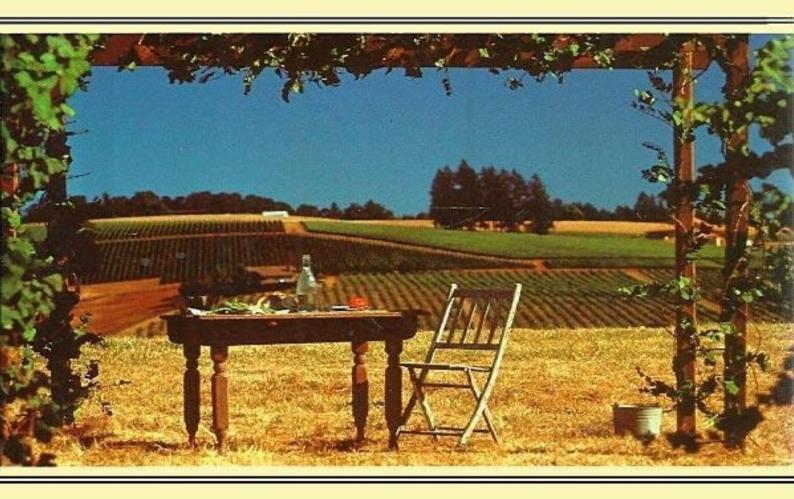
# FRANCES MAYER



# BAJO EL SOL DE TOSCANA

ca 600

Lectulandia

Después de pasar algunos veranos en Italia y enamorarse de la región de la Toscana, una profesora y poeta norteamericana, cansada de vivir en la ciudad, decide dejarlo todo y comprar una casa en el campo. Empieza entonces un nuevo aprendizaje y el abandono de los vicios urbanos. Hay que recuperar los olores del mundo y tocar con las manos la materia prima de la tierra. Ejercer la posibilidad de una comunicación personal no enrarecida por la agresión del tiempo y descubrir en los sosegados ritmos del jardín la postergada posibilidad de un encuentro consigo mismo.

Desde el sugerente paisaje italiano, Francés Mayes propone al lector una auténtica evasión: hacia el optimismo y el equilibrio definitivo.

Bajo el sol de Toscana es un libro de memorias y, al mismo tiempo, el diario personal de un viaje hacia la paz y la sencilla verdad de las cosas, una guía de la excelente cocina mediterránea, y una apología de los placeres de los que no debemos prescindir.

Una vívida, delicada y entrañable inmersión sensorial en la apacible región de la Toscana, narrada con sensibilidad y devoción para despertar sensaciones dormidas.

# Lectulandia

Frances Mayes

# Bajo el sol de Toscana

**ePub r1.0 liete** 19.02.14

Título original: *Under the Tuscan Sun* 

Frances Mayes, 1996

Traducción: Encarna Quijada Vargas

Editor digital: liete ePub base r1.0

# más libros en lectulandia.com

#### **Prefacio**

—¿Qué tiene plantado ahí? —El tapicero lleva un sillón hacia la casa, pero sus ojos sagaces están puestos en la tierra.

- —Olivos y vides —respondo.
- —Por supuesto, pero, ¿qué más?
- —Hierbas, flores... No estamos aquí en primavera, así que no podemos plantar gran cosa.

Deja el sillón sobre la hierba húmeda y observa con detenimiento los olivos podados de las terrazas, en las que estamos destapando y restaurando los antiguos viñedos.

—Plante patatas —me aconseja—, se cuidan ellas solas. —Señala la tercera terraza—. Allí, a pleno sol, es el sitio ideal para las patatas, patatas rojas, amarillas, patatas para *gnocchi di patate*.

De modo que, al principio de nuestro quinto verano aquí, estamos plantando las patatas para nuestra comida. Crecen con tanta facilidad... Es como encontrar huevos de Pascua. Me sorprende lo limpias que son: un poco de agua y relucen.

La forma en que conseguimos las patatas es como todo cuanto nos ha sucedido aquí, durante los cuatro años que hemos pasado transformando esta casa toscana abandonada y la tierra. Observamos a Francesco Falco, que ha pasado la mayor parte de sus setenta y cinco años cuidando viñas, enterrar los zarcillos de una vieja vid para que pueda brotar una planta nueva. Hacemos lo mismo. Las vides crecen. Como extranjeros que hemos tenido la fortuna de aterrizar aquí, probaríamos cualquier cosa. Buena parte del trabajo de restauración lo hicimos nosotros mismos: un logro, como diría mi abuelo, fruto de nuestra completa ignorancia.

El verano de 1990, el primero que pasamos aquí, traje un enorme libro en blanco con cubiertas de papel florentino y lazos de cuero azul. En la primera página escribí ITALIA. Parecía un libro más indicado para escribir poesía inmortal, pero en vez de eso, empecé con listas de flores silvestres, listas de proyectos, palabras nuevas, dibujos de mosaicos de Pompeya. Describí habitaciones, árboles, el canto de los pájaros. Un consejo de horticultura: «Plantar girasoles cuando la luna entre en Libra», aunque ignoraba cuándo podía ser eso. Escribí sobre la gente que conocíamos y la comida que cocinábamos. El libro se convirtió en la crónica de nuestros primeros cuatro años aquí. Ahora está lleno de menús, postales de cuadros, el esquema de la planta de una abadía, poemas italianos y esquemas con la disposición del jardín. Como es tan grande, aún me queda espacio para unos cuantos veranos. Ese libro azul se ha convertido en *Bajo el sol de Toscana*, un producto natural de mis primeros placeres en este lugar. Restaurar y luego mejorar la casa; transformar una jungla desbordante en lo que debe ser: una granja de olivos y viñas; explorar las

innumerables capas de Toscana y Umbría; cocinar en una cocina extranjera y descubrir los múltiples vínculos que hay entre comida y cultura... Estos intensos placeres enmarcan el placer más profundo de aprender a vivir otro tipo de vida. En el hecho de enterrar el zarcillo de una vid para que pueda brotar una planta nueva reconozco fácilmente una metáfora de la necesidad de que la vida cambie de vez en cuando para que nuestro pensamiento evolucione.

Durante estos primeros días de junio debemos despejar las terrazas de malas hierbas para que cuando el calor apriete en julio y la tierra se seque estemos protegidos contra el fuego. Del otro lado de la ventana, me llega el sonido de las tres máquinas de desbrozar, que zumban como abejas gigantes. Mañana vendrá Domenico para roturar las terrazas y devolver la hierba triturada a la tierra. Su tractor sigue las curvas establecidas por los bueyes tiempo ha. Ciclos. Aunque las desbrozadoras y la máquina roturadora hacen el trabajo más deprisa, siento que también yo he entrado en este antiguo ritual del verano. Italia tiene miles de años de profundidad y aquí estoy yo, en la capa más externa, sobre una pequeña parcela de tierra, admirando las azucenas naranjas que salpican la falda de la colina. Mientras admiro las flores, un anciano se detiene en el camino y me pregunta si vivo aquí. Me dice que conoce bien esta tierra. Calla y observa el muro de piedra, luego, con voz serena, me dice que a su hermano lo mataron aquí. A los diecisiete años, porque sospechaban que era partisano. No deja de asentir con la cabeza y sé que el escenario que está viendo no es mi jardín de rosas, no es mi seto de salvia y lavanda. Ha pasado de largo. Me lanza un beso. «Bella casa, signora». Ayer encontré un retazo de aciano azul en torno al olivo donde quizá cayera su hermano. ¿Cómo ha llegado hasta aquí? ¿Una semilla que dejó caer algún tordo? ¿Se habrá extendido el año que viene al resto de la terraza? Los lugares antiguos existen en ondas sinusoides de tiempo y espacio que se curvan en alguna suerte de movimiento logarítmico en el que estoy empezando a avanzar.

Abro el libro azul. Escribir sobre este lugar, nuestros descubrimientos, nuestras idas y venidas, también ha sido un placer. Muchos siglos atrás, un poeta chino hizo notar que recrear algo en palabras es como vivir dos veces. Del mismo modo, buscar el cambio probablemente implica siempre el deseo de prolongar el espacio físico en el que uno vive. *Bajo el sol de Toscana* recrea ese espacio. El lector, así lo espero, será como un amigo que viene de visita, que aprende a amasar la harina sobre el grueso poyo de mármol y añadir el huevo, un amigo que despierta al oír al cuco cantar desde el tilo y pasea por la terraza cantándole a las parras; que coge canastas de ciruelas y me acompaña a pueblos de la colina con torres circulares y geranios desbordantes y quiere ver las olivas desde el primer día. Un invitado en época de vacaciones es más sensible a los placeres. ¿No siente ya el susurro de la brisa en torno a aquellas estatuas de mármol? Como viejos campesinos, podríamos sentarnos frente al hogar, tostando rebanadas de pan con aceite, beber un joven Chianti.

Después de visitar habitaciones de vírgenes renacentistas y de recorrer los polvorientos caminos que vienen de Umbertide, preparo una sartén de pequeñas anguilas fritas con ajo y salvia. Hay dos gatos acurrucados bajo la higuera. Se está fresco. Lo he contado: oigo el arrullo de la paloma sesenta veces por minuto. La muralla etrusca que queda más arriba de la casa data del siglo VIII a. C. Podemos hablar. Tenemos tiempo.

Cortona, 1995

### Capítulo 1

#### Bramare (arcaico): Ansiar

Estoy a punto de comprar una casa en un país extranjero. Una casa con el bonito nombre de Bramasole. Es alta, de planta cuadrangular y color albaricoque con postigos de un verde pálido, un antiguo tejado de tejas, y un balcón en la primera planta con balaustrada de hierro forjado, donde tal vez en otro tiempo las damas se sentaban con sus abanicos a contemplar algún espectáculo. Pero abajo, campan a sus anchas los zarzales, marañas de rosas, y malas hierbas que llegan a la altura de la rodilla. El balcón da al sudeste, a un profundo valle y, más allá, están los Apeninos toscanos. Cuando llueve o cambia la luz, la fachada de la casa se vuelve dorada, siena, ocre; la pintura escarlata anterior aflora en manchas rosadas, como una caja de carboncillos que se derrite al sol. Allá donde el estuco ha caído, se observa una piedra rugosa que en otra época constituyó la fachada. La casa se eleva sobre una *strada bianca*, un sendero de grava blanca, en un lado de la colina cubierto de árboles frutales y olivos. Bramasole: de *bramare*, «ansiar», y *sole*, «sol»: algo que ansia el sol, y, sí, yo lo ansío.

El sentido común de la familia les hace oponerse con firmeza a esta decisión. Mi madre ha dicho: «Ridículo», poniendo un énfasis especial en la segunda sílaba, ridículo, y mis hermanas, aunque están entusiasmadas, tienen miedo, como si yo tuviera sólo dieciocho años y estuviera a punto de escaparme con un marinero en el coche de la familia. Yo también tengo mis dudas. Las rígidas sillas de la oficina exterior de la *notaio* no ayudan. Las crines de caballo de la silla me pican a través del fino vestido de lino cada vez que me muevo, lo cual hago a menudo en esta sala de espera en ángulo de cien grados. Miro para ver qué está escribiendo Ed detrás de un recibo: *parmigiano*, salami, café, pan. ¿Cómo es posible? Finalmente, la *signora* abre la puerta y su italiano torrencial se desborda sobre nosotros.

El *notaio* no tiene nada que ver con el notario: es la persona que se encarga oficialmente de las transacciones de bienes raíces en Italia. Nuestra *notaio*, la *signora* Mantucci, es una siciliana pequeña y fiera con gruesas gafas de color que hacen que sus ojos verdes parezcan más grandes. Habla más deprisa que ningún otro ser humano que yo haya oído nunca. Lee largas disposiciones legales en voz alta. Pensaba que el italiano siempre era un idioma melifluo; pero ella hace que suene como piedras que se estrellan contra el suelo. Ed la mira con arrobo: sé que está hechizado por el sonido de su voz. De pronto, el propietario, el doctor Carta, piensa que ha pedido demasiado poco; sin duda así es, puesto que hemos accedido a comprar. Su precio nos parece exorbitante. *Sabemos* que es exorbitante. La siciliana

no se detiene, no permite que nadie la interrumpa, excepto Giuseppe, del bar de abajo, que de pronto abre las oscuras puertas con una bandeja en alto y parece sorprendido al ver allí sentados a sus clientes *americani* casi bizcos por la confusión. Le trae su vasito de *espresso* de media mañana a la *signora*, y ella se lo toma de un trago, casi sin detenerse. El dueño espera poder declarar que la casa tiene un precio, aunque en realidad el precio es mucho mayor. «Es así como se hace —insiste—. Nadie está lo bastante loco como para declarar el valor real.» Propone que traigamos un cheque a la oficina de la *notaio* y le entreguemos diez cheques más pequeños literalmente por debajo de la mesa.

Anselmo Martini, nuestro agente, se encoge de hombros.

Ian, el agente inmobiliario inglés a quien hemos contratado para que nos ayude con el idioma, también se encoge de hombros.

El doctor Carta concluye: «¡Americanos! Se toman las cosas demasiado en serio. Y, *per favore*, fechen los cheques con una semana de intervalo para que el banco no sospeche.»

¿Se refería al mismo banco que yo conozco, cuyo oficinista, de ojos endrinos, realiza lánguidamente una transacción cada quince minutos, entre cigarrillos y llamadas telefónicas? De súbito, la *signora* da por concluida la entrevista, revuelve los papeles en una carpeta y se levanta. Podemos volver cuando el dinero y los papeles estén listos.

En el hotel, una de las ventanas de nuestra habitación tiene una vista impresionante sobre los antiguos tejados de Cortona y la oscura extensión del Val di Chiana. Un viento caliente y agreste, el *scirocco*, está volviendo un poco loca a gente normal. En mi caso, parece reflejar un estado de ánimo. No puedo dormir. En Estados Unidos, he comprado y vendido unas cuantas casas con anterioridad... Cargábamos el coche con la porcelana de mi madre, el gato y el ficus y recorríamos los ocho u ocho mil kilómetros que nos separaban de la siguiente puerta o casa en la que introducir nuestra nueva llave. Evidentemente, algo tiene que alterarse en la persona cuando el techo que tiene sobre su cabeza está en juego, puesto que vender significa desprenderse de una serie de recuerdos y al comprar eliges el lugar donde vas a vivir el futuro. Y el sitio, que nunca es neutral, por supuesto, también influye. Aparte de eso, están las cuestiones legales y otras contingencias. Pero aquí todo absolutamente parece conspirar para dejarme a oscuras.

Italia siempre ha tenido un magnetismo especial para mí. Y durante los cuatro veranos que llevamos alquilando granjas por toda Toscana, no he dejado de pensar en las casas. Primero Ed y yo alquilamos con unos amigos, y la primera noche ya empezamos a calcular, a imaginar, si juntando los ahorros de los cuatro podríamos comprar la ruinosa casa de piedra que veíamos desde la terraza. Ed enseguida se

enamoró de la vida de granja y deambulaba por las tierras de nuestros vecinos, observando su trabajo diario. Los Antolini tenían una plantación de tabaco, una cosecha hermosa, aunque odiada. Podíamos oír a los trabajadores gritar «Vípera!» para avisar a los otros de la presencia de una serpiente venenosa. Al atardecer, una neblina azul violácea se elevaba de las hojas oscuras. La granja bien ordenada parecía pacífica desde el privilegiado observatorio de nuestra terraza. Nuestros amigos no volvieron, pero durante las tres siguientes vacaciones, la búsqueda de una residencia de verano se convirtió en algo primordial para nosotros..., tanto si encontrábamos casa como si no, teníamos la oportunidad de visitar lugares donde se hacía aceite puro de oliva, de descubrir hermosas iglesias románicas de pueblo, de deambular entre los viñedos por remotos caminos, de detenernos a probar el más dulce Brunello o el Vino Nobile más negro. Buscar casa te da una perspectiva mucho más amplia. Cada semana visitábamos mercados buscando algo más que unos simples melocotones para ir de excursión; estudiábamos con detenimiento la calidad y la variedad de los productos, planificando mentalmente cenas de cumpleaños, nuevas vacaciones y desayunos para invitados de fin de semana. Pasábamos horas sentados en las piazzas o bebiendo limonadas en bares locales, haciéndonos secretamente una idea del ambiente en el lugar. Muchas veces puse mis pies ampollados en remojo en los bidets de los hoteles, o me los masajeé con pomada, después de haber recorrido kilómetros de calles pedregosas. Cargábamos con nuestros libros de historia, guías turísticas, guías de flores silvestres y novelas a cada hotel y casa que alquilábamos. Siempre preguntábamos a los lugareños dónde les gustaba comer y acabábamos en restaurantes que nuestras numerosas guías no mencionaban. Los dos sentimos una curiosidad insaciable por las ruinas de los castillos que vemos recortados en las colinas. Mi idea del cielo sigue siendo recorrer los caminos de grava de Umbría y Toscana, agradablemente perdida.

Cortona fue la primera ciudad donde nos alojamos, y no dejamos de volver allí durante los veranos en que alquilamos casas fascinantes y peculiares en las inmediaciones de Volterra, Florencia, Montisi, Rignano, Vicchio, Quercegrossa. Una tenía una cocina en la que no cabían dos personas juntas, pero desde allí se veía un trocito del Arno. En otra no había ni agua caliente ni cuchillos en la cocina, pero la casa estaba construida sobre unas murallas medievales que daban a unos viñedos. Una tenía varias vajillas de porcelana para cuarenta personas, y un número incontable de vasos y cubiertos de plata, pero el congelador hacía demasiado hielo y cada día, hacia las cuatro, la puerta se abría, desvelando el nuevo iglú. Cuando el tiempo era húmedo sentía un hormigueo cada vez que tocaba algo en la cocina. Cuentan que, en la propiedad, Cimabue descubrió al joven Giotto dibujando una oveja en la tierra. En otra casa, los colchones de las camas se hundían por el medio crujiendo aparatosamente. Entraban murciélagos por la chimenea y los gusanos que había en las

vigas provocaban una lluvia constante de serrín sobre nuestras almohadas. La chimenea era tan grande que podíamos sentarnos en ella mientras asábamos nuestras chuletas de ternera y los pimientos.

Recorrimos cientos de kilómetros polvorientos para ver casas que luego resultaban estar en la llanura aluvial del Tíber o tenían vistas a una mina a cielo abierto. El agente de Siena nos prometió alegremente que dentro de veinte años la vista sería maravillosa; la reforestación de zonas sometidas a explotación se hacía por ley. Una gloriosa casa medieval era increíblemente cara. El campesino de dientes aserrados que conocimos en un bar intentó vendernos la casa de su infancia, un gallinero de piedra sin ventanas adosado a otra casa, donde unos perros agresivos no dejaron de ladrarnos tirando con violencia de sus cadenas. Nos quedamos prendados de una casa en las afueras de Montisi. La dueña, una *contessa*, nos dejó visitarla durante cuatro días, y después decidió que necesitaba una firma de Dios antes de venderla. Tuvimos que irnos antes de que la firma llegara.

Cuando pienso en esos lugares, me resultan ridículamente extraños, también Cortona. Ed no lo ve así. Cada tarde, observa a la joven pareja que intenta atravesar la *piazza* con su hijo recién nacido en el cochecito. Cada pocos pasos alguien los detiene. Todos rodean el cochecito. Se inclinan para ver la cara del niño, hacen ruidos, lo elogian. «En mi siguiente vida —me dice Ed—, quiero reencarnarme en un bebé italiano.» Está por completo inmerso en la vida de la *piazza*: el hombre sensual y moreno que se sube la manga para que se le vean los músculos cuando apoya lánguidamente el mentón en la mano; las notas puras de Vivaldi que flotan desde la ventana de alguna habitación; el abanico de flores radiantes del florista contra la tienda de piedra; un hombre que no tiene cuello descargando corderos de ojos desorbitados de su camión. Se los echa al hombro como si fueran sacos de harina. Cada pocos minutos, Ed mira al gran reloj que durante tantos años ha señalado el paso del tiempo en la *piazza*. Finalmente, se levanta para dar un paseo, memorizando cada piedra de la calle.

Del otro lado del jardín del hotel, un árabe que está de visita se pone a recitar sus oraciones en dirección a levante justo cuando empezaba a dormirme. Suena como si estuviera haciendo gárgaras con agua salada. Durante horas su voz monótona recita y recita, una y otra vez. Me dan ganas de asomarme a la ventana y gritarle que se calle. De vez en cuando me da por reír. Miro por la ventana y lo veo en su ventana, asintiendo con una sonrisa en los labios. Me recuerda tanto a los subastadores de tabaco que oía de niña en los sofocantes almacenes del Sur de los Estados Unidos... Estoy a once mil kilómetros de casa, dilapidando los ahorros de toda una vida por un capricho. ¿Es un capricho? Es más bien como enamorarse, y eso nunca es realmente un capricho, sino que emana de muy adentro. ¿O sí lo es?

Cada vez que salimos de las habitaciones altas y frescas del hotel al sol afilado y damos un paseo, la ciudad nos gusta más y más. Las mesas de la terraza del bar Sport están frente a la Piazza Signorelli. Unos cuantos granjeros venden sus productos en los escalones del teatro del siglo XIX cada mañana. Mientras tomamos un espresso, los vemos sostener oxidadas pesas para los tomates. El resto de la piazza está rodeado de palazzi medievales o renacentistas que se conservan en perfecto estado. Casi espera uno ver aparecer en cualquier momento un personaje de *La Traviata*. Visitamos diariamente cada una de las puertas medievales rematadas con claves de las murallas etruscas, exploramos las angostas calles de piedra bordeadas por casas renacentistas o más antiguas y los aún más angostos vicoli, misteriosos callejones para peatones que con frecuencia presentan una pronunciada pendiente. Las «puertas de la muerte» del siglo XIV, que ahora están tapiadas, aún pueden verse. Unas puertas fantasma, situadas junto a la entrada principal de las casas y que, según dicen, se diseñaron para sacar a las víctimas de la peste..., hubiera traído mala suerte sacarlas por la puerta principal. Me doy cuenta de que en las puertas de las casas la gente suele dejar las llaves en la cerradura.

Las guías describen Cortona como «sombría y austera». Se equivocan. Su emplazamiento en lo alto de la colina, los muros y los edificios de piedra, erguidos y macizos, confieren a su arquitectura un carácter decididamente vertical. Al atravesar la *piazza*, siento las sombras abruptas y angulosas caer con una pureza euclídea. Quiero levantarme y ponerme bien derecha... La verticalidad de los edificios parece contagiarse a sus habitantes. Caminan despaciosamente, con un hermoso... porte, ésa es la palabra. No dejo de decir: «¿No es preciosa esa chica?»; «¿No es deliciosa?»; «Mira qué cara... Un perfecto Rafael». A media tarde, estamos de nuevo sentados con nuestros *espressos*, mirando esta vez hacia la otra *piazza*. Una mujer de unos sesenta años pasa ante nosotros con su hija y su nieta adolescente, dando un paseo, cogidas del brazo, con el sol en sus rostros enérgicos. No sabemos por qué la luz resulta tan luminosa. Tal vez sea el oro que irradian las cosechas de girasoles de los campos vecinos. Las tres mujeres parecen tranquilas, orgullosas, impresionantemente complacidas. Debería haber una moneda de oro con sus rostros grabados.

Entre tanto, mientras damos sorbitos a nuestro *espresso*, el dólar cae con rapidez. Cada mañana nos vamos de la *piazza* para correr a consultar en los diferentes bancos los índices de cambio actualizados. Cuando cambias un cheque de viajero para una compra de última hora en el mercado de cuero, no tiene mayor importancia cómo esté el cambio, pero se trata de una casa con dos hectáreas, y cada lira cuenta. Una ligera caída en esos múltiplos hace que el estómago nos dé un vuelco. Cada cien liras que caen, calculamos cuánto más cara nos saldrá la casa. De modo irracional, también calculo cuántos pares de zapatos podría comprar con eso. Antes los zapatos eran lo que más compraba en Italia, mi pecado secreto. A veces volvía a casa con nueve

pares nuevos: zapatos planos rojos de piel de serpiente, sandalias, botas de ante y varios pares de chanclas de distintos colores.

Normalmente, la comisión que cobran los bancos cuando reciben una transferencia de tan lejos varía. Necesitamos un respiro. Parece que van a quedarse una cantidad importante, ya que confirmar un cheque en Italia puede llevar semanas.

Finalmente, recibimos una lección sobre el modo en que funcionan aquí las cosas. El doctor Carta, deseoso de zanjar el asunto, llama a su banco —el mismo que tienen su padre y su suegro— de Arezzo, a media hora de aquí.

Después nos llama a nosotros. «Vayan allí —nos dice—. No les cobrarán comisión por recibir el dinero y les darán la cantidad que corresponda al cambio en el momento en que llegue.»

Su astucia no me sorprende, aunque durante toda la negociación ha demostrado un espectacular desinterés por el dinero... Se limitó a decir un precio elevado y de ahí no se movió. Compró la propiedad a las cinco viejas hermanas de una familia de propietarios en Perugia el año pasado, con la idea, según nos dijo, de convertirla en una residencia de verano para su familia. Sin embargo, él y su esposa habían heredado una propiedad en la costa y decidieron quedarse con aquélla. ¿Sería eso cierto o habría comprado la casa por una miseria a unas señoras nonagenarias y ahora pensaba hacer su agosto y comprarse una propiedad en la costa con nuestro dinero? Y no es que lo critique. Es listo.

El doctor Carta, temiendo tal vez que nos echemos atrás, llama y pide que nos encontremos en la casa. Aparece en su Alfa 164, vestido de Armani de los pies a la cabeza. «Hay otra cosa —dice, como si estuviera continuando una conversación—. Si me hacen el favor de acompañarme, quiero mostrarles algo.» Siguiendo el camino un centenar de metros, encontramos un sendero de piedra que corre entre olorosa retama. Es curioso, el sendero sigue colina arriba, rodeando una loma. Pronto encontramos ante nosotros una vista de 200 grados sobre el valle. Abajo quedan el camino bordeado de cipreses y un paisaje amable salpicado de viñedos y olivares. A lo lejos se vislumbra una mancha azul: el lago Trasimeno; hacia la derecha, los tejados rojos de Cortona recortados claramente contra el cielo. El doctor Carta se vuelve hacia nosotros con expresión triunfal. Las losas de piedra que forman el camino se ensanchan aquí. «Los romanos... este camino lo construyeron los romanos, y va directo hasta Cortona.» El sol es abrasador. El doctor habla y habla sobre la gran iglesia que hay en la cima de la colina. Señala hacia el lugar por donde debía de pasar el resto del camino: justo a través de Bramasole.

De vuelta en la casa, el doctor abre un grifo exterior y se refresca la cara. «Disfrutarán de la mejor agua, su propia y abundante *acqua minerale*, excelente para el hígado. *Eccellente!*» Se las arregla para parecer a la vez entusiasmado y un poco aburrido, amistoso y ligeramente condescendiente. Temo que hayamos sido

demasiado francos con respecto al dinero. O tal vez haya interpretado nuestro afán por hacer la transacción en la más estricta legalidad como una increíble ingenuidad. Deja correr el agua y se inclina para beber con las manos sin que se le caiga el abrigo de lino que lleva echado sobre los hombros. «Hay agua suficiente para una piscina insiste—. Allí quedaría perfecta, desde donde ven el lago, con una vista directa del lugar donde Aníbal derrotó a los romanos.» Quedamos deslumbrados por los restos cubiertos de flores silvestres de la calzada romana. Por las tardes podríamos ir a la ciudad siguiendo el sendero de piedra para tomar un café. El doctor nos enseña la vieja cisterna. El agua es algo precioso en Toscana y se recogía gota a gota. Con ayuda de una linterna, ya habíamos observado que la cisterna subterránea tiene una arcada de piedra, obviamente, alguna especie de pasadizo. Colina arriba, en la fortaleza de los Medici, vimos el mismo arco en otra cisterna, y el guarda nos dijo que hay un camino subterráneo que va colina abajo, hasta el valle, y continúa hasta el lago Trasimeno. A los italianos este tipo de restos les parece algo completamente normal. A mí, que a una persona se le permita poseer cosas tan antiguas, me parece increíble.

La primera vez que vi Bramasole, tuve enseguida el deseo de colgar mi ropa de verano en un *armadio* y colocar mis libros bajo una de esas ventanas que miran sobre el valle. Llevábamos cuatro días con el signor Martini, que tenía una oficina pequeña y oscura en Via Sacco e Vanzetti, en la parte baja de la ciudad. Detrás de su escritorio colgaba una foto de él de soldado. De Mussolini, supuse. Nos escuchó como si hablásemos en perfecto italiano. Cuando terminamos de describir lo que pensábamos que queríamos, se levantó, se puso su Borsalino y dijo una sola palabra: «Andiamo», «vamos». Aunque recientemente le habían operado un pie, nos condujo por carreteras inexistentes y se abrió paso a través de junglas de zarzales para mostrarnos lugares que sólo él conocía. Algunas eran granjas en las que se había hundido el tejado, a kilómetros de la ciudad y con precios exorbitantes. En una había una torre construida por los cruzados, pero la *contessa*, la propietaria, lloró y dobló el precio allí mismo cuando vio que nos interesaba. Otra estaba unida a otras granjas en las que los pollos entraban y salían a sus anchas. El patio estaba lleno de material oxidado de granja y de cerdos. Varias estaban mal ventiladas o estaban demasiado cerca de la carretera. En una hubiera sido necesario construir un acceso: estaba escondida entre moreras y sólo pudimos echar una ojeada por una ventana porque la serpiente negra que había en el umbral de la puerta se negó a salir de allí.

Le llevamos flores al *signor* Martini, le dimos las gracias y le dijimos adiós. Pareció realmente apenado cuando nos vio marchar.

A la mañana siguiente, nos lo encontramos en la *piazza* después de tomar nuestro café. Dijo: «Acabo de hablar con un doctor de Arezzo. Es posible que le interese

vender una casa. *Una bella villa*», añadió poniendo un énfasis especial. Se podía llegar andando desde Cortona.

- —¿A qué distancia está? —le preguntamos, aunque para entonces ya sabíamos lo mucho que le incomoda esa pregunta tan directa.
- —Vayamos primero y echemos una ojeada —fue lo único que dijo. Al salir de Cortona, tomó la carretera sinuosa que sigue colina arriba, se desvió al llegar a la *strada bianca* y, unos dos kilómetros después, llegamos al largo y empinado sendero. Me pareció ver un altar, luego apareció la casa de dos plantas con un montante de abanico de hierro sobre la entrada principal y dos altas y exóticas palmeras a ambos lados. En aquella fresca mañana, la fachada parecía resplandeciente, bañada de limón, rojo y marrón anaranjado. Los dos permanecimos en silencio mientras salíamos del coche. Después de tantas vueltas por caminos desconocidos, era como si la casa nos hubiera estado esperando.

«¡Es perfecta, nos la quedamos!», dije bromeando mientras avanzábamos entre la maleza. Como había hecho con las otras casas, el signor Martini no nos abrumó con la charlatanería de los vendedores; se limitó a mirar con nosotros. Pasamos bajo una pérgola oxidada, doblegada por el peso de las rosas que se encaramaban a ella. La doble puerta principal chirrió como si estuviera viva cuando la abrimos. Las paredes de la casa, tan gruesas como el largo de mi brazo, despedían frescor. El cristal de las ventanas temblaba. Arrastré los pies por el polvo del suelo y comprobé que debajo había un suelo liso de ladrillo en perfecto estado. En cada habitación, Ed abría la ventana y los postigos a una vista gloriosa tras otra de cipreses, colinas verdes y onduladas, distantes casas de campo, un valle. Hasta había dos cuartos de baño que funcionaban. No eran bonitos, pero... ¡cuartos de baño!, después de tantas casas sin suelos, y mucho menos instalación de agua. Nadie vivía en la casa desde hacía treinta años, y los alrededores parecían un jardín encantado, lleno de zarzamoras y enredaderas. El signor Martini observaba la tierra con el ojo experto de un hombre de campo. La hiedra se encaramaba a los árboles y se extendía por los muros caídos de las terrazas. «Molto lavoro», «mucho trabajo», fue lo único que dijo.

Después de varios años de mirar, unas veces ocasionalmente, otras hasta la extenuación, nunca había oído un sí tan rotundo ante ninguna casa. Sin embargo, al día siguiente nos íbamos y, cuando supimos el precio, dijimos que no con tristeza y volvimos a casa.

Durante los meses siguientes, mencioné Bramasole de vez en cuando. Puse una foto en mi espejo y con frecuencia vagaba por sus jardines o sus habitaciones en mi imaginación. La casa es una metáfora del alma, por supuesto, pero a la vez es algo completamente real. Y en una casa extranjera las asociaciones cobran una dimensión mucho mayor. Dado que había puesto fin a un matrimonio que supuestamente no tenía que acabar y estaba iniciando una nueva relación, sentía que la búsqueda de una

casa estaría ligada a cualquier identidad que consiguiera forjarme. Cuando el ajetreo del divorcio se calmó, me encontré con una hija crecida, un trabajo a jornada completa en la universidad (después de años de enseñar a tiempo parcial), una modesta cartera de valores, y un futuro entero por inventar. Aunque el divorcio fue más duro que pasar por la muerte de un ser querido, curiosamente volvía a sentirme yo misma, después de años de pertenecer a una familia cerrada. Sentía la necesidad de examinar mi vida en otra cultura y aventurarme más allá de lo que conocía. Necesitaba algo de una dimensión física que ocupara el volumen mental que se había formado en mi vida pasada. Ed comparte mi pasión por Italia, y también la bendición de los tres meses de descanso de las clases de la universidad. Allí dispondríamos de largos días para explorar, y para trabajar en nuestros proyectos de escritura y de investigación. Cuando está al volante, Ed *siempre* se desvía para seguir el misterioso y pequeño sendero. El lenguaje, la historia, el arte, los lugares son interminables en Italia... Dos vidas no serían suficientes. Y, oh, el yo extranjero. La nueva vida puede moldearse siguiendo los contornos de la casa, completamente integrada en el paisaje y los ritmos de su entorno.

En primavera, me puse en contacto con una californiana que estaba montando un negocio inmobiliario en Toscana. Le pedí que se informara sobre Bramasole. Si no se había vendido aún, tal vez el precio hubiera bajado. Una semana más tarde, me llamó desde un bar después de haberse entrevistado con el propietario. «Sí, todavía está en venta, pero, con esa extraña lógica de los italianos, el precio ha subido. El dólar —me recuerda— ha bajado, y esa casa necesita mucho trabajo.»

Ahora hemos vuelto. Con una lógica igualmente peculiar, me he obsesionado con comprar Bramasole. Después de todo, el único inconveniente es el precio. A los dos nos gusta el emplazamiento, la ciudad, la casa y la tierra. Si sólo hay un pequeño inconveniente, me digo a mí misma, adelante, compra.

Y aun así, nos costará un *sacco di soldi*. Será muy difícil recuperar la casa y los alrededores de su estado de dejadez. Goteras, moho, terrazas de piedra que se vienen abajo, yeso que se cae, un cuarto de baño horrendo y otro adorable con un baño de asiento y la taza rajada.

¿Por qué la perspectiva me resulta divertida, si remodelar mi cocina en San Francisco trastornó considerablemente mi equilibrio? En casa, no podemos ni colgar un cuadro sin arrancar un montón de yeso. Y cuando desembozamos el fregadero, olvidando una vez más que al desagüe no le gustan las hojas de alcachofa, parece que sale fango hasta de la bahía de San Francisco.

Por otra parte, están una digna casa próxima a una vía romana, una muralla etrusca (¡etrusca!) perfilándose en lo alto de la colina, una fortaleza de los Medici a la vista, una perspectiva sobre el monte Amiata, un pasadizo subterráneo, ciento diecisiete olivos, veinte ciruelos, y albaricoqueros, almendros, manzanos y perales

aún por contar. Varias higueras parecen prosperar cerca del pozo. Junto a los escalones del muro de piedra hay un enorme avellano. Y luego está la proximidad a una de las ciudades más soberbias que he visto nunca. ¿No seríamos unos locos si no compráramos esta adorable casa llamada Bramasole?

¿Y si a uno de nosotros lo atropella un camión de patatas fritas y no puede trabajar? Imagino una letanía de enfermedades que podrían afectarnos. Una tía mía murió a los cuarenta y dos años de un ataque al corazón, mi abuela se quedó ciega, hay tantas enfermedades terribles... ¿Y si un terremoto derriba las universidades donde trabajamos? El edificio de humanidades está en una lista de estructuras propensas a caer durante un seísmo moderadamente severo. ¿Y si el mercado de valores se viene abajo?

Salto de la cama a las tres de la mañana y me meto en la ducha, dejando que el agua fría caiga sobre mi rostro. Cuando vuelvo a la cama en la oscuridad, tanteando el camino, me golpeo un dedo del pie con la estructura metálica de la cama. El dolor me sube por toda la columna. «Ed, despierta. Creo que me he roto un dedo. ¿Cómo puedes seguir durmiendo?»

Ed se sienta en la cama.

—Estaba soñando que cortaba hierbas en el jardín. Salvia y toronjil. Salvia, que se dice igual en italiano. —Él no ha dejado de creer en ningún momento que es una idea brillante, que esto es el paraíso terrenal. Enciende la lámpara de la mesita. Está sonriendo.

Media uña se ha quedado colgando, por debajo la piel empieza a ponerse de un feo púrpura. No me siento capaz ni de arrancarla ni de dejarla así.

—Quiero ir a casa —digo.

Ed me pone una tirita en el dedo.

—Te refieres a Bramasole, ¿verdad?

Ese saco de dinero se ha enviado a través de una transferencia desde California, pero todavía no ha llegado. ¿Cómo puede ser eso? —pregunto en el banco—, cuando se envía una transferencia, llega instantáneamente. Más encogimientos de hombros. Tal vez lo están reteniendo en la central de Florencia. Pasan los días. Llamo a Steve, mi corredor de California, desde un bar. Tengo que gritar para que me oiga por encima del ruido de un partido de fútbol que pasan por la televisión.

«Tendrás que comprobarlo desde allí —me responde también gritando—. De aquí salió hace tiempo ya. ¿Sabías que allá el gobierno ha cambiado cuarenta y siete veces desde la segunda guerra mundial? Ese dinero estaba bien empleado en bonos libres de impuestos y fondos de crecimiento. Y los bonos australianos te daban un diecisiete por ciento. Oh, bueno, *la dolce vita*.»

Los mosquitos (zanzare, los llaman aquí, como su sonido) invaden el hotel junto

con el viento del desierto. Me agito entre las sábanas hasta que la piel me quema. Me levanto en medio de la noche y me asomo a la ventana, imaginando a los huéspedes durmiendo con los pies llenos de ampollas a causa de las calles pedregosas, con sus guías aún en las manos. Todavía podemos echarnos atrás. Meter nuestras bolsas en el Fiat alquilado y decir *arrivederci*. Pasar un mes en la costa de Amalfi y volver a casa, relajados y bronceados. Comprar montones de sandalias. Puedo oír a mi abuelo cuando yo tenía veinte años: «Sé realista. Baja de las nubes.» Estaba furioso porque yo estudiaba poesía y etimología latina, algo completamente inútil. Y ahora, ¿en qué estoy pensando? Comprar una casa abandonada en un lugar en el que apenas puedo practicar el idioma. Seguramente mi abuelo se estará revolviendo en su tumba. Y no tenemos dinero donde apoyarnos si este desvarío sale mal.

¿Qué es esta fijación por las casas? Procedo de un linaje de mujeres que abren sus bolsos y sacan relojes, cuadrados coloridos de baldosas para el baño, siete muestras de pintura de distintos tonos de amarillo, y trozos de papel estampado con flores para las paredes. Adoramos la idea de las cuatro paredes. «¿Cómo es su casa?», pregunta mi hermana, y las dos sabemos que lo que pregunta realmente es cómo es ella. Siempre cojo la guía inmobiliaria que hay en el supermercado cuando salgo a algún sitio el fin de semana, incluso si estoy cerca de casa. Una vez unos amigos y yo alquilamos una casa en Mallorca; otro verano estuve en una pequeña casa en San Miguel de Allende, la austera Sierra Madre, donde desarrollé un profundo amor por los jardines con fuentes y dormitorios en los que la buganvilla caía en cascadas por el balcón. Otro verano, en Santa Fe, empecé a fijarme en los adobes que utilizaban, a imaginar que me convertía en uno de ellos, cocinaba con chiles, llevaba guirnaldas al cuello... Una vida diferente, la oportunidad de llevar una existencia diferente. Al cabo de un mes me marché y nunca he sentido la necesidad de volver.

Adoro las islas que hay frente a la costa de Georgia, donde pasaba los veranos cuando era pequeña. ¿Por qué no comprar allí una casa gris y curtida, hecha de una madera que parece que el mar ha arrojado a la orilla? Alfombrillas de algodón, té helado de melocotón, un melón enfriándose en el arroyo, poder dormirme oyendo el ir y venir de las olas... Un lugar donde mis hermanas, mis amigos y sus familias pudieran visitarme fácilmente. Pero no dejo de recordar que, cada vez que he vuelto sobre mis pasos, no me he sentido renovada. Aunque soy sensible a la atracción de lo conocido, soy ligeramente más sensible a la sorpresa. Italia me parece infinitamente seductora... ¿Por qué no, en este punto, considerar abrir la Divina Comedia?: ¿qué debe hacer uno para crecer? Pero es mejor recordar a mi padre, el hijo de mi tacaño y poco imaginativo abuelo. «El lema de la familia —me diría— es empaqueta y desempaqueta.» Y también: «Si no puedes ir en primera clase, no vayas».

Mientras estoy en la cama tumbada, experimento la familiar sensación de que

conozco la respuesta. A menudo puedo sentir una idea o la solución de un dilema que flotan entre un líquido oscuro y denso, y entonces es como si de pronto lo viera todo claro. Me gusta la zona cargada de la espera, la sensación física y mental de encontrarte en un recodo del camino, cuando algo misterioso avanza sinuoso hacia la superficie de la conciencia.

¿Y qué si no sentía incerteza? ¿Estoy exenta de duda? ¿Por qué no darle el nombre de entusiasmo? Me inclino sobre el alféizar blanco de la ventana cuando los primeros destellos de malva y dorado empiezan a aparecer en el cielo. El árabe sigue durmiendo. El paisaje ondulado parece sereno allá donde mire. Granjas de color de miel, gentilmente situadas sobre hondonadas, se elevan como gruesas hogazas de pan que se están dejando enfriar. Sé que algún levantamiento jurásico sacudió violentamente las colinas, pero parece como si una gran mano las hubiera moldeado. A medida que el sol se levanta, la tierra despliega un dulce abanico de colores: el verde de un billete de dólar que se ha lavado con la colada, crema pasada, un cielo con el azul del ojo de una persona ciega. Los pintores del Renacimiento lo supieron expresar perfectamente. Nunca he considerado a Perugino, el Giotto, Signorelli y otros como realistas, pero las imágenes de fondo de sus cuadros siguen estando ahí, como descubren la mayoría de los turistas, con la pincelada de oscuros cipreses para destacar cada composición sobre la que el ojo se posa. Ahora entiendo por qué la bota roja de un ángel dorado y rubio del museo de Cortona tiene esa luminosidad, por qué el vestido de color cobalto de la Madonna parece tan intenso y profundo. Con este paisaje y esta luz, todo adquiere un perfil primario. Incluso una toalla roja que está secándose abajo en una cuerda de tender parece totalmente saturada por la intensidad de su propio color.

Pienso: ¿Y si el cielo no se cae? ¿Y si es glorioso? ¿Y si la casa se transforma en tres años? Para entonces habrá etiquetas hechas a mano para el aceite de oliva de la casa, finas cortinas de lino echadas sobre las ventanas a la hora de la siesta, tarros de mermelada de ciruela en los estantes, una larga mesa para comilonas bajo los tilos, canastas apiladas junto a la puerta para recoger tomates, jaramago, hinojo silvestre, rosas y romero. ¿Y qué papel tendremos nosotros en esa extraña nueva vida?

Finalmente el dinero llega, se abre la cuenta. Sin embargo, no tienen cheques para darnos. Este enorme banco, la central de docenas de sucursales en el centro dorado de Italia, no tiene cheques. «Tal vez la semana que viene —nos explica la *signora* Raguzzi—. Por el momento, nada.» Estamos que echamos chispas. Dos días más tarde, llama. «Tengo diez cheques para ustedes.» ¿Qué problema tienen con los cheques? En casa puedo pedirlos a montones. La *signora* Raguzzi, con su falda estrecha y su camiseta ceñida, nos los entrega uno a uno. Sus labios siempre están húmedos y entreabiertos. Su piel brilla. Es extraordinariamente hermosa. Lleva una

soberbia cadena de oro y brazaletes en ambas muñecas que tintinean cuando estampa nuestro número de cuenta en cada cheque.

- —¡Qué magníficas joyas! Me encantan esos brazaletes —digo.
- —Lo único que tenemos aquí es oro —replica ella taciturna. Está harta de las tumbas de Arezzo y las *piazzas*. California le suena a gloria. Su rostro se ilumina cada vez que nos mira. «Ah... California», dice a modo de saludo. El banco empieza a parecer surrealista. Estamos en una habitación trasera. Un hombre entra empujando una carretilla cargada de lingotes de oro..., pequeños ladrillos de oro, en realidad. No parece haber nadie vigilando. Otro hombre introduce dos lingotes en sucios envoltorios de papel de manila. Va vestido como un obrero normal y corriente. Sale a la calle, se lleva los lingotes a algún sitio. Vaya con Brinks Delivery..., pero qué disfraz tan inteligente. Volvemos a los cheques. No habrá la insignia de ningún barco, ni palmeras, ni jinetes del Ponny Express, no habrá nombre, dirección, número de carnet de conducir o de la seguridad social. Sólo estos cheques de un verde pálido que parecen de los años veinte. Estamos encantados. Esto es casi como la ciudadanía..., una cuenta en el banco.

Finalmente nos reunimos en la oficina de la *notaio* para el acuerdo definitivo. Es rápido. Todos hablan a la vez y nadie escucha. Los barrocos términos legales se nos escapan. El sonido de un martillo neumático en el exterior perfora las células de mi cerebro. Hay algo sobre dos bueyes y dos días. Ian, que traduce, hace una pausa para explicarnos esta arcaica floritura lingüística, un método del siglo XVIII para medir la tierra, que se determina según el tiempo que tardan dos bueyes en ararla. Por lo visto, las tierras que compramos tardan dos días en ararse.

Hago los cheques, sintiendo calambres en los dedos cada vez que escribo *milione*. Pienso en todos esos bonitos y seguros bonos, acciones y valores de primera clase de los años de mi matrimonio que están a punto de convertirse mágicamente en la ladera parcelada de una colina y una casa grande y vacía. La casa de cristal de California en la que viví durante una década, rodeada de naranjos chinos, limoneros, jeringuillas y un guayabo, con su bonita piscina y el patio con sillas de mimbre y cojines floridos..., todo parece retroceder, como si lo estuviera viendo con los prismáticos al revés. *Million* es una palabra tan imponente en inglés que resulta difícil tratarla a la ligera. Ed repasa cuidadosamente los ceros, no le gustaría que sin querer escribiera *miliardo*, «mil millones». Le paga al *signor* Martini en efectivo. Él nunca ha mencionado una tarifa; hemos consultado el porcentaje habitual con el propietario. El *signor* Martini parece complacido, como si le hubiéramos hecho un regalo. Para mí, éste es un modo confuso pero delicioso de llevar los negocios. Apretones de manos por doquier.

¿Es eso que veo en el rostro de la mujer del propietario una sonrisa socarrona? Ed y yo esperamos un pergamino con escritura arcaica, pero no, la *notaio* se va de

vacaciones e intentará realizar el papeleo antes de marcharse. «*Normale*», dice el *signor* Martini. He venido observando que aquí todavía se acepta la palabra de las personas. Los contratos y estipulaciones y contingencias interminables, simplemente, no han aparecido. Salimos al brutal sol de la tarde sin otra cosa que dos pesadas llaves de hierro más largas que mi mano, una para la verja oxidada de hierro, la otra para la puerta principal. No se parecen en nada a ninguna llave que yo haya tenido nunca. No hay esperanza de que nos proporcionen otra copia.

Giuseppe nos saluda desde la puerta del bar y le decimos que hemos comprado una casa.

- —¿Dónde está? —quiere saber.
- —Bramasole —empieza Ed, a punto de decirle dónde está.
- —¡Ah, Bramasole, una *bella villa*! —De niño él cogía cerezas allí. Aunque aún es pronto, nos hace entrar y nos sirve *grappa*. *«Mamma!»*, grita. Su madre y sus hermanas salen de la parte de atrás y todos brindan por nosotros. Hablan todos a la vez, refiriéndose a nosotros como los *stranieri*, *«extranjeros»*. La *grappa* es cegadoramente fuerte. Nos bebemos la nuestra tan deprisa como se bebe la *signora* Mantucci su *espresso* y salimos al sol. El coche está tan caliente como el horno de una pizza. Nos sentamos allí con las puertas abiertas, y reímos, reímos.

Habíamos dispuesto que dos mujeres vinieran a limpiar y nos trajeran una cama mientras nosotros firmábamos los papeles definitivos. En la ciudad elegimos una botella de *prosecco* fresco, pasamos después por la *rosticceria* a buscar calabacín marinado, olivas, pollo asado y patatas.

Llegamos a casa aturdidos por los acontecimientos y la *grappa*. Anna y Lucia han limpiado las ventanas y exorcizado capas de polvo, así como numerosas telas de araña. La habitación de la primera planta que da al balcón de ladrillo reluce. Han hecho la cama con las nuevas sábanas azules y han dejado la puerta del balcón abierta al sonido de los cucos y los canarios silvestres de los tilos. Cogemos las últimas rosas del jardín y las ponemos en dos viejas botellas de Chianti. La habitación, con sus postigos, sus paredes encaladas, el suelo recién encerado, la cama prístina con sábanas nuevas, y las dulces rosas del alféizar de la ventana..., todo ello iluminado por una bombilla de cuarenta vatios, tiene un aspecto tan puro como la celda de un monasterio franciscano. En el preciso instante en que entro, pienso que es la habitación más perfecta del mundo.

Nos duchamos y nos ponemos ropa limpia. Bajo la serena luz del atardecer, nos sentamos junto al muro de piedra de la terraza y brindamos por nosotros y por la casa con vasos de aromático *prosecco*, que es casi una forma líquida de aire. Brindamos por los cipreses del camino, por el caballo blanco en el prado de los vecinos, la casa de campo que se ve a lo lejos y que fue construida para la visita de un Papa.

Arrojamos los huesos de las olivas por encima del muro, con la esperanza de que broten del suelo el año próximo. La cena es deliciosa. Cuando empieza a oscurecer, una lechuza pasa volando por encima, tan cerca que oímos el aletear de sus alas, y, cuando se posa en el algarrobo negro, emite un extraño sonido que tomamos como una bienvenida. La Osa Mayor pende sobre la casa como si quisiera derramarse sobre el tejado. Las constelaciones aparecen con la nitidez de un mapa. Cuando por fin oscurece, vemos que la Vía Láctea queda justo encima de la casa. En la ciudad, con sus luces perpetuas, olvido las estrellas. Y sin embargo aquí están, desde siempre, brillantes y densas, fugaces y titilantes. Miramos hacia arriba hasta que el cuello nos duele. La Vía Láctea parece una pieza de encaje que se despliega. A Ed le gusta susurrar, así que se inclina sobre mi oído. «¿Aún quieres ir a casa, o crees que ésta puede ser nuestra casa?»

### Capítulo 2

#### Una casa y la tierra que dos bueyes tardan dos días en arar

Admiro la belleza de los escorpiones. Son como jeroglíficos en tinta negra de sí mismos. Me fascina pensar que pueden orientarse por las estrellas, aunque ignoro cómo pueden saber de la existencia de las constelaciones en los rincones polvorientos que ocupan en las casas vacías. Varios acaban en la bolsa de la aspiradora nueva por error, aunque normalmente tienen más suerte: los atrapo y los meto en una jarra y los libero fuera de la casa. Sospecho de cada taza y cada zapato. Cuando ahueco una almohada de la cama, uno albino aterriza sobre mi hombro desnudo. Perturbamos ejércitos de arañas al sacar la colección de botellas que hay en el armario de debajo de las escaleras. Impresionante, los largos filamentos que tienen por patas y sus cuerpos del tamaño de moscas; hasta puedo verles los ojos. Aparte de estos inquilinos, la herencia de los anteriores ocupantes de la casa se limita a polvorientas botellas de vino vacías..., miles y miles en el cobertizo y el establo. Llenamos contenedores y más contenedores para reciclar vidrio, montones de vidrio que salen de las cajas que hemos llenado y vuelto a llenar. Los establos y limonaia (una habitación del tamaño de un garaje en el costado de la casa que en otro tiempo se usaba para almacenar tiestos de limoneros durante el invierno) están atestados de cazos oxidados, periódicos de 1958, alambre, latas de pintura, desechos varios... Ecosistemas enteros de arañas y escorpiones se destruyen, aunque horas después parecen haberse recuperado. Busco viejas fotos o cucharas antiguas, pero no veo nada interesante, excepto algunas herramientas de hierro hechas a mano y un «cura», un objeto de madera en forma de cisne con un gancho para sostener una cazuela de brasas calientes que en invierno se ponía debajo de las mantas para calentar las sábanas frías y húmedas. También una ingeniosa escultura que cualquier toscano reconocería al instante, una media luna del tamaño de una mano, con una empuñadura gastada de madera de castaño, que se utiliza para podar vides.

La primera vez que vimos la casa, había curiosas camas de hierro forjado con medallones de la virgen María y de pastores con corderitos en los brazos, cómodas carcomidas, tableros, cunas, espejos manchados, cajas y lúgubres y sangrantes cuadros religiosos de la Crucifixión. El propietario se lo llevó todo —hasta los interruptores de la luz y las bombillas—, con la excepción de un armario de cocina de los años treinta y una horrenda cama roja que no acabamos de decidir cómo bajará por las estrechas escaleras del segundo piso. Finalmente desmontamos la cama y la tiramos pieza a pieza por la ventana. Luego empujamos el colchón como podemos por la ventana y siento que el estómago me da un vuelco cuando lo veo caer como a

cámara lenta hasta el suelo.

Los cortoneses, que han salido para su paseo de la tarde, se detienen en el camino para observar nuestra descabellada actividad: el maletero del coche lleno de botellas, un colchón que vuela, yo gritando porque un escorpión me ha caído sobre la camiseta cuando estoy limpiando las paredes de piedra del establo, Ed esgrimiendo una funesta guadaña entre las malas hierbas. Algunos se detienen y preguntan: «¿Cuánto han pagado por la casa?»

Su franqueza me sorprende y me gusta. «Seguramente demasiado», respondo yo. Una persona recuerda que hace mucho tiempo vivió aquí un artista de Nápoles; pero la casa ha estado vacía desde que la mayoría pueden recordar.

Cada día andamos trajinando y fregando. Nos estamos tostando tanto como las colinas que nos rodean. Hemos comprado utensilios para la limpieza, una cocina nueva y una nevera. Con unos caballetes y dos tablones montamos un poyo para la cocina. Aunque tenemos que traer el agua caliente del baño en un barreño de plástico, nuestra cocina es sorprendentemente práctica. Yo, que durante años he guardado mis trastos en cajas especiales, empiezo a habituarme a un concepto más elemental de lo que es una cocina. Tres cucharas de madera: dos para la ensalada y otra para remover la comida. Una sartén para saltear, cuchillo para el pan, cuchillo para cortar, un rallador de queso, un tarro para la pasta, un molde para el horno, y una cafetera para el espresso. Trajimos algunos viejos cubiertos de picnic y hemos comprado vasos y platos. Estos primeros platos de pasta son divinos. Después de una larga jornada de trabajo acabamos con todo cuanto hay en la mesa y luego caemos rendidos en la cama como aparceros del campo. Nuestro plato favorito son los espagueti con una salsa sencilla que se prepara a base de taquitos de pancetta, bacon sin ahumar rehogado al fuego, luego lo mezclas con un poco de crema y jaramago picado (aquí lo llaman ruchetta), del que tenemos abundantes suministros en nuestro camino y las paredes de piedra. Rallamos encima parmigiano y lo comemos en grandes cantidades. Además de la mejor ensalada de todas, esos sorprendentes tomates cortados en gruesas rodajas y servidos con albahaca troceada y mozzarella, aprendemos a hacer judías blancas toscanas con salvia y aceite de oliva. Por la mañana descascaro las judías y las cuezo a fuego lento. Luego dejo que se pongan a temperatura ambiente antes de aderezarlas con aceite. Consumimos una cantidad asombrosa de olivas negras.

Tres ingredientes son lo más que usamos la mayoría de las noches, pero parece que son suficientes para conseguir platos espléndidos. La idea de cocinar aquí me inspira... Con ingredientes tan soberbios todo parece fácil. La losa de mármol abandonada de una vieja cómoda me sirve de mesa de pastelería cuando decido hacer yo misma la masa para un pastel de ciruela. Mientras amaso con una de las botellas de Chianti sopladas a mano que rescaté de entre lo que ha quedado en la casa, pienso

maravillada en mi cocina de San Francisco: las baldosas blancas y negras del suelo, una pared de espejo entre los armarios y el poyo, largos poyos de un blanco deslumbrante, la inmensa cocina, la luz del sol que entra por el tragaluz, y siempre Vivaldi, o Robert Johnson o Villa-Lobos acompañándome mientras cocino. Aquí, la voluntariosa araña del hogar me hace compañía mientras teje su nueva tela. La cocina y la nevera se ven demasiado nuevas contra la pared encalada que se desconcha y la bombilla que cuelga de un cable que parece vivo.

A media tarde paso largos ratos sumergida en el baño de asiento lleno de burbujas, quitándome telarañas del pelo, roña de las uñas, anillos de suciedad del cuello. No he tenido anillos de suciedad en el cuello desde que jugaba en las largas tardes de verano cuando era pequeña. Ed sale renovado de la ducha, con la camiseta de algodón blanca que resalta el moreno de su piel y sus shorts caqui.

La casa vacía, ahora fregada, parece espaciosa y pura. La mayor parte de los escorpiones emigran a algún otro lugar. Gracias a las gruesas paredes de piedra, estamos frescos hasta en los días más calurosos. Una primitiva mesa de granja que había quedado en la *limonaia* se convierte en nuestra mesa para la cena en la terraza de delante de la casa. Nos quedamos sentados allá afuera hasta tarde, hablando de la restauración, saboreando el gorgonzola con una pera que hemos cogido del árbol y el vino del lago Trasimeno, que está un valle más allá. La renovación parece sencilla, en verdad. Calefacción central, conectada con un nuevo baño y los ya existentes, una nueva cocina... pero es sencillo, la simplicidad personificada. ¿Cuánto tardarán los permisos? ¿Realmente necesitamos calefacción central? ¿La cocina debería quedarse donde está o sería mejor ponerla donde está el establo para los bueyes? Así, lo que ahora es la cocina podría convertirse en sala de estar, con una gran chimenea. En la oscuridad podemos ver los vestigios de un jardín: un seto largo y desbocado de boj, con cinco grandes bolas descuidadas elevándose por encima. ¿Deberíamos reconstruir el jardín con estos extraños restos? ¿Quitarlos del seto? ¿Eliminar el seto entero y plantar algo más informal, como lavanda? Cierro los ojos y trato de visualizar la imagen del jardín de aquí a tres años, pero esta jungla desbordante está grabada de modo indeleble en mi cabeza. Para cuando damos por concluida la cena, podría dormir de pie, como un caballo.

De acuerdo con las teorías chinas del *feng shui*, la casa debe de estar bien alineada. Hay aquí algo que nos produce una extraordinaria sensación de bienestar. Ed tiene la energía de tres personas. Y yo, eterna insomne, duermo como una bendita todas las noches y tengo sueños armoniosos en los que nado siguiendo la corriente en un río verde y cristalino, jugando y sintiéndome completamente segura en el agua. La primera noche soñé que el verdadero nombre de la casa no era Bramasole, sino *Cento Angeli*, «cien ángeles», y que los descubriría uno a uno. ¿Trae mala suerte cambiar el nombre de una casa, como pasa con el nombre de una barca? Como extranjera

entusiasta que soy, no lo haría. Pero para mí, la casa tiene ahora un nombre secreto, aparte del real.

Las botellas ya no están. La casa está limpia. Los suelos de baldosas relucen por el encerado. Colgamos unos cuantos ganchos detrás de las puertas para poder sacar la ropa de las maletas. Con unos cajones de leche vacíos y unas losas sueltas de mármol que quedaban en el establo montamos un par de mesitas de noche para acompañar las dos sillas del jardín.

Nos sentimos preparados para afrontar la realidad de la restauración. Vamos paseando hasta la ciudad para tomar un café y telefoneamos a Piero Rizzatti, el *geometra*. La definición de delineante o agrimensor no acaba de dar una idea de lo que es un *geometra*, un profesional sin equivalente en Estados Unidos..., un intermediario entre propietario, constructores y responsables de urbanismo de la ciudad. Ian nos ha asegurado que es el mejor de la zona, lo que quiere decir que también tiene los mejores contactos y puede conseguir los permisos con rapidez.

Al día siguiente Ian aparece con el *signor* Rizzatti, que lleva consigo su cinta métrica y su cuaderno de anotaciones. Empezamos nuestro recorrido objetivo por la casa vacía.

La planta inferior la constituyen básicamente cinco habitaciones alineadas: cocina del campesino, cocina principal, sala de estar, cobertizo para los caballos y otro cobertizo. Hay un pasillo y las escaleras después de las dos primeras habitaciones. La casa está dividida por la caja de la escalera, con sus escalones de piedra y el pasamanos de hierro forjado. Extraña distribución: la casa está diseñada como una casa de muñecas, hay una habitación de profundidad y todas las habitaciones tienen el mismo tamaño. Es como poner a todos tus hijos el mismo nombre. En las dos plantas superiores, hay dos habitaciones a cada lado de las escaleras; hay que pasar por la primera para poder entrar en la segunda. La intimidad, hasta hace poco, no era muy importante para las familias italianas. Hasta Miguel Ángel, según recuerdo, dormía con cuatro canteros en la cama cuando trabajaba en un proyecto. En los grandes *palazzi* florentinos, tienes que pasar por una inmensa habitación para entrar en la siguiente. Los pasillos debían de parecer un derroche de espacio innecesario.

El ala oeste de la casa (una habitación en cada planta) estaba separada por una pared para los *contadini*, la familia del campesino que trabajaba las terrazas de olivos y vides. Una estrecha escalera de piedra sube por la parte de atrás de estas dependencias y no se puede acceder a ellas desde la casa principal, salvo por la puerta delantera de la cocina. Con su puerta, las dos puertas de los cobertizos y la gran puerta principal, son cuatro las puertaventanas que se ven en la fachada de la casa. Las imagino con postigos nuevos, abiertas a la terraza, con lavanda, rosas, y tiestos con limoneros entre ellas, con esos adorables aromas flotando por la casa y un

movimiento natural de entrada y salida. El *signor* Rizzatti coge el picaporte de la puerta de la cocina del granjero y se le queda en la mano.

En la parte de atrás de las dependencias, en la segunda planta, se ha añadido una tosca habitación con la taza del váter unida con cemento al suelo. Los campesinos, que no tenían agua corriente en las plantas superiores, debieron de utilizar el método de los cangilones. Los dos verdaderos cuartos de baño también están construidos en la parte de atrás de la casa, fuera, cada uno en un descansillo de las escaleras. Esta solución tan fea es todavía común en las casas de piedra construidas antes de que se generalizaran las instalaciones en el interior. Veo con frecuencia esos retretes sobresaliendo de las casas, sostenidos a veces por endebles postes de madera que bajan haciendo ángulo hasta la pared. El pequeño cuarto de baño, que creo fue el primero de la casa, tiene techo bajo, el suelo ajedrezado y el encantador baño de asiento. El grande debió de hacerse en los años cincuenta, no mucho antes de que la casa fuera abandonada. Alguien tenía una incomprensible fijación por las baldosas: el cuarto de baño está embaldosado de arriba abajo, con baldosas rosas, azules y blancas con un dibujo de mariposas. El suelo es azul, pero de un azul diferente. El agua de la ducha cae directamente al suelo, o lo que es lo mismo, todo el baño se llena de agua. Alguien puso la alcachofa de la ducha tan alta que el agua que cae forma una pequeña corriente de aire y la cortina que hemos puesto se nos pega a las piernas.

Salimos al balcón en forma de L de la habitación de la primera planta, inclinándonos sobre la balaustrada para admirar la estupenda vista del valle por un lado y de olivos y árboles frutales por el otro. Por supuesto, estamos imaginando futuros desayunos, con la compañía del albaricoquero en flor, cuyas ramas entran por entre los barrotes de la baranda, y la ladera de la colina cubierta de lirios silvestres, cuyos ralos restos vemos por doquier. Puedo ver a mi hermana y su novio embadurnados de bronceador, echados cómodamente en una tumbona con una novela en las manos, con una jarra de té helado entre ellos. El suelo del balcón es como el del resto de la casa, sólo que la loseta se ve hermosamente gastada y mohosa. El signor Rizzatti, sin embargo, contempla las losetas con el ceño fruncido. Cuando bajamos, señala el techo de la limonaia, que queda justo bajo el balcón, y también está apelmazado por el musgo y en algunos sitios hasta se está cayendo. Goteras. Eso parece caro. Los garabatos que escribe en su cuaderno llenan ya dos páginas.

Pensamos que la extraña distribución de la casa nos va bien. De todos modos no necesitamos ocho habitaciones. Cuatro habitaciones pueden tener un estudio/sala/vestidor adjunto, aunque decidimos convertir la habitación contigua a la nuestra en un cuarto de baño. Dos baños son suficiente, pero nos encantaría permitirnos el lujo de un baño privado junto a nuestra habitación. Si podemos arrancar el tosco lavabo que queda anexo a esa habitación, dispondremos de un armario trastero, el único de la casa. Con su cinta métrica, el *geometra* señala el

fantasma de una puerta que conducía al antiguo dormitorio del campesino desde la habitación que pensamos quedarnos. Reabrirla, pensamos, será un trabajo rápido.

En la planta baja, el alineamiento de las habitaciones no resulta tan conveniente. Cuando vimos la casa por primera vez, dije alegremente: «Echaremos estas paredes abajo y tendremos dos grandes salas.» Ahora el *geometra* nos dice que no podemos abrir las paredes más de un metro ochenta, a causa del riesgo de terremotos. Permanecer aquí me ha ayudado a hacerme una idea más precisa de la construcción. Veo cómo en esta planta las paredes se comban para acomodarse a las grandes piedras de los cimientos. La casa se construyó de un modo no muy distinto al de las terrazas de piedra, sin mortero, con piedras encajadas. Desde debajo de los umbrales de las puertas y las ventanas, veo que las paredes pierden grosor a medida que suben. Las mismas paredes que en la planta baja tienen casi un metro de grosor, se han reducido tal vez a la mitad en la segunda. ¿Qué es lo que aguanta la casa a medida que sube? ¿Harían unas vigas de acero verticales en esas aberturas el mismo servicio que unas piedras que ni siquiera podría abarcar con los brazos?

Cuando se concibió la gran cúpula del *duomo* en Florencia, nadie conocía una técnica que permitiera construir una media esfera tan grande. Alguien propuso construirla sobre una inmensa montaña de tierra apilada en la catedral. Bajo aquella tierra se escondería dinero y, cuando la cúpula se completara, se invitaría a los campesinos a buscar las monedas e ir llevándose la tierra. Afortunadamente, Brunelleschi ideó otra forma de construir su cúpula. Espero que quien construyó esta casa lo hiciera apoyándose en sólidos principios, aunque empiezo a tener mis dudas sobre la posibilidad de eliminar las gruesas paredes de la planta baja.

El *geometra* tiene opiniones para todo. Cree que la escalera trasera que lleva a las dependencias de los campesinos debería ir fuera. A nosotros nos encanta. Una secreta vía de escape. Cree que deberíamos enyesar de nuevo la fachada de estuco, que se está desconchando y cayendo, pintarla de ocre. De ninguna manera. Me encantan los colores que cambian con la luz, y el intenso resplandor de los dorados cuando llueve, como si el sol se filtrara por las paredes. Cree que nuestra principal prioridad debería ser el tejado. «Pero si en el tejado no hay goteras, ¿por qué preocuparse, cuando hay tantas otras cosas imprescindibles?» Le explicamos que no podremos hacerlo todo a la vez. La casa nos ha costado un dineral. El proyecto tendrá que realizarse poco a poco. Haremos buena parte del trabajo nosotros mismos. Los norteamericanos, trato de explicarle, a veces somos personas «hazlo tú mismo». Cuando digo esto, veo una sombra de pánico atravesar el rostro de Ed. *«Do it yourself»* no tiene traducción. El *geometra* sacude la cabeza como si todo fuera inútil si tiene que explicar cosas tan básicas como ésa.

Nos habla con amabilidad, como si con una enunciación precisa fuéramos a comprenderle mejor. «Escuchen, el tejado debe consolidarse. Guardarán las tejas, las

contarán, las volverán a poner en el mismo orden, pero tendrán aislamiento, el tejado estará reforzado.»

En este punto, o es el tejado o la calefacción central, los dos no. Discutimos la importancia de ambos. Al fin y al cabo, estaremos aquí sobre todo en verano. Pero no queremos congelarnos en Navidad cuando volvamos para recoger las olivas. Si queremos instalar calefacción, tiene que hacerse al mismo tiempo que la instalación del agua. El tejado puede hacerse en cualquier otro momento... o nunca. Cuando te duchas o llenas un cubo para limpiar, una bomba se pone en marcha y el agua del pozo sube hasta la cisterna. Hay calentadores individuales (milagrosamente, funcionan) sobre cada ducha. Necesitaremos un calentador central, y una gran cisterna conectada a éste para que la ruidosa bomba no tenga que estar siempre funcionando.

Nos decidimos por la calefacción. El *geometra*, seguro de que entraremos en razón, dice que también solicitará un permiso para el tejado.

En algún momento bajo en la vida de la casa, alguien tuvo la descabellada idea de pintar las vigas de castaño de las habitaciones con un horrendo barniz de color vinagre. Esta técnica inimaginable fue popular durante un tiempo en el sur de Italia. Pintas vigas auténticas con una sustancia pegajosa y espesa, y luego las peinas ¡para simular madera! Por tanto, limpiarlas con chorro de arena es una prioridad. Un trabajo feo pero rápido, y haremos el sellado y el encerado nosotros mismos. Una vez recuperé la superficie de la cómoda de un marino y lo encontré muy divertido. Habrá que hacer arreglos en puertas y ventanas. Todos los cuadros de las ventanas y los postigos interiores están con el mismo pastiche de falsa madera. El genio de las vigas y las ventanas seguramente también es responsable del hogar, que está cubierto de azulejos de cerámica que parecen ladrillos. Qué cosa, cubrir el material auténtico con una imitación. Todo eso debe ir fuera, junto con los azulejos azules que cubren el amplio alféizar, y las mariposas del cuarto de baño. La cocina principal y la de las dependencias de los campesinos lucen feos fregaderos de cementó. La lista del geometra es ya de tres páginas. En la cocina del campesino el suelo está hecho de azulejos de mármol picado, muy feos. Hay un montón de cables viejos enroscados cerca del techo en portalámparas blancos de porcelana. A veces salta una chispa cuando enciendo la luz.

El *geometra* se sienta junto al muro de la terraza, secándose la cara con un enorme pañuelo con sus iniciales. Nos mira con lástima.

Regla número uno en un proyecto de restauración: estar allí. Estaremos a once mil kilómetros de distancia cuando se haga el grueso del trabajo.

Nando Lucignoli, a quien nos ha enviado el *signor* Martini, llega en su Lancia y permanece al final del camino, mirando, no hacia la casa, sino a la vista del valle.

Pienso que debe de ser un gran amante de los paisajes, pero me doy cuenta de que está hablando por el móvil, agitando el cigarrillo y gesticulando al aire. Arroja el teléfono al asiento de delante.

«Bella posizione.» Vuelve a agitar su Gauloises cuando me estrecha la mano, casi inclinándose ante mí. Su padre es albañil y él se ha convertido en contratista, un contratista extraordinariamente apuesto. Al igual que muchos italianos, la colonia o la loción de afeitar que utiliza le da un aura fresca y alegre, sólo ligeramente desvaída por el humo del tabaco. Antes de que diga nada más, sé que es el contratista que necesitamos. Lo llevamos en un recorrido por la casa. «Niente, niente —repite, «nada»—. Pasaremos los tubos de la calefacción por detrás de la casa, una semana. El cuarto de baño, tres días, *signora*. Entre todo, un mes. Le guedará una casa perfecta. Usted cierre la puerta, déjeme la llave y, cuando vuelva, todo estará arreglado». Nos asegura que puede encontrar baldosas viejas que no desentonen con el resto de la casa para la nueva cocina que irá donde estaba el establo. ¿La instalación eléctrica? Tiene un amigo. ¿El balcón de losetas? Se encoge de hombros, oh, un poco de mortero. ¿Las aberturas en las paredes? Su padre es un experto en eso. Su pelo negro y repegado, deseando volver a su rizado natural, le cae sobre la frente. Se parece al Baco de Caravaggio... Sólo que tiene los ojos de un verde musgo y los hombros ligeramente caídos, seguramente por la velocidad a la que conduce su Lancia. Piensa que mis ideas son maravillosas, hubiera debido ser arquitecto, tengo un gusto excelente. Nos sentamos bajo el muro de piedra y tomamos un vaso de vino. Ed entra para hacerse un café. Nando dibuja esquemas de las tuberías del agua en el reverso de un sobre. Mi italiano es encantador, me dice. Entiende todo lo que le explico. Dice que nos traerá el presupuesto mañana. Estoy segura de que será razonable, que durante el invierno Nando, su padre y unos cuantos trabajadores de confianza transformarán Bramasole. «Usted disfrute..., déjelo en mis manos», dice al tiempo que las ruedas de su coche giran en el sendero de entrada. Cuando le digo adiós, me doy cuenta de que Ed se ha quedado en la terraza. Se muestra esquivo sobre el tal Nando, y comenta sólo que olía como una profumeria, es muy afectado fumar Gauloises, y que a él no le parecía que la calefacción central pudiera instalarse de ese modo en absoluto.

Ian trae a Benito Cantoni, un hombre bajo y corpulento, con ojos de color avellana y un extraño parecido con Mussolini. Tiene unos sesenta años, así que debieron de ser tocayos. Recuerdo que, de hecho, a Mussolini lo llamaron Benito por Benito Juárez, que luchó contra la opresión francesa. Resulta curioso pensar que ese nombre revolucionario haya pasado después por un dictador para acabar en este hombre tranquilo con un rostro ancho y una calva que relucen como una manzana abrillantada. Cuando habla, cosa poco frecuente, utiliza el dialecto local del Val di Chiana. Él no entiende una palabra de lo que nosotros decimos y, desde luego,

nosotros tampoco le entendemos a él. Hasta Ian tiene dificultades. Benito trabajó en la restauración de la capilla de Le Celle, un monasterio cercano, una sólida referencia. Quedamos aún más impresionados cuando Ian nos lleva a ver una casa que está restaurando cerca de Castiglione del Lago, una granja con una torre construida supuestamente por los caballeros templarios. El trabajo parece cuidadoso. Sus dos albañiles, a diferencia de él, lucen amplias sonrisas.

De vuelta en Bramasole, Benito va de un lado a otro, sin tomar una sola nota. Transmite una serena confianza. Cuando pedimos a Ian que le pida un presupuesto, Benito se niega. Es imposible saber los problemas con los que puede encontrarse. ¿Cuánto queremos gastar? (¡Qué pregunta!) No está muy seguro sobre el tema de los azulejos del suelo, de lo que descubrirá cuando arranque las losetas del balcón de la primera planta. Una pequeña viga, nos hace notar, debe cambiarse en la segunda planta.

Los presupuestos son algo desconocido para los constructores de aquí. Están acostumbrados a trabajar al día, con alguien de la casa que controle el tiempo que pasan allí. Sencillamente, ésta no es la forma que ellos tienen de hacer negocios, aunque a veces puedan decir: «En tres días» o «Quindici giorni». Quindici giorni — «quince días» —, según comprobamos, es sólo una forma de decir que el hablante no tiene la menor idea pero que imagina que el plazo de tiempo no es del todo indefinido. Quindici minuti, lo habíamos descubierto cuando perdimos un tren, significa unos cinco minutos, no los quince que indica, incluso si quien te lo dice es el maquinista del tren que está a punto de salir. Creo que la mayoría de los italianos tienen un sentido del tiempo mucho más amplio que nosotros. ¿Qué prisa hay? Una vez levantado, un edificio permanecerá en pie mucho, mucho tiempo, puede incluso que cien años. Dos semanas, dos meses, gran cosa.

¿Derribar las paredes? No lo recomienda. Gesticula, indicando la casa que se viene abajo sobre nosotros. De alguna forma, Benito fijará una cifra y se la comunicará a Ian esta semana. Cuando se va, lanza por fin una breve sonrisa. Sus dientes amarillos y cuadrados parecen lo bastante fuertes para atravesar el ladrillo. Ian lo defiende y descarta a Nando como el «playboy del mundo occidental». Ed parece complacido.

Nuestro *geometra* recomienda un tercer contratista, Primo Bianchi, que llega en un Ape, una de esas minúsculas furgonetas de tres ruedas. Él también es una miniatura, apenas llega al metro y medio, es robusto y viste con un mono con un pañuelo rojo alrededor del cuello. Sale y nos saluda educadamente con una vieja expresión: «*Salve*, *signori*.» Parece uno de los ayudantes de Santa Claus, con gafas con montura dorada, pelo blanco que se agita al viento, botas altas. «*Permesso?*», pregunta antes de que crucemos la puerta. Ante cada puerta, se detiene y pregunta «*Permesso?*», como si dentro temiera sorprender a alguien desvistiéndose. Sostiene

en las manos su gorra, igual que hacían los trabajadores del molino de mi padre en el Sur; está acostumbrado a ser el «campesino» que se dirige al «*padrone*». Sin embargo, se le ve seguro de sí mismo, advierto en él un orgullo que he visto con frecuencia en camareros, mecánicos o repartidores aquí en Italia. Comprueba las ventanas y las puertas. Clava la punta de su cuchillo en las vigas para verificar si hay carcoma, mueve ladrillos sueltos.

Llega a un lugar en el suelo, se arrodilla y frota dos ladrillos que tienen un color ligeramente distinto. «Io —dice sonriente, señalándose el pecho—, molti anni fa.» Él los sustituyó hace muchos años. Entonces nos dice que fue él quien instaló el baño principal y que venía cada diciembre para ayudar a trasladar los grandes tiestos de limoneros que bordeaban la terraza a la limonaia, donde pasaban el invierno. El dueño de la casa era de la edad de su padre, un viudo cuyas cinco hijas habían crecido y se habían marchado. Cuando murió, las hijas dejaron la casa vacía. Se negaron a desprenderse de ella, pero nadie se preocupó por el lugar durante treinta años. Ah, las cinco hermanas de Perugia... Las imagino en sus estrechas camas de hierro, en sus cinco habitaciones, levantándose todas a la vez y abriendo las ventanas. No creo en fantasmas, pero desde el principio intuí sus gruesas trenzas atadas con lazos, sus camisones blancos con las iniciales bordadas, su madre, que las hacía sentar cada noche ante el espejo para darles cien cepillados.

En el balcón de la primera planta, sacudió la cabeza. Las losetas tendrán que levantarse. Hay que colocar por debajo una capa de tela asfáltica y después el aislante. Teníamos la sensación de que sabía de lo que hablaba. ¿Calefacción central? «Avive el fuego, abríguese bien, *signora*, el coste sería enorme.» ¿Las dos paredes? Sí, podría hacerse. Las decisiones son irracionales. Los dos supimos que Primo Bianchi era la persona indicada para la restauración.

Si en el primer capítulo aparece una pistola sobre el mantel, tiene que haber un disparo antes de que acabe la historia.

El anterior propietario no sólo había afirmado la abundancia de agua, había rayado el lirismo. Era motivo de gran orgullo. Después de acompañarnos en un paseo por los límites de la propiedad, había abierto un grifo del jardín a plena potencia, volviendo sus manos bajo el agua fresca del pozo. «¡Era un punto de abastecimiento de agua de los etruscos! Esta agua se conoce por ser la más pura... El sistema de canalizaciones de los Medici —dijo señalando los muros de la fortaleza del siglo xv que hay en lo alto de la colina— pasa por estas tierras.» Su inglés era perfecto. Sin duda, estaba bien informado sobre el tema del agua. Nos describió los cursos de agua que surcan las montañas que nos rodean, la gran cantidad que corría por nuestro lado del monte Sant'Egidio.

Por supuesto, hicimos inspeccionar la propiedad antes de comprarla. Un *geometra* imparcial de Umbertide, a kilómetros de distancia de las colinas, nos dio una detallada evaluación. El agua, estaba de acuerdo, abundaba.

Mientras tomo una ducha después de seis semanas de propietaria, el chorro empieza a menguar, hasta que no cae una sola gota. Me quedo unos momentos con el jabón en la mano, sin entender lo que pasa, luego decido que la bomba debe de haberse cerrado accidentalmente o, más probablemente, se ha ido la luz. Pero la luz está encendida. Salgo de la ducha y me seco el jabón con una toalla.

El *signor* Martini viene de su oficina con una larga cuerda en la que están señalados los metros y un peso en el extremo. Levantamos la losa del pozo y él introduce el peso. «*Poco acqua*», anuncia en voz alta cuando el peso toca fondo. «Poca agua». Lo vuelve a subir, cubierto de raíces oscuras, y sólo unos pocos centímetros de la cuerda están mojados. El pozo es una cuenca seca de veinte metros de profundidad, con una bomba que debe de ser anterior a la revolución industrial. Lo mismo puede decirse del saber del *geometra* imparcial de Umbertide. Que Toscana esté en el tercer año de una grave sequía no ayuda mucho.

«*Un nuovo pozzo*», anuncia aún más fuerte. Mientras, nos dice, le compraremos el agua a un amigo suyo que nos la traerá en un camión. Afortunadamente, tiene un «amigo» para cada situación.

«¿Agua del lago?», pregunto yo, imaginando pequeñas ranitas y algas verdes y resbaladizas del Trasimeno. Nos asegura que es agua pura, hasta tiene fluoruro. Su amigo se limitará a verter al pozo montones y montones de agua, suficiente para el resto del verano. Y en otoño, un nuevo *pozzo*, profundo, con un agua excelente..., suficiente para una piscina.

Lo de la piscina se ha convertido en un tema recurrente mientras buscábamos casa. Como somos de California, todos cuantos nos enseñaban una casa asumían que lo primero que pediríamos sería una piscina. Recuerdo que, hace años, cuando estaba de visita en el oeste, el hijo (de rostro pálido) de un amigo me preguntó si daba las clases en bañador. Me gustó la idea que tenía. Después de haber tenido piscina, creo que el mejor modo de disfrutar del agua es tener un amigo que tenga piscina. Tener que hacer frente a las transformaciones nocturnas del agua no entra en mis planes para las vacaciones. Ya hay bastantes problemas aquí.

Así que compramos una cisterna de agua, sintiéndonos en parte como unos idiotas y en parte aliviados. Sólo vamos a estar dos semanas más en Bramasole y ciertamente pagar al amigo de Martini nos sale más barato que ir a un hotel... y no es ni la mitad de humillante. Nos duchamos deprisa, no bebemos más que agua embotellada, comemos fuera con frecuencia y enriquecemos a los de la tintorería. Durante todo el día oímos el rítmico bombear de las perforadoras ascender desde el valle. Al parecer, hay otras personas que tampoco tienen pozos profundos. Me pregunto si hay alguien

más en Italia a quien le hayan vertido una carga de agua en la tierra. No dejo de confundir *pozzo*, «pozo», con *pazzo*, «loco», que es como debemos de estar nosotros.

Para cuando empezamos a hacernos una idea de lo que necesita el lugar —aparte de agua— y lo que hacemos aquí, llega la hora de irnos. En California, los estudiantes están comprando sus libros de texto, consultando los horarios de clase. Hacemos las disposiciones necesarias para solicitar los permisos. El presupuesto es astronómico... Tendremos que hacer nosotros mismos más trabajo del que imaginábamos. Recuerdo que una vez me dio un calambrazo cuando intentaba cambiar la caja de una toma de electricidad en el estudio de mi casa. Y a Ed el techo le cedió bajo un pie cuando subió al ático para comprobar una gotera del tejado. Llamamos a Primo Bianchi y le decimos que nos gustaría que se ocupara del grueso de la obra y que nos pondríamos en contacto cuando lleguen los permisos. Bramasole, afortunadamente, está en una «zona verde» y es una zona de belle arti, lo que significa que no puede construirse nada y que las casas están protegidas contra cualquier cambio que pueda alterar su integridad arquitectónica. Dado que los permisos requieren la aprobación local y la estatal, el proceso lleva meses..., hasta un año. Esperamos que Rizzatti tenga tan buenos contactos como hemos oído decir. Bramasole tendrá que permanecer vacía un invierno más. Dejar un pozo seco te deja un regusto seco en la boca.

Cuando vemos al anterior propietario en la *piazza* justo antes de irnos, se muestra agradable, con su nuevo Armani echado sobre los hombros. «¿Cómo va todo por Bramasole?», pregunta. «No podía ir mejor —respondo yo—. Estamos encantados con todo.»

Mientras cerraba la casa, conté. Diecisiete ventanas, cada una con pesados postigos exteriores y elaboradas ventanas interiores con paneles de madera, y siete puertas que cerrar. Cuando cerraba los postigos, cada habitación se oscurecía de repente, con la excepción de algunos hilos de luz que caían sobre el suelo. Las puertas se cierran con unas barras de hierro, todas excepto el *portone*, la gran puerta frontal, que se cierra con la llave de hierro y, supongo, hace inútil los elaborados cierres de las otras puertas y ventanas, ya que un ladrón determinado podría fácilmente echar la puerta abajo a pesar de la sólida resonancia que producen las dos vueltas de la llave. Pero la casa ha permanecido aquí vacía durante treinta inviernos, ¿qué importa uno más? Si algún ladrón entrara en la casa, no encontraría más que una cama solitaria, algunas sábanas, una cocina, una nevera y ollas y sartenes.

Resulta extraño preparar la bolsa de viaje y marcharse, dejar la casa con las primeras luces de la mañana, uno de mis momentos favoritos del día, como si nunca hubiéramos estado aquí.

Nos dirigimos hacia Niza, atravesando Toscana en dirección a la costa de Liguria.

Dejamos atrás colinas tostadas, campos de girasoles con sus cabezas lánguidas, y postes de señalización con nombres mágicos: Montevarchi, Firenze, Montecatini, Pisa, Lucca, Pietrasanta, Carrara, con su río lechoso de polvo de mármol. Para mí las casas son totalmente antropomórficas. Son tan ellas mismas... Bramasole volvía a parecer ella misma cuando nos fuimos, erguida y serena ante el sol.

No dejo de oírme cantar *«The cheese stands alone»* mientras cruzamos túneles y más túneles.

- —¿Qué cantas? —Ed adelanta a otros coches a 140 kilómetros por hora. Me temo que ha adoptado demasiado espontáneamente la pasión de los italianos por conducir.
  - —¿No jugaste nunca a *«The Farmer in the Dell»* cuando ibas a primero?
  - —Yo jugaba a tomar el castillo. Eran las chicas las que jugaban a esas cosas.
- —A mí siempre me gustaba cuando al final exclamábamos «*The cheese stands alone*» enfatizando cada sílaba. Me da pena marcharme, sabiendo que la casa se quedará aquí sola todo el invierno y nosotros estaremos demasiado ocupados para acordarnos siquiera de ella.
- —¿Estás loca? Pensaremos cada día dónde queremos las cosas, lo que queremos plantar... y cuánto nos van a robar.

En Mentón, cogemos una habitación en un hotel y pasamos las últimas horas de la tarde bañándonos en el Mediterráneo. Italia se ha convertido ahora en aquel distante brazo de tierra a la luz difusa del crepúsculo. En algún lugar, a años luz de aquí, Bramasole está ahora en sombras; el sol de la tarde ha desaparecido tras la cima de la colina. Y a muchos más años luz de distancia, ya ha amanecido en California; la luz penetra en el comedor, donde *Sister*, la gata, calienta su piel en la mesa que hay junto a las ventanas. Recorremos a pie el largo paseo que lleva hasta la ciudad y tomamos tazones de *soupe au pistou* y pescado asado. Al día siguiente, salimos temprano para Niza y cogemos el avión. Mientras el avión corre por la pista de despegue, vislumbro una franja de manos que saludan contra el brillante cielo. El avión se eleva y nos vamos por nueve meses.

### Capítulo 3

#### Hermana agua, hermano fuego

Junio. Nos dicen que el invierno ha sido muy duro y en primavera han prodigado inusualmente las flores. Quedan aún amapolas y la fragancia de la retama impregna todavía el ambiente. La casa tiene el aspecto de haber seguido empapándose de sol durante los meses que he estado ausente. El acabado que todos los pintores han intentado conseguir desde el principio de los tiempos, las estaciones lo manejan admirablemente. Aparte de eso, todo sigue igual, y siento como si no hubieran pasado más que unos días desde que me marché. Hace apenas un instante estaba cortando malezas, y aquí estoy otra vez, aunque me detengo con frecuencia. Estoy esperando al hombre de las flores.

Un ramito de adelfa, un puñado de dauco vulgar e hinojo, atado todo con un tallo; un ramo entero de escaramujo, vilanos de dientes de león, botones de oro y minúsculas flores de lavanda... cada día aguardo para ver qué ha traído al altar que hay situado al principio del sendero de acceso a mi casa. Cuando vi las flores por primera vez, pensé que quien las traía era una mujer. Que pronto la vería con su bonito vestido estampado, con una cesta de la compra colgada de los manillares de una bicicleta desvencijada.

Una mujer encorvada con un chal rojo viene temprano algunas mañanas. Besa las yemas de sus dedos, luego toca con ellos a la María de cerámica. También he visto a un hombre joven detener su coche: baja un momento y desaparece rápidamente en su coche. Ninguno traía flores. Entonces, un día, vi que un hombre se acercaba por el camino que viene de Cortona. Su paso era lento y digno. Oí el crujir de sus pies detenerse un momento. Más tarde encontré una mata recién cortada de guisantes de olor en el altar, y los ásteres silvestres de ayer tirados en la pila con otros ramos marchitos o mustios.

Ahora le espero. Él examina lo que ofrecen los campos y el margen del camino, se inclina y coge lo que le apetece. Siempre aparece con algo diferente, y trae nuevas plantas a medida que florecen. Yo estoy más arriba, en una terraza, cortando la hiedra de los muros de piedra y tronchando las ramas secas de árboles descuidados. La profusión de flores me impulsa a detenerme cada pocos minutos. No conozco muchas flores en inglés, mucho menos en italiano. Una planta, con la forma de un pequeño árbol de Navidad, está salpicada de flores blancas. Creo que tenemos gladiolos rojos silvestres. Las laderas de la colina están cubiertas literalmente de un manto de robustas amapolas, cuya desbordante exuberancia se ve atemperada por la presencia de pequeños grupitos de lirios azules que ahora, al marchitarse, se tornan de un gris

plomizo. La hierba roza mis rodillas. Cuando me detengo un momento, veo que el peregrino se acerca. Se detiene en el camino y me mira. Le saludo con la mano, pero él no devuelve el saludo, se limita a mirarme con expresión indiferente, como si yo, una extranjera, fuera una criatura que no es consciente de que la miran, un animal del zoo.

El altar es la primera cosa que ves cuando vienes a la casa. Este tipo de altares son comunes por aquí, cavados en muros de piedra, con una María de porcelana sobre fondo azul, al estilo de Della Robbia, centrada en un nicho en forma de arco. He visto otros altares por el campo, polvorientos y olvidados. Ésta, por alguna razón, está activa.

Este caminante, con su abrigo echado sobre los hombros y su paso lento y contemplativo, es un hombre mayor. Una vez me crucé con él en el parque de la ciudad y me dijo con expresión grave: «Buon giorno», pero sólo después de que yo hablara primero. Se quitó la gorra de la cabeza y pude ver una franja de pelo blanco rodeando su coronilla, que reluce como una bombilla. Sus ojos parecen nebulosos y remotos, de un azul pétreo. También lo he visto en la ciudad. No es un hombre gregario, no se reúne con los amigos en el bar para tomar un café, no se detiene cuando cruza la calle mayor para saludar a nadie. Empiezo a pensar que posiblemente sea un ángel, porque siempre lleva el abrigo echado sobre los hombros y parece que nadie lo ve, excepto yo. Recuerdo un sueño que tuve la primera noche que pasé aquí: yo iba a descubrir cien ángeles uno a uno. Sin embargo, este ángel tiene cuerpo. Se seca la frente con un pañuelo. Tal vez nació en esta casa, o amó a alguien que vivía aquí. O puede que los puntiagudos cipreses que bordean el camino, cada uno en memoria de uno de los jóvenes de la ciudad que murieron en la primera guerra mundial (tantos para una ciudad tan pequeña), le recuerden a algún amigo. Su madre era una belleza y un carruaje la atropello en este lugar. O su padre era inflexible como el látigo y le prohibió volver a entrar en la casa. Cada día da las gracias a Jesús por haber salvado a su hija de las manos de los médicos en Parma. O tal vez éste sea simplemente el punto donde concluye su paseo diario, un bonito hábito, un tributo al dios del paseo. Sea como fuere, no sé si debo quitar el polvo del rostro de María, o limpiar el azul con un trapo para que luzca más, o incluso perturbar el montón de ramos rígidos que se amontonan en el suelo, aún intactos. Hay vida en los lugares antiguos, y nosotros siempre los profanamos. Ese hombre me hace sentir que hay amplios círculos rodeando la casa. Con los años, aprenderé lo que puedo tocar y lo que no, y cómo debo tocarlo. Me imagino a las cinco hermanas de Perugia que conservaron esta propiedad familiar dejando que se formara una capa de moho blanco y mullido en las habitaciones de piedra cerradas, permitiendo que las parras estrangularan los árboles, que las ciruelas y las peras cayeran maduras al suelo verano tras verano. No querían desprenderse de ella. ¿Se levantaban todas a la misma hora cuando eran más jóvenes, abrían los postigos de sus cinco habitaciones y aspiraban la misma bocanada de aire fresco? Éste o algún otro, era el recuerdo que la casa conservaba para ellas.

Finalmente venden la casa y yo, que pasaba por casualidad, tengo ahora mapas del siglo XVIII que indican los límites de la propiedad. Poco más abajo de donde estoy ahora, descubrí unos escalones que sobresalían de un muro de piedra construido con la perfección de un puzzle. La integridad escultórica de los peldaños de piedra caliza que se elevan hacia el cielo no es más que un ingenioso método que ideó algún campesino para pasar de una terraza a otra. El delicado gris y azul de los líquenes ha borrado con los años la evidencia de pisadas, pero cuando paso la mano por un peldaño, percibo una ligera hondonada en el centro.

Desde esta elevada terraza, miro hacia la casa. En los lugares donde el yeso se ha agrietado, asoma una piedra llamada *pietra serena*, cuadrada y sólida. Las dos palmeras que se elevan a ambos lados de la puerta principal hacen que parezca una casa más propia de Costa Rica o de Tánger. Me gustan las palmeras, su susurro seco al viento, su toque de exotismo. Sobre la doble puerta principal, con su montante de abanico, veo el balcón de piedra con balaustrada de hierro forjado, lo bastante grande para que pueda uno salir y admirar los geranios desbordantes y los jazmines que plantaré.

Desde esta terraza, no puedo ver ni oír el ajetreo de los hombres que trabajan abajo. Veo nuestros olivos, algunos atrofiados o muertos por la famosa helada de 1985, otros en flor, con destellos de verde y plata. Cuento tres higueras, con sus hojas enormes e inverosímiles, e imagino debajo de ellas el amarillo de las azucenas. Aquí puedo descansar, maravillándome ante las colinas onduladas, el camino bordeado de cipreses, los cielos cerúleos con grandes nubes barrocas detrás de las que casi parece que algún querubín nos observa, distantes casas de piedra apenas esbozadas, pulcras terrazas de olivos y viñas (¿tendrán las nuestras ese aspecto alguna vez?).

Me resulta curioso pensar que he adquirido un altar. Y lo más gracioso es que también yo me he sumado al ritual del hombre de las flores. Dejo las tijeras de podar entre la hierba. Él se acerca lentamente, con el ramo casi a la espalda. Cuando está en el altar nunca miro. Después, atravesaré la terraza y me acercaré para ver qué ha dejado. ¿La brillante retama, que ellos llaman *ginestra* y amapolas? ¿Lavanda y trigo? Siempre toco el tallo con el que ata su ramo.

Ed está dos terrazas más arriba, salvando un algarrobo negro de la hiedra invasora. A cada siniestro crujido o chasquido, espero verlo caer rodando terraza abajo. Tiro de las resistentes plantas del muro. La hiedra mata. Tenemos a montones. Hace que los muros de piedra se desmoronen. Algunas de las raíces son tan gruesas como mi

tobillo. Pienso en la hiedra que tengo en mis bonitas jardineras en San Francisco. Imagino que en mi ausencia se desbocarán, ahogarán el mobiliario, cubrirán las ventanas. A medida que avanzo siguiendo el muro, percibo que hay una cierta inclinación en la terraza. Hasta mi nariz llega el aroma fresco del toronjil y la nepitella, «menta silvestre», que estoy pisando. Me inclino sobre el muro, corto una raíz de hiedra, luego la arranco. Un poco de tierra me salta a la cara y me caen pequeñas piedrecitas sobre los zapatos. Procuro no molestar a una larga serpiente que está haciendo la siesta. Tiene la cabeza metida en el muro (¿será muy larga?) y la cola se balancea en el exterior unos sesenta centímetros. ¿Por qué lado saldrá? ¿Retrocederá o seguirá avanzando hasta salir por otro sitio? Dejo unos tres metros a cada lado y empiezo a dar tijeretazos otra vez. Y entonces el muro desaparece y yo casi desaparezco en un agujero. Llamo a Ed para que venga.

—Mira... —¿Es un pozo? Pero, ¿cómo puede haber un pozo dentro de un muro? Ed baja hasta la terraza que queda justo encima de la mía y se inclina para mirar. Donde él está, la hiedra y los zarzales son anormalmente tupidos.

—Desde aquí parece una abertura. —Pone en marcha la desbrozadora, pero los zarzales hacen que se atasque continuamente, así es que vuelve a su guadaña. Lentamente, descubre una especie de canalón rodeado de piedras. Por abajo, la inmensa piedra se curva como un tobogán y desaparece bajo tierra, abriéndose en el muro que estoy desbrozando. Miramos en la terraza en la que está él... Nada. Pero dos terrazas más arriba, a la misma altura, vemos otra mata inusualmente tupida de zarzales.

Tal vez estamos demasiado obsesionados con el agua y los pozos. Unos días antes, cuando llegamos, fuimos recibidos por una caravana de coches y camiones en el camino principal y una montaña de tierra en el camino de acceso a la casa. El nuevo pozo, construido por un amigo del signor Martini, casi estaba acabado. De alguna forma, Giuseppe, el fontanero que estaba instalando la bomba, había acabado con su venerable *cinquecento* atascado en un pequeño reborde de piedra. Se presentó él mismo educadamente y acto seguido se puso a darle patadas al coche y a insultarlo. «Madonna serpente! Porca Madonna!» ¿La Madonna es una serpiente? ¿Una cerda? Intentó poner en marcha el motor, pero las tres ruedas que seguían en el suelo no podían coger suficiente impulso para elevar el eje fuera de la piedra. Ed intentó sacar el coche a empujones. Giuseppe le dio otra patada. Los tres hombres que trabajaban en la perforación del pozo se rieron de él y después ayudaron a Ed a levantar literalmente la miniatura de coche y ponerlo de nuevo en el camino. Giuseppe sacó la nueva bomba del coche y se dirigió hacia el pozo, hablando todavía por lo bajo de la Madonna. Nos quedamos a mirar cómo lo bajaban los noventa y un metros. Debe de ser el pozo más profundo de toda la cristiandad. Enseguida encontraron agua, pero el signor Martini les dijo que siguieran, que no queríamos volver a quedarnos sin agua nunca más. Encontramos al *signor* Martini en la casa, supervisando el trabajo del ayudante de Giuseppe. Sin que nosotros hayamos dicho nada, han puesto el calentador que había en el viejo cuarto de baño en la cocina, así que este verano tendremos agua caliente en nuestra improvisada cocina. Me conmueve ver que ha hecho que limpien la casa y ha plantado margaritas y petunias en torno a las palmeras..., un toque de civilización en el jardín descuidado.

Ya se le ve moreno y su pie está curado.

- —¿Cómo le va el negocio? —pregunto—. ¿Ha vendido muchas casas a turistas desprevenidos?
- —Non ce male —«no está mal». Nos pide que le sigamos. En el viejo pozo, se saca un peso del bolsillo y lo introduce por la abertura. Inmediatamente oímos que toca agua. Él se ríe. *«Pieno, tutto pieno»*. Durante el invierno el viejo pozo se ha llenado del todo.

En el registro de la historia local leo que Torreone, la zona de Cortona en la que está situada Bramasole, es una cuenca de agua. A un lado de donde estamos, el agua corre hacia el Val di Chiana. Por el otro, el agua desciende hacia el valle del Tíber. Estamos intrigados por la cisterna subterránea que hemos encontrado cerca del camino de acceso. Con ayuda de una linterna, hemos visto el arco de piedra, lo bastante alto para poder ponerse de pie, y un profundo pozo que ni el palo más largo podría medir. Recuerdo un libro de Nancy Drew que leí cuando tenía nueve años, Misterio en el viejo pozo, aunque no recuerdo su argumento. Los túneles subterráneos de los Medici parecen más emocionantes. Mirar en el interior de la cisterna me trae a la memoria el primer recuerdo histórico que guardo de Italia: la señora Bailey, mi profesora de sexto, dibujando en la pizarra los altísimos arcos de un acueducto romano, explicando el ingenio de los antiguos romanos con el agua. El de Acqua Marcia tenía casi cien kilómetros de longitud... —dos tercios de la distancia que separa Fitzgerald, Georgia, de Macón, señaló— y algunos de ellos han estado en pie desde el año 140 d. C. Recuerdo que intenté hacerme a la idea de lo que significaba el año 140, mientras superponía aquellos arcos a la autopista de Ben Hill County norte.

La abertura de la cisterna parece desaparecer en un túnel. Aunque hay espacio para pasar a ambos lados del pozo, ninguno de los dos es lo suficientemente valiente para bajar los cuatro metros y medio bajo tierra necesarios para investigar. Clavamos la vista en la oscuridad, preguntándonos lo grandes que serán los escorpiones y las víboras que no vemos. Sobre la cisterna, una *bocca*, «una boca», se abre en el muro de piedra, como si desde allí tuviera que verterse agua en la cisterna.

A medida que arrancamos la maraña de gruesas raíces y hojas de hiedra, nos damos cuenta de que el canalón que estamos destapando debe de ir conectado a la abertura que queda sobre la cisterna. En los días siguientes, descubrimos otros cuatro canalones de piedra que bajan por la colina de terraza en terraza y terminan en una

gran boca cuadrada que se adentra en la tierra durante unos siete metros y medio y reaparece en la terraza más baja sobre la cisterna, tal como sospechábamos. En su parte final, todos los canalones se curvan hacia abajo para que el agua caiga. Cuando se despejen los canales, el agua de las lluvias caerá en cascadas a la cisterna. Empiezo a preguntarme si, con una pequeña bomba conectada a la cisterna, no podríamos lograr que cayera agua permanentemente. Después de la experiencia del pozo seco, el sonido del agua que cae sería música para nuestros oídos. Afortunadamente, no tropezamos con estos canalones el año pasado cuando vagábamos alegremente entre las terrazas admirando las flores silvestres e identificando los árboles.

Mientras estamos arrancando los zarzales de la pared de piedra de la terraza del tercer nivel, vemos asomar una tubería oxidada. En la base, hay una piedra plana, cuyo tamaño aumenta a medida que sacamos la tierra con las palas y echamos agua. Aquí hay algo enorme enterrado. Levantamos con cuidado la pila de piedra toscamente tallada que se utilizó en su momento en la cocina, antes de que se instalara el fregadero «moderno» de hormigón que hay ahora. Me temo que está rota, pero limpiamos el barro que la cubre y la sacamos del agujero donde está atascada con la ayuda de un pico. La pieza de piedra que la forma está intacta: un metro veinte de largo, unos cuarenta y cinco centímetros de ancho y unos veinte de profundidad, con una pila poco profunda y dentada para fregar y pequeños canalones de drenaje tallados a cada lado. El agujero del desagüe de la esquina está atascado por las raíces. Nos da pena que nuestra casa no tenga este objeto tan original y característico. Muchas casas viejas conservan aún estas pilas que desaguan directamente por la pared de la cocina a una venera de piedra que hay fuera y de ahí al suelo. Me gustaría lavar mis vasos en un fregadero como éste. La pondremos fuera, apoyada en la pared, entre los árboles, para poner el hielo y las bebidas en las fiestas, y para lavarnos después de trabajar en el jardín. En su día, ya se utilizó para fregar suficientes botes sucios. A partir de ahora, ocupará un lugar de honor para llenar un vaso, para poner un jarrón con rosas en la piedra. Volverá a ser de utilidad después de muchos años de permanecer enterrada en la tierra.

Unos minutos después, cuando estoy de nuevo desbrozando, a unos tres metros y medio de donde hemos encontrado la pila, aparecen dos ganchos oxidados bajo las hojas. Por debajo nos parece entrever una vez más una losa de piedra. Ed quita un montón de tierra con la pala. En medio toca un pestillo, atado con unas hebras de hilo metálico, y ante nuestros ojos aparece una abertura circular. Ed tiene que introducir el borde de la pala en el resquicio para poder abrir la tapa de piedra haciendo palanca.

Es media tarde, después de la tormenta, cuando la luz se torna de ese dorado luminoso que tanto me gustaría poder conservar. Al levantar la piedra, con la linterna iluminamos una cavidad natural de piedra caliza llena de agua clara. También aquí vemos una ondulación en la piedra, donde el agua se convierte en *aqua*. Nos

tumbamos en el suelo sobre el estómago y asomamos la cabeza por turnos para mirar con la linterna. Las raíces de una higuera, buscando humedad, se deslizan por el muro. En el fondo, vemos un gran bidón volcado, y leemos con facilidad las grandes letras verdes *Olio d'Oliva*. No es exactamente lo mismo que encontrar un torso romano o una ánfora con sátiros que bailan.

Hay una tubería oxidada que reposa contra la piedra caliza y advertimos que reaparece justo bajo los dos ganchos... Alguien la ha taponado con un corcho. Resulta obvio que los ganchos sujetaron en su día una bomba manual de agua y que estamos ante un arroyo natural perdido, oculto durante años. ¿Cuántos? Bajo la tapa de piedra pueden verse los restos de otra abertura. Lo que parece una esquina de dos capas de un dintel tallado de travertino se curva por algo menos de un metro y luego desaparece en la roca. Si excaváramos la parte de arriba, ¿sería esto una charca abierta? He leído sobre un hombre de la zona que en nochevieja fue a su huerto a coger unas lechugas para la cena y descubrió una tumba etrusca con elaborados sarcófagos. ¿Es ésta una abertura fortuita que suministraba agua para las tareas del campo? ¿Por qué el tallado? ¿Por qué se tapó el dintel tallado con una piedra normal? Seguramente la taparon cuando hicieron el otro pozo. Ahora tenemos tres pozos. Somos la tercera capa de buscadores de agua, con una tecnología —las inmensas perforadoras capaces de atravesar la roca más sólida— tan distante ya de la del descubridor de esta secreta abertura en la piedra.

Llamamos al *signor* Martini para que venga a ver este milagroso hallazgo. No se molesta ni en inclinarse a mirar. Con las manos en los bolsillos dice: «*Boh* —*boh* es una palabra que sirve para todo, algo así como decir Bien, Oh, ¿Quién sabe?, o para descartar algo. Seguidamente agita la mano—. *Acqua*.» Para él nuestra fascinación por las casas abandonadas y los pozos antiguos es una mayor evidencia de que somos como niños y deben complacernos en nuestras excentricidades. Le mostramos la pila de piedra y le explicamos que pensamos desenterrarla, limpiarla y colocarla de nuevo. Él se limita a menear la cabeza.

Giuseppe, que se ha acercado, demuestra más entusiasmo. Hubiera debido ser un actor shakespeariano. Recalca cada frase con tres o cuatro gestos, su cuerpo participa por completo en cada palabra que dice. Prácticamente se apoya sobre la cabeza en su afán por mirar por el agujero. «Molto acqua.» Señala en ambas direcciones. Nosotros pensábamos que el pozo sólo se abre en una, pero él está colgando cabeza abajo y ve que el declive natural de la piedra se extiende también en la otra dirección. «O.K., yes.» Éstas son las únicas palabras que sabe en inglés, y siempre las pronuncia abriendo mucho los brazos, como si abrazara una idea. Quiere instalar una nueva bomba manual para usarla en el jardín. Ya hemos visto flamantes bombas verdes de la ferretería diseminadas por los campos del Val di Chiana. Compramos una al día siguiente, destapamos la tubería y colocamos la bomba entre los ganchos. Giuseppe

nos enseña a ponerla en marcha, echando agua encima mientras accionamos la palanca rítmicamente. Este suave movimiento hace ya mucho que desapareció de la vida de los míos, pero me resulta natural. Después de accionar la palanca sin resultado unas cuantas veces, empieza a caer agua helada en el cubo. Tenemos la suficiente entereza para no beber sin saber si el agua es potable. En vez de eso, abrimos una botella de vino. Giuseppe quiere que le hablemos de Miami y Las Vegas. Contemplamos las marañas que se extienden sobre las colinas. Giuseppe cree que lo que realmente tendría que preocuparnos son las palmeras. ¿Cómo vamos a podarlas? Son más altas que ninguna escalerilla. Después de dos vasos de vino, Giuseppe se sube a la más alta. Al llegar arriba luce la sonrisa más amplia que he visto nunca. El árbol se inclina y Giuseppe baja rápidamente, demasiado rápidamente, y aterriza sobre un montón de porquería. Ed abre enseguida otra botella.

Por lo que se ve, el anterior propietario tenía razón sobre el agua. Si bien la disposición del agua no puede rivalizar exactamente con la de los jardines de Villa d'Este, es lo bastante ingeniosa para tenernos ocupados cavando y explorando durante algunos días. El elaborado sistema subterráneo hace que comprendamos lo preciosa que es el agua en el campo. Cuando hay, buscas la manera de conservarla; cuando abunda, como ahora, debes respetarla. San Francisco de Asís debía de saberlo. En su poema «El cántico de las criaturas» escribió: «Alabado seas, oh, Señor, por la hermana agua, tan útil, humilde, preciosa y casta.» Nos convertimos instantáneamente a las duchas cortas, cerramos el grifo enseguida cuando fregamos los platos o nos lavamos los dientes.

Es curioso que este pozo más viejo tenga canales a ambos lados para desviar el excedente, de modo que si sobra agua vaya a parar a la cisterna. Mientras limpiamos los alrededores de la cisterna, encontramos dos barreños de piedra para lavar la ropa y más ganchos en el muro de piedra que hay encima, donde seguramente había otra bomba colgada. No hay que desperdiciar una gota. Y allá, a poco menos de metro y medio del pozo natural, el viejo pozo que se secó el año pasado, ahora completamente lleno por las lluvias del invierno. La bomba manual será para las plantas de las jardineras y los tiestos, decide Ed, el viejo pozo, para el césped y, para la casa, nuestro bonito nuevo *pozzo*, con sus cien metros de profundidad abiertos a través de roca sólida.

«El agua es sorprendente —nos asegura el *pozzoaiolo*, el responsable de la perforación del pozo, mientras le pagamos la fortuna que nos pide—. Sale del infierno pero está fría como el hielo.» Contamos el efectivo. No quiere cheques. ¿Por qué iba a querer alguien utilizar un cheque si no es que no tiene dinero? «*Acqua*, *acqua* —dice, abarcando con los brazos la propiedad—. Agua suficiente para una piscina.»

Cuando compramos la casa, notamos vagamente que un muro de piedra perpendicular al frente de la casa se había desmoronado en varios puntos. Las malas hierbas, el zumaque y las higueras se abrían paso entre las rocas caídas. La primera vez que vimos la casa, la parte del jardín que quedaba por encima de ese muro estaba cubierta por una pérgola de doce metros de altura cubierta de rosas y rodeada de lilas. Cuando volvimos a negociar la compra, la pérgola había desaparecido, la habían echado abajo en su celo por limpiar el lugar. Las rosas y las lilas quedaron arrasadas. Cuando alcé los ojos de aquella debacle hacia la casa, vi que los postigos verde pálido se habían pintado de un brillante marrón oscuro. Estábamos tan sorprendidos que no reparamos en los montones de piedras. Más tarde, nos dimos cuenta de que habría que reconstruir un muro de inmensas piedras de unos treinta y seis metros de largo. Nos olvidamos de la romántica pérgola y las rosas trepadoras.

El verano pasado, durante las pocas semanas que pasamos aquí después de comprar la casa, Ed empezó a desmontar las partes del muro contiguas a las zonas derrumbadas. Le parecía que construir con piedra debía de resultar muy gratificante: encontrar la piedra adecuada para cada lugar, encajarla golpeándola ligeramente con un mazo, dar el golpe preciso para agrietarlas por donde uno quiere. Este antiguo oficio es atractivo; también lo es el trabajo duro y bien hecho. El montón de piedras aumentaba de modo alarmante día tras día, al igual que sus músculos. Empezó a obsesionarse. Se compró gruesos guantes de cuero. Las piedras grandes iban en una línea, las pequeñas en otra, las planas en otra. Como todos los muros de las terrazas de la propiedad, aquél estaba construido sin cemento, y tenía una profundidad de más de un metro: piedras perfectamente encajadas en la parte frontal, como en un puzzle, y otras más pequeñas detrás. La estructura tendía a inclinarse hacia atrás, para compensar la pendiente natural de la colina. A diferencia de los adorables muros de piedra de Nueva Inglaterra, que se utilizaban para aligerar los campos de piedras, aquí en realidad tienen una función estructural: sólo con las terrazas reforzadas puede convertirse una colina como ésta en terreno de olivos o viñedos. En la terraza en la que el muro se estaba desmoronando, también se había derrumbado un gran almendro.

Cuando llegó el momento de irnos, unos nueve metros del muro estaban colocados en montones ordenados. Ed estaba entusiasmado, aunque la excavación y la sorprendente profundidad del muro por detrás de la fachada lo habían desanimado un poco. Pero en vez de pensar en los kilómetros que teníamos que recorrer, sólo reparamos en las grandes pilas de piedras que había amontonado.

Durante el invierno, leímos *Construir con piedra*, de Charles McRaven. Ideas como impermeabilización, cimientos y líneas de congelación empezaron a cuajar. Si queríamos que el muro soportara la amplia terraza que llevaba hasta la casa, cuando

lo reconstruyeran, su altura debía ser mayor que la que tenía ahora. Aparte de los treinta y seis metros de largo, debía tener cuatro metros y medio de altura, reforzados desde atrás. Leímos sobre compactado, empuje, equilibrio, y sobre las diferentes formas en que la tierra se transforma cuando hiela, y empezamos a pensar que lo que teníamos entre manos era poco menos que la muralla China.

Y teníamos toda la razón. Hemos hecho venir a varios *muratori*, albañiles, para que vieran los restos. Era una obra colosal. El trabajo de restauración de la casa no es nada comparado con esto. Aun así, Ed ya se ve aprendiendo de un hombre robusto con gorra, un artista de la piedra. *Santa Madonna, molto lavoro*, «mucho trabajo», exclama cada *muratore* que viene. *Molto. Troppo*, «demasiado». Nos enteramos de que recientemente Cortona ha establecido ciertas normas para este tipo de muros, porque estamos en zona de actividad sísmica. Será necesario utilizar hormigón. No estamos preparados para mezclar hormigón. Tenemos que ocuparnos de una selva de dos hectáreas de zarzamoras y zumaque, árboles que podar. Por no hablar de la casa. El presupuesto del muro es astronómico. Y son muy pocos los que desean emprender una obra de esta envergadura.

Y así es como hemos empezado a construir la gran muralla polaca.

El signor Martini nos envía a un par de amigos. Le advierto que nos interesa que el trabajo se termine lo antes posible y que queremos un precio para *fratelli*, «hermanos», no para *stranieri*, «extranjeros». Nos estamos recuperando de lo del pozo nuevo y aún estamos esperando que lleguen los permisos para que puedan empezar las obras en la casa. Su primer amigo dice sesenta días de trabajo. Por ese precio podríamos comprarnos un barco y hacer un crucero por Grecia. El segundo amigo, Alfiero, da un presupuesto sorprendentemente razonable, y tiene la estupenda idea de construir otro muro siguiendo la hilera de tilos de una terraza adyacente. Cuando uno no domina un idioma, carece de buena parte de los indicios que necesita para juzgar a la gente. Los dos pensamos que está medio loco, una extraña cualidad para un albañil, pero Martini dice que es *bravo*. Queremos que el trabajo se haga mientras estamos aquí, así que firmamos el contrato. Nuestro *geometra* no lo conoce y nos previene: si está disponible, seguramente no es bueno. Ese tipo de argumento no nos convence.

El programa exige que el trabajo empiece el lunes siguiente. Pasan lunes, martes y miércoles. Llega un cargamento de tierra. Finalmente, al concluir la semana, Alfiero aparece con un chico de catorce años y, para nuestra sorpresa, tres fornidos polacos. Se ponen a trabajar y para la puesta de sol vemos con asombro que el muro ya está desmontado. Pasamos el día mirando. Los polacos levantan piedras de cuarenta y cinco kilos como si fueran sandías. Alfiero no sabe una palabra de polaco y ellos no hablarán más de cinco palabras en italiano. Por suerte, es fácil expresar con gestos las acciones del trabajo manual. «Via, via». Alfiero hace gestos con las manos

para que se lleven las piedras y ellos se las llevan. El día siguiente se dedican a excavar. Alfiero se va, para hacer acto de presencia en otros trabajos, imagino. El chico, Alessandro, pone mala cara. Alfiero es su padrastro y, evidentemente, está tratando de enseñarle al chico lo que es trabajar. Parece un pequeño príncipe Medici, petulante y aburrido mientras va de un lado a otro con aire apático dando patadas a las piedras con la puntera de sus zapatillas de tenis.

Los polacos no le hacen caso. De las siete a las doce trabajan sin parar. A mediodía se van en su Fiat polaco y vuelven a las tres para otras cinco horas de duro trabajo.

Los italianos, que han sido trabajadores invitados en diferentes momentos y países, se sienten confusos ante el fenómeno que se está produciendo en su país. Durante este segundo verano en Bramasole, los periódicos se muestran entre tolerantes e indignados por los albaneses que literalmente se arrojan a las costas del sur de Italia. Viniendo como venimos de San Francisco, una ciudad en la que la inmigración se ha convertido en algo cotidiano, no podemos decir que su problema nos impresione particularmente. Los estadounidenses de las ciudades nos hemos dado cuenta de que las migraciones están en alza; de que, en este fin de siglo, el mapa de la distribución demográfica se está tejiendo de nuevo a gran escala. A Europa le está resultando mucho más difícil aceptar este hecho. Nosotros tenemos nuestros propios pobres, nos dicen incrédulos. Sí, les decimos, nosotros también. Italia es sorprendentemente homogénea. Es raro ver un negro o un asiático en Toscana. Recientemente, los emigrantes de Europa del este, viendo que la fuerza de trabajo en Alemania no puede asimilar más gente, han empezado a llegar a esta próspera zona del norte de Italia. Ahora entendemos el presupuesto de Alfiero para el trabajo. En vez de pagar entre veinticinco mil y treinta mil liras por hora, la tarifa normal, él paga nueve mil. Nos asegura que son trabajadores legales y que están asegurados. Los polacos están encantados con nuestra tarifa por hora; en casa, antes de que la fábrica quebrara, apenas cobraban eso en un día.

Ed se educó en una comunidad católica polaco-norteamericana. Sus padres eran hijos de inmigrantes polacos y se criaron hablando polaco en granjas de la frontera entre Minnesota y Wisconsin. Por supuesto, Ed no habla polaco. Sus padres querían que los niños fueran norteamericanos de los pies a la cabeza. Las tres palabras que intentó decirles a los polacos no las entendieron. Pero estos hombres a los que no puede entender resultan casi familiares.

Ed está acostumbrado a nombres como Orzechowski, Cichosz y Borzyskowski. Cuando nos cruzamos en el patio, asentimos y sonreímos. Lo que finalmente nos ayuda a establecer contacto es la poesía. Una tarde tropecé con un poema de Czeslaw Milosz, un poeta exiliado durante mucho tiempo en Estados Unidos, pero en esencia polaco. Yo sabía que unos años atrás había hecho un viaje triunfal a Polonia. Cuando

Stanislao cruzó la terraza de delante de la casa con la carretilla, pregunté: «¿Czeslaw Milosz?» Él se animó y llamó a los otros dos. Después de eso, durante un par de días, cada vez que me cruzaba con alguno de ellos, me decía: «Czeslaw Milosz», como si fuera un saludo. Yo respondía: «Si, Czeslaw Milosz.» Y sabía que estaba pronunciando bien el nombre porque había estado practicándolo en una ocasión cuando tuve que presentar al poeta en una conferencia. Los días anteriores a la conferencia, para mí misma había estado llamándolo «Coleslaw» y me inquietaba pensar que se me pudiera escapar cuando estuviera delante de la audiencia.

Alfiero se convierte en un problema. Se posa como una mariposa en un proyecto tras otro. Empieza algo, hace cualquier chapuza y se va. Hay días que ni siquiera se presenta. Cuando las palabras razonables no funcionan, echo mano del hábito sureño de ponerse furioso, cosa que por lo que veo aún puedo hacer de modo imponente. Por un rato, Alfiero se cuadra y presta atención, luego, como el niño caprichoso que es, se despista. Tiene su encanto. Se entrega a coloristas descripciones de carreras de ranas, veloces Moto Guzzis y cantidades de vino. Habla dándose palmaditas en la barriga, en el dialecto local, y ninguno de nosotros entiende gran cosa de lo que dice. Cuando llega el momento de ponerme furiosa, llamo a Martini, que sí que entiende. Martini asiente, secretamente divertido. Alfiero parece avergonzado. Los polacos no permiten que su rostro muestre expresión alguna y Ed está mortificado. Digo que estoy *malcontenta*. Gesticulo mucho y muevo la cabeza y señalo y golpeo el suelo con los pies. Ha utilizado hileras de piedras pequeñas debajo de piedras grandes, hay líneas verticales en la construcción, ha descuidado la construcción de cimientos en esta sección entera, el cemento casi parece arena. Martini empieza a gritar, y Alfiero le grita también, porque no se atreve a gritarme a mí. Oigo el insulto Porca Madonna otra vez, un insulto muy serio, y Porca miseria, «puerca miseria», uno de mis favoritos de todos los tiempos. Después de la escena, espero malos humores, pero no, al día siguiente regresa sonriente, como si no hubiera pasado nada.

Buttare! Via! «Bájalo, llévatelo». El signor Martini empieza a meterse con el trabajo de Alfiero. ¿A qué colegio te mandó tu madre? ¿Dónde has aprendido a hacer cemento como si fueran castillos de arena? Entonces los dos se vuelven y empiezan a gritarles a los polacos. De vez en cuando Martini entra hecho una furia en la casa y llama a la madre de Alfiero, su vieja amiga, y le oímos gritarle, para pasar después a las palabras tranquilizadoras.

Entre ellos, deben de pensar que somos unos genios por saber tantas cosas sobre construcción. De lo que ni el *signor* Martini ni Alfiero parecen darse cuenta es de que los polacos nos avisan cuando algo no está bien. *«Signora* —dice Krzysztof (lo llamamos Cristoforo, como él quiere) haciéndome señas para que me acerque—. *Italia cemento* —desmigaja un poco de cemento demasiado seco entre los dedos—. *Polonia cemento*, —le da una patada a una parte dura como el pedernal del muro de

contención. Esto se ha convertido en una cuestión nacionalista—. Alfiero, *poco cemento*.» Se lleva un dedo a los labios. Le doy las gracias. Alfiero está usando demasiado poco cemento en la mezcla. No se lo diga. Empiezan a poner los ojos en blanco como señal o, cuando Alfiero se va, que suele ser pronto, a señalarnos los problemas. Todo lo que Alfiero toca parece malo, pero nosotros tenemos un contrato, ellos trabajan para él, y estamos atados de pies y manos. De todas formas, sin él, no habríamos conocido a los polacos.

Casi en lo más alto del muro descubren el tocón de un árbol. Alfiero mantiene que *non importa*. Vemos que Riccardo menea la cabeza, así que Ed dice con tono autoritario que hay que desenterrarlo. Alfiero cede, pero quiere que le echemos *gasolio* para matarlo. Señalamos al prístino pozo nuevo, que no estará ni a seis metros de distancia. Los polacos empiezan a cavar y dos horas más tarde siguen cavando. Bajo el tocón desenterrado, tres inmensas raíces se han enroscado alrededor de una piedra tan grande como la rueda de un coche. Cientos de raíces enmarañadas salen en todas direcciones. Ahora ya sabemos por qué se había desmoronado buena parte del muro. Cuando consiguen sacarlo, insisten en igualar el largo de las gruesas raíces, todavía enroscadas a la piedra. Lo cargan en una carretilla, y lo llevan junto a la línea de los tilos, donde se convertirá en la mesa más fea de Toscana.

Cantan mientras trabajan, y sus voces empiezan a sonar como debería sonar el trabajo del mundo. A veces Cristoforo canta con voz de falsete una canción extrañamente conmovedora, sobre todo viniendo de un hombre tan corpulento y moreno. No escatiman ni un minuto de trabajo, a pesar de que su jefe casi siempre está fuera. Cuando se les acaba el material porque Alfiero ha olvidado pedir más, les dice caprichosamente que no trabajen. Los contratamos para que nos ayuden a limpiar las terrazas de malezas. Luego los ponemos a limpiar los postigos interiores. Parecen saber hacerlo todo, y trabajan el doble de rápido que nadie que yo haya visto. Al final del día, se desvisten y se asean con la manguera, se ponen ropa limpia y tomamos todos juntos una cerveza.

Don Fabbio, un cura local, deja que se alojen en una de las habitaciones traseras de la iglesia. Por unos cinco dólares por cabeza, les ofrece tres comidas diarias. Trabajan seis días a la semana (el cura no les permite trabajar los domingos), cambian todas las liras que consiguen por dólares y los guardan para llevárselos a sus mujeres y sus hijos. Riccardo tiene veintisiete años, Cristoforo treinta y Stanislao cuarenta. Las semanas que pasan trabajando en casa, nuestro italiano se deteriora. Stanislao ha trabajado en España, así que nos comunicamos en una mezcla impía de cuatro idiomas. Vamos aprendiendo alguna palabra en polaco: *jutro*, «mañana»; *stopa*, «pie»; *brudny*, «sucio»; *jezioro*, «lago». También algo parecido a grubbia, que era la palabra que usaban para referirse a la enorme barriga del *signor* Martini. Ellos aprendieron «guapo» e «idiota» y muy pocas palabras en italiano, sobre todo

infinitivos.

A pesar de Alfiero, el muro es fuerte y bonito. Un tramo de escaleras, con sitio a ambos lados para los tiestos, conecta las primeras dos terrazas. El pozo y la cisterna tienen una pared de piedra que los rodea. Desde abajo, el muro parece inmenso. Es difícil acostumbrarse, porque también nos gustaba el aspecto del muro desmoronado. Como en los otros muros, pronto empezarán a brotar pequeñas plantas entre las grietas. La piedra que hemos utilizado era vieja, así que el muro tiene un aspecto perfectamente natural, aunque sea un poco alto. Ahora queda el placer de planificar el sendero que llevará a los escalones del muro rodeando el pozo, las flores y las hierbas que embellecerán los márgenes y la sombra de los pequeños árboles que se plantarán a lo largo del muro. Lo primero que plantamos es un hibisco blanco, que nos agasaja floreciendo enseguida.

Una mañana de domingo, los polacos llegan después de misa, vestidos con camisas planchadas y pantalón largo. Sólo los hemos visto en shorts. Los tres han comprado las mismas sandalias en el supermercado del pueblo. Ed y yo estamos cortando malas hierbas cuando llegan. Nosotros estamos sucios, sudados, vamos en pantalón corto... han cambiado los papeles. Stanislao lleva una cámara de la URSS que parece de los años treinta. Nosotros tenemos Coca-Colas y hacen varias fotos. Cuando les ponemos una Coca-Cola, siempre dicen: «¡Ah, América!» Antes de cambiarse para el trabajo, nos llevan hasta el muro y excavan unos centímetros de tierra de los cimientos. En el hormigón, han escrito en grandes letras: POLONIA.

La escalera de la casa asciende las dos plantas y tiene una baranda de hierro forjado cuyas curvas simétricas imprimen cierto ritmo cuando se sube la escalera. El montante de abanico, la baranda del balcón de la habitación, algo oxidada, y la de la parte que queda sobre la puerta principal, debieron de exigir un largo invierno de trabajo a algún herrero. La verja que abre el camino de acceso a la casa fue en otro tiempo imponente, pero como la mayoría de las cosas aquí, se ha descuidado durante demasiado tiempo. La parte de abajo delata el punto donde los turistas perdidos golpeaban cuando se volvían al darse cuenta de que se habían equivocado y que aquél no era el camino que llevaba a la fortaleza de los Medici. La cerradura está oxidada desde hace mucho, y por un lado las bisagras han cedido por la parte de arriba y la puerta ha quedado colgando.

Giuseppe ha traído un amigo, un maestro del hierro, para ver si nuestra verja puede salvarse. Giuseppe cree que no. Necesitamos algo más adecuado para la *bella villa*. El hombre que sale del *cinquecento* de Giuseppe parece salido de la Edad Media. Es tan alto y demacrado como Abraham Lincoln; lleva puesto un mono negro y su pelo desacostumbradamente negro es totalmente mate. Resulta difícil expresar lo

extraño que parece; es como si estuviera hecho de una pasta distinta a la del resto de los mortales. Habla poco, pero sonríe tímidamente. Me gusta enseguida. Recorre la verja con los dedos, en silencio. Todo cuanto tiene que decir pasa por sus manos. Es fácil sentir que ha dedicado su vida a este oficio por amor. Sí, asiente, se puede reparar la verja. El problema es el tiempo. Giuseppe está decepcionado. Él imagina algo más importante. Traza figuras en el aire con los brazos, un arco rematado con puntas de flecha. Una verja nueva, más elaborada, con luces y un dispositivo electrónico para que cuando llamen desde fuera sólo tengamos que apretar un botón para abrir la verja. ¡Él nos trae un artista y nosotros queremos que repare!

Queremos ir a su taller para ver las posibilidades. Por el camino, Giuseppe va parando el coche en el arcén para que veamos otras verjas que este maestro ha hecho. Algunas con diseño de espadas, otras con complejos círculos entrelazados y espigas de trigo. Una lleva en la parte de arriba las iniciales del propietario, otra, curiosamente, una corona. Nos gustan los remates curvos, los aros y los círculos más que las grandilocuentes flechas, que parecen un reducto de cuando los güelfos y los gibelinos se dedicaban a saquearse y quemarse mutuamente. Es obvio que todas están hechas para durar para siempre. Frota cada una de ellas, sin decir nada, dejando que la calidad de su trabajo hable por sí misma. Empiezo a imaginar un pequeño sol estilizado en nuestra verja, con rayos ondulados.

El arte del ferro battuto, «hierro forjado», es muy antiguo en Toscana. Cada ciudad tiene intrincadas cerraduras en sus puertas medievales, farolas de formas curvas, soportes para los estandartes, verjas de jardines, incluso divertidos animales y serpientes de hierro forjados en las anillas para sujetar a los caballos a la pared. Al igual que otras tradiciones artesanales, ésta está desapareciendo rápidamente y es fácil comprender por qué. El taller sucio, la capa de tizne que recubre al hombre, el material anticuado y las forjas, que no parecen haber cambiado gran cosa desde que Hefesto encendió su fuego en la fragua de Afrodita... Incluso el aire parece cargado de una fina capa de hollín. Todos sus vecinos tienen verjas hechas por él. Debe de ser muy gratificante ver el fruto del propio trabajo a tu alrededor. La balaustrada del balcón de su casa está decorada con motivos cuadrangulares, un flirteo, sin duda, con lo moderno, redimido por las canastas para las flores. El taller queda frente a la casa y, entre ambos, hay gallinas, unas diez jaulas para conejos, un huerto y un ciruelo con una escala de madera hecha a mano apoyada contra las ramas cargadas. Después de comer, seguro que sube unos travesaños y coge su postre. Mi impresión de que viene de otra época se refuerza. ¿Dónde está Afrodita? Sin duda, no andará muy lejos de esta forja.

—Tiempo, el tiempo es el único problema —dice—. Estoy solo. Tengo un hijo, pero...

Me resulta difícil creer que, a finales del siglo xx, alguien pueda escoger

voluntariamente esta oscura forja, oyendo el tráfico pasar, esta colección de listones para barriles, morillos, vallas y verjas. Pero espero que su hijo lo haga, o alguien. Trae una barra rematada en forma de cabeza de lobo. Me la muestra, sin decir nada. Me recuerda los soportes de las antorchas de Siena y Gubbio. Pedimos una estimación del precio por reparar el *cancello*, también por construir una puerta nueva, sencilla, pero con una forma fluida similar a la de la barandilla de las escaleras de la casa, tal vez con un sol como remate superior, como referencia al nombre de la casa. Por una vez, no nos ponemos a preguntar por las fechas, la única cosa en la que hemos aprendido a insistir para contrarrestar el envidiable sentido del tiempo de los latinos.

¿De verdad necesitamos una verja hecha a mano? No dejamos de decir: «Hagamos las cosas lo más sencillas posible, ésta no es nuestra verdadera casa.» Pero de alguna forma sé que querremos que nos haga esa verja, aunque tarde meses. Antes de que nos vayamos, ya se ha olvidado de nosotros. Está seleccionando piezas de hierro, sopesándolas en ambas manos, comprobando el equilibrio. Deambula entre los yunques y las parrillas al rojo. La verja estará en buenas manos. Ya puedo imaginar su sonido cuando la cierre detrás de mí.

El pozo y el muro parecen logros significativos. Sin embargo, la casa no se ha tocado todavía. Hasta que el grueso de la obra no esté terminado, poco podemos hacer. No tendría sentido pintar, si luego van a abrir las paredes para instalar los tubos de la calefacción. Los polacos han desnudado las ventanas y han empezado a limpiar el encalado de las paredes para cuando haya que pintar. Ed y yo trabajamos en las terrazas o vamos de un lado a otro escogiendo baldosas para el cuarto de baño, accesorios, materiales varios, pintura. También buscamos baldosas viejas y finas para el nuevo suelo de la cocina. Un día compramos dos sillones en una tienda de muebles de la localidad. Cuando nos los traen, parecen bastos, y la oscura tela de cachemira queda rara, pero, después de sentarnos durante semanas en las rígidas sillas del jardín, nos resultan suntuosamente cómodos. Las noches lluviosas, los ponemos el uno frente al otro y en medio colocamos un cajón cubierto con una tela a modo de mesa, con una vela, un tarro de mermelada con flores silvestres, y una comilona de pasta con berenjena, tomates y albahaca. En las noches frías, alimentamos un pequeño fuego para ahuyentar el frío y la humedad de la habitación.

A diferencia del verano pasado, este julio está siendo muy lluvioso. Con frecuencia descargan impresionantes tormentas. Durante el día me siento exaltada a causa de mi infancia en el Sur, donde sí saben relacionar la luz y el sonido. En San Francisco casi nunca hay tormentas eléctricas, y las añoro. «Este calor tiene que estallar», diría mi madre, y así era, estallaba con inmensos restallidos, relámpagos en los que el cielo entero se iluminaba con un millón de kilovatios. Parece que las

tormentas llegan a menudo por la noche. Estoy sentada en la cama, dibujando planos de la cocina y el baño en papel cuadriculado. Ed está leyendo algo que nunca hubiera imaginado. En lugar de los poetas latinos, esta noche toca Técnicas de enyesado. Junto a él tiene *El suministro de aqua en la casa*. La lluvia empieza a repiguetear sobre las palmeras. Voy a la ventana y me inclino para mirar, retrocedo rápidamente. Los rayos golpean el suelo, aserrados, como en los dibujos, cuatro, cinco, seis, a la vez, rodeando la casa. Cientos de rayos caen sobre las colinas y el suave roce de la lluvia se convierte de pronto en una constante explosión, tan próxima que siento como si la columna me crujiera. La casa tiembla; esto es serio. Se va la luz. Aseguramos las ventanas por dentro y aun así el viento hace que el agua se cuele por grietas que no sabíamos que existían. Entran ráfagas de viento por la chimenea. Una noche agreste. La lluvia azota la casa y las dos palmeras simplonas se balancean. Huelo a ozono. Tengo la certeza de que un rayo ha tocado la casa. Esta tormenta ha elegido nuestra casa. No se irá; estamos en el centro y puede que incluso nos arrastre hasta el lago Trasimeno. «¿Qué preferirías —pregunto—, que nos llevara una avalancha de lodo o que nos matara un rayo?» Nos escondemos debajo de las sábanas como si fuéramos niños, gritando «¡No! ¡Ah!», cada vez que el cielo se ilumina. El trueno penetra en el muro y reordena la piedra.

Cuando la tormenta empieza a desplazarse hacia el norte, el cielo queda negro y límpido para las estrellas. Ed abre la ventana. La brisa nos trae el aroma de las ramas tronchadas y las agujas desperdigadas de los pinos. Aún no ha vuelto la luz. Mientras permanecemos sentados en la cama, apoyados contra las almohadas, esperando a que nuestros corazones se serenen, oímos algo en la ventana. Un pequeño búho se ha posado en el alféizar. Su cabeza se mueve adelante y atrás. Tal vez la tormenta se ha llevado su asidero de siempre, o está desorientado. Cuando la luna aparece entre las nubes, vemos que el búho nos está mirando. No nos movemos. Yo me pongo a rezar. Por favor, que no entre en la habitación. Me dan pánico los pájaros. Una fobia que me viene de cuando era pequeña, y aun así, la presencia del búho me exalta. Los búhos siempre son más de lo que parecen. En Estados Unidos los consideran animales totémicos, simbólicos cuanto menos, y aquí también encierran un carácter mitológico. Pienso en el búho de Minerva. Aunque en el fondo no es más que una pequeña criatura de estas colinas. Hemos visto a sus antepasados más grandes al anochecer. Ninguno de los dos habla. Como no parece que tenga intención de irse, al final nos dormimos y cuando despertamos por la mañana vemos que se ha ido. En la ventana, sólo la luz de las seis y cuarto..., un dorado que cae en ángulo sobre el valle, encendiendo el aire brevemente antes de que el sol ilumine las colinas y se eleve sobre un día limpio y despejado.

## Capítulo 4

## El jardín salvaje

La hora de la sandía..., una pausa deliciosa a mediodía. El de la sandía es seguramente el mejor sabor del mundo, y debo admitir que las sandías toscanas rivalizan en sabor con las que recogíamos en los campos del sur de Georgia cuando era niña. Yo nunca he llegado a dominar el arte de la sandía. Tanto si la sandía está madura como si no, a mí me suena igual. Y, sin embargo, cada sandía que abro parece estar en su punto..., dulce y crujiente. Cuando compartimos una sandía con los trabajadores, observo que ellos se comen la parte blanca y, al terminar, sólo les queda una peladura rala y verde. Aquí, sentada sobre el muro de piedra, con el sol en la cara y una gran tajada de sandía en las manos, es como si tuviera otra vez siete años, absorbida quitándome las pepitas de entre los dedos y dando bocados a esta media luna que chorrea.

De pronto me doy cuenta de que los cinco pinos que bordean el camino de acceso están llenos de actividad. Por el sonido parece como si las ardillas estuvieran rasgando hojas de papel, o mordiendo *panini*, esos duros bollitos italianos. Un hombre baja de un salto de un coche, coge tres o cuatro piñas y sigue rápidamente su camino. El *signor* Martini. Espero que traiga noticias y haya encontrado a alguien que pueda arar las terrazas. Elige una de las piñas y la golpea contra el muro de piedra. Caen piedrecitas negras. Abre una con una piedra y sostiene un óvalo recubierto de una piel oscura. «*Pinolo*», anuncia. Entonces señala las oscuras cuentas que están esparcidas por el camino de acceso. «*Torta della nonna*», declara, por si acaso no he captado el sentido. Mejor aún, pienso, pesto para hacerlo con la abundante albahaca que ha resultado de las seis plantas que he plantado. Me encantan los piñones en la ensalada. ¡Piñones! Y los he estado pisando.

Desde luego, ya sabía que los piñones vienen de los pinos. Hasta he inspeccionado los árboles del patio del edificio donde vivo para ver si encontraba piñones por algún sitio. Pero no se me hubiera ocurrido pensar en los árboles que bordean el camino; hasta ahora, para mí no eran más que árboles que no necesitaban atención inmediata. La imagen que he tenido siempre de los pinos era más bien pictórica, como esos árboles a veces atrofiados por los vientos marinos que abundan en muchas ciudades costeras del Mediterráneo, entre los que deambulaba Dante en su exilio de Rávena. En cambio, los árboles que bordean el camino son ligeros y altos. Imagínatelo, ese simple pino domestico (lo veo en mi guía de árboles) dará sus frutos mantecosos, tan deliciosos cuando se tuestan. Aquí debió de vivir una de esas *nonne* que hacen pesadas tartas adornadas con *pinolo*, y hacía deliciosos *ravioli* con relleno

de *nocciole* molidas, avellanas, y macarrones y otras forte, porque también hay veinte almendros y un avellano que da sombra y se inclina bajo el peso de su cosecha. La *nocciola* crece con una parte aplanada en la base, como si fuera un broche y pudieras sujetarlo a la solapa. Las almendras están envueltas en suave terciopelo canela. Incluso el árbol que cayó sobre la terraza y seguramente se está muriendo ha producido una abundante cosecha.

Tal vez el *signor* Martini debiera haber vuelto ya a su oficina y tenga que prepararse para enseñar a otros clientes extranjeros casas sin tejado o sin agua, pero se pone a recoger *pinoli* conmigo. Como la mayoría de los italianos que he conocido, parece tener tiempo de sobras. Me encanta ver la intensidad con la que viven cada momento. La superficie hollinosa de los piñones pronto ennegrece nuestras manos. «¿Cómo sabe tantas cosas? —le pregunto—. ¿Ha nacido en el campo? ¿Las piñas caen siempre el mismo día?» Con anterioridad me ha dicho que las avellanas están maduras para el 22 de agosto, festivo en honor del extranjero san Filberto.

Me explica que se crió en Teverina, siguiendo el camino que pasa ante la *localitá* de Bramasole. Vivió allí hasta la guerra. Me encantaría preguntarle si se hizo partisano o le fue fiel a Mussolini hasta el final, pero me limito a preguntar si la guerra pasó cerca de Cortona. Él me señala la fortaleza de los Medici.

—Los alemanes la ocuparon y la utilizaron como centro de comunicaciones. Algunos de los oficiales que se acuartelaron en las granjas de por aquí volvieron después de la guerra y las compraron. —Se ríe—. Nunca entendieron por qué los campesinos colaboraban tan poco. —Ya hemos apilado unas veinte piñas junto al muro.

No pregunto si los nazis ocuparon la casa.

- —¿Qué me dice de los partisanos?
- —Por todas partes —dice, gesticulando—. Incluso niños de trece años... Los mataban mientras estaban recogiendo moras o cuidando del rebaño. Les disparaban. Había minas por todas partes. —No continúa. De pronto dice que su madre murió a los noventa y tres años unos años atrás—. Se acabaron las *torte della nonna*.

Hoy está de un humor muy agrio. Después de verme destrozar varios *pinoli* con una piedra, me enseña cómo hacerlo para que el fruto quede entero. Le digo que mi padre está muerto, y mi madre permanece ingresada desde que tuvo una embolia. Él me dice que ahora está solo. No me atrevo a preguntarle por su mujer o sus hijos. Hace dos veranos que le conozco, y ésta es la primera vez que compartimos una información personal. Ponemos las piñas en una bolsa de papel y, cuando se va, dice: «*Ciao.*» A pesar de lo que he estudiado en las clases de italiano, entre los adultos, en la Toscana rural, *ciao* no es muy frecuente. *Arrivederla* o el más familiar *arrivederci* son las despedidas más comunes. Algo ha cambiado.

Después de pasar media hora abriendo piñones, tengo alrededor de cuatro

cucharadas. Tengo las manos pegajosas y negras. No me extraña que las bolsitas de celofán de sesenta gramos que compro en casa sean tan caras. Se me ha ocurrido hacer una de esas omnipresentes torte della nonna, que a veces parece que son el único postre que conocen los italianos. La variedad de los postres estadounidenses y franceses, sencillamente, no tiene ningún interés en la cocina local. Estoy convencida de que tienes que haberte criado comiendo los dulces italianos para poder apreciarlos. Sus bizcochos y pastelillos normalmente son demasiado secos para mi paladar. *Torte* della nonna, tartas de fruta, tal vez un tiramisú (un postre que aborrezco)..., excepto en los restaurantes caros, claro. Estas tortas de la abuela se venden en la mayoría de las pastelerías, y también en muchos bares. Aunque pueden estar muy buenas, a veces parece que entre los ingredientes utilizan intonaco, «yeso». No me extraña que los italianos pidan fruta para el postre. Hasta el gelato, que antes era un postre delicioso en toda Italia, ya no es ni medianamente bueno. Son muchos los que proclaman que sus helados son de fabricación casera, pero lo que no dicen es que para hacerlos a veces utilizan los sobrecitos de preparado en polvo. Cuando encuentras el verdadero gelato de melocotón o fresa es inolvidable. Por suerte, la fruta sumergida en cuencos de agua fría parece perfecta al final de una cena de verano, sobre todo con el *pecorino* local, gorgonzola o una porción de parmigiano.

Traduciendo los gramos a tazas lo mejor que sé, copio una receta de un libro de cocina. Existen cientos de versiones de la torta della nonna. A mí me gustan las que llevan polenta en el bizcocho y una fina capa de relleno en medio. No me importa la hora de más que tengo que pasar abriendo piñones, cuando en casa me hubiera limitado a sacarlos de la nevera. Primero, hago unas espesas natillas con dos yemas de huevo, 1/3 de taza de harina, 2 tazas de leche y 1/2 taza de azúcar. Esto es demasiado para lo que quiero, así que vierto dos porciones en unos cuencos para tomarlas después. Mientras las natillas se enfrían, preparo la masa: 1-1/2 tazas de polenta, 1-1/2 tazas de harina, 1/3 de taza de azúcar, 1-1/2 cucharaditas de levadura en polvo, 100 gramos de mantequilla añadidos a los ingredientes en seco, 1 huevo entero mezclado con una yema. Divido la masa en dos partes y extiendo una de ellas sobre el molde, lo recubro con las natillas y extiendo la segunda parte de la masa encima, uniendo los bordes de las dos. Esparzo un puñado de piñones por encima y lo pongo al horno a 175 grados durante veinticinco minutos. La cocina se llena enseguida con un aroma prometedor. Cuando está hecho, coloco la torta dorada en el alféizar de la ventana y llamo al signor Martini por teléfono. «Mi torta della nonna está lista», le digo.

Cuando llega, preparo una cafetera de *espresso* y le sirvo una generosa porción de pastel. Después del primer bocado, su mirada adquiere un aire soñador. «*Perfetto*», es su veredicto.

Aparte de los frutos secos, la *nonna* que vivió aquí planificó un Edén. Lo que queda: tres tipos de ciruelo (las ciruelas Santa Rosa, más rellenitas, se denominan aquí *coscia di monaca*, «muslo de monja»), higueras, manzanos, albaricoqueros, un cerezo (medio muerto) y diferentes tipos de perales. Las peras que ahora están madurando son pequeñas, verde tirando a rojo, y son dulces y crujientes. Los nudosos manzanos —me encantaría saber de qué variedad son— tal vez no puedan salvarse, pero están produciendo un fruto enano que me recuerda a las fotos de antes en los anuncios de pesticidas para las cosechas. Muchos de los árboles deben de ser espontáneos; son demasiado jóvenes para haber existido cuando aún había aquí alguien, y con frecuencia están en lugares extraños. Hay cuatro ciruelos que quedan justo bajo una línea de diez ciruelos de otra terraza, así que es obvio que han brotado a partir de la fruta caída.

Estoy segura de que aquella mujer recogía hinojo silvestre, dejaba secar sus flores amarillas y agitaba los ramitos aún verdes sobre el fuego cuando asaba carne. Destapamos unas parras que han quedado enterradas bajo la maleza que se acumula en los márgenes de las terrazas. Algunas, más agresivas, aún resisten con largas marañas de tallos. Se están formando pequeños racimos. A lo largo de las terrazas, pueden verse todavía las antiguas piedras de las parras, como si el lugar fuera un extraño cementerio..., piedras en forma de lápida que llegan a la altura de la rodilla, con un agujero para un rodrigón de acero que se eleva por encima del límite de la terraza. De ese modo, el agricultor dispone de más espacio. Ed pasa un alambre de un rodrigón a otro y levanta las parras para que crezcan siguiendo el cable. Nos maravilla comprobar que el lugar era antes un viñedo.

En la gran *enoteca* de Siena, una sala de degustación subvencionada por el Estado en la que se exponen y sirven vinos de toda Italia, un camarero nos dijo que en Italia la gran mayoría de viñedos tienen menos de dos hectáreas, más o menos la extensión de nuestras tierras. Muchos pequeños productores se agrupan en cooperativas locales para producir sus diferentes vinos, incluyendo el *vino da tavola*, «vino de mesa». Mientras sacamos las malas hierbas de los viñedos, empezamos a pensar de forma espontánea en el Bramasole Gamay o Chianti de la cosecha del 2000. Las parras descubiertas explican la gran cantidad de botellas que heredamos. Tal vez produzcan el tosco vino tinto que sirven en todos los restaurantes locales. O quizá el Grechetto, un vino de un frío amarillo de esta zona. Oh, sí: esta tierra nos estaba esperando. O nosotros a ella.

El ingrediente más esencial de la *nonna* era sin duda el aceite de oliva. Su horno de leña se alimentaba con los restos de las podas; mojaba su pan en aceite antes de tostarlo; aderezaba sus sopas y sus ensaladas de pasta con su adorable aceite puro de oliva. Sacos de tela llenos de olivas colgaban de la chimenea para que se ahumaran durante el invierno. Hasta su jabón lo hacía con aceite y con las brasas de la

chimenea. Su marido o el hombre que trabajara para ella pasaba semanas cuidando las terrazas de olivos. La tradición aconsejaba podar de modo que un pájaro pudiera volar entre las ramas sin rozar las hojas con sus alas. Había que saber exactamente cuándo recoger las olivas.

Los árboles no tienen que estar húmedos o de lo contrario el mildiu atacará a las olivas antes de que hayan llegado siquiera al molino. Para preparar las olivas para el consumo, hay que lixiviar el glucósido más amargo curándolas en sal, poniéndolas en salmuera o en lejía. Aparte de los aspectos prácticos, un sinfín de antiguas supersticiones determinan el mejor momento para recoger o plantar. La luna tiene días buenos y días malos. En su día, Virgilio se dedicó a observar las creencias de los granjeros: elige el día que haga diecisiete después de la luna llena para plantar, evita el que hace cinco. También recomienda segar por la noche, cuando el rocío reblandece el rastrojo. Me temo que Ed no sabría por dónde iba si hiciera eso.

De nuestros olivos, algunos resultan paradigmáticos: antiguos, retorcidos, nudosos. Muchos son grupos de brotes jóvenes que han crecido en torno a algún tronco dañado. En la benigna media luna de esta colina, es difícil imaginar que la temperatura pueda bajar hasta seis bajo cero, como sucedió en 1985, pero algunos huecos entre los árboles revelan grandes tocones muertos. Los olivos tendrán que recuperarse de su larga dejadez. Habrá que liberar a cada árbol del zumaque invasor, la retama y las malas hierbas. Luego se podará y fertilizará. Las terrazas deben ararse y limpiarse. Es mucho trabajo, pero tendrá que esperar. Dado que los olivos son prácticamente inmortales, otro año nos les hará daño.

«Trae una hoja de olivo, señal de paz.» Son las palabras que Milton escribió en su *Paraíso perdido*. La paloma que regresó al arca con la rama en el pico hizo una buena elección. El olivo transmite una sensación de paz. Supongo que es por el modo en que participa en el tiempo. Estos árboles están aquí y seguirán estándolo. Estaban aquí. Tanto si estamos nosotros u otra persona, como si no hay nadie, sus hojas seguirán agitándose cada mañana, en su lenta búsqueda del sol.

Unos veranos atrás, un amigo y yo hicimos una excursión más allá de Soller, en Mallorca. Atravesamos kilómetros y kilómetros de grandes terrazas de olivos impresionantes y enormes. Muy arriba ya, encontramos algunas casetas de piedra de las que usan los hombres que cuidan los olivos para resguardarse. Aunque nos perdimos y topamos con un toro en un prado, caminar durante todo el día entre aquellos árboles de aspecto centenario nos produjo una profunda sensación de paz. Caminar por estas pocas hectáreas me produce la misma sensación. Las terrazas son producto de la mano del hombre y, sin embargo, hay algo natural en ellas. Uno de los métodos de escritura más antiguos, llamado bustrófedon, consistía en escribir una línea de derecha a izquierda y la siguiente de izquierda a derecha. Si aprendiéramos a hacerlo así, seguramente leer nos resultaría más fácil. Etimológicamente, la palabra

es de origen griego, y las raíces que la componían significaban «volverse como un buey cuando ara». Esa manera de escribir es como las terrazas escalonadas: el buey se vuelve en U y de pronto saltas un nivel y te encuentras yendo en la dirección contraria.

Los cinco *tigli*, «tilos» del viejo mundo, no dan fruto. Proporcionan sombra a lo largo de la amplia terraza que queda al lado de la casa cuando el sol no nos permite ponernos en la de delante. Comemos bajo los *tigli* casi cada día. Sus flores son como pendientes nacarados que cuelgan de las hojas, y cuando se abren —al parecer, todas lo hacen el mismo día—, su aroma impregna la colina entera. Nos sentamos en el balcón de la primera planta, a la altura de las flores, tratando de identificar el olor. A mí me recuerda el olor de la sección de perfumería del hipermercado; Ed cree que huele como el aceite que su tío Syl usaba para el pelo. Sea como sea, atrae a todas las abejas de la zona. Incluso por la noche, cuando subimos a tomar el café al balcón, están ocupadas con las flores. Su zumbido colectivo suena como si un enjambre viniera hacia aquí. Es a la vez tranquilizador y alarmante. Al principio Ed se queda en el umbral porque es alérgico a la picadura de abeja, pero nosotros no les interesamos. Tienen que llenar sus cestillas, cubrir sus patas de polen.

Alérgico o no, Ed adora las colmenas. Trata de convencerme para que me convierta en apicultora. Toma el hecho de que nunca me ha picado una abeja como prueba de que no me picarán. Le señalo que una vez me picó un nido entero de avispas, pero al parecer eso no cuenta. Ya se imagina una hilera de colmenas donde terminan los tilos.

—Si pudieras mirar al interior de las colmenas, verías cosas fascinantes —me dice—. Cuando hace calor, docenas de obreras estacionadas en la entrada agitan sus alas para refrescar a la reina.

He observado que Ed ha ido recogiendo muestras de diferentes mieles locales. Con frecuencia me encuentro una olla de agua caliente al fuego y un tarro de miel dura y cerosa al baño de María. La de acacia es pálida; la del castaño es tan espesa que si clavaras una cuchara podría sostenerse en pie. Ed tiene un tarro de *timo*, miel de tomillo, y, por supuesto, de *tiglio*. La más extravagante es la *macchia*, de los arbustos salados de la costa de Toscana.

—La vida de la abeja reina se sobreestima. Lo único que hace es poner huevos y más huevos. Hace un único vuelo nupcial. Y le proporciona la suficiente fertilidad para permanecer para siempre encerrada en la colmena. Las obreras, abejas hembra no desarrolladas sexualmente, son las que mejor viven. Pueden recorrer campos y campos de flores. Imagínate, poder retozar tranquilamente en el interior de una rosa.

Se ve que está entusiasmado con la idea. Yo también empiezo a sentir interés.

—¿Qué comen en la colmena durante todo el invierno?

- —Pan de abeja.
- —¿Pan de abeja? ¿Lo dices en serio?
- —Es una mezcla de polen y miel. Y las obreras excretan cera dorada de sus estómagos para hacer el panal. ¡Esos perfectos hexágonos!

Intento imaginar el tamaño del sistema intestinal de una abeja obrera, las veces que tendrá que volar de la colmena al *tiglio* para producir siquiera una cucharada de miel. ¿Mil veces? Un tarro debe de representar un millón de vuelos de abejas llevando un pesado cargamento de zumo dulce, con las patas cubiertas de polen. En las *Geórgicas*, que es una especie de almanaque sobre los antiguos granjeros, Virgilio escribe que las abejas levantan pequeñas chinas para que el fuerte viento del este no se las lleve. Demuestra sabiduría en el tema de las abejas, pero no es del todo de fiar: creía que las abejas se generaban espontáneamente a partir del cuerpo en descomposición de una vaca. Me gusta la imagen de una abeja aferrando una pequeña piedra, como un jugador de rugby que sostiene la pelota pegada a su pecho mientras intenta atravesar el campo.

—Sí, puedo imaginar cuatro colmenas pintadas de verde. Me gusta el velo del apicultor, de aspecto tan medieval, cómo levanta los oscuros panales... Podríamos hacer nuestras propias velas con la cera. —Ahora me siento por completo arrastrada por la idea.

Pero Ed se levanta y se inclina sobre la baranda del balcón para aspirar la aturdidora fragancia de las flores. El pragmatismo lo ha abandonado.

—Las avispas son anárquicas, mientras que las abejas...

Recojo las tazas del café.

—Tal vez deberíamos esperar a que la casa esté arreglada.

Donde hay higueras, hay agua. En las terrazas crecen cerca de los conductos de agua que descubrimos. Hay una maraña de raíces que se arrastran hacia el pozo natural desde la higuera. Tengo muchas ideas mezcladas sobre los higos. Su carácter carnoso les confiere una cierta tenebrosidad. En italiano, *il fico*, «el higo», tiene un giro coloquial en *la fica*, que significa «la vulva». Imagino que será por la famosa hoja de higuera del éxodo del Edén, pero da la sensación de ser el más antiguo de los frutos. Otra cosa curiosa: la flor de la higuera está dentro del higo. Abrir uno es mirar al interior de un complejo retablo del ciclo de la vida, infinitamente sofisticado y primitivo. En la higuera, la polinización se produce a través de la interacción con un tipo determinado de avispa de unos tres milímetros de largo. La hembra se abre paso hasta la flor en desarrollo que hay dentro del higo. Una vez dentro, se pone a hurgar con su oviscapto, una nariz curva y fina como una aguja, en el ovario femenino de la flor y deposita sus huevos. Si el oviscapto no puede alcanzar el ovario (algunas flores tienen largos estilos), puede fertilizar la flor de todos modos con el polen que ha

recogido de sus viajes. En cualquier caso, la mitad de este sistema simbiótico está servida: las larvas de la avispa se desarrollan tanto si ha dejado sus huevos como si la flor polinizada produce semilla. Si la reencarnación existe, por favor, que no vuelva yo a la vida convertida en avispa de higuera. Si la hembra no consigue encontrar un nido apropiado para sus huevos, normalmente muere de agotamiento en el interior del higo. Si lo encuentra, los huevos se abren en el interior del higo y los machos nacen sin alas. Su única y breve función es el sexo. Se levantan y fertilizan a las hembras, luego las ayudan a salir del higo y mueren. Las hembras emprenden el vuelo, llevando consigo el suficiente esperma para fertilizar todos sus huevos. ¿Resulta tan atractivo saber que por muy exquisito que sea el sabor del higo, cada uno de ellos no deja de ser un pequeño cementerio de avispas macho sin alas? O tal vez la sensualidad del higo procede del sabor que dejan esos machos al disolverse después de sus vidas breves y dulces.

Las mujeres de mi familia siempre han hecho encurtidos caseros, gelatina de moscatel, peladura de sandía confitada y confituras de melocotón y crema de ciruela. Me fascinan las ollas de agua hirviendo, la imagen de las frambuesas reblandeciéndose con rapidez y rezumando sobre el poyo, los cuencos especiados con clavo de los melocotones en almíbar a punto de sumergirse en un baño de vinagre astringente, los pepinillos del tamaño del dedo anular. Y en California he llorado por sellos herméticos de goma que parecían chicle, por conservas que no se conservaban, por una caldera de guayabas de la que saqué dos docenas de tarros de gelatina gris en vez del claro y exótico amarillento que esperaba. Pero no siento el delirio que sentía mi madre por las hileras de tarros de confitura de frutas carmesí y esmeralda y los pequeños encurtidos, que aquí llaman sottaceto («en vinagre»). Cuando miro el resultado de una tarde de sudor, lo único que soy capaz de pensar es: «¿Botulismo?»

Esa propietaria, desaparecida hace ya tanto tiempo y que plantó en una terraza los árboles frutales que ahora se agitan dulcemente sobre un camino cubierto de hierba..., ella, estoy segura, tenía estantes bajo las escaleras para sus confituras, y no le dolía abrir uno de sus aromáticos tarros de ciruela en una mañana de enero. Aquí, me digo, aprenderé el arte que mi madre debiera haberme transmitido con la misma facilidad con la que me transmitió su pasión por la porcelana pintada a mano y los zapatos caros.

Desde el mercadillo del sábado, cargo hasta el coche con una caja de melocotones selectos. Son tan bonitos que en realidad lo que me apetece es ponerlos en la canasta y contemplar sus deliciosos colores. En el único libro de cocina que tengo aquí por el momento, encuentro la receta de Elizabeth David para hacer mermelada de melocotón. No podría ser más sencillo: las dos mitades de los melocotones se hierven con un poco de azúcar y agua, se dejan enfriar, se vuelven a poner al fuego al día

siguiente, hasta que la conserva se asienta. Elizabeth David comenta: «Con este método se consigue una confitura extravagante pero deliciosa. Desgraciadamente, tiende a formarse por encima una ligera capa de moho al poco tiempo, pero eso no afecta al resto de la mermelada, que a veces he llegado a conservar durante casi un año, y en casas húmedas.» Me preocupa un poco este comentario, y no habla de la esterilización de los tarros, ni menciona que hay que fijarse en el sonido del sello hermético como hacía mi madre cuando sus grandes tarros de conservas de tomate se enfriaban. Recuerdo que mi madre daba unos golpecitos en la tapa para asegurarse de que se habían cerrado correctamente. Por la manera en que lo cuenta, parece que Elizabeth David se limita a meter la conserva en los tarros y se olvida de ellos, y quita tranquilamente la capa de moho antes de ponerse un poco en la tostada. Y sin embargo, dice: «extravagante pero deliciosa», y si Elizabeth David dice eso, yo la creo. Ya que tengo todos estos melocotones, decido usar unos tres kilos para la confitura y comernos el resto. Nos comeremos las confituras este verano, antes de que pueda formarse un moho poco apetitoso, incluso en esta casa húmeda. Daré algún tarro a los nuevos amigos, que se preguntarán por qué no estoy pintando postigos en vez de andar trajinando con la fruta.

Pongo los melocotones en agua hirviendo, observando cómo se intensifican sus colores, luego los saco y les quito la piel fácilmente. Esta receta es fácil, ni siquiera hay que añadir unas gotas de limón o un par de rayaduras de nuez moscada. Recuerdo que mi madre añadía la pepita del interior del hueso del melocotón, un fruto secreto con aroma a almendra. Pronto la cocina se llena de un dulzor que atrae a las moscas. Al día siguiente, hiervo los tarros, mientras la fruta hierve otra vez. Luego coloco la fruta dentro. Tengo cinco adorables tarros de confitura de melocotón, aunque no demasiado dulce.

El *forno* de Cortona hace un pan crujiente en su horno de leña. La hora del desayuno es uno de mis momentos favoritos del día, porque las mañanas son frescas y no hay el menor indicio del calor que vendrá después. Me levanto temprano y tomo café y tostadas en la terraza del frente de la casa, donde permanezco sentada alrededor de una hora, leyendo, con las hileras verde oscuro de los cipreses recortadas contra el cielo, las colinas plisadas con sus terrazas de olivos, que no han cambiado desde que las estaciones se describieron en los salterios medievales. A veces, más abajo, el valle parece un cuenco cubierto de niebla. Puedo ver higos verdes en dos árboles y peras en un árbol que tengo justo debajo. Habrá una buena cosecha. Olvido mi libro. Tarta de pera, salsa picante de pera, helado de pera, higos verdes (¿estarán ya las avispas en los higos aún verdes?) con carne de cerdo, buñuelos de higo, higo y tarta de *nocciola*. Que el verano dure cien días.

## Capítulo 5

## El zumbido del sol

La casa, a sólo dos kilómetros de la ciudad, produce la impresión de estar perdida en el campo. No vemos a ningún vecino, aunque oímos al hombre que vive más arriba diciéndole vieni qua, «ven aquí», a su perro. El sol golpea como una convicción religiosa. Puedo saber la hora que es por el lado de la casa donde da el sol, como si fuera un reloj de sol gigante. A las cinco y media, los primeros rayos golpean la puerta del balcón, impulsándonos a levantarnos de la cama para disfrutar del amanecer. A las nueve, un bloque de luz entra en mi estudio por la ventana lateral, mi ventana favorita de la casa, por la vista que tiene de los cipreses, los grupos de arbolillos del valle y, más allá, los Apeninos. Me gustaría pintar eso en una acuarela, pero mis acuarelas son horrendas, y sólo sirven para olvidarlas en un trastero. Hacia las diez, el sol se eleva sobre el frente de la casa y allí permanece hasta las cuatro, cuando una franja de sombra sobre la hierba señala que el sol se dirige hacia el otro lado de la colina. Si vamos a la ciudad por ese lado a media tarde, podemos ver una prolongada y grandiosa puesta de sol sobre el Val di Chiana, hasta que el sol se disuelve, dejando tras de sí suficiente dorado y azafrán para iluminar nuestra vuelta a casa hasta las nueve y media, cuando el cielo se tiñe de un azul violáceo.

Las noches sin luna está oscuro como boca de lobo. Ed ha vuelto a Minnesota para las bodas de oro de sus padres. Oigo el sonido constante de un postigo que golpea; aparte de eso, el silencio es tan pronunciado que me parece oír la sangre que corre por mis venas. Creo que permaneceré despierta, imaginando un tarado con una sierra mecánica que sube sigilosamente las escaleras. En vez de eso, sobre las sábanas estampadas con flores de la amplia cama esparzo libros, postales y papel de cartas y me entrego al raro placer de escribir a los amigos. Un segundo capricho que me permito se remonta a mis días de escuela: comer bizcocho de chocolate y nueces con Coca-Cola mientras copio párrafos y versos que me gustan en mi cuaderno de notas. Si por lo menos *Sister* estuviera aquí. Es una buena compañera en los momentos de soledad. Aquí hace demasiado calor para que se ponga a dormir a mis pies, como a ella le gusta hacer. Tendría que ponerla en un cojín a los pies de la cama. Duermo como una recién nacida y por la mañana tomo mi café en el balcón, bajo a la ciudad a comprar, trabajo la tierra y, cuando entro a tomar un vaso de agua, son sólo las diez. Las horas pasan sin que sienta la necesidad de hablar.

A los pocos días, mi vida adquiere su propio ritmo. Me despierto y leo durante una hora a las tres de la mañana; pico un poco —un tomate maduro que como cual si fuera una manzana— a las once y a las tres en vez de comer a la una. A las seis ya

estoy levantada, pero para la hora de la siesta, en pleno calor, me apetece dormir un par de horas. El sopor que me invade, con el zumbido de un pequeño ventilador de fondo, parece más pesado que el sueño profundo. Al final, tengo tiempo para coger una manta y tumbarme fuera con una linterna y un mapa de las estrellas. Teniendo la Osa Mayor tan claramente situada sobre la casa, no tardo en localizar a Pólux en Géminis y a Proción en Can Menor. Me olvido de las estrellas y, sin embargo, aquí están, siempre tan vivas, titilando, cayendo.

Una francesa y su marido inglés se acercan a la casa y se presentan como vecinos. Han oído que unos estadounidenses han comprado la casa y sienten curiosidad por conocer a alguien lo bastante loco para meterse en una restauración. Me invitan a comer al día siguiente. Dado que ambos son escritores y están restaurando su pequeña casa, enseguida surge entre nosotros la camaradería. ¿Tendrían que poner la escalera aquí o allí? ¿Qué pueden hacer con esa pequeña habitación? ¿Sería una habitación situada donde estaba el establo en la planta baja demasiado oscura? El comune no permite que se abran nuevas ventanas, ni siquiera en granjas sin ninguna ventilación. Los exteriores deben conservarse intactos en fincas históricas. Me invitan a cenar a la noche siguiente y me presentan a otros dos escritores extranjeros, uno francés y otro asiático americano. Para cuando Ed vuelva una semana después, estamos invitados a la casa de estos escritores.

La mesa está dispuesta bajo un emparrado. Ensaladas frescas, vino frío, fruta, un excelente suflé de queso hecho al vapor sobre la cocina. El calor reverbera a lo lejos entre los olivos. En la terraza de piedra estamos frescos. Nos presentan a los otros invitados: novelistas, periodistas, traductores, una escritora..., todos viejos expatriados que se han instalado en estas colinas y han restaurado casas. Vivir por completo en otro país me fascina. Siento curiosidad por saber cómo el viaje o la misión a Italia se convirtió en toda una vida para cada uno de ellos y pregunto a Fenella, la periodista internacional que tengo a mi derecha.

—No te lo puedes imaginar. En los años cincuenta Roma era mágica. Me enamoré de la ciudad, como hubiera podido enamorarme de una persona, y busqué la manera de quedarme allí para siempre. No fue fácil. Entonces yo trabajaba como corresponsal para Reuters. Si miras las viejas películas, verás que casi no había coches. El final de la guerra aún estaba muy reciente e Italia estaba devastada..., ¡pero *qué vida*! Y todo era increíblemente barato. Desde luego, no teníamos mucho dinero, pero vivíamos en enormes apartamentos de grandes *palazzi* por nada. Cada vez que viajaba a Estados Unidos, no veía el momento de volver. No era rechazo... o tal vez si. De todos modos, ya no he querido vivir en ningún otro sitio.

—Nosotros nos sentimos igual —digo yo, y me doy cuenta de que eso no es del todo cierto. He sucumbido por completo a la «magia» de este lugar, pero sé que, para mí, parte de su atractivo radica en el equilibrio que devuelve a la vida que llevo en

Estados Unidos. No tengo intención de marcharme de allí, aunque pudiera. Intento arreglar lo que he dicho—. Mi trabajo en casa es duro, pero me encanta..., me absorbe por completo. Y aunque San Francisco no es mi verdadero hogar, es un lugar bonito para vivir, con terremotos y todo. Pasar un tiempo aquí me permite escapar de la vertiginosidad y la violencia y otros aspectos totalmente surrealistas de la vida en Estados Unidos, y del exceso de saturación de mi vida. Tres semanas después de llegar, me doy cuenta de que he bajado unas defensas que son tan instintivas, viviendo en una ciudad estadounidense, que ni siquiera sé que las tengo. —Me mira con simpatía. En este lugar, a todos nos resulta difícil pensar en la violencia en Estados Unidos—. Literalmente, mi pulso se ralentiza. Pero a pesar de todo, siento que donde mi pensamiento se desarrolla de un modo más espontáneo es allí... Es mi cultura, mi punto de referencia, mi pasado. —No estoy segura de haberme explicado correctamente. Ella alza su vaso.

—*Esatto*, mi hija siente lo mismo. Lástima que no puedas conocer la Roma de aquellos tiempos. Ahora es terrible. Pero en aquel entonces era una ciudad irresistible. —De pronto me doy cuenta de que están doblemente exiliados, de Estados Unidos y de Roma.

Max se suma a la conversación. Tuvo que ir a Roma la semana pasada y el tráfico era infernal, luego las gitanas se pusieron a acosarlo como si fuera un turista, pegándose a él en un intento por distraerle mientras intentaban quitarle la cartera del bolsillo.

—Hace mucho tiempo aprendí a echar el mal de ojo —nos dice a Ed y a mí—. Eso las ahuyenta enseguida.

Todos están de acuerdo, Italia ya no es lo que era. ¿Y qué es, entonces? Durante toda mi vida de adulta no he hecho más que oír que antes Silicon Valley estaba cubierto de huertos, que Atlanta era muy distinguida, que el negocio editorial lo llevaban caballeros, que las casas costaban lo que cuesta ahora un coche... Todo cierto, pero ¿qué puedes hacer sino vivir en el presente? Unos amigos que han comprado un apartamento en Roma están locos por la ciudad. A Ed y a mí nos encanta. Quizá sea que después del tráfico de Bay Bridge y los precios de San Francisco cualquier cosa nos sorprende.

Una de las invitadas es una escritora a quien admiro hace mucho tiempo. Se instaló aquí hará unos veinte años, después de vivir durante años en el salvaje sur de la Italia de la posguerra y después en Roma. Yo ya sabía que vivía aquí y hasta había conseguido su teléfono a través de un conocido común en Georgia, donde pasa parte del año. Las llamadas de compromiso nunca se me han dado bien y esta mujer, que escribió en una prosa luminosa y austera sobre las vidas oscuras y convulsas de las mujeres de la región devastada de la Basilicata, me impone demasiado respeto.

Elizabeth está sentada al otro lado de la mesa, a un lado. Veo que tapa su vaso con

la mano cuando Max intenta ponerle más vino.

—Sabes que nunca bebo con las comidas. —Ah, qué austeridad. Lleva una camisa de algodón azul y un medallón de aspecto vagamente religioso en torno al cuello. Tiene una mirada de un intenso azul, piel clara y en su voz me parece percibir un toque de mi propio acento.

Me inclino hacia delante y aventuro:

- —¿Es eso un deje de acento del Sur?
- —Espero que no —me suelta (¿me ha parecido ver una media sonrisa?) y rápidamente se vuelve hacia el famoso traductor que está sentado junto a ella. Clavo los ojos en mi ensalada.

Para cuando Richard sirve su helado de limón con *mascarpone*, la reunión ha empezado a relajarse. Hay varias botellas de vino vacías a un lado de la mesa. El intenso sol queda prendido entre las ramas del castaño. Ed y yo intervenimos donde podemos, pero éste es un animado grupo de viejos amigos con años de experiencias compartidas. Fenella habla de sus viajes de investigación por Bulgaria y Rusia; su esposo, Peter, cuenta que una vez trajo una cotorra gris en el bolsillo de su chaqueta cuando volvió de una misión en África. Cynthia habla de una disputa familiar por los famosos cuadernos de su madre. Max nos hace reír al contarnos la increíble suerte que tuvo al coincidir con un productor de cine en un vuelo a Nueva York; después de explicarle su guión al productor cautivo, consiguió que éste aceptara que se lo enviara. Ahora el productor va a venir de visita y ha comprado los derechos del guión. Elizabeth parece divertida.

Cuando la reunión empieza a disolverse, me dice:

—Se suponía que tenías que llamarme. He intentado conseguir tu número, pero no hay listín. Irby [un amigo de mi hermana] me dijo que habías comprado una casa aquí. De hecho, he conocido a tu hermana en una cena en Roma... Georgia, eso es. —Me excuso por la confusión y, de modo impulsivo, la invito a cenar el domingo. Impulsivo porque no tenemos muebles, platos, mantelería..., sólo una cocina rudimentaria con unos pocos tarros y platos.

Elijo un mantel de lino en el mercado para cubrir la desvencijada mesa que ha quedado en la casa, dispongo unas flores silvestres en una jarra y la coloco en un tiesto, planifico la cena cuidadosamente, aunque procuro que sea sencilla: *ravioli* con salvia y mantequilla, pollo salteado y rollitos de *prosciutto*, frutas y verduras frescas. Cuando Elizabeth llega, Ed está sacando la mesa a la terraza. Toda la parte de arriba y una pata se caen... Un desastre. Elizabeth nos ayuda a recomponer la mesa y Ed la asegura con unos cuantos clavos. Con el mantel y la comida, queda bastante bien. La llevamos en un recorrido por la casa y empezamos a hablar de tubos de desagüe, pozos, chimeneas, encalados. Ella restauró de arriba abajo una noble *casa colonica* 

cuando se instaló aquí. El día que llegó, un muro se vino abajo y se encontró con una cerda rabiosa que los granjeros se habían dejado. Enseguida queda claro que lo sabe todo sobre Italia. Ed y yo empezamos lo que acabará por convertirse en un millón de preguntas. ¿Quién viene a verificar la potabilidad del agua? ¿Cuánto medía una milla romana? ¿Cuál es el mejor carnicero? ¿Pueden encontrarse tejas antiguas para el tejado? ¿Es conveniente empadronarse? Ella ha sido una aguda observadora del país desde 1954 y tiene una cantidad sorprendente de conocimientos de historia, idioma, política, además del número de teléfono de buenos fontaneros y el nombre de una mujer que prepara *gnocchi* con un leve toque personal al norte de Roma. Una larga cena a la luz de la luna, rezando para que la mesa no se caiga. Tenemos una amiga.

Cada mañana, Elizabeth baja a la ciudad, compra un periódico y toma su *espresso* en el mismo café. Yo también me levanto temprano, y me gusta ver cómo la ciudad cobra vida. Voy caminando con mi libro de verbos en la mano, memorizando las conjugaciones del italiano. A veces llevo conmigo un libro de poesía, porque caminar es algo que va con la poesía. Leo unas pocas líneas, las saboreo, las analizo, leo unas cuantas más; o a veces me limito a repetir unas palabras del poema; este caminar meditativo parece liberar las palabras. El ritmo de mis pasos se adapta a la cadencia del poema. Ed cree que es una excentricidad, que acabarán por conocerme como la «americana rara», así que cuando llego a la entrada de la ciudad, cierro mi libro y me concentro en Maria Rita, que arregla sus verduras, el tendero que barre la calle con una de esas viejas escobas de brujas, el barbero, que enciende su primer cigarrillo inclinándose hacia delante en su silla, con un gato atigrado sobre el regazo. Me encuentro con frecuencia con Elizabeth. Sin planearlo, nos encontramos una o dos mañanas cada semana.

Ed y yo estamos empezando a sentirnos más a gusto en la ciudad. Intentamos comprarlo todo en las tiendas locales: material de ferretería, transformadores eléctricos, limpiador para las lentillas, velas antimosquitos, carretes de fotos. No queremos ir al supermercado de Camucia, aunque sea más barato. Vamos de la panadería a la frutería o la carnicería, cargándolo todo en nuestras cestas de lona azul. Últimamente, Maria Rita va siempre a la trastienda para sacarnos las lechugas recién cogidas, la fruta selecta. «Oh, ya me pagarás mañana», nos dice si llevamos billetes demasiado grandes. En la oficina de correos, la administradora pone varios sellos en nuestras cartas y luego les estampa el timbre de correos uno a uno con energía, whack, whack. «Buon giorno, signori.» En la pequeña y atestada tienda de comestibles, contabilizo treinta y siete tipos diferentes de pasta y, en el mostrador, veo gnocchi, pici, pasta gruesa en largas tiras, fettuccini y dos clases de ravioli, todo recién hecho. Ya nos conocen y saben qué pan queremos, que queremos la búfala, mozzarella de leche de búfala, no la normale, de leche de vaca.

Compramos otra cama para la visita inminente de mi hija. Aquí no existen los colchones de muelles. La estructura de metal de la cama sostiene una base de madera entrelazada sobre la que descansa el colchón. Pensé en los listones de la cama que tenía cuando era pequeña, y el colchón, que con muelles y todo se hundía cuando me ponía a saltar encima. Pero ésta está hecha a conciencia, es una cama segura y confortable. Una mujer muy joven con rizos negros despeinados y ojos negros vende sábanas en el mercadillo de los sábados. Para la cama de Ashley compro una pesada sábana de lino con los bordes de ganchillo y grandes fundas cuadradas de encaje para las dos almohadas. Estoy segura de que acompañaron a alguna novia el día de su boda. Están en tan buen estado que me pregunto si alguna vez han salido de su baúl. Unas líneas de polvo han quedado marcadas por donde estaban dobladas, así que las sumerjo en agua tibia y jabonosa en el baño de asiento y después las tiendo fuera para que se sequen al sol del mediodía, una fuerte lejía natural que les devuelve su blanco original.

Elizabeth ha decidido vender su casa y alquilar la antigua vicaría adosada a la iglesia del siglo XIII llamada de Santa Maria del Bagno, «Santa María del Baño». Aunque no se mudará hasta el invierno, empieza a organizar sus pertenencias. Tal vez en recuerdo de aquella primera cena, nos da una mesa de jardín de hierro y cuatro sillas. Años atrás, cuando trabajaba en un programa de televisión sobre Moravia, pidió un lugar donde descansar entre las tomas. Fue entonces cuando las compró. Le doy a la «mesa Moravia» una capa de la misma pintura verde negruzca que utilizan en París en los parques. También somos los destinatarios de varias estanterías y un par de cestas de la compra llenas de libros. Los ermitaños del siglo XIV que vivieron en esta montaña probablemente aprobarían nuestras habitaciones blancas: camas, libros, estanterías, unas cuantas sillas, una mesa primitiva. Grandes canastas de sauce para guardar nuestra ropa.

El tercer sábado de cada mes, hay un pequeño mercado de antigüedades en la *piazza* de Castiglione del Lago. Encontramos una gran fotografía de color marrón oscuro de un grupo de panaderos, y dos percheros de madera de castaño. Pero fundamentalmente nos limitamos a mirar, sorprendidos por los excesivos precios que piden por unos muebles de saldo. De camino a casa, vemos que ha habido un accidente: alguien que iba en un pequeño Fiat intentó adelantar en una curva, el patrimonio de los italianos, y se estrelló contra un Alfa Romeo nuevo. El Fiat está boca abajo, aplastado; una rueda sigue girando y están intentando sacar a los dos pasajeros del interior. Se oye la sirena de una ambulancia. El Alfa se mantiene en pie, con las puertas abiertas. No hay ningún pasajero delante. Cuando pasamos lentamente, vemos que hay un muerto en el asiento de atrás, un chico de unos dieciocho años. Aún está derecho, con el cinturón de seguridad, pero se ve que está muerto. El tráfico se detiene. No nos separa ni un metro de la remota mirada de sus

ojos azules, del hilo de sangre que le cae por la comisura de la boca. Ed conduce hasta casa con sumo cuidado. Al día siguiente, cuando volvemos a Castiglione para bañarnos en el lago, preguntamos al camarero del bar si el chico que murió en el accidente era de aquí. «No, no, era de Terontola.» Terontola está a ocho kilómetros.

Los permisos llegarán pronto. Entre tanto, el proyecto más importante que esperamos poder finalizar antes de volver a casa a finales de agosto es la limpieza de las vigas. Cada habitación tiene dos o tres grandes vigas y veinticinco o treinta pequeñas. Mucho trabajo.

Ferragosto, el 15 de agosto, no sólo es la fiesta de la Virgen, es una señal para que el trabajo cese y se interrumpa en toda Italia antes y después. Habíamos subestimado el efecto de ese día festivo. Después de terminar el muro de piedra, cuando empezamos a buscar un *sabbiatrice*, alguien que haga la limpieza con chorro de arena, sólo encontramos a uno que aceptara considerar siquiera hacer el trabajo en agosto. Tenía que llegar el día 1. El trabajo duraría tres días. El día 2 empezamos a llamarle y no hemos conseguido nada. Una mujer que suena muy vieja nos grita que está de *vacanze al mare*, está en la costa paseando por las playas arenosas en lugar de limpiar nuestras vigas pegajosas con el chorro de arena. Seguimos esperando que aparezca.

Aunque no podemos pintar hasta que la calefacción central esté instalada, empezamos a preparar las paredes. Los sábados, y en los raros días en que no trabajan en algún otro sitio, los polacos vienen a ayudarnos. El endeble encalado se nos pega a la ropa si lo rozamos. A medida que limpian las paredes con trapos húmedos y esponjas, van apareciendo las capas de pintura anterior, en su mayoría de un puro azul que debió de inspirarse en la túnica azul de María. Los pintores del Renacimiento sólo podían conseguir ese raro color machacando el lapislázuli que traían de las canteras del actual Afganistán. Destapamos el débil motivo de hojas de acanto que decoraba en otro tiempo el borde superior de las paredes. La habitación del *contadino* estaba pintada a franjas blancas y azules de unos treinta centímetros. Dos de las habitaciones de arriba eran de un pálido amarillo, como el *giallorino* que tanto gustaba a los pintores del Renacimiento, hecho a base de cristal amarillo cocido, *minio*, y arena de las orillas del Arno.

Desde la segunda planta, oigo que Cristoforo llama a Ed, luego a mí. Suena exaltado. Riccardo y él hablan a la vez, en polaco, señalando la parte central de la pared del comedor. Vemos un arco, entonces pasa un trapo húmedo y aparecen restos de azul, luego una granja, ligeros toques marrón verdoso de lo que podría ser un árbol. ¡Han destapado un fresco! Cogemos cubos y esponjas y empezamos a limpiar las paredes con suavidad. Cada pasada desvela más detalles: dos personas junto a una orilla, agua, colinas distantes. Para el lago se utilizó el mismo azul que en las paredes,

un azul más claro para el cielo y un suave amarillo rosado para las nubes. Las casas tienen los mismos colores que las casas que vemos a nuestro alrededor, intensos cuando están mojados, más apagados cuando están secos. Un cable de la luz, enterrado en algún punto de la pared, estropea una clásica escena de ruinas en un panel que hay sobre la puerta. Pasamos toda la tarde frotando. El agua nos chorrea por los brazos, forma pequeños charcos en el suelo. Me siento los brazos muy flojos. La escena del lago continúa en la pared contigua y resulta ligeramente familiar, como los pueblos y el paisaje que rodean el lago Trasimeno. El estilo *naive* no revela el descubrimiento de ningún nuevo Giotto, pero resulta encantador. Alguien pensó que no lo era y encaló las paredes. Es una suerte que no utilizaran una pintura más fuerte. Creo que podremos vivir con estas leves pinturas en el interior de nuestra casa.

Cien años quizá no sean suficientes para restaurar esta casa y las tierras que la rodean. Froto las ventanas de los pisos de arriba con vinagre, realzando la curva de las verdes colinas contra el cielo. Veo a Ed en la tercera terraza, bandeando una larga cuchilla. Lleva unos pantalones cortos rojos que destacan como una bandera, botas negras para protegerse de las espinas del algarrobo y una visera para protegerse los ojos por si le saltan piedras. Podría ser un poderoso ángel venido para proclamar una última Anunciación, pero no es más que el último en una larga lista de mortales que han luchado para evitar que esta granja vuelva a la pronunciada pendiente que una vez fue, tal vez mucho antes de los etruscos, cuando Toscana era un denso bosque.

El feo zumbido de la máquina de desbrozar ahoga los relinchos de los dos caballos blancos que hay al otro lado del camino, y el canto de los pájaros que nos despiertan cada mañana. Pero las malezas secas deben cortarse por si se produjera algún fuego, así que Ed trabaja bajo el ardiente sol sin camiseta. Cada día su piel es más oscura. Hemos aprendido a comprender la gravedad de la colina, los rápidos saltos de agua que arrastran la tierra consigo, y el empuje de los muros de piedra, que deben contener la tierra durante las lluvias y tener la fuerza suficiente para contrarrestar la inclinación natural de la tierra. Ed se inclina y arroja los restos de la poda de los olivos a un montón que utilizará para alimentar el fuego en las noches frescas. Cuánto trabajo da este lugar. La madera de olivo prende fácilmente. Después se devuelven las cenizas a los árboles como fertilizante. Al igual que el cerdo, el olivo puede aprovecharse en todas sus partes.

El viejo cristal se comba por algunos puntos —qué curioso que un cristal que parece tan sólido retenga una lenta liquidez—, distorsionando la nítida imagen del paisaje en un acuoso impresionismo. Normalmente, en casa, cuando abrillanto la plata, plancho o paso la aspiradora, soy muy consciente de que estoy «perdiendo el tiempo», de que tendría que estar haciendo cosas más importantes: preparando informes, clases, escribiendo... Mi trabajo en la universidad es muy absorbente. Las

tareas de la casa se convierten en una carga. Las plantas de mi casa conocen el hambre y la abundancia. ¿Qué es lo que tarareo mientras limpio las ventanas..., el estribillo de uno de los abominables *top ten*? Estoy planificando un gran jardín. ¡Y mi lista incluye coser! Al menos una pequeña cortina de lino para cubrir la puerta de cristal del baño. Esta casa, cada ladrillo y cada cerrojo, llegará a ser tan familiar para mí como mi propio cuerpo o el cuerpo del amado.

Restauración. Me gusta la palabra. La casa, la tierra, tal vez nosotros mismos. Pero ¿restaurar qué? Tenemos una vida plena. Es el celo que demostramos por este trabajo lo que me asombra. ¿Se trata tan sólo de que, una vez metidos en el proyecto, somos incapaces de ver lo que todo esto significa realmente? ¿O es que la exaltación y la fe no admiten preguntas? ¿Tiene la amplia rueda del molino un lugar para nuestros hombros y nosotros nos limitamos a empujar? Lo único que sé es que sea cual sea la raíz de todo esto es tan poderosa como la raíz gigante que se había enroscado en la piedra.

He soñado con La poética del espacio, de Bachelard, aunque no lo tengo conmigo, tan sólo unas frases copiadas en un cuaderno de notas. Bachelard describía la casa como una «herramienta para el análisis» del alma humana. Al recordar las habitaciones de las casas en las que hemos vivido, aprendemos a morar (bonita palabra) en nosotros mismos. Me siento muy próxima a su definición de casa. Bachelard escribió sobre el extraño zumbido del sol al penetrar en una habitación en la que uno está solo. Pero sobre todo, recuerdo haber reconocido su idea de que la casa protege al que sueña: las casas que son importantes para nosotros nos permiten dormir en paz. Cuando algún invitado pasa aquí una noche o dos, la primera mañana baja siempre deseando explicarnos sus sueños. A menudo son sueños del padre o la madre. «Yo iba en el coche y mi padre conducía, aunque en el sueño yo tenía la misma edad que ahora, y mi padre murió cuando yo tenía doce años. Conducía muy deprisa...» Nuestros invitados caen en largos sueños, igual que nos pasa a nosotros cada vez que volvemos. Éste es el único sitio del mundo en el que he sentido el deseo de estirarme un rato a las nueve de la mañana. ¿Será eso a lo que Bachelard se refería cuando hablaba del «reposo derivado de toda profunda experiencia onírica»? Cuando llevo aquí una semana, tengo la energía de un niño de doce años. Para mí, la casa, enmarcada en su paisaje, siempre ha sido la representación de la imagen oculta de la tierra. Bachelard me ayudó a comprender que las casas que experimentamos profundamente nos llevan de vuelta a la primera casa. Sin embargo, en mi caso, no es sólo a la primera casa, sino a la conciencia que se tiene por vez primera del yo. Los del Sur tenemos un gen, todavía no detectado en las cadenas de ADN, que nos hace creer que lugar es destino. Eres el lugar en que te encuentras. Cuando más se adentre en ti un sitio, más estará ligada tu identidad a él. La elección de un lugar, que nunca es algo fortuito, es la elección de algo que deseas.

Un viejo recuerdo: una noche de verano. Estoy en mi pequeña habitación con seis ventanas, todas abiertas. Tengo tres o cuatro años. Todos duermen, pero yo estoy despierta. Me inclino sobre la ventana para mirar las hortensias azules, grandes como pelotas de playa. El ventilador me trae el aroma de las flores y vuela las finas cortinas blancas. Me pongo a jugar con el cerrojo de la tela metálica de la ventana y de pronto se abre. Recuerdo el tacto del cerrojo de metal y la armella, por donde casi puedo pasar el dedo. Me encaramo sobre el alféizar y salto al exterior. Estoy en el oscuro patio trasero. Echo a correr, sintiendo el ímpetu de algo que ahora sé que se llama libertad. Hierba húmeda, el blanco de las camelias contra el arbusto oscuro, el nuevo pino, de mi misma altura. Voy hasta mi columpio en la pacana. Acabo de aprender a impulsarme yo sola. ¿Cuán arriba? Rodeo la casa corriendo, pasando ante las habitaciones de mi familia, que duerme, y me paro en medio de la calle que no se me permite cruzar. Entro por la puerta de atrás, que nunca está cerrada, y vuelvo a mi habitación.

Esa pura oleada de placer, un gozo desbordante, la sacudida que produce encontrar el lugar externo que se corresponde con nuestro interior, eso es.

En San Francisco, salgo al pequeño patio lleno de flores de mi apartamento y miro la terraza que hay en la planta baja, tres pisos más abajo. Una terraza enorme rodeada de lechos de flores de los que se ocupa un jardinero. No me atrae. Pero estoy agradecida por el jazmín, que ha trepado hasta mi casa desde las altas vallas de abajo. Ahora hay infinidad de flores que se enroscan por la baranda de la escalera. Después del trabajo, por la noche, puedo salir a regar mis plantas y buscar las estrellas y aspirar el intenso aroma de la parra. Esas flores —jazmín, madreselva, gardenias son el Sur para mí, una casa metabólica. Y, sin embargo, son una conexión fragmentaria..., mis pies están tres pisos por encima de la tierra. Y cuando salgo de casa, continúan separados de la tierra por el hormigón. La gente que ha comprado los pisos de las plantas uno y dos son amigos. Nos reunimos para discutir cuándo hacer arreglos en la escalera o cuándo pintar. Puedo ver el interior de las copas de los árboles, maravillosos árboles. Mi casa da a los jardines privados que ni siquiera se insinúan por las fachadas victorianas que se suceden una tras otra en mi barrio. El interior de la manzana es verde. Si todos echáramos abajo nuestras vallas, podríamos vagar por un hermoso vergel. Mi apartamento me gustaba tanto, que no me había dado cuenta de lo que me estaba perdiendo.

¿Había realmente una *nonna*, un espíritu que presidía y centraba este lugar? Esta casa de dos pisos arraigada en la tierra restaura ciertos niveles en mis horas de sueño y de vigilia. ¿O es la casa? Un indicio: elegir es restaurador cuando te ayuda a avanzar hacia un reconocimiento instintivo del yo más temprano. Tal como reconoció Dante al principio de su *Infierno*: «¿Qué debemos hacer para crecer?»

En casa, sueño con casas en las que he vivido antes, con habitaciones que no

sabía que estaban. Muchos amigos me han dicho que también ellos tienen este sueño. En una casa del siglo XVIII en la que viví encantada durante tres años en Somers, Nueva York, subo las escaleras hasta el ático y descubro que hay tres nuevas habitaciones. En una encuentro un geranio aletargado; lo bajo conmigo y, como en los dibujos de Disney, en el instante en que lo riego, empiezan a brotar hojas y enormes flores. En cada casa (en las de mis mejores amigos en el instituto, la de mi infancia, la casa donde se crió mi padre), abro una puerta y descubro más de lo que conocía. Todas las luces están encendidas en la casa de Nueva York. Yo paso por la calle, observando la vida que se ve desde cada ventana. Nunca sueño con el minúsculo apartamento que tuve en Princeton. Ni tampoco con mi querido apartamento de San Francisco..., aunque tal vez sea porque antes de dormirme oigo las sirenas de los barcos en la bahía. Esas voces profundas desplazan los sueños, llamando de espíritu a espíritu, apelando a alguna voz interior que todos tenemos pero no sabemos cómo utilizar.

En Vicchio, en una casa que alquilé hace algunos veranos, se hizo realidad un sueño recurrente. Era una casa inmensa, con una ama de llaves que vivía en un ala adyacente. Un día, abrí lo que supuse sería un trastero olvidado en un dormitorio y me encontré ante un largo corredor con habitaciones vacías a ambos lados. Dentro había palomas blancas que iban y venían. Era la primera planta del ala del ama de llaves, y no me había dado cuenta de que estaba deshabitada. Desde entonces, he abierto la puerta a la luz pétrea de aquel corredor en muchos momentos de vigilia, a los paneles oblongos de luz en el suelo, he captado el destello del aleteo de unas alas blancas.

Aquí, veo restaurado el placer elemental de relacionarme con lo que hay fuera de la casa. Las ventanas están abiertas a las mariposas, tábanos, abejas o cualquier otro insecto que quiera entrar por una y salir por otra. Casi siempre comemos en la terraza. Siento que se ha restaurado en mí el interés de mi madre por respetar el ritmo de las estaciones, y el sentido del tiempo, tiempo incluso para disfrutar sacando brillo a una ventana. Se ha restaurado en mí la seguridad que la casa ofrece al sueño. Un extremo de la casa queda pegado al costado de la colina. ¿Un presagio de reconexión? Aquí no sueño con casas. Aquí soy libre de soñar con ríos.

Aunque los días son largos, en cierta manera, el verano es corto. Llega mi hija Ashley, y pasamos unos días calurosos y ajetreados llevándola a sitios bonitos. Cuando llegó y empezó a andar hacia la casa, se detuvo y la estuvo contemplando un rato, y entonces dijo: «Qué extraño. Esta casa se convertirá en parte de los recuerdos de todos nosotros.» Y en sus palabras reconocí la certeza que a veces sentimos cuando viajamos o nos mudamos a otra ciudad: este lugar sabrá hacerse un hueco en

mi vida.

Naturalmente, me encantaría que la casa le gustara, pero no necesito convencerla. Empieza a hablar de pasar las Navidades aquí. Elige su habitación. «¿Tienes máquina para hacer pasta?» «¿Podemos comer siempre sandía de postre?» «Podríais poner una piscina en esa segunda terraza.» «¿Tenéis el horario de los trenes para Florencia? Necesito comprarme unos zapatos.»

En el momento en que se licenció en la universidad, se marchó a Nueva York. Vida bohemia, trabajos eventuales, el largo y cálido verano, problemas de salud... Ahora está preparada para la piscina que hay al otro lado de la colina. Se alimenta con el agua helada de la montaña y la lleva un cura. Está preparada para viajar a la costa tirrena, donde alquilamos unas tumbonas y nos pasamos el día tostándonos al sol, para pasear de noche por ciudades pedregosas de las colinas después de cenar en *trattorie* estrictamente locales.

Los días se escurren con rapidez y pronto llega el momento de partir. Yo tengo que empezar a trabajar ya, pero Ed se quedará otros diez días. Tal vez venga el hombre del chorro de arena.

# Capítulo 6

### Festina tarde (apresúrate despacio)

Al salir del aeropuerto de San Francisco, me impresionan el aire fresco y la niebla. Huele a sal, y al humo de los aviones. El conductor de un taxi cruza la calle para ayudarme con el equipaje. Después de unas palabras de cortesía, los dos callamos y me siento agradecida. Llevo veinticuatro horas de viaje. La última etapa, del aeropuerto JFK, donde Ashley y yo nos despedimos, a San Francisco, parece cruel e inusual, sobre todo por la hora de más que tarda el avión a causa del viento. Sobre las colinas, las casas forman círculos de luz, luego, a la derecha, la autopista pasa casi dejándose lamer por el mar. Espero que aparezca una determinada curva. Al pasarla, la ciudad se eleva de pronto ante mí, claramente recortada contra el horizonte. Entramos en la ciudad y voy anticipando las impresionantes piscinas sobre las colinas, el destello de una franja o una extensión de agua azul entre los edificios.

Pero en mis ojos, todavía llevo grabadas ciudades de piedra, campos segados, colinas onduladas cubiertas de viñedos, olivos y girasoles; este paisaje me resulta exótico. Empiezo a buscar las llaves de mi casa. Pensaba que las tenía en el bolsillo interior de mi bolso. ¿Y si las he perdido? Dos amigos y una vecina tienen una llave de casa. Me imagino que encuentro sus contestadores automáticos: «Estaré fuera de la ciudad hasta el viernes...» Pasamos ante casas victorianas con los postigos discretamente cerrados, lámparas encendidas en sus balaustres de madera, tiestos con plantas. No hay nadie en la calle, ni siquiera algún perro solitario o alguien que corre a alguna tienda a comprar leche. Siento añoranza al pensar en ciudades llenas de gente que deja las llaves puestas en la cerradura, en la *passeggiata* de la tarde, cuando todo el mundo sale a la calle, a hacer visitas, comprar, tomar un espresso. He dejado a Ed allí porque en su universidad empiezan más tarde, y porque seguimos soñando con culminar el verano con las vigas arregladas. Cuando me apeo, el taxi desaparece a toda prisa. Mi casa está igual. El rosal trepador se ha hecho más grande y está tratando de encaramarse a las columnas. Finalmente, encuentro la llave junto con las monedas italianas que me quedan. Sister sale a recibirme con un miau lastimero y se restriega rápidamente contra mis tobillos. La cojo para aspirar su olor a hojas húmedas y tierra. En Italia, a menudo despierto pensando que se ha subido a la cama. Se sube encima de mi bolso y se acurruca para echar una siesta. Se lo merece, por lo que pueda haber sufrido en mi ausencia.

Lámparas, alfombras, cómodas, edredones, pinturas, mesas..., qué asombrosamente cómodo y lleno parece esto después de la casa vacía a once mil kilómetros de aquí. Estanterías llenas de libros, los armarios de cristal de la cocina

con sus platos coloridos, jarras, fuentes... Hay tanto de todo... Y la larga alfombra del comedor..., ¡tan suave! ¿Podría marcharme de aquí y no volver la vista atrás? Virginia Woolf, por lo que recuerdo, vivió en el campo durante la guerra. Volvió a toda prisa a su barrio de Londres después de un bombardeo y encontró su casa en ruinas. Esperaba sentirse desolada, pero en vez de eso lo que sintió fue un extraño júbilo. Sin ninguna duda, en mi caso sería distinto. Cuando la tierra tembló, estuve lamentándome durante días por la pérdida de mi chimenea, de mis jarrones y mis vasos de vino. Lo que sucede es que mis pies están acostumbrados a los frescos suelos de *cotto*; mis ojos, a las paredes blancas y desnudas. Todavía sigo allí, sólo he regresado en parte.

Hay once mensajes en el contestador automático. «¿Ya has vuelto?» «Necesito tu firma en mi solicitud de graduación…» «Llamaba para confirmar su cita…» La asistenta ha dejado una lista con otras llamadas y ha dejado el correo en mi estudio. Tres montones que me llegan a la altura de la rodilla, basura en su mayoría, que empiezo a pasar compulsivamente.

He estado ausente hasta el último minuto, así es que debo volver a la universidad inmediatamente. Las clases empiezan dentro de cuatro días y, a pesar de los faxes que he enviado desde Italia y el buen hacer de mi excelente secretaria, soy jefa de departamento y tengo que estar presente. A las nueve estoy allí, vestida con pantalones de gabardina y una camisa de seda estampada. «¿Cómo has pasado el verano?», nos preguntamos unos a otros. El inicio de un nuevo año escolar siempre resulta emocionante. Se puede palpar el entusiasmo en el ambiente. Si la librería no estuviera atestada de estudiantes que compran sus libros de texto, probablemente entraría y compraría un suministro de bolígrafos de punta fina, un cuaderno de notas con un índice de cinco materias, y unos cuantos tacos. En lugar de eso, firmo solicitudes, informes, llamo a una docena de personas. Voy a un ritmo frenético, haciendo caso omiso del desfase horario.

Después del trabajo, cuando me paro a comprar, compruebo que la tienda orgánica ha incorporado un masajista a su personal. Podría detenerme en uno de los reservados y tomar un masaje de siete minutos para relajarme antes de empezar a seleccionar patatas. Por un momento, me siento abrumada por las colas que veo delante de las cajas, por los pasillos y más pasillos de relucientes productos y las tentadoras pastas de la nueva panadería que han abierto a la entrada del supermercado. Mostaza, mayonesa, film transparente, chocolate en polvo..., compro cosas que no he visto en todo el verano. En el *delicatessen* tienen galletas de cangrejo y patatas asadas rellenas de cebolleta, y ensalada de maíz y tabouli. ¡Tanto! Compro suficientes provisiones de *gourmet* para dos días. Voy a estar demasiado ocupada para cocinar.

Son las ocho de la mañana en Bramasole. Ed probablemente estará cortando malezas en torno a un olivo o caminando de un lado a otro mientras espera al hombre del chorro de arena. Cuando voy a entrar en el garaje, veo a Evit, el vagabundo desdentado, desvalijando nuestro contenedor de reciclaje de latas y botellas. El vecino ha puesto sobre la puerta de su garaje una señal que dice: VISUALÍZATE SIENDO LLEVADO POR LA GRÚA.

El último mensaje del contestador empieza con estática, entonces escucho la voz de Ed; suena crispado. «Esperaba encontrarte en casa, cielo. ¿Todavía estás en el trabajo? El hombre del chorro de arena estaba aquí cuando volví del aeropuerto. — Una larga pausa—. Es difícil describirlo. El ruido es ensordecedor. Tiene un generador enorme y la arena sale realmente a chorro y penetra en cada grieta. Es como una tormenta en el Sahara. Ayer hizo tres habitaciones. No te creerías la de arena que hay en el suelo. He sacado todos los muebles al balcón y me he atrincherado en una habitación, pero hay arena por todas partes. Las vigas tienen muy buen aspecto; son de madera de castaño, excepto una, que es de olmo. No sé qué voy a hacer con toda esta arena. Tengo las orejas llenas, y eso que ni siquiera estoy con él en la habitación. Barrer no tendría ningún sentido. Ojalá estuvieras aquí.» Ed normalmente no enfatiza tanto las palabras al hablar.

La siguiente vez que llama está en la *autostrada*, cerca de Florencia, de camino a Niza, desde donde saldrá para casa. Se le oye exhausto y exaltado. ¡Han llegado los permisos! La limpieza con chorro de arena ha terminado. Sin embargo, Primo Bianchi no podrá hacer el trabajo porque tienen que hacerle una operación de estómago. Ed se entrevistó otra vez con Benito, el doble de Mussolini con ojos color avellana, y han firmado un contrato. Los trabajos se iniciarán enseguida y terminarán a principios de noviembre, antes de Navidades. La limpieza en la casa va lenta. El hombre que ha limpiado las vigas calcula que seguirá cayendo arena... ¡durante cinco años!

Ian, que nos ayudó con la compra de la casa, supervisará las obras. Dejamos esquemas indicando dónde deben ir tomas eléctricas, interruptores y radiadores, cuál debe ser la disposición del cuarto de baño, cómo queremos la cocina —hasta la altura del fregadero y la distancia entre fregadero y grifo—, dónde recoger los accesorios y las baldosas que hemos elegido para el baño…, todo lo que se nos ocurre. Estamos ansiosos por recibir alguna indicación de que han empezado las obras.

El primer fax llega el 15 de septiembre: Benito se ha roto la pierna el primer día de trabajo y el inicio de las obras se pospondrá hasta que pueda caminar.

*Festina tarde* era una expresión renacentista: «apresúrate despacio». A menudo se representaba con una serpiente mordiéndose la cola, un delfín superpuesto a un ancla,

o la figura de una mujer sosteniendo unas alas en una mano y una tortuga en la otra. El gran muro de Bramasole en una, la calefacción central, la cocina, el balcón y el cuarto de baño en la otra. El segundo fax, del 12 de octubre, nos advierte que «se ha producido cierto retraso» y que «cabe esperar algunos cambios en la instalación», pero que tiene plena confianza y no hay que preocuparse.

Le mandamos un fax dándole ánimo y pedimos que lo cubran todo bien con plástico y lo precinten.

Otro fax, poco después, dice que la abertura de la pared de casi un metro de grosor entre la cocina y el comedor ha empezado. Dos días más tarde, Ian nos comunica en un fax que, al sacar una piedra muy grande de la pared, la casa entera crujió y los trabajadores salieron corriendo pensando que se venía abajo.

Llamamos. ¿No habían apuntalado las habitaciones? ¿Había utilizado Benito acero? ¿Por qué no habían sabido qué hacer? ¿Cómo podía suceder aquello? Ian dijo que las casas de piedra eran impredecibles y no podía esperarse que reaccionaran como las casas estadounidenses y ya han colocado la puerta y queda muy bien, aunque no la habían hecho tan ancha como queríamos, por si acaso. Vacilé entre pensar que los trabajadores eran incompetentes o temer que hubieran quedado aplastados bajo una casa inestable.

Para mediados de noviembre, Benito ha terminado el balcón de la primera planta y la abertura de la infame puerta, además de haber abierto las dos puertas de los pisos superiores que conectan con las dependencias del *contadino*. Decidimos cancelar la apertura de la otra gran puerta, que uniría la sala de estar con la cocina de los contadini. La imagen de los hombres de Benito abandonando la casa a toda prisa no inspira mucha confianza. Los retrasos que Ian menciona a continuación hacen referencia al cuarto de baño y la calefacción central. «Casi con toda seguridad —nos advierte— no habrá calefacción cuando vengan para Navidad. De hecho, la casa no será habitable debido a que los tubos de la calefacción tendrán que instalarse en el interior de la casa y no en la parte de atrás como se nos dijo en un principio.» Benito le pide que nos comunique que los costos son más altos de lo que pensaba. Se han solicitado los artículos escritos en la lista a electricistas y fontaneros y las facturas de unos y otros han convertido el presupuesto en un caos. No tenemos medio de saber qué ha hecho cada uno. Ian parece tan confuso como nosotros. El dinero que mandamos tarda demasiado en llegar y Benito está furioso. Lo que está claro es que nosotros no estamos allí y el trabajo de nuestra casa se está haciendo entre otros trabajos.

Esperando que haya algún milagro, viajamos a Italia por Navidad. Elizabeth nos ha ofrecido su casa en Cortona, donde parte de las cosas están preparadas para el traslado. También quiere darnos buena parte de su mobiliario, ya que su nueva casa

es más pequeña. Cuando salimos del aeropuerto de Roma, la lluvia golpea el parabrisas como una manguera abierta a toda presión. A medida que avanzamos hacia el norte, la niebla es cada vez más densa. Al llegar a Camucia, vamos directamente al bar para tomar un chocolate caliente antes de dirigirnos a casa de Elizabeth. Decidimos deshacer las maletas y comer, después iremos a Bramasole.

La casa es una ruina. Han abierto regatas para los tubos de la calefacción en las paredes de todas las habitaciones. Los trabajadores han dejado cascotes y escombros sobre el suelo sin ningún tipo de protección. Se han limitado a echar los plásticos por encima de los muebles, de modo que ahora, hasta el último libro, silla, plato, cama, toalla y receta de la casa está cubierto de mugre. Los cortes profundos y dentados que recorren las paredes parecen heridas abiertas. Acaban de empezar a poner cemento en el suelo del nuevo cuarto de baño. En la cocina nueva, el yeso ya ha empezado a agrietarse. Han instalado el gran fregadero, y queda maravillosamente. Uno de los trabajadores ha garabateado con rotulador negro un número de teléfono sobre el fresco de nuestro comedor. Ed intenta borrarlo inmediatamente con un trapo húmedo, pero parece que el teléfono del lampista no quiere dejarnos. Ed arroja el trapo con el resto de los escombros. Han dejado ventanas abiertas por todas partes y se han formado charcos en el suelo por la lluvia de esta mañana. El descuido es tan evidente en todas partes —han enterrado el teléfono— que me siento furiosa y tengo que salir afuera y tomar unas bocanadas de aire fresco. Benito está en otro trabajo. Uno de sus trabajadores ve que estamos muy contrariados e intenta decir que pronto lo terminarán todo, y bien. Está trabajando en la abertura entre la nueva cocina y el comedor. Es tímido, pero se le ve preocupado. Una bonita casa, bonito emplazamiento. Todo quedará bien. Sus viejos ojos azules y cansados nos miran con tristeza. Benito llega armando un gran estruendo. No hubo tiempo para limpiar antes de que llegáramos y, de todos modos, es responsabilidad del lampista, él mismo se ha retrasado mucho porque el lampista no vino cuando dijo que vendría. Pero todo está «perfetto, signori». Él se ocupará del yeso agrietado: no se había secado bien a causa de la lluvia. Casi no nos molestamos ni en contestar. Mientras él sigue gesticulando, me doy cuenta de que el trabajador me está mirando. Está detrás de Benito y hace un extraño gesto: asiente mirando a Benito y entonces baja los ojos.

El balcón de arriba parece perfecto. Han puesto ladrillos rosados y reafirmado la vieja y oxidada baranda de hierro, de modo que ahora es seguro pero sigue pareciendo antiguo. Al menos han hecho algo bien.

Hacia las cuatro empieza a anochecer. A las cinco ya es de noche. Aun así, las tiendas abren después de la siesta. Una mañana de trabajo, la siesta, y vuelta a abrir cuando ya está oscuro para varias horas más de trabajo: el ritmo de trabajo no es distinto al de los bochornosos días de verano. Pasamos a saludar al *signor* Martini. Nos alegramos de verle y sabemos que dirá «*Boh*» y «*Anche troppo*», una de sus

respuestas para todo que significa, «sí, es demasiado». Le explicamos lo que está pasando en nuestro mal italiano. Cuando ya nos vamos, recuerdo el extraño gesto.

- —¿Qué significa esto? —pregunto bajando los ojos.
- —*Furbo*, astuto; cuidado —responde.
- —¿Quién es furbo?
- —Al parecer, nuestro contratista.

Una casa acogedora. Gracias, Elizabeth. Compramos velas rojas, cortamos ramas de pino y las reunimos para dar al menos la apariencia de Navidad. Nuestros corazones no están en la cocina, aunque los ingredientes de invierno que vemos en las tiendas casi nos empujan a cocinar. Los muebles que Elizabeth nos ha dado son adorables. Aparte de dos camas gemelas, una mesita de café, dos escritorios y lámparas, tendremos una antigua madia, cuya parte superior se utilizaba para amasar el pan y dejar que subiera la masa. En la parte de abajo hay cajones y un estante. La cálida pátina de la madera de castaño me impulsa a pasar la mano por encima. En la lista que Elizabeth ha dejado, encontramos un inmenso armadio, lo suficientemente grande para guardar todas las sábanas y mantelería de la casa, una mesa de comedor, cómodas antiguas, un cassone (una cómoda alta para guardar cosas), dos sillas de campesino y bonitos platos y bandejas para servir. Vamos a tener una casa amueblada. Con las habitaciones que tenemos, aún quedará sitio para que compremos nuestros propios tesoros. En medio de los horrores de la restauración, este gran acto de generosidad nos conmueve profundamente. En estos momentos, cada uno de estos objetos parece encajar en la casa limpia y ordenada de Elizabeth, pero antes de irnos tenemos que trasladarlo todo a nuestra casa llena de escombros.

A medida que se acerca la Navidad, el trabajo se hace más lento y acaba por interrumpirse. No pensábamos que se tomarían tantos días. La llegada del año nuevo trae consigo un buen número de fiestas. Nunca habíamos oído hablar de santo Stefano, pero por lo visto merece un día de fiesta. Francesco Falco, que lleva veinte años trabajando con Elizabeth, trae a su hijo Giorgio y a su cuñado con un camión. Dejan aparte el *armadio*, y lo cargan todo en el camión, excepto el escritorio, que es demasiado ancho para sacarlo del estudio. Elizabeth ha escrito todos sus libros en ese escritorio y parece que no es su destino abandonar esta casa. Estoy llevando cajas cargadas de platos al coche y, cuando miro hacia arriba, veo que lo están bajando por la ventana con ayuda de unas cuerdas. Todos aplauden cuando finalmente se posa suavemente sobre el suelo.

En la casa, embutimos todos los muebles en dos habitaciones que hemos adecentado un poco. Lo cubrimos todo con plásticos y cerramos las puertas.

No hay nada, absolutamente nada, que podamos hacer. Benito no responde a nuestras llamadas. A mí me duele la garganta. No hemos comprado regalos. Ed está

muy callado. Mi hija, que está en Nueva York con gripe, va a pasar sus primeras Navidades sola, porque el desastroso avance de las obras la ha hecho desistir de su idea de venir a Italia. Me paso un buen rato con la vista clavada en un anuncio de un viaje a las Bahamas de una revista, la típica foto de una cala de arena dorada y agua azul y cristalina.

En algún lugar, alguien flota sobre las aguas en un colchón inflable, pasando sus dedos con gesto soñador por las cálidas aguas.

En nochevieja, comemos pasta con champiñones, ternera y un excelente Chianti. Aparte de nosotros, en el restaurante sólo hay otra persona, porque *Natale* es ante todo una fiesta para estar en familia. El hombre lleva un traje marrón y se sienta muy derecho. Lo veo beber su vino despaciosamente con la comida. Se sirve medio vaso y aspira su aroma, como si fuera de una excelente cosecha y no el vino barato de la casa. Procede con cada uno de los platos con mesura. Nosotros ya estamos llenos. Sólo son las nueve y media. Volveremos a casa de Elizabeth, encenderemos un fuego y compartiremos un *moscato* y el pastel que compré esta tarde. Mientras Ed espera su café, a nuestro compañero de cena le sirven un plato con queso y una fuente con nueces. El restaurante está callado. El hombre parte una nuez. Se corta un trocito de queso, lo saborea, se come una nuez, parte otra. Me dan ganas de echarme sobre el mantel blanco y ponerme a llorar.

Según Ian, el trabajo concluyó satisfactoriamente a finales de febrero. Pagamos la cantidad contratada, pero no la exorbitante cifra que Benito añadió. En su lista había cosas como mil dólares por colocar una puerta. Hasta que no estemos, allí no podremos determinar con exactitud qué ha hecho realmente y qué no. No sé cómo lo haremos para establecer un precio final.

A finales de abril, Ed vuelve a Italia. No tiene que trabajar en primavera. Su idea es despejar la tierra y tratar y encerar todas las vigas antes de que yo llegue a primeros de junio. Entonces pintaremos, limpiaremos todas las habitaciones y ventanas y procuraremos devolver al suelo el aspecto que tenía antes de que llegara Benito. En la nueva cocina sólo están el fregadero, el lavavajillas, la cocina y la nevera. En lugar de poner armarios, queremos instalar unas columnas de ladrillo con amplios estantes y colocar placas de mármol para los poyos. Tenemos un buen incentivo: a finales de junio, mi amiga Susan viene a casarse a Cortona. Cuando le pregunté por qué quería casarse en Italia, ella me respondió crípticamente: «Quiero casarme en un idioma que no entienda.» Los invitados se quedarán con nosotros y la boda se celebrará en el edificio del siglo XII del ayuntamiento de la ciudad.

Ed me cuenta que está confinado en la habitación de la primera planta que da al balcón, su pequeño refugio en medio del caos. Está limpiando un cuarto de baño, ha

desempaquetado unos cuantos tarros y platos y se ha marcado una rutina rudimentaria. Benito ha sacado parte de los escombros de la casa, pero no los ha llevado muy lejos, se ha limitado a dejarlos en el camino de acceso. En la terraza que queda al frente de la casa ha dejado una pequeña montaña de piedra procedente del muro. El ladrillo del balcón y la habitación forman otra pequeña montaña. Pero a pesar de todo, Ed está exultante. ¡Se han ido! El nuevo cuarto de baño, con sus nuevas baldosas de 30 cm², el lavamanos con un pedestal *belle époque* y la bañera empotrada, se ve grande y ostentoso, todo un contraste con el antiguo, donde había que utilizar poco menos que el sistema de los cubos. La primavera es asombrosamente verde y miles de lirios y narcisos aparecen entre la alta hierba en nuestras tierras. Ed ha descubierto un pequeño arroyuelo estacional que pasa entre dos rocas cubiertas de musgo. Había dos tortugas descansando sobre las rocas. El almendro y los árboles frutales son tan extraordinariamente hermosos que tiene que controlarse para no pasar todo el tiempo trabajando en el exterior de la casa.

Procuramos llamarnos lo menos posible. Tendemos a alargar demasiado las conversaciones, y después no dejamos de pensar que podríamos haber hecho algo en la casa con el dinero que nos ha costado la conferencia. Pero cuando uno trabaja en una casa, siente una gran necesidad de explicar lo que ha hecho. Necesitas poder contarle a alguien que las vigas han quedado estupendas con el encerado final, que te duele el cuello de tener todo el día la cabeza levantada hacia el techo, que vas por la cuarta habitación. Ed me cuenta que cada habitación le lleva cuarenta horas: vigas, techo, paredes. El suelo quedará para el final. Siete de siete: siete días a la semana.

Por fin, por fin, junio... Puedo irme. Con todo lo que Ed me ha contado, espero que la casa reluzca cuando llegue. Pero, claro, Ed se ha concentrado en sus progresos.

Cuando llego, me resulta difícil concentrarme en lo que ha hecho. Las vigas quedan muy bien, sí. Pero los alrededores de la casa están llenos de basura, yeso, la vieja cisterna. El electricista no se ha presentado. Seis habitaciones están aún sin empezar. Los muebles están apilados en tres habitaciones. Parece un campo de batalla. Intento no demostrar lo horrorizada que estoy.

Estoy lista para unas buenas vacaciones. Mala suerte, porque no hay más remedio que ponerse a trabajar. Tenemos unas tres semanas antes de que llegue el primer grupo importante de invitados que tenemos. ¡La boda! Parece un chiste pensar que alguien pueda quedarse aquí.

Ed mide un metro noventa. Yo, un metro sesenta y cuatro. Él se pone con el techo; yo, con el suelo. Biología es destino, pero ¿cuál es mejor? En realidad a él le encanta poder acabar las vigas. Pintar el techo de ladrillo es menos divertido, pero resulta gratificante. De pronto, las vigas mugrientas y el techo lleno de desconchones se han convertido en unas vigas oscuras y sustanciosas, y en un prístino techo blanco de ladrillo. La habitación empieza a perfilarse. Se avanza deprisa con las grandes

brochas de cerdas de jabalí. Qué paredes tan blancas... Cuando se pinta sobre yeso, el blanco es más blanco. Cuando Ed termina una habitación, mi trabajo consiste en pintar la batiscopa, una franja gris de quince centímetros que recorre la base de las paredes, una especie de seudo moldura típica en las casas antiguas de esta zona. Normalmente es de color ladrillo, pero nosotros la preferimos más clara. La palabra significa «golpe-escoba». El color más oscuro sirve para que no se noten las marcas de fregonas y escobas con que deben limpiarse constantemente estos suelos. Casi cabeza abajo, mido quince centímetros en varios puntos, protejo el suelo y la pared con cinta adhesiva, pinto rápidamente y luego retiro la cinta adhesiva. Desde luego, al quitar la cinta adhesiva, arranco un poco de pintura blanca y tengo que retocarla. Doce habitaciones, cada una con sus cuatro paredes, además de la escalera, los descansillos y la entrada. Vamos a dejar la despensa de piedra como está. A continuación, tengo que descalcificar el suelo. En primer lugar, se eliminan los restos de tierra o piedras que pueda haber, luego paso la aspiradora. Disuelvo los restos de yeso, suciedad y pintura extendiendo por el suelo una solución especial. Después, aclaro con un trapo mojado tres veces, la segunda con una suave solución jabonosa. Siempre de rodillas. Luego, se pasa el trapo otra vez empapándolo con agua y un poco de ácido muriático. Se aclara, se pasa una capa de aceite de linaza y se deja que empape el suelo. Hay que dejarlo secar un par de días y después encerar. Otra vez por los suelos, como una fregona. Mis rodillas, que no están acostumbradas a esto, se rebelan y tengo que contenerme para no empezar a gemir como una loca cuando me pongo en pie. Último paso: pulir con un trapo suave. El suelo vuelve a ser el de antes, oscuro, ostentoso y brillante. Cada habitación recupera su aspecto original, bastante parecido al que tenía cuando compramos la casa, sólo que ahora las vigas están bien y se han colocado los radiadores. «Brutto», «feo», le dije al fontanero cuando los vi. «Sí —me contestó él—, pero en invierno son bonitos.»

Tal como Ed me había dicho, siete de siete: siete días a la semana. Extendemos los dos montones de cascotes por el camino de acceso, que de todos modos ha quedado destrozado por el paso de tantos camiones. Enterramos las piedras y los ladrillos más grandes y esparcimos hierba por encima. Poco a poco se irá asentando. Contratamos a alguien para que se lleve un camión de escombros que Benito olvidó llevarse. Unos días más tarde, cuando estamos dando un paseo, vemos una fea pila de escombros a un lado de un camino, a kilómetro y medio de la casa y, para nuestro horror, entre ellos vemos nuestro yeso con la capa anterior de pintura azul *madonna*.

Desde que empezó a estudiar en el instituto hasta que se licenció en la universidad, Ed ha trabajado haciendo traslados, como conductor de autobús, haciendo muebles, levantando neveras. Un amigo lo llama «el poeta musculoso». Le encanta este trabajo, aunque por la noche, él también está molido. Yo no estoy acostumbrada a realizar trabajos tan duros, como mucho a dar nuevas superficies a

los muebles, podar, pintar y empapelar. Es tanto el agotamiento físico que siento que mi organismo está al borde del colapso. Me duele todo. ¿Qué significa tener agua en la rodilla? Porque me parece que yo tengo. Por la noche estoy hecha polvo. Por la mañana los dos tenemos nuevas energías, aunque ignoro de dónde salen. Empezamos de nuevo. Me asombra la implacabilidad que hemos desarrollado. Nunca volveré a mirar a los obreros de la misma forma. Tendríamos que pagarles una fortuna.

Cuando sello las losetas del balcón con aceite de linaza, el sol es especialmente mortífero. Estoy determinada a acabar lo que estoy haciendo y seguir trabajando, hasta que empiezo a marearme con los vapores del aceite y el calor. De vez en cuando me pongo de pie y aspiro grandes bocanadas de aire perfumado de madreselva. Hemos plantado una abajo, en una jardinera enorme. Dejo que mis ojos se pierdan en la hermosa vista, luego vuelvo a meter el pincel en el bote. ¿A quién se le ocurriría especificar, cuando paga una fortuna para que le hagan un balcón nuevo, que también tienen que dar un acabado a la superficie de las losetas? A ninguno de los dos se nos había ocurrido que tendríamos que tratar los suelos de la cocina y del balcón con esta sustancia viscosa.

Después de recoger las cosas al final del día, echamos una ojeada para comprobar qué queda, cómo lo hemos echo. No pensamos tener niños, pero esto es casi como tener trillizos. A medida que acabamos cada habitación, empezamos a colocar los muebles. Poco a poco las habitaciones van cobrando forma y, aunque la decoración sea un tanto frugal, al menos se ven arregladas. He traído mantas blancas para las camas gemelas. Nos tomamos una mañana libre y vamos a Arezzo a comprar unas lámparas de un sitio donde aún hacen los tradicionales jarrones de mayólica de la zona pero adaptados como base para lámparas. Qué fabulosa sensación..., ¡las cosas empiezan a perfilarse, han acabado, está limpio, estaremos calientes en invierno! Esto nos anima a seguir adelante.

Una semana antes de la boda, llegan de California nuestros amigos Shera y Kevin. Los vemos bajar del tren desde el otro extremo del andén. Kevin está maniobrando con algo inmenso que parece un ataúd para dos. ¡Su bicicleta! Seguimos con el trabajo mientras ellos van a Florencia, Asís, mientras siguen las huellas de Piero della Francesca. Por la noche hacemos grandes comidas juntos, ellos nos explican las maravillas que han visto y nosotros les hablamos del nuevo grifo que queremos instalar en el baño de asiento. Se enamoran de la zona enseguida y parecen deseosos de escuchar el capítulo diario de nuestra saga sobre la limpieza de los ladrillos del suelo de la cocina. Cuando no están de viaje, Kevin da largos paseos en su bicicleta. Shera es una artista, así que la tenemos prisionera. Está pintando medios arcos de un azul lechoso sobre las ventanas del dormitorio para los novios. Hemos escogido una estrella de uno de los cuadros del Giotto y, con ayuda de una plantilla, Shera está llenando las cúpulas de estrellas de oro batido. Unas cuantas estrellas de la

cúpula «caen» sobre las paredes blancas. En una tienda de antigüedades que hay cerca de Perugia, compro dos reproducciones en color de las constelaciones, con bestias y figuras mitológicas. En el mercado de Cortona, encuentro bonita mantelería y sábanas de algodón de color azul pálido con calado blanco. Compramos veinte vasos de vino, manteles de lino, moldes para cocinar el pastel de boda, una caja de vino.

Es imposible que podamos terminarlo todo a tiempo para la boda (¿podremos acabarlo alguna vez?), pero hemos hecho bastantes cosas. El día antes de que todos lleguen, Kevin aparece por las escaleras y dice: «¿Por qué sale vapor del lavabo? ¿Es alguna peculiaridad de los lavabos italianos?» Ed trae la escalera, y sube para mirar la cisterna. Mete la mano. Agua caliente. Comprobamos los otros cuartos de baño. El nuevo está bien, pero el otro también tiene agua caliente. Apenas hemos utilizado esos aseos, y no hemos dejado correr la suficiente agua para que llegara el agua caliente, así que no nos hemos dado cuenta de que ninguno de los dos tiene agua fría. En cuanto nuestros invitados empezaron a usarlos, se hizo evidente. Shera dice que cuando se duchó le pareció que el agua salía terriblemente caliente, pero no quiso decir nada. El fontanero no puede venir hasta dentro de unos días, así que tendremos que pasar la boda con duchas rápidas y ¡lavabos que humean!

La terraza que queda al frente de la casa está todavía muy desarreglada, pero hemos puesto tiestos de geranios a lo largo del muro para distraer un poco la atención. Por lo menos hemos quitado los cascotes. Hay camas en cuatro habitaciones. Los dos primos ingleses de Susan y el hermano y la cuñada de Colé han llegado. Shera y Kevin se trasladarán a un hotel de la ciudad un par de días. Llegan también unos amigos de Vermont.

De día, somos doce personas en la casa. Muchas manos para ayudar con las bebidas y la comida. Tenemos que improvisar un poco con el pastel, porque el horno es pequeño. Yo había pensado en un pastel de tres pisos de bizcocho esponjoso con crema de avellana glaseada, servido con crema batida y cerezas bañadas en licor. No hemos podido encontrar un molde lo bastante grande para el primer piso del pastel, así que finalmente hemos comprado una bandeja. Ha quedado un pastel adorable, aunque un poco ladeado. Lo decoramos con multitud de flores. Todos van de un lado a otro visitando lugares bonitos y comprando.

La cena del día anterior a la boda la celebramos aquí, en ona noche clara y cálida. Todos vestimos con lino y algodón claro. Nos hacen muchas fotos cogidos del brazo, o apiñados sobre la barandilla del balcón. El primo de Susan saca un champán que ha comprado en Francia. Después de tomar unas copas con *bruschette* y olivas pasas, empezamos con la sopa fresca de hinojo. He preparado una cacerola rústica de pollo, judías blancas, salchicha, tomates y cebolla. Hay guisantes finos, canastas de pan, y ensalada de jaramago, *radicchio* y escarola. Todos cuentan anécdotas de bodas. Mark

tenía que casarse con una chica de Colorado, pero el día de la boda ella se escapó y una semana después se casó con otro hombre. Karen era la dama de honor en una boda que se celebró en un yate, y la madre de la novia, con su traje de gasa azul verdoso, tropezó y se cayó al agua. Cuando yo me casé a los veintidós años, quería que la ceremonia se celebrara a medianoche y todo el mundo vistiera con túnicas y llevara velas. El cura se negó rotundamente, porque la medianoche era una hora «furtiva». Las nueve era lo más que estaba dispuesto a aceptar. Y, en vez de una túnica, yo me puse el vestido de novia de mi hermana y avancé por el pasillo llevando conmigo un ejemplar de Keats encuadernado en cuero. Mi madre me tiró del vestido y yo me incliné para escuchar sus palabras sabias. Me susurró: «No durará ni seis meses.» Pero se equivocaba.

Tal vez deberíamos haber traído un acordeonista, a la Fellini, y un caballo blanco que llevara a la novia, pero la noche transcurre bastante bien, y en el comedor, algunos bailan al son de la música del compacto. Una tarta blanca de melocotón tendría que culminar esta cena, pero la descripción que Ed hace de la *crema* y los *gelati* de avellana hace que todos corran a los coches. Les asombra ver que en una ciudad tan pequeña a las once todo el mundo está todavía en pie, fuera de sus casas, tomando café, helado, o tal vez un *amaro*, un «digestivo amargo». En los cochecitos, los bebés tienen los ojos tan abiertos como los padres. Los adolescentes están sentados en la escalinata del ayuntamiento. El único que parece dormir es un gato que se ha aposentado sobre el coche de la policía.

La mañana de la boda, Susan, Shera y yo hacemos un ramo para Susan con lavanda, y flores silvestres rosas y amarillas. Cuando estamos todos arreglados, vamos caminando a la ciudad por la calzada romana. Ed lleva los zapatos buenos en una bolsa. Susan ha comprado paraguas chinos de papel pintado para todos, para que nos protejamos del sol de mediodía. Atravesamos la ciudad y entramos finalmente en el edificio del siglo XII del ayuntamiento. Para firmar el contrato, una sala imponente, oscura, de techo alto, con tapices y frescos y sillas altas de aspecto solemne. La ciudad de Cortona ha enviado rosas rojas y Ed ha dispuesto que venga alguien del bar Sport cuando termine la ceremonia con *prosecco* frío. Brian, uno de los primos de Susan, va de un lado a otro grabándolo todo con su cámara de vídeo, haciendo tomas desde diferentes ángulos. Después de la breve ceremonia, cruzamos la plaza para ir a La Logetta, donde asistiremos a un festín toscano. La comida se inicia con una selección de antipasti, «entremeses», típicos: crostini, pequeñas rebanaditas de pan, decoradas con olivas, pimiento, champiñones o hígado de pollo; prosciutto e melone, olivas fritas rellenas de pancetta y migas de pan crujiente y especiado; y la finocchiona local, «salami con semillas de hinojo». A continuación nos traen una selección de primi, «primeros platos», incluyendo ravioli con mantequilla y salvia, y gnocchi di patate, pequeños «nudillos» de patata que aquí se sirven con pesto. Nos sirven un plato tras otro, y la cena culmina con unas bandejas de cordero y ternera asados y la famosa chuleta a la brasa del Val di Chiana. Karen se fija en el gran piano que hay en una esquina bajo un inmenso jarrón de flores y convence a Colé, que es pianista, para que toque algo. Ed está al otro extremo de la mesa, pero nuestras miradas se cruzan cuando Colé empieza a interpretar una pieza de Scarlatti. Tres semanas atrás todo esto era un sueño, una lejana conjetura, una perspectiva aterradora. «Salud», exclaman los primos ingleses.

Cuando volvemos a casa, todos estamos adormecidos por la comida y el calor, y decidimos dejar el pastel para más tarde. Oigo que alguien ronca. En realidad, son dos los que roncan.

Aunque al pastel le falta un toque profesional, creo es el mejor que he probado nunca. Y en parte se lo debo a los frutos de nuestro avellano. Shera y Kevin están bailando otra vez. Otros van paseando hasta el lugar donde termina nuestra propiedad para poder contemplar la hermosa vista del lago y el valle. No acabamos de decidir si comer otra vez u olvidarnos. Al final, nos vamos a Camucia a comer unas pizzas. Los sitios que más nos gustan están cerrados, así que acabamos en una pizzería definitivamente ordinaria y sin ambiente. Pero la pizza es excelente, y nadie parece reparar en las cortinas polvorientas o en el gato que se ha subido a la mesa de al lado y está acabando con los restos de la comida de alguien. En un extremo de la mesa, el novio y la novia, con las manos cogidas, están en amoroso coloquio.

Susan y Colé han partido hacia Lucca, y desde allí volverán a Francia. Los invitados de su familia se han ido.

Shera y Kevin se quedan unos días más. Ed y yo vamos a ver al *marmista* y elegimos un mármol grueso y blanco para el poyo de la cocina. Al día siguiente corta y bisela las placas, y Ed y Kevin las cargan en la parte de atrás del coche. La cocina tiene el aspecto que yo quería: suelo de ladrillo, electrodomésticos blancos, una larga pila, estantes, poyo de mármol... He cosido una cortina azul plisada para ponerla debajo del fregadero y he colgado una ristra de ajos y algunas hierbas secas de los estantes. En la ciudad encontramos un viejo armarito con estantes para tazas y platos. La madera oscura del avellano queda perfecta contra el blanco de las paredes. Por fin, un sitio donde podremos poner todos los cuencos y tazas con diseños locales que estamos comprando.

Todos se han ido. Nos comemos lo que queda del pastel de bodas. Ed empieza una de sus tantas listas... Tendríamos que empapelar una habitación con ellas..., con los proyectos que le gustaría realizar en adelante. La cocina tiene un aspecto irresistible, y está a punto de empezar la mejor época para las frutas y las verduras. Cuatro de julio: aún tenemos la mayor parte del verano por delante. Mi hija está por llegar. Los amigos que estén de paso pasaran a comer o se quedarán una noche. Estamos preparados.

# Capítulo 7

### Una larga mesa bajo los árboles

En Camucia, la bulliciosa ciudad situada a los pies de la colina de Cortona, el día del mercadillo cae en sábado. Allí estoy yo antes de que empiece a hacer calor. Los turistas pasan de largo por Camucia; no es más que el residuo moderno de la venerable ciudad que domina sobre la colina. Pero es moderno relativamente. Entre las tiendas de *frutta e verdura*, las ferreterías y las tiendas de grano, puedes encontrarte con un par de tumbas etruscas. Cerca de la carnicería, se encuentran los restos de una villa, una inmensa verja de hierro y el muro de un jardín. Camucia, bombardeada en la segunda guerra mundial, tiene también sus castaños, sus puertas de fotografía y sus casas con postigos.

Los días de mercado, hay un par de calles cerradas al tráfico. Los vendedores llegan temprano, y sacan lo que parecen secciones enteras de supermercado de camiones o furgonetas especiales. En un puesto venden *pecorino* local, «queso de leche de oveja», que puede ser dulce y cremoso, o anejo y fuerte como un corral, junto con varias bolas de *parmigiano*. El queso añejo es sabroso y se desmenuza fácilmente, y me resulta agradable ir mordisqueándolo mientras voy por el mercado.

Estoy buscando y reuniendo ingredientes para la cena de unos nuevos amigos. Mis puestos favoritos son los de los dos maestros de la *porchetta*. El cerdo entero está tendido sobre la tabla de cortar, con un poco de perejil liado entre la cola, y una manzana o un champiñón grande en la boca.

A veces la cabeza decapitada está a un lado, contemplando el resto de su cuerpo, que se ha rellenado con hierbas y trozos de sus propias orejas, etcétera (mejor no fijarse demasiado), para después asarse en un horno de leña. Se puede comprar un panino (un bollito crujiente) sin otra cosa que unas rodajas de porchetta para llevártelo a casa, magro o con algo de grasa. El dueño de uno de los puestos de porchetta se parece mucho a lo que vende: ojos pequeños, piel vistosa, y antebrazos bulbosos. Sus dedos son cortos y regordetes, con las uñas comidas. Me sonríe, alabando las virtudes de su cerdo, pero cuando se vuelve a su esposa, su tono se vuelve gruñón. Sus labios parecen fijos en una media sonrisa tensa. He comprado otras veces aquí, y su porchetta es deliciosa. Esta vez le compro al hombre menos severo del puesto de al lado. Pido más sale, «sal», por Ed, que es como se llama el relleno incalificable que le ponen. Me gusta, pero siempre acabo rebuscando en su interior para ver si encuentro algo raro. Aunque el cerdo es útil y apetitoso en todas sus partes y preparaciones, la porchetta, asada a fuego lento, debe de ser la mejor. Antes de seguir con las verduras, veo un par de alpargatas amarillas con unas cintas

para atarlas a los tobillos; dejo las bolsas de la compra mientras me pruebo una. Perfecta, y por menos de diez dólares. Las pongo en la cesta con la *porchetta* y el *parmigiano*.

Fulares (imitaciones de Chanel y Hermés) y manteles de lino cuelgan de los toldos; jabón para el lavabo, cintas y camisetas aparecen desplegados en grandes cajones y mesas plegables. En este mercado, aparte de comprar comida, puedes vestirte, plantar un jardín y comprar todo lo que necesites para la casa. Hay algo de artesanía local, pero tienes que buscarla. Los mercadillos toscanos no son como los de México, con esos maravillosos muñecos, tejidos y cerámicas. Es sorprendente que estos mercadillos aún se hagan, dada la sofisticación de la vida en Italia y la calidad de vida en esta zona. La tradición del hierro forjado aún se conserva. Ocasionalmente, veo buenos morillos y prácticas parrillas para las chimeneas. Mi favorito es un soporte para el prosciutto, una barra de hierro montada verticalmente sobre una tabla de madera para que sea más fácil cortarlo. Tal vez algún día me daré cuenta de lo mucho que necesito el prosciutto y me compre uno. Una semana compré unas canastas hechas a mano con ramas oscuras y flexibles de sauce. Las grandes son perfectas para poner utensilios de cocina y las pequeñas de forma circular, para los melocotones y las cerezas maduras. Una mujer vende viejos manteles y juegos de sábanas con gruesas iniciales que debe de haber ido reuniendo entre diferentes granjas y pueblos. Tiene tres montones de encaje que amarillea. Tal vez una parte se haya confeccionado en una isla próxima del lago Trasimeno, la Isola Maggiore. Allí las mujeres aún se sientan a la puerta de las casas a tejer bajo la luz de la tarde. Encuentro dos enormes fundas cuadradas para almohadas, con encaje y lazos..., diez mil liras, como las sandalias: parece que es el número mágico hoy. Por supuesto, tendré que comprar almohadas hechas a medida. Cuando compro unos trapos de lino de cocina a rayas, veo varias pieles de cabra colgando de unos ganchos. Quedarían estupendas sobre el suelo de cotto de mi casa. Las cuatro que tiene el hombre son muy pequeñas, pero dice que volverá la semana que viene. Trata de convencerme de que, de todos modos, sus pieles de oveja quedarían mejor, pero no me gustan.

Aún me quedan cosas por comprar, pero me paso por el bar a tomar un café. En realidad, es sólo una excusa para mirar. La gente de los alrededores no viene sólo para comprar en el mercado, también se reúnen con amigos, hacen negocios. Un adorable bullicio de voces envuelve el mercadillo y las zonas colindantes. Muchos hablan en el dialecto local del Val di Chiana y, aunque casi no entiendo nada de lo que dicen, observo entre ellos un hábito recurrente: ellos no pronuncian la c como ch, sino que lo convierten en un sonido sibilante, sh. En vez de decir «chiento», dicen «shento». He oído que alguien pedía un «cappushino» en lugar de un «cappuchino», aunque coloquialmente es más frecuente pedir un «cappuch». El nombre eje su ciudad no se pronuncia «Camuchia», sino «Camushia». Es curioso, en este tipo de

cambios, con frecuencia la letra afectada es la c. En la zona de Siena, la gente sustituye el sonido k por h aspirada... dicen «hasa» y «hola-hola», en vez de casa y Coca-Cola. Pero sea cual sea su pronunciación, están hablando. Fuera del bar se arremolinan unos cien hombres, grupos de granjeros. Algunos juegan a las cartas. Sus esposas están entre la multitud del mercado, cargando sus cestas de frambuesas, albahaca con las raíces aún colgando, champiñones desecados, tal vez algún pescado del único puesto que vende productos del Adriático. A diferencia de los italianos, que se beben su dedo de *espresso* de un trago, yo bebo mi café negro, negro, a sorbitos.

Una amiga dice que Italia se está volviendo igual que el resto del mundo..., se está homogeneizando y americanizando, dice con desprecio. Me gustaría traerla aquí y que viera lo que yo estoy viendo. El aspecto de los hombres refleja la vida que llevan..., aunque supongo que eso pasa siempre. Trabajo duro, cuerpos y rostros firmes. Todos son delgados, no tienen ni un kilo de más por ningún sitio. Parecen curtidos por el sol, tan profundamente que con seguridad no están pálidos ni en invierno. Sus ropas de campo son prácticas, vastas... También veo en ellos una dignidad natural. Desde luego, los habrá que sean astutos, ariscos, crueles, pero parecen totalmente presentes, manifiestos y vivos. A algunos les falta algún diente, pero sonríen abiertamente sin ningún reparo. Miro a los ojos de un hombre. El izquierdo está blanco, surcado por venas lechosas, como las del mármol. El otro es negro como el centro de un girasol. Un chico retrasado se mueve entre ellos. No lo miman en exceso ni pasan como si no estuviera; está aquí, simplemente, viviendo su vida como el resto de nosotros.

En casa, planifico los menús por adelantado, aunque con frecuencia improviso según lo que voy comprando. Aquí, no me pongo a pensar hasta que veo los productos que hay frescos cada semana. Tiendo a comprar demasiado. Olvido que no tengo diez personas hambrientas que alimentar en la casa. Al principio me disgustaba mucho cuando después de unos pocos días me disponía a cocinar los guisantes o los tomates y descubría que se habían echado a perder. Finalmente comprendí que lo que compras cada día está listo para cocinarse..., que se ha cogido esa misma mañana en su punto. Esto explicaba otro misterio. No había logrado entender por qué las neveras de los italianos eran tan pequeñas hasta que me di cuenta de que ellos no almacenan la comida como hacemos nosotros. El gigante que tengo en casa empieza a parecer casi institucional comparado con la miniatura de frigorífico que tengo aquí.

Hace dos semanas, había pequeñas alcachofas púrpura con largos tallos. A Ed y a mí nos encantan cocidas y rellenas de tomate, ajo, pan duro y perejil; una vez hechas, se aderezan con aceite y vinagre. Hoy no había ni una sola. Los *fagiolini*, «judías verdes finas», son irresistibles. ¿Preparo dos ensaladas, porque las judías también quedarían bien con vinagreta de chalote? ¿Por qué no? Compro nectarinas para el desayuno, pero para el postre de esta noche, las cerezas serán perfectas. Compro un

kilo, y voy al otro lado del mercado a ver si encuentro un deshuesador. Como no sé qué palabra usan ellos, me veo confinada al lenguaje de los signos. Sé decir *ciliegia*, «cereza», y eso ayuda. Me he fijado en que, en Italia y Francia, los cocineros no quitan el hueso a las cerezas cuando las sirven como postre, pero aun así yo prefiero deshuesarlas. Las bañaré en Chianti con un poco de azúcar y limón. Me decido a comprar también unas pequeñas patatas amarillas todavía medio cubiertas de tierra. Les pasas un agua, un poquito de aceite y romero, y se asan en el horno.

Podría comprar lo que me falta para la comida de hoy aquí mismo. Paso junto a jaulas de gallinas de Guinea, patos y pollos, también de conejos. Mi hija tuvo una vez un conejo negro de angora como mascota, así es que me resulta difícil mirar con indiferencia a los dos conejitos moteados que mordisquean sus zanahorias en una polvorienta bolsa de la compañía Alitalia; no soporto imaginarlos temblando en el maletero de mi coche. Prefiero comprar la ternera en la carnicería, aunque también me cuesta. Sé que no es lógico. Si puedes comer carne, también puedes ver de dónde ha salido. Pero las cabezas flácidas y los ojos cerrados de las codornices y los pichones me impresionan. Cabezas de gallo, patas de pollo (con las uñas amarillas como la señora Ricker, la compañera de las partidas de cartas de mi abuela), el pellejo del animal para demostrar que es un conejo y no un gato, vacas enteras que cuelgan de las patas, con un trozo de papel debajo para recoger las gotas de sangre que aún puedan caer... todas estas cosas hacen que se me revuelva el estómago. No creo que nadie pueda comerse esas mejillas vellosas. Cuando era pequeña, una vez me senté a ver cómo nuestra cocinera le retorcía el cuello a un pollo y luego le arrancaba la cabeza de un tirón. El pollo dio unas vueltas, borboteando sangre, antes de desplomarse dando sacudidas. Me encanta el pollo asado, pero ¿podría retorcer alguna vez un cuello?

Llevo tanto como soy capaz de cargar. La siguiente parada es la cantina cooperativa, para comprar un vino local. Hacia el final de la sinuosa línea que forman los puestos del mercadillo, hay una mujer que vende flores de su jardín. Me envuelve un ramo de zinnias rosas en papel de periódico y las pongo entre las asas de la bolsa de la compra. El sol es feroz, y la gente está empezando a cerrar para la siesta. Una mujer que no ha vendido apenas ninguna de sus toallas amarillas y a rayas parece cansada. Quita al perro que está durmiendo en su silla plegable y se sienta a descansar un rato antes de recoger.

Cuando ya me voy, veo a un hombre con jersey, a pesar del calor. El maletero de su minúsculo Fiat está lleno de uva negra que ha estado recalentándose al sol toda la mañana. El aroma vinoso, enmohecido y violeta me impulsa a detenerme. El hombre me ofrece una. La dulzura de la uva rompe en mi paladar. Nunca en mi vida he probado algo tan esencial como esta uva. Hasta huelen a púrpura. Su sabor es más antiguo que los etruscos y, sin embargo, profundamente fresco y agradable. Me

aturde. Qué sabrosos los grandes granos, el montón de racimos polvorientos que llenan dos o tres cestas. Pido un *grappolo*, un «racimo», deseando que su sabor me acompañe toda la mañana.

A medida que voy vaciando las cestas de la compra, la cocina se llena del aroma de las frutas y las verduras recalentadas en el coche. Cualquiera que llegue a casa del mercado debe de sentirse impulsado a disponer los tomates, las berenjenas (*melanzane* suena mucho más auténtico que la palabra inglesa), los calabacines y los enormes pimientos en la fuente más cercana y darles reposo. Me resisto a la tentación de arreglar la fruta en las fuentes, excepto la que vamos a comer hoy porque está madura. Todo lo que no vayamos a comer ahora tiene que ir a la nevera.

Todavía no puedo creerme que la cocina esté acabada. Aunque aún se ve el fantasma de un círculo sobre la puerta de afuera, en el lugar donde colgaba un santo o una cruz en un nicho cuando esto era la capilla de la casa, no queda ninguna otra señal de los anteriores habitantes de la habitación, bueyes y pollos. Cuando los abrevaderos se arrancaron, encontramos los restos de elaboradas volutas en los desconchones de yeso y tuvimos que trabajar viendo continuamente las formas groseras que habían quedado marcadas en la pared. De vez en cuando nos deteníamos y decíamos: «¿Alguna vez habías imaginado que un día rasparías décadas de moho de ácido úrico animal de las paredes?» y «¿Te das cuenta de que vas a cocinar en una capilla?».

Ahora, extrañamente, parece como si la cocina siempre hubiera sido como es ahora. Como en el resto de la casa, el suelo es de ladrillo encerado, las paredes de yeso blanco, y en el techo hay (¡oh, la espalda y el cuello del pobre Ed!) vigas oscuras. Hemos evitado deliberadamente los armarios. Fue fácil construir los pilares de ladrillo para los gruesos tablones de las estanterías que imaginamos cuando pasábamos las noches dibujando en hojas de papel cuadriculado. Ed y yo cortamos los tablones y los pintamos de blanco. En las canastas que compré en el mercado tengo utensilios de cocina. Las losas de mármol blanco de Carrara de los apoyos me resultan agradables a la digestión, frescas al tacto y van bien para trabajar la masa las pizzas o los pasteles que hago. Colgamos los mismos estantes sencillos en otra pared para colocar vasos y cuencos para la pasta. Ed ha puesto unos clavos con el taladro para asegurarlos, haciendo que saltaran piedrecitas de la roca sólida y forzando el taladro al máximo.

La *signora* que vivía aquí hace cien años podría entrar ahora y ponerse a cocinar. Le encantaría el fregadero de porcelana, lo bastante grande para poder bañar a un niño, con su escurridero y su grifo de cromo. Me la imagino con su mentón afilado y sus brillantes ojos negros, con el pelo recogido con una peineta. Lleva zapatos resistentes con cordones y un vestido negro con las mangas subidas y se dispone a estirar con el

rodillo la masa de los ravioli. Sin duda, se mostraría sorprendida ante los electrodomésticos: el lavavajillas, la cocina y la nevera que no hace hielo (todavía una novedad en Toscana), pero, por lo demás, se sentiría como en casa. En mi siguiente vida, cuando sea arquitecto, siempre diseñaré cocinas que se abran al exterior. Me encanta salir afuera a descabezar las habichuelas sentada sobre el muro de piedra. Afuera pongo los tarros sucios en remojo, dejo secar los trapos de la cocina encima del muro, echo el agua limpia que me sobra al jaramago, el tomillo y el romero que crecen junto a la puerta. En verano, la doble puerta está abierta día y noche, así que la cocina se llena de luz y aire. Una avispa —¿es la misma?— entra cada día, bebe de la pila y vuelve a marcharse.

El único detalle realmente estadounidense es la iluminación. El precio extremadamente elevado de la luz explica la presencia de bombillas de cuarenta vatios en tantas casas. No soporto las cocinas oscuras. Elegimos dos accesorios alegres y un reóstato, cosa que provocó una gran consternación a Lino, el electricista. Nunca ha instalado un reóstato, y le intriga. Pero... ¡las luces! «Una es suficiente. No van a hacer ninguna operación aquí dentro», insistió. Se sintió en la obligación de advertirnos que la factura... No encontraba palabras, así es que se limitó a agitar ambas manos delante de él meneando la cabeza al mismo tiempo. Sin ninguna duda, vamos de cabeza a la ruina.

En la repisa de ladrillo que hay sobre la pila, he empezado a colocar fuentes y cuencos de mayólica de la localidad. Había pensado convencer a Shera para que venga y con la ayuda de unas plantillas me decore la franja superior de las paredes con uvas y hojas de parra. Pero, por el momento, la cocina «*é finita*».

Si hemos puesto tanto interés en la cocina es porque en mi familia siempre hemos tenido una especial predilección por cocinar. No importa la ocasión o el momento, las mujeres entre las que crecí podían entregarse en cuerpo y alma a la cocina, desde los delicados timbales y el pollo aplastado hasta cacerolas humeantes de estofado de Brunswick. En verano, mi madre y nuestra cocinera, Willie Bell, hacían maratones para poner tomates en conserva, encurtir pepinillos, remover cubas de una variedad de uva moscatel verde ámbar para hacer gelatina. A principios de diciembre, habían hecho pasteles con baño de coñac, y habían descascarillado montones de pacanas para asar. Nunca faltaban en nuestra cocina galletas de chocolate con avellanas, ni faltaban tampoco biscotes fríos que habían sobrado de la cena. Todavía añoro los biscotes en el desayuno. En una comida, ya estábamos hablando de la siguiente.

Mi hija daba todos los signos de haber roto con el legado de mi madre y Willie, cuyo talento nos destinó a mi hermana y a mí a estantes y estantes de libros de cocina y constantes planes para una fiesta u otra y —la prueba definitiva— incluso la fatalidad de cocinar cuando estamos solas. Durante su infancia, aparte de alguna

hornada ocasional de *fudge* negro como la obsidiana, Ashley desdeñó la cocina. Poco después de licenciarse en la universidad, empezó a cocinar y a llamarme para pedirme la receta del pollo con cuarenta dientes de ajo, profiteroles, *risotto*, suflé de chocolate, patatas Anna. Sin saberlo, parecía haber asimilado ciertos conocimientos. Ahora, cuando estamos juntas, planificamos y cocinamos hasta la saciedad. Ella me ha enseñado una receta estupenda de filete de cerdo marinado y tarta de suero y limón. Estas conexiones familiares me producen una sensación de impotencia: la cocina es destino.

A pesar de esta inexorable herencia, en los últimos años, el trabajo me absorbe cada vez más. En San Francisco, en medio de mi rutina diaria, la cocina a veces se convierte en una carga. Reconozco que en alguna ocasión mi cena se ha limitado a un poco de helado que he comido de pie en la cocina. A veces, los dos llegamos tarde a casa y en la nevera no encontramos más que apio, uvas, manzanas un poco pasadas y leche. No es problema, en San Francisco hay buenos restaurantes. Los fines de semana procuramos asar siempre un par de pollos o hacer *minestrone* o una ensalada de pasta lo bastante grande para que dure hasta el martes. Los viernes, un alto en el local de Gordo para comer los burritos de carne con salsa amarga, guacamole, salsa muy picante y un kilogramo de grasa. Cuando me dan arrebatos de organización, congelo bidones de sopa, chile, estofado y caldo de verduras.

La tranquilidad que da una casa de verano, la comodidad de disponer de ingredientes selectos frescos y la naturalidad con la que te relacionas aquí con los invitados me han convencido de que es así como debería ser siempre la cocina. Pienso con frecuencia en las mesas que mi madre preparaba en verano. Planificaba las comidas como si fuera la cosa más sencilla del mundo. Finalmente caigo en la cuenta: tal vez no es que yo no esté tan capacitada como ella, simplemente, en su época era más fácil. Estaba rodeada de gente, como nosotros aquí. Yo sujetaba la máquina de hacer helados, mientras mi hermana hacía girar la manivela. Mi otra hermana desvainaba guisantes. Willie era una mujer muy capaz. Mi madre dirigía el tráfico en la cocina, preparaba la mesa. Utilizo sus recetas con frecuencia, y he heredado en parte su habilidad para tratar con los invitados, pero, por favor, pollo frito no. Aquí dispongo del mejor ingrediente, el tiempo. A los invitados les apetece de verdad deshuesar las cerezas o bajar a la ciudad a por otra ración de parmigiano. Además, la cocina parece tomar menos tiempo, porque la calidad de la comida es tan buena que no hacen falta grandes preparaciones. El calabacín tiene un sabor tan auténtico... La remolacha, salteada con un poco de ajo, está deliciosa. La fruta no viene con etiquetas; no se desinfecta ni se abrillanta, y su sabor es realmente diferente.

Estamos a casi quinientos metros de altitud, y las noches son frescas. Eso nos va bien, porque nos permite preparar algunas comidas más consistentes que no apetecen con el calor. Mientras que el *prosciutto* con higos, la sopa fresca de tomate, las alcachofas romanas o la pasta con una peladura de limón y espárragos son perfectos para el calor, las noches frescas despiertan el apetito. Hacemos espagueti con ragú (finalmente averigüé que el ingrediente secreto de un ragú es el hígado de pollo), *minestrone* con granos de pesto, osobuco, polenta a la plancha, pimientos al horno rellenos de *ricotta* y natillas a las finas hierbas, cerezas tibias bañadas en Chianti con bizcocho de avellana.

Cuando los tomates están maduros, no hay nada mejor que una sopa fresca de tomate con un puñado de albahaca y aderezada con tropezones de polenta. La panzanella, «pequeño pantano», es otro de los platos exquisitos que pueden prepararse con tomate: es una ensalada de aceite, vinagre, tomate, albahaca, pepino, cebolla picada y pan seco empapado en agua y escurrido después... Un invento salido auténticamente de la necesidad. Dado que el pan debe comprarse diariamente, en la cocina toscana se aprovechan las sobras. Las hogazas de pan de ayer son perfectas para hacer pudín de pan y para las mejores torrijas que he comido nunca. Pasamos días sin probar la carne, y ni siquiera la echamos de menos, y entonces, una faraona (gallina de Guinea) asada con romero o un poco de lomo de cerdo adobado con salvia nos recuerda lo fabulosos que pueden ser los platos más sencillos. Cojo un poco de tomillo, romero y salvia y lo voy poniendo en una canasta, deseando poder llevarlos conmigo a San Francisco, donde tengo una jardinera de hierbas aromáticas. Aquí el sol hace que doblen su tamaño cada pocas semanas. El orégano que crece cerca del pozo enseguida forma un círculo de casi metro y medio. Incluso la menta silvestre y el toronjil que arranqué de la colina y trasplanté aquí se han reproducido. Menta. Virgilio dice que los ciervos heridos por los cazadores buscan la menta para sus heridas. En Toscana, donde los cazadores han ahuyentado hace tiempo la vida salvaje, la menta abunda más que los ciervos. Maria Rita, en su tienda de frutta e verdura, me aconseja que use toronjil en ensaladas y verduras, también en el agua del baño. Creo que me gustaría cortar hierbas incluso si no las usara para cocinar. La fuerza de las hierbas recién cortadas beneficia tanto al sabor de la comida como al placer de prepararlas. Después de cortar el tomillo, no me lavo las manos hasta que la fragancia se desvanece. He plantado un seto de salvia, más de la que nunca podré utilizar, y dejo la mayoría de las flores para las mariposas. Las flores de la salvia, junto con las de la lavanda, quedan muy bonitas en ramos de flores silvestres. El resto la seco o la uso recién cortada, normalmente para las judías blancas con salvia troceada y aceite de oliva, uno de los platos favoritos de los toscanos, a quienes se conoce como «comedores de judías».

Cada vez que hacemos algo a la parrilla, Ed sacude largos manojos de romero sobre las brasas y la carne. Sus hojas crujientes, no sólo añaden sabor, también se pueden mordisquear. Cuando hacemos camarones, Ed los engarza en ramitas de

romero.

Tengo tarros de albahaca junto a la puerta de la cocina porque se supone que ahuyenta a las moscas. Durante las semanas que duró la construcción del muro y la perforación del pozo, vi que un trabajador se estrujaba unas hojas entre las manos y se las frotaba contra el aguijón que tenía clavado. Decía que quitaba el dolor. Una mata más grande crece unos metros más allá. Cuanto más corto, más parece crecer. Utilizo hojas enteras para la ensalada, manojos para el pesto, grandes cantidades para zumos veraniegos y platos de tomate. De todas las hierbas, la albahaca es la que mejor expresa la esencia del verano toscano.

La extensión de las comidas de verano exige la presencia de una larga *tavola*. Ahora que la cocina está acabada, necesitamos una larga mesa para afuera, cuanto más larga mejor, porque, inevitablemente, la abundancia del mercado semanal me incita a comprar demasiado y porque, inevitablemente, se juntan invitados... Amigos de Estados Unidos, amigos de algún familiar que estaban por la zona y se pasan a saludar, y nuevos amigos, a veces con amigos suyos también. Pongo un puñado más de pasta a hervir, un plato más, un vaso, busco otra silla. La mesa y la cocina pueden responder.

He pensado con detenimiento en mi mesa, su propósito, así como sus dimensiones. Si fuera una niña, me gustaría levantar el mantel y arrastrarme por debajo de una mesa interminable, bajo una luz tamizada por el lino, poder acurrucarme y escuchar las risas, el sonido de los cubiertos, la charla de los adultos, oír los Salute y los Cin-cin viajando de una silla a otra, contemplar las rodillas y los zapatos de la gente, las faldas floridas que se agitan para dejar pasar un poco de aire. Una mesa firme a pesar del peso de la comida. Una mesa así debería acomodarse también a los paseos de un gran perro; tener el suficiente espacio para poder colocar en un extremo un gran jarrón con las flores de cada época; la anchura precisa para permitir que las fuentes de comida pasen de unas manos a otras y se detengan donde quieran, y que las botellas de agua y de vino se acumulen con el paso de las horas. Se necesita espacio para poner una fuente con agua fría para las uvas y las peras, un pequeño plato cubierto para los caprichos de gorgonzola (dolce, en oposición al piccante, que se utiliza para cocinar) y caciotta, un queso tierno local. A nadie le preocupa si los huesos de las olivas se tiran al suelo. El mejor atuendo para una mesa de esas características pasa por manteles claros de lino, cuadros azules, tartán verde y rosa, pero nunca un blanco puro, pues resaltaría demasiado. Si la mesa es lo suficientemente larga, podemos sacarlo todo a la vez, y nadie tiene que andar yendo y viniendo de la cocina. Y allí está la mesa, dispuesta para el placer principal: largas comidas bajo los árboles a mediodía. Estar al aire libre transmite una sensación de tranquilidad y libertad. Eres tu propio invitado, que es como tendría que ser siempre en verano.

En el delicioso estupor que se abate sobre la persona cuando se parte por la mitad la última pera, cuando con los últimos restos de pan se ayudan a pasar las últimas migajas de gorgonzola, y la última gota del vaso se vacía, quien sienta inclinación por este tipo de cosas puede meditar sobre su participación en el gran inconsciente colectivo. Estás haciendo lo mismo que hacen todos los italianos en este momento, millones de traseros que están siendo lustrados por las sillas en millones de mesas. Sobre cada mesa, se está concentrando un enjambre en miniatura de mosquitos. Hay excepciones, por supuesto. Vigilantes de los parkings, camareros, cocineros... y miles de turistas, muchos de los cuales han cometido el error de comerse dos porciones de pizza de mortadela a las once y ahora no se sienten inclinados a comer nada. En vez de eso, van errando bajo un sol implacable, echando un vistazo a través del enrejado de las ventanas de tiendas cerradas, intentando abrir las macizas puertas de las iglesias, sentándose junto a alguna fuente mientras hojean con los ojos entrecerrados sus minúsculas guías. ¡Desistid! También yo he hecho eso. Luego, más tarde, resulta difícil negarse al delicioso cucurucho de melone a las siete, cuando el aire aún es caliente y las sandalias te han pelado los talones. Los débiles (mea culpa) que sucumban seguramente comerán otra porción de pizza, esta vez de alcachofa, de camino al hotel. Y así, cuando Italia empiece a comer a las nueve, el estómago del extranjero no chistará. Eso será más tarde, cuando todos los buenos restaurantes estén llenos.

Es posible que el ritmo de las comidas toscanas nos confunda, pero después de una larga comida fuera, una cosa está clara: la siesta. La lógica de una siesta de tres horas en mitad del día es aplastante. Lo mejor es coger ese libro sobre Piero della Francesca, subir al piso de arriba y rendirse.

Quiero que mi mesa sea de madera. Cuando yo era pequeña, los viernes mi padre siempre invitaba a comer a sus amigos y unos cuantos empleados. Nuestra cocinera, Willie Bell, y mi madre tendían una larga mesa blanca bajo la pacana de nuestro jardín, con el pollo frito que habían preparado allí mismo, en la barbacoa de ladrillo, ensalada de patata, biscotes, té helado, bizcocho y botellas de gin tonic y Southern Confort. La comida se prolongaba a menudo durante casi todo el día, y a veces acababa con los hombres tambaleándose cogidos del brazo y cantando *Darktown Strutter's Ball y I'm a Rambiln'Wreck from Georgia Tech* a cámara lenta, como una cinta que se ha reblandecido con el sol.

Desde las primeras semanas, hemos estado utilizando la mesa abandonada de trabajo, un rudo prototipo de la mesa en la que yo nos imaginaba sentados bajo los cinco *tigli*. En un puesto del mercadillo compré manteles largos, para que no nos claváramos las astillas de la mesa en las rodillas. En esa mesa, con servilletas a juego, un jarro con amapolas, dauco vulgar y aciano, y nuestros platos amarillos de la

cooperativa, hemos estado sirviendo nuestras comidas, mayoritariamente el uno al otro.

Mi idea del cielo es una comida de dos horas con Ed. Creo que en otra vida debe de haber sido italiano. Ha empezado a gesticular y mover las manos cuando habla, cosa que nunca le había visto hacer. En casa le gusta cocinar, pero aquí se entrega de lleno. Cuando él prepara una comida, reúne *parmigiano*, *mozzarella* fresca, un poco de *pecorino* de las montañas, pimientos rojos, lechugas recién cortadas, el salami local con hinojo, hogazas de *pane* con *sale* (el pan que no es estrictamente tradicional de aquí, porque lleva sal), *prosciutto*, una gloriosa bolsa de tomates. De postre, melocotones, ciruelas y, mi favorita, una sandía local llamada *minne di monaca*, «tetas de monja». Apila los quesos, el salami y los pimientos en la tabla para cortar el pan y sirve el primer plato, el clásico *caprese*: tomate en rodajas, albahaca, *mozzarella* y unas gotitas de aceite.

A la sombra de los *tigli*, estamos protegidos del sol de mediodía. Las cigarras parlotean en los árboles, con ese sonido tan profundamente veraniego. Los tomates son tan intensos que guardamos silencio mientras los saboreamos.

Ed abre una botella celebratoria de *prosecco* y nos ponemos a recapitular sobre la saga de la compra y la restauración de la casa. Curiosamente, ahora omitimos las complicaciones y el pánico; hemos empezado el proceso de selección, el mismo proceso que asegura la continuidad de la raza humana: olvidar el esfuerzo. Ed empieza a hacer planes para que instalemos un horno de pan. Soñamos con otros proyectos. El sol que se cuela entre las ramas de los árboles en flor nos baña en una luz dorada y difusa.

—Esto no es real, nos hemos metido en una película de Fellini —digo yo. Ed sacude la cabeza.

—Fellini no hacía más que documentales. He perdido la fe en su genio. Veo escenas de Fellini por todas partes. ¿Te acuerdas de la motocicleta que aparece una y otra vez en *Amarcord*? Pues la veo por todas partes. Estás en cualquier pueblo perdido, sin nadie a la vista, y de pronto aparece una enorme Moto Guzzi. —Se pela un melocotón en una larga espiral y nos resulta todo tan agradable que abrimos una segunda botella de *prosecco* y dejamos que transcurra otra hora antes de que nos retiremos a descansar y recuperemos la energía para dar un paseo por la ciudad estudiando los diferentes restaurantes, caminar siguiendo el parterre que queda sobre el valle y, aunque resulte difícil pensar en eso ahora, empezar la siguiente comida.

Hemos llamado a los tímidos y silenciosos carpinteros, Marco y Rudolfo. Sea cual sea el trabajo que hacen, siempre parecen divertidos. La idea de una mesa pintada para diez parece dejarlos perplejos. Están acostumbrados al barniz de castaño. ¿Estamos seguros? Veo que intercambian una mirada. Pero tendrán que volver a

pintarlo de aquí a dos años. No es nada práctico. Hemos hecho un esquema con lo que queremos y también tenemos una muestra de la pintura... amarillo primario.

Vuelven cuatro días después con la mesa, sellada y pintada. Un tiempo récord para cualquiera, pero sobre todo para alguien tan ocupado como ellos dos. Ríen y dicen que la mesa brillará en la oscuridad. El color palpita. La llevan hasta el lugar con la vista más amplia del valle. Bajo las sombras, el amarillo brilla, incitándonos a acercarnos desde la casa con jarras y boles humeantes, canastas de fruta y quesos frescos envueltos en hojas de parra.

Esta noche la cena es para una pareja de italianos, su bebé y nuestros compatriotas escritores. Esta pequeña italiana, con siete meses, ya está mascando olivas picantes y mira embobada la comida. Nuestros amigos se han divertido con nuestras aventuras en la restauración, desde luego, puesto que sus casas se restauraron antes de que los trabajadores desaparecieran y el dólar cayera. Todos tienen una cantidad sorprendente de conocimientos sobre pozos, canalones, sistemas sépticos, poda..., minuciosos conocimientos técnicos adquiridos tras años viviendo bajo el tejado de granjas viejas y raras. Nos sentimos impresionados por su fluidez con el italiano, su interminable conocimiento de los entresijos de las facturas del teléfono. Aunque imagino conversaciones sobre las corrientes literarias en la literatura italiana, la ópera y restauraciones polémicas, al parecer discutimos con más apasionamiento sobre la poda de los olivos, sifones colectores de grasas, verificación de aguas y reparación de postigos.

El menú: bebidas, *bruschette* con tomates troceados y albahaca, *crostini* con confite de pimiento rojo. Primer plato: *gnocchi*, no los típicos de patata, sino ligeros *gnocchi* de sémola (pequeñas porciones, es sabroso), seguidos de ternera asada con ajo y patatas, y aderezada con salvia frita. Judías verdes finas, todavía calientes, con hinojo y olivas. Poco antes de que lleguen, cojo una canasta de lechugas. A principio del verano, esparcí dos sobres de semillas de lechuga alrededor de un lecho de flores. Una semana después ya habían brotado y en tres semanas ya habían invadido los bordes del lecho de flores. Ahora están por todas partes; resulta curioso estar quitando malezas del lecho de flores y recogiendo comida para la cena al mismo tiempo. Algunas me parecen raras. Espero que no hayamos estado comiendo brotes de caléndula o malvarrosa. Las cerezas, que se han cocido a fuego lento y después se han dejado enfriar, han estado atrayendo abejas toda la tarde. Uno de los minúsculos colibríes hizo una rápida incursión a la cocina, atraído seguramente por el fuerte aroma del jarabe rojizo.

Llegarán para la hora del lento y suave anochecer toscano. El cielo empezará a palidecer después de las bebidas, pasando del transparente al dorado y al azul oscuro, y entonces, hacia el final del primer plato, será ya de noche. La noche cae con

rapidez, como si el sol fuera arrastrado en un único movimiento bajo la colina. Encendemos velas protegidas por pantallas especiales a lo largo del muro y en la mesa. Como música de fondo, un alegre coro de ranas. Molti anni fa, «hace muchos años», empiezan nuestros amigos. Sus historias tejen en torno a nosotros una Italia que sólo conocemos a través de los libros y las películas... En los sesenta... En los setenta... Un auténtico paraíso. Por eso vinieron..., y se quedaron. La adoran, pero parece decadente comparada con los cuatro armoires de esa loca contessa. Las calles de Roma estaban tan vivas, y ¿te acuerdas de aquel teatro cuyo tejado se levantaba? ¿Te acuerdas cuando se ponía a llover? Entonces la conversación deriva hacia la política. Ellos conocen a todo el mundo. Todos nos sentimos horrorizados por la explosión del coche en Sicilia. ¿Hay mafia aquí? Nuestras preguntas son ingenuas. La orientación hacia el fascismo de las últimas elecciones ha trastornado a todo el mundo. ¿Puede volver Italia al pasado? Les hablo del corredor de antigüedades de Monte San Savino. Vi una foto de Mussolini en la puerta de su tienda y él me vio mirándola. Con una amplia sonrisa me pregunta si sé quién es. No sabiendo si la foto era un objeto de broma o de culto, le dirijo el saludo fascista. Se pone como loco, pensando que soy una simpatizante. No deja de abrumarme, diciendo lo valiente y bravo que era *Il Duce*. Yo quiero marcharme con mis extrañas compras —una cruz grande y dorada y la puerta de un relicario—, de pronto los precios han bajado. Me invita a volver, quiere que conozca a su familia. Todos me aconsejan que aproveche la ocasión.

Me siento completamente integrada en este lugar; mi vida «real» parece remota. Es curioso que estemos todos aquí. Se nos dio un país y nos hemos establecido en otro... y ellos de un modo mucho más radical que nosotros. Ellos han definido sus vidas y sus trabajos en función de este país, no del suyo. Somos unos estadounidenses anodinos, sí, pero nos sentimos tan a gusto aquí... Podríamos quedarnos para siempre, asimilarnos a la población autóctona. Yo podría dejarme crecer el pelo, dar clases de inglés a los niños de la localidad, ir a la ciudad en una Vespa a comprar el pan. Me imagino a Ed en uno de esos minúsculos tractores especiales para terrazas. Lo imagino poniendo en marcha un pequeño viñedo. O podríamos hacer tisanas de toronjil. Lo miro, pero él está sirviendo el vino. Casi puedo sentir nuestras extrañas voces —inglés, francés, italiano— extenderse por la casa, por el valle. El sonido corre por las colinas. (Stranieri, «extranjeros», nos llaman, pero suena más horrible, a extraños, una palabra curiosamente espeluznante.) Con frecuencia oímos fiestas de vecinos invisibles más arriba. Hemos alterado un antiguo orden de cosas en esta ladera, donde el recaudador de impuestos, el jefe de policía y el dueño del quiosco (nuestros vecinos más próximos, aunque no podemos ver a ninguno de ellos) no oían más que italiano hasta que nosotros acampamos aquí.

La Osa Mayor, tan clara como uno de esos dibujos que se hacen uniendo puntos,

parecería dispuesta a verter algo encima de la casa, y la Vía Láctea, con su nombre tan hermoso, agita su estela nupcial de estrellas dispersas sobre nuestras cabezas. Las ranas callan a la vez, como si alguien las hubiera silenciado. Ed saca el *vino santo* y un plato de *biscotti* que ha hecho esta mañana. Ahora la noche es inmensa y tranquila. No hay luna. Hablamos, hablamos, hablamos. No hay nada que pueda distraernos, salvo las estrellas fugaces.

# Capítulo 8

### Apuntes de cocina de verano

En una ocasión, en primavera, hice un cursillo de cocina con Simone Beck en su casa de Provenza, y dijo cosas que nunca olvidaré. Otra estudiante, que se dedicaba al catering y daba clases de cocina, no dejaba de preguntarle a Simca sobre la técnica para hacer cada cosa. Tenía un cuaderno y anotaba rigurosamente cada palabra que Simca decía. Las otras cuatro estábamos sobre todo interesadas en comer lo que habíamos preparado. Una vez, preguntó tanto que Simca le dijo crispada: «No hay ninguna técnica, sólo una manera de hacerlo. Y ahora, ¿vamos a seguir midiendo o podemos cocinar?»

Aquí he aprendido que la simplicidad es liberadora. La filosofía de Simca se ajusta totalmente a esta cocina, porque ya no medimos, nos limitamos a cocinar. Como todos los cocineros saben, los ingredientes que ofrece cada estación son la mejor guía. La mayor parte de lo que preparamos es demasiado sencillo para llamarse receta..., es la forma de hacerlo lo que cuenta. Hago una variante del omnipresente prosciutto e melone con higos abiertos. La sopa fría de tomate consiste únicamente en unas hierbas picadas, principalmente albahaca, y tomates maduros añadidos a un caldo de pollo que se deja enfriar en la nevera. Aso cabezas enteras de ajo en un plato de terracota con un poquito de aceite de oliva... Después me encanta frotar el ajo en el pan. Uno de los mejores platos de pasta se hace con espagueti mezclados con jaramago picado, crema y pancetta picada; después se espolvorea un poco de parmigiatio. Las judías verdes con olivas negras, hinojo crudo picado, cebolletas y una suave vinagreta o zumo de limón deben de ser una de las mejores cosas que pueden pasarle a una judía verde. Uno de los inventos de Ed no podría ser más sencillo: abre unos higos, vierte por encima un poco de miel, los pone en la parrilla y después los baña con crema. Los melocotones a rodajas con *mascarpone* endulzado y tropezones de galletas amaretti son un postre socorrido. Algunos de nuestros platos favoritos son algo más elaborados, aunque no tanto como para que me arrepienta de haberme metido en la cocina.

Tener tantas hierbas a mano me impulsa a malgastarlas. Todos los platos pueden decorarse con las hierbas sobrantes: un puñado de tomillo en flor esparcido sobre las verduras, el asado presentado sobre un lecho de salvia, ramitos de orégano rodeando la pasta. Las hojas de lavanda, parra e higuera y las airosas ramitas del hinojo también son guarniciones divertidas. Con unas cuantas flores silvestres, las hierbas cortadas en una fuente de barro cocido quedan perfectas en la mesa.

He aquí unas cuantas recetas personales y rápidas que han entusiasmado a los

invitados o que nos han hecho correr a la mañana siguiente a la nevera para acabar con lo que había quedado. Los italianos no considerarían el *risotto* o la pasta un primer plato, pero para nosotros lo son con frecuencia. El aceite aludido es, por supuesto, de oliva, a menos que se especifique lo contrario. Todas las hierbas utilizadas en estas recetas son frescas.

### **ANTIPASTI**

# Pimientos rojos (o cebollas) fundidos con vinagre balsámico

Los inmensos, retorcidos y brillantes pimientos rojos, verdes y amarillos son mis vegetales favoritos para el verano, Porque animan muchos platos. Un rápido salteado con una mezcla de los tres añade brío a cualquier plato. Y está también la sopa de pimiento rojo, el mousse de pimientos amarillos, los pimientos verdes rellenos a la antigua...

Quitar las pepitas y cortar en rodajas finas 4 pimientos. Cocinar a fuego lento con un poco de aceite de oliva y 1/4 de taza de vinagre balsámico hasta que estén bien blandos, alrededor de una hora. Remover de vez en cuando; los pimientos deben quedar casi «fundidos». Sazonar con sal y pimienta. Añadir aceite y vinagre balsámico una o dos veces si el caldo se seca. Poner en la parrilla unas 25 rebanaditas de pan rociadas con aceite de oliva. Frotar antes cada una con un diente de ajo. Colocar los pimientos sobre el pan y servir caliente. Repetir la misma operación con rodajas finitas de cebolla, añadiendo una cucharadita de azúcar moreno al vinagre y dejando que la cebolla caramelice. Las dos versiones constituyen un delicioso acompañamiento para el pollo asado. Las sobras se pueden aprovechar con platos de pasta o polenta. Con queso y/o berenjena asada pueden hacerse bocadillos rápidos y sabrosos.

# Bruschetta de guisantes y chalote

Los guisantes nuevos salen enseguida de sus vainas. Pensaba que desvainar guisantes era un acto meditativo hasta que vi en la ciudad a una mujer sentada junto a la puerta de su casa con un gato durmiendo a sus pies. Estaba desvainando una enorme pila de guisantes y ya había llenado una olla grande. Levantó la vista e hizo un rápido comentario en italiano. Yo sonreí, pero cuando ya me iba me di cuenta

de que lo que había dicho era: «Esto no se lo deseo ni a un perro.»

Picar 4 chalotes. Desvainar suficientes guisantes para llenar 1 taza. Mezclar y saltear en mantequilla hasta que los guisantes estén hechos y los chalotes se reblandezcan. Añadir un poco de menta picada, sal y pimienta. Picar levemente a máquina o a mano y colocar sobre 25 rebanaditas de pan preparadas como se indica en la receta anterior.

# Sorbete de albahaca y menta

Probé este inusual pero seductor sorbete en una antigua fattoria convertida en restaurante, el Locanda dell'Amorosa en la cercana Sinalunga. Al día siguiente intenté repetirlo en casa. En el restaurante lo sirvieron después de los platos de pasta y pescado y antes del plato principal. De un modo más informal, puede servirse para iniciar una cena en una cálida noche de verano.

Preparar un jarabe de azúcar llevando a ebullición 1 taza de agua y 1 taza de azúcar, después bajar el fuego y dejar unos 5 minutos, removiendo constantemente. Dejar enfriar en la nevera. Picar 1/2 taza de hojas de menta y 1/2 taza de hojas de albahaca con 1 taza de agua. Añadir otra taza de agua, 1 cucharada de zumo de limón, y dejar enfriar en la nevera. Mezclar bien el jarabe de azúcar y el caldo de hierbas en una heladera siguiendo las instrucciones del fabricante. Servir en vasos de martini o cualquier vaso claro de cristal y decorar con hojas de menta. 8 raciones.

#### PRIMI PIATTI

# Sopa fría de ajo

Como sucede con el pollo con 40 dientes de ajo, la cantidad de ajo de esta receta no debe ser motivo de alarma. El proceso de preparación atenúa la fuerza, pero deja el sabor.

Pelar 2 cabezas enteras de ajo. Trocear 1 cebolla pequeña y pelar y cortar a taquitos 2 patatas medianas. Saltear la cebolla en aceite de oliva y, cuando empiece a volverse translúcida, añadir el ajo. El ajo debe reblandecerse, pero no tostarse; cocinar a fuego moderado. Cocer los taquitos de patata al vapor y añadir a la cebolla y el ajo,

junto con 1 taza de caldo. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar hervir durante 20 minutos. Triturar y añadir a la olla 4 tazas más de caldo y 1 cucharada de tomillo picado. (Si no tienes trituradora, pica el ajo y la cebolla antes de cocinarlos; una vez cocidas, pasa las patatas por el pasapuré.) Añadir 1/2 taza de crema bien espesa y batir. Sazonar con sal y pimienta y dejar enfriar. Remover antes de servir, adornado con tomillo picado o cebolletas. 6 raciones.

## Sopa de hinojo

Partir en finas rodajas 2 bulbos de hinojo y 2 manojos de cebolletas. Saltear brevemente con un poquito de aceite de oliva. Añadir 2 tazas de caldo a la sartén y dejar cocer a fuego bajo hasta que el hinojo esté bien hecho. Remover con frecuencia. Triturar hasta que no queden trochos. Añadir 2-1/2 tazas más de caldo y batir. Sazonar con sal y pimienta y tapar. Llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar hervir unos 10 minutos. Añadir 1/2 taza de mascarpone o crema espesa. Retirar enseguida del fuego. Servir frío o tibio. Adornar con semillas de hinojo tostadas. 6 raciones.

## Pizza con confite de cebolla y salchicha

La pizza tiene infinidad de posibilidades. La favorita de Ed es la napolitana: alcaparras, anchoas, mozzarella. A mí me gusta con fontina, olivas y prosciutto. Otra de nuestras favoritas se hace con jaramago y volutas de parmigiano. También estamos enamorados de la pizza de patata, así como de las normales. Cuando cocinamos fuera, siempre ponemos en la parrilla montones de verduras y salchichas de más para hacer ensaladas y pizzas al día siguiente. Una buena combinación para vegetarianos se hace con berenjena asada con tomates secados, olivas, orégano, albahaca y mozzarella.

Cortar 3 cebollas en pequeñas rodajas y «fundir» en una sartén a fuego bajo, con un poco de aceite de oliva y 3 cucharadas de vinagre balsámico. Las cebollas deben adquirir un color caramelo y quedar blandas. Sazonar con mejorana, sal y pimienta. Asar o saltear 2 salchichas grandes. Aquí utilizamos las que se hacen localmente con semillas de hinojo. Hacer rodajas. Gratinar 1 taza de mozzarella o parmigiano.

Masa: Disolver 1 sobrecito de levadura en 1/4 de taza de agua tibia durante 10 minutos. Mezclar lo siguiente: 1/2 cucharadita de sal,

1 cucharadita de azúcar, 3 cucharadas de aceite de oliva, 1 taza de agua y verter sobre 3-1/4 de tazas de harina. Trabajar la masa sobre una superficie plana hasta que quede elástica y suave. Si dispone de picadora, apretar el botón hasta que la masa forme una bola y después seguir amasando a mano. Colocar la masa en una fuente untada con mantequilla y harina y dejar reposar durante 30 minutos. Formar con la masa 1 ó 2 círculos y untarlos de aceite. Colocar por encima queso, cebolla y salchicha y cocer al horno a 200 grados durante 15 minutos. Cortar en 8 porciones.

#### Gnocchi de sémola

La típica forma de nudillo de los gnocchi cambia en este plato estupendo y exquisito. A diferencia de los gnocchi de patata o los más ligeros de espinaca y ricotta, los de sémola tienen el tamaño de una galletita. Antes se los compraba a una mujer del valle, hasta que descubrí lo fácil que es hacerlos.

Llevar 6 tazas de leche casi a ebullición en una cacerola. Ir añadiendo poco a poco 3 tazas de sémola removiendo constantemente. Cocinar a fuego lento, como la polenta, durante 15 minutos, removiendo constantemente. Retirar del fuego y añadir 3 yemas de huevo batidas, 3 cucharadas de mantequilla y 1/2 taza de parmigiano rallado. Sazonar con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada. Batir brevemente levantando la masa con la cuchara para esponjar. Extender la mezcla sobre el poyo salpicado de harina o la tabla de cortar de manera que queden unos 2,5 centímetros de grosor y dejar enfriar. Cortar en forma de pequeñas galletitas con la boca de un vaso o con un molde. Colocar en un molde para el horno untado con mantequilla. Verter 3 cucharadas de mantequilla fundida por encima y espolvorear 1/4 de taza de parmigiano. Poner al horno, sin tapar, a 200 grados durante 15 minutos. 6 raciones.

# Ensalada de pasta con tomates asados

Cuando hago sopa, ratatouille o esta ensalada, lo cuezo todo al vapor por separado. Esto ayuda a conservar los diferentes sabores y me permite cocinar cada ingrediente en su punto justo. Nunca he visto la ensalada de pasta en un menú italiano, pero es una maravillosa importación estadounidense. Es fácil llevarla en una tartera de plástico para una excursión.

Preparar vinagreta: 3/4 de taza de aceite de oliva, vinagre de vino rojo para dar sabor (unas 3 cucharadas), 3 dientes de ajo picados, 1 cucharada de tomillo troceado, sal y pimienta. Agitar en una jarra.

Verduras frescas: 8 zanahorias medianas, 5 calabacines finos, 2 pimientos rojos grandes, 2 guindillas, unos 200 gramos de guisantes, y un manojo de cebolletas. Cortar todo en trozos pequeños, excepto las guindillas, que se picarán. Cocer cada uno por separado al vapor hasta que estén en su punto. Dejar enfriar.

Pollo: Rociar dos pechugas de pollo con aceite de oliva y colocarlas en una fuente también rociada de aceite. Sazonar con tomillo, sal y pimienta. Asar a 175 grados durante unos 30 minutos. Dejar enfriar y cortar en trocitos pequeños.

Pasta: los fusilli, la pasta corta y en forma de espiral, es la mejor para ensaladas. Preparar dos paquetes de 400 gramos y escurrir. Añadir inmediatamente dos cucharadas de aceite de oliva y remover bien. Sazonar y dejar enfriar.

Mezclarlo todo bien en una fuente grande y dejar en la nevera hasta una hora antes de servir. Remover otra vez y servir en dos fuentes separadas.

Para los tomates: Elegir un tomate por persona (si es posible, utilizar algunos de más). A partir del tallo, vaciar la parte central del interior cortando en forma de cono. Cortar la base. Espolvorear con sal y pimienta y rellenar el tomate con tropezones de pan, albahaca picada y piñones tostados. Aderezar con aceite de oliva. Poner al horno a 175 grados unos 15 minutos.

Para servir, colocar un tomate en el centro del plato, rodear de ensalada de pasta, adornar con olivas negras y ramitos de tomillo y/o hojas de albahaca. 16-20 bonitos platos.

#### SECONDI

#### Risotto con remolacha

El risotto se ha convertido en un plato imprescindible para mí. Al igual que la pasta, la pizza o la polenta, es un plato que ofrece infinitas posibilidades. En primavera, se puede reparar un risotto

ligero a base de espárragos poco hechos, pequeñas zanahorias y un poquito de limón. A mí me gusta particularmente cuando se saltean unas habas con chalote picado en una sartén tapada y luego se añaden al risotto. Otras buenas alternativas: hinojo picado, apenas hecho, con camarones de roca; champiñones frescos salteados o porcini seco sumergido en agua tibia hasta que se hinche; radicchio y pancetta a la brasa. En Italia pueden comprarse pastillas de funghi porcini en las tiendas de alimentación. Son excelentes para el risotto si no tienes caldo a mano. Muchas recetas requieren una enorme cantidad de mantequilla; si dispones de un buen caldo, no hace falta la mantequilla, bastará un poco de aceite de oliva. Si sobra algo de risotto, al día siguiente se puede calentar una cucharada de aceite en una sartén antiadherente y colocar el risotto extendiéndolo y aplastándolo bien. Cocinar a fuego medio hasta que esté tostadito por la base. Dar la vuelta y tostar por la otra cara. Una buena comida.

Trocear media cebolla y saltearla en 1 cucharada de aceite de oliva por unos 2 minutos. Añadir 2 tazas de arroz de Arborio y rehogar otros 2 minutos. Mientras, en otra cacerola, llevar 5-1/2 tazas de caldo (de pollo, ternera o verdura) y 1/2 taza de vino blanco a ebullición y bajar enseguida el fuego. Ir agregando poco a poco el caldo y el vino al arroz, removiendo cada vez hasta que el arroz lo haya absorbido antes de volver a añadir. Mantener tanto el caldo como el arroz a fuego lento. Remover hasta que el arroz esté hecho. Debe quedar al dente y bastante espeso. Añadir 1/2 taza de parmigiano rallado. Lavar bien un manojo de remolacha. Trocear y saltear rápidamente con un poco de aceite de oliva y ajo picado. Añadir al risotto y remover. Servir y pasar una fuente con parmigiano gratinado. 6 raciones.

# Sabrosa polenta parmesana<sup>[\*]</sup>

Esta polenta es de California, no un plato típico de Italia. ¡Tanto queso y mantequilla! La clásica polenta se prepara siguiendo el mismo procedimiento (no dejar de remover) con dos o incluso tres tazas más de agua. Entonces se vierte la polenta en una tabla de cortar y se deja reposar hasta que adquiere consistencia. A menudo se sirve con un ragú o con funghi porcini. He servido esta versión a italianos y les ha encantado. La polenta que sobra, la sencilla o incluso ésta más elaborada, queda sublime cuando se saltea hasta que

se tuesta.

Dejar empapar 2 tazas de polenta en 3 tazas de agua fría durante 10 minutos. En una olla, llevar 3 tazas de agua a ebullición y añadir la polenta removiendo continuamente. Llevar a nueva ebullición, bajar el fuego y remover durante 15 minutos a fuego moderado, lo bastante fuerte para que vayan formándose grandes burbujas. Añadir sal y pimienta, 8 cucharadas de mantequilla y 1 taza de parmigiano rallado. Añadir más agua si la polenta espesa demasiado. Remover bien y verter en un molde para el horno untado de mantequilla. Poner al horno a 145 grados unos 15 minutos. 6 raciones.

## Una salsa de porcini

Los porcini frescos, si pueden encontrarse, son una delicia. Como mejor están es con un poco de aceite de oliva y asados a la parrilla, y constituyen un plato tan sustancioso como una chuleta, con la que se les suele emparejar en la parrilla. Fuera de temporada, también los desecados ofrecen muchas posibilidades. Aunque parezcan caros, un poquito sirve para dar mucho sabor. Untar con esta salsa la polenta o utilizarla como salsa para la pasta o el risotto.

Reblandecer unos 60 gramos de porcini desecado en 1-1/2 tazas de agua tibia. Esto tarda una media hora. Pelar y trocear en pequeños cuadraditos 5 dientes de ajo y saltear un poco con 2 cucharadas de aceite de oliva. Añadir 1 cucharada de tomillo y 1 de romero bien picados, 1 taza de salsa de tomate, sal y pimienta. Colar el agua de los porcini en un colador y añadirla a la mezcla de salsa de tomate. Trocear y agregar los porcini y cocer la salsa al vapor hasta que quede espesa y suculenta, unos 20 minutos. 6 raciones para polenta, 4 para pasta.

# Pollo con garbanzos, ajo, tomate y tomillo

Una de esas recetas que puede estirarse para adaptarse al número de personas que haga falta.

Cocer 2 tazas de garbanzos secos con 2 dientes de ajo, sal pimienta hasta que estén tiernos, unas 2 horas. Dorar 6 pechugas de pollo, previamente rebozadas en harina, en aceite muy caliente. Disponer las pechugas en una fuente para el horno. Escurrir los garbanzos y esparcir sobre el pollo. En la misma sartén en la que se

ha frito el pollo, añadir aceite y saltear 1 cebolla troceada y 3 dientes de ajo picado; añadir 4 tomates maduros, también troceados, 1 cucharadita de comino y 2 cucharadas de tomillo. Dejar que se cueza durante 10 minutos. Esparcir sobre el pollo. Sazonar con sal, pimienta, ramitas de tomillo fresco y 1/2 taza de olivas negras. Poner al horno, sin cubrir, a 175 grados durante unos 30 minutos, dependiendo del tamaño de las pechugas. Para la presentación quedan muy bien en una cazuela de barro cocido. 6 raciones.

# Albahaca y pollo al limón

Este plato de última hora, servido con una fuente con calabaza y tomates en rodajas, sirve para atemperar las noches más calurosas de julio.

En un cuenco grande, mezclar 1/2 taza de cebolletas y 1/2 de hojas de albahaca troceadas. Añadir el zumo de un limón, sal y pimienta. Mezclar bien y verter sobre 6 trozos de pollo; colocar en un molde para el horno untado de aceite y rociar con un poco de aceite de oliva. Asar, sin taparlo, a 175 grados durante unos 30 minutos, dependiendo del tamaño de los trozos de pollo. Adornar con hojas de albahaca y rodajas de limón. 6 raciones.

# Pechuga de pavo y olivas verdes y negras

El pavo es muy popular aquí, aunque no suele comerse entero salvo por Navidad. En esta receta, la pechuga se corta en filetes, como scaloppine. También pueden usarse Pechugas de pollo aplanadas en vez de pavo. Si no deshuesa las olivas, avise a sus comensales. El resto de la pechuga la uso para un rápido revoltillo con pimientos, algo nada toscano.

En una sartén grande, saltear 6 filetes en aceite de oliva hasta que casi estén hechos y retirar a una fuente. En la misma sartén, añadir un poco más de aceite y saltear 1 cebolla bien troceada y 2 dientes de ajo machacados. Añadir 1 taza de vermut y llevar a ebullición, bajar el fuego y dejar que hierva. Tapar durante 2 ó 3 minutos y volver a añadir el pavo, junto con el zumo de 1 limón y 1 taza de olivas verdes y negras. Cocinar durante 5 minutos o hasta que el pavo esté hecho. Sazonar con sal y pimienta y añadir un puñado de perejil troceado. 6 raciones.

#### Flores de calabacín fritas

Cuando este plato sale bien, resulta delicioso, pero si sale mal, ya lo puedes tirar. A mí me ha salido de las dos maneras. El secreto está en el aceite, que tiene que estar muy caliente. El aceite de cacahuete y de girasol son los que mejor van para estas delicadas flores veraniegas.

Elegir un ramo fresco de flores, una docena. Si están algo pasadas no hay que preocuparse. No lavarlas, y si se mojan, secarlas con cuidado. Colocar una tira fina de mozzarella en el interior de cada flor y sumergir en la albardilla. Para preparar la albardilla, batir 2 huevos con 1/4 de cucharadita de sal y verter en 1 taza de agua y 1-1/4 de harina. Mezclar bien, deshaciendo los grumos con el tenedor. Es importante asegurarse de que el aceite está bien caliente, pero sin humear. Freír hasta que queden doradas y crujientes. Escurrir rápidamente sobre unas servilletas de papel y servir enseguida.

## Pimientos asados con ricotta y albahaca

Los pimientos rellenos eran mis favoritos en la universidad. Este relleno de ricotta es justo lo contrario de la «carne misteriosa» que nos servían en Randolph-Macon. La ricotta fresca, hecha de leche de oveja, es una delicia. Las fuentes especiales para su preparación imprimen en los lados del queso una característica decoración. Nosotros la compramos con frecuencia en las granjas de Pienza, una zona dedicada sobre todo a la cría de ovejas y de donde procede también el pecorino.

Pasar rápidamente 3 pimientos amarillos por encima del fuego o por la parrilla. Los pimientos deben chamuscarse de modo uniforme, pero no reblandecerse. Dejar enfriar y a continuación quitar la piel. Partir por la mitad y retirar las pepitas y el tegumento. Rociar con un poco de aceite de oliva. En un cuenco, mezclar 2 tazas de ricotta, 1/2 taza de albahaca picada, 1/2 taza de cebolla en rodajas muy finas, 1/2 taza de perejil italiano machacado, sal y pimienta. Añadir 2 huevos batidos. Rellenar los pimientos y poner al horno a 175 grados durante 30 minutos. Adornar con hojas de albahaca. 6 raciones.

#### Salvia frita

La salvia se asocia a menudo con ese polvillo verde que viene en pequeños frasquitos y nos hace estornudar. La salvia fresca tiene un vigor que la convierte en un excelente complemento para la carne.

Lavar 20 ó 30 brotes de salvia, secar dando pequeños toques con servilletas de papel y apartar un rato para que sequen bien. Calentar 5 centímetros de aceite de girasol o cacahuete; tiene que estar muy caliente pero no humear. Sumergir los brotes en albardilla (para su preparación, véase la receta de las flores de calabacín fritas) y ponerlos a freír en el aceite (175 grados) durante unos 2 minutos o hasta que las hojas estén crujientes. Quitar el exceso de aceite con servilletas de papel. Una espléndida guarnición para cordero, cerdo o cualquier otra carne.

#### Pesto de salvia

Encontré una mano de mortero de madera de olivo en un mercado mensual de antigüedades de Arezzo y la empareje con un mortero de piedra que rescaté de manos de una amiga que lo usaba como recipiente para todo. Esos grandes morteros, me explicó, se utilizaban originariamente para machacar sal gorda. Hasta no hace mucho, la sal, monopolio grabado con impuestos muy elevados y controlado por el gobierno, se vendía en las tiendas de tabaco. La sal gorda, más barata, era la que más se usaba. Estos viejos morteros van muy bien para el pesto; la mano y la piedra extraen con facilidad los aceites de las hierbas y ayudan a ligar mejor la esencia de los diferentes ingredientes. Extrapolando el pesto básico de salvia, he preparado pesto de limón y perejil para pescado, pesto de jaramago para pasta y crostini y pesto de menta para camarones. Con el tiempo he llegado a apreciar más la textura de estos pestos que la de los pestos más suaves a los que estoy acostumbrada. Las tradicionales judías blancas toscanas con salvia y aceite de oliva mejoran incluso si se bañan con este pesto de salvia. Me gustan también con bruschetta. Si se sirve por separado en un cuenco, constituye un buen acompañamiento para las salchichas a la brasa.

Picar un buen manojo de hojas de salvia, 2 dientes de ajo y 4 cucharadas de piñones. Machacar juntos en el mortero, añadiendo aceite al mismo tiempo, despacio hasta formar una pasta espesa.

Pasar a un cuenco, mezclar otra vez y añadir sal, pimienta y un puñado de parmigiano rallado. Salen alrededor de 1-1/2 tazas.

### **DOLCI**

#### Helado de avellana

Este helado, delicioso en extremo, hace que me den ganas de renunciar a mi nacionalidad y emigrar definitivamente. Hasta la gente a la que no le gustan los helados se vuelve loca por éste.

Tostar 1-1/2 tazas de avellanas en el horno a fuego moderado durante 5 minutos. Vigilarlas mientras estén al horno, pues arden con facilidad. Retirar, envolver en un trapo y quitar la piel marronosa. Majar. Batir 6 yemas de huevo e ir agregando gradualmente 1-1/2 tazas de azúcar, batiendo hasta que esté bien ligado. Calentar 1/4 de leche y crema a partes iguales hasta que casi hierva, retirar del fuego y añadir la mezcla de azúcar y huevo, batiéndola enseguida. Poner la mezcla al baño de María hasta que espese y puedas clavar la cuchara de madera sin que se caiga. Dejar enfriar en la nevera. Añadir 2 cucharadas de Fra Angélico (licor de avellana) o vainilla y 2 tazas de crema bien espesa y batir. Añadir avellanas, y el zumo y la piel de un limón. Vierte la mezcla en una heladera. Salen unos 2 cuartos.

#### Cerezas bañadas en vino tinto

Durante todo el mes de junio no dejamos de comprar kilos y kilos de cerezas, y empezamos a comerlas ya en el coche, de camino a casa. No hay prácticamente nada que uno pueda inventar que supere el sabor de la cereza por sí sola. Hemos plantado tres cerezos y hemos rescatado otros tres de la hiedra y las zarzas. Son necesarios dos cerezos para que haya una mínima producción.

Quitar el rabo y deshuesar 400 gramos de cerezas. Añadirles 1 taza de vino tinto y la peladura de un limón y dejar cocer durante 15 minutos, removiendo ocasionalmente. Tapar y dejar reposar durante 2 ó 3 horas. Servir en cuencos con mucho caldo y un pegote de crema batida azucarada o mascarpone. También pueden servirse pequeñas rodajas de pastel de avellana o galletas. Puede hacerse el mismo postre con ciruelas o peras. 4 raciones.

# Empanada de melocotón con mascarpone

Aprendí a hacer la masa de la empanada gracias a un libro de cocina de Paula Wolfert.

Extender la masa sobre una blonda, colocar el relleno en la parte central y doblar los extremos hacia el centro, con lo cual obtendrás una tarta rustica de aspecto espontáneo. El melocotón y la nectarina son aquí tan exquisitos que comerlos debería ser un placer privado.

Extiende la masa que prefieras para los pasteles un poco más de lo habitual. Pásala a una blonda antiadherente o un molde para el horno. Parte en rodajas 4 ó 5 melocotones. Mezcla 1 taza de mascarpone, 1/4 de taza de azúcar y 1/4 de taza de almendras tostadas cortadas a lo largo. Combinar con el melocotón. Colocar en el centro de la masa y doblar los bordes de la masa hacia el centro, presionando ligeramente sobre la mezcla. No lo cierres del todo, deja una abertura de unos 10 centímetros en el centro. Poner al horno a 190 grados durante unos 20 minutos. 6 raciones.

# Peras en natillas de mascarpone

Ésta es una versión italiana de la tarta de fruta que debí de probar por primera vez cuando tenía seis meses, en el Sur, donde casi siempre se hacen con melocotón o zarzamoras.

Pelar y hacer rodajas 6 peras medianas (o melocotones o manzanas) y disponer en una bandeja de horno previamente untada de mantequilla. Espolvorear con 1 cucharadita de azúcar. Batir 4 cucharadas de mantequilla y 1/2 taza de azúcar hasta que quede fluido. Añadir 1 huevo, batir y añadir 2/3 de taza de mascarpone. Agregar 2 cucharadas de harina y mezclar bien. Extender sobre la fruta. Poner al horno a 175 grados hasta que esté hecho, unos 20 minutos. 6 raciones generosas.

# Capítulo 9

#### Cortona, noble ciudad

Los italianos siempre han vivido sobre sus tiendas. Los *palazzi* de algunas de las familias más importantes tienen grandes arcos en el nivel inferior con restos de mostradores que llegan a la altura de la cintura desde donde se solía servir a los clientes conservas de pescado salado de grandes cubas, o donde se trinchaba el cerdo relleno, una tarea que ahora se realiza en camionetas especiales que recorren los mercadillos semanales o venden en las aceras de las calles. Rozo estos gastados mostradores de piedra con la mano al pasar. El vino del *palazzo* se vendía desde las escasas ventanas que hay a nivel del suelo. La primera planta de muchas grandes casas solía destinarse a almacén. Mi banco de Cortona está situado en la planta baja de la soberbia casa Laparelli, que descansa sobre piedras etruscas. En los pisos superiores, las ventanas se abren a las antiguas arañas en sus grandes brazos de luz. A veces sus habitantes, dos o incluso tres, están asomados a una ventana, contemplando el paso de otro día en la historia de la *piazza*. La planta baja de las grandes casas que bordean las principales calles comerciales se han convertido en tiendas de ferretería, vajillas, comida o ropa. Para muchos edificios seguramente siempre ha sido así.

En las fachadas, advierto cuántas veces los sucesivos ocupantes han cambiado de opinión. La puerta tendría que estar aquí... No, aquí... Y el arco tendría que ser una ventana, y ¿no sería mejor que incorporáramos este edificio al contiguo o uniéramos en una única fachada las tres casas medievales ahora que el Renacimiento está aquí? Lo que fuera la lonja medieval de pescado es ahora un restaurante; el teatro privado renacentista es una sala de exposiciones; los lavaderos públicos donde las mujeres lavaban sus ropas siguen en su sitio, esperando la llegada de las mujeres con sus canastas.

Pero el relojero, con su taller de 1,20 x 1,80 m bajo las escaleras del siglo XI de los juzgados, siempre ha estado ahí, aunque ahora cambie las pilas del Swatch de un estudiante de intercambio. Antes soplaba el cristal y cribaba las arenas blancas del mar Tirreno en Populonia para sus relojes de arena. Estudiaba las clepsidras gota a gota. Nunca le he visto de pie. Después de permanecer inclinado durante tantos siglos sobre las minúsculas piezas de sus relojes, su espalda se curva. Su rostro se pierde detrás de las gafas, tan gruesas que sus ojos parecen mirarte desde muy lejos. Me detengo ante su taller y lo veo trabajando, a la luz de una lámpara que siempre cae en el ángulo preciso sobre los infinitésimos mecanismos circulares y los triángulos dorados, sobre los números de las horas de la esfera blanca, cuatro, cinco, nueve, que a veces veo repartidos sobre la mesa.

Tal vez la enseñanza, profesión a la que yo me dedico, también es una actividad inmortal y no me doy cuenta porque el edificio donde imparto mis clases no tiene ese trasfondo temporal. De hecho, es un peligro en caso de terremoto, y lo van a demoler. El próximo otoño nos trasladarán a un edificio nuevo, uno con una estructura flexible adaptada a unos cimientos formados en parte por dunas de arena. El edificio de humanidades, una estructura de posguerra, ya está obsoleto: una existencia de cincuenta años.

En cambio, el zapatero tiene un aura de permanencia en su taller en forma de cueva, con la anchura justa para su banco, su estante de herramientas, los zapatos y un único cliente. Una bota roja como la que lleva un ángel en el Museo Diocesano, mocasines Gucci, playeras azules, y un gastado zapato de trabajo que debe de pesar más que un niño recién nacido. Una pequeña radio de los años treinta lo mantiene en contacto con lo que sucede en el resto de la península mientras limpia mis sandalias y dice que me durarán años.

En la tienda de *frutta e verdura* es igual, las mismas nectarinas de finales de julio. Los higos están perfectos, pero cuando llegue a casa estarán pasados. Albaricoques, una pequeña bolsa de orejones y lechugas de campo todavía con gotas de rocío. La joven Laparelli, que se convirtió en santa y ahora yace incorrupta en su venerada tumba, se detenía aquí a comprar uvas antes de que dejara de comer para experimentar el sufrimiento de Jesús en carne propia. «Los he cogido de mi huerto esta mañana», le decían, igual que me dice a mí Maria Rita cuando me tiende el melón para que aspire su aroma con esas pulcras manos que tan a menudo están en contacto con la tierra. Cuando me lleva a la trastienda para que vea lo fresca que está, me adentro en el pequeño cubil medieval que siguen siendo muchos edificios detrás de las cortinas de seda y los elaborados ornamentos de fachadas y ventanas. Bajo unos escalones de piedra, tiene una pila para lavar la fruta; luego, otro escalón y estamos en una estrecha habitación de piedra. «Fresca», me dice haciéndose aire con las manos, y me enseña la silla que tiene entre los cajones de madera para descansar cuando no hay clientes. Aunque eso no sucede con frecuencia: la gente compra aquí por su risa contagiosa, así como por la incuestionable calidad de sus productos. Abre seis días y medio a la semana, y además cuida de su huerto. Su marido ha estado enfermo este año, así que también se encarga de subir y bajar los cajones de fruta. A las ocho de la mañana la veo sonriente, limpiando el polvo de su tienda, quitando una mota de una pirámide de enormes pimientos rojos.

Compramos aquí cada día. Cada día, Maria Rita nos dice «*Guardi signori*», y nos muestra una zanahoria deformada que le parece obscena, una apetitosa cesta de tomates, un bonito manojo de rábanos. Cada cabeza de ajos, limón y sandía de su tienda han sido cuidados con esmero. Maria Rita los ha lavado y arreglado. Se asegura de que sus mejores clientes se lleven la fruta más selecta. Si yo elijo las

ciruelas (tocar está prohibido en las tiendas de fruta, aunque a veces lo olvido), las inspecciona una a una, me señala cualquier deficiencia que pueda advertir y me da otra. Cada compra va acompañada de consejos de cocina. «No puede hacer *minestrone* sin *bietola*; la remolacha es la base del *minestrone*. Y esparza un poco de *parmigiano* para dar sabor.» «Estas cebollas póngalas al fuego en aceite de oliva hasta que se reblandezcan, luego añada un chorrito de vinagre balsámico y sírvalas con *bruschetta*.»

Muchos de sus clientes son turistas, que se detienen a comprar unas uvas o algunos melocotones. Un hombre compra fruta y mueve las manos como si las estuviera lavando. Señala la fruta. Maria Rita supone que le está preguntando dónde puede lavarla. Le explica que ya está lavada, que nadie la ha tocado pero, por supuesto, él no entiende, así que lo lleva cogido del codo calle abajo y le señala la fuente. A Maria Rita le resulta divertido. «¿De dónde ha salido que piensa que la fruta no está limpia?»

A lo largo de las calles, los artesanos abren las puertas frontales de sus talleres a la luz del exterior. Mientras los observo, se me ocurre que tal vez los gremios medievales aún practican sus trabajos artesanales. Un joven trabaja en un elaborado diseño de flores y frutas en un despacho del siglo xvII. Corta una pequeña astilla de madera de peral, con la meticulosidad de un cirujano uniendo un dedo cercenado. En otra tienda próxima al Porto Sant'Agostino, Antonio, con su mirada oscura e intensa, está enmarcando diseños florales. Entro a mirar y veo un precioso espejo antiguo en un estante. «Posso?», «puedo», pregunto antes de tocarlo. Cuando lo cojo, la parte de arriba se desprende y el frágil espejo se hace pedazos en el suelo. Ojalá pudiera evaporarme. Pero el hombre parece más preocupado por los siete años de mala suerte que recaerán sobre mí. A pesar de sus protestas, insisto en pagar el espejo. Hará un par de pequeños espejos con los fragmentos desportillados y reparará el marco y le pondrá un nuevo espejo para mí. Cuando me voy, lo veo recogiendo cuidadosamente los fragmentos.

Contemplar el trabajo que realizan en el taller de restauración de pinturas es algo fascinante. Fuertes vapores emanan del local, donde dos hombres vestidos de blanco eliminan diestramente las capas de tiempo de los lienzos y reparan aquellas partes en que la obra original ha resultado dañada. Los pintores del Renacimiento utilizaban polvo de mármol, tiza y cáscara de huevo como base. A veces aplicaban pan de oro con la ayuda de un mordiente hecho a base de ajo. El negro lo conseguían a partir del negro de humo, ramitas quemadas de olivo y cáscaras de nuez; algunos rojos, de los excrementos de insectos, a menudo importados de Asia. La piedra machacada, las bayas, el hueso del melocotón y el cristal se usaban para conseguir otros colores, que se aplicaban con pinceles de cerdas de jabalí, armiño y pluma: el arte espiritual que brota directamente de la naturaleza. Para reproducir el color de esos vestidos

morados, capas malva, túnicas de azurita, en este pequeño taller deben recurrir a modernos procesos químicos.

Por toda la ciudad pueden verse pequeños huecos excavados en los muros en los que se trabaja devolviendo la superficie original a los muebles. Muchos hombres hacen mesas y cómodas con madera vieja. No hay engaño alguno, en ningún momento se pretende hacer pasar las piezas por antigüedades. Saben que la madera añeja no se agrietará, que absorberá la tintura y la cera, en resumen, que tendrá el aspecto que debe tener, a saber, a antiguo. Llevamos a afilar nuestras herramientas a una habitación ennegrecida y el *fabbro* se disculpa porque no podrá tenerlas hasta mañana. Cuando volvemos a recoger las diez azadas, guadañas, hoces, etcétera, sus hojas relucen. Resulta tentador, pero no paso los dedos por el filo.

El sastre no lleva gafas, pero sus puntadas son tan precisas que podrían ser obra de pequeños ratoncitos. En su oscura tienda, con la máquina de coser junto a la ventana y las bobinas de hilo alineadas sobre el alféizar, veo una bicicleta blanca nueva, con una botella de agua atada para desplazamientos largos y estupendas carteras de cuero sobre la rueda posterior. Pero cuando lo veo más tarde, no ha ido muy lejos, sólo ha llegado hasta el parque, y está alimentando a tres gatos vagabundos con la comida que lleva en las carteras de la bicicleta. Los animales parecen aguardar con expectación las sobras que les trae. Él y yo somos los únicos que estamos en la calle este domingo por la mañana, porque la mayoría de la gente de por aquí siempre hace otras cosas. Cuando le llevé unos pantalones para que les arreglara el dobladillo, me enseñó un círculo de fotos que tiene colgadas en la pared. Su joven esposa, con los labios entreabiertos y el pelo ondulado con la raya en medio. Morta. Su madre, como una muñeca de porcelana, también muerta. Su hermana. También hay una de él de joven, como soldado del Papa, con su pelo negro, las piernas abiertas y los hombros bien cuadrados. Tenía veinticinco años, en Roma; la guerra acababa de terminar. De eso hace ya cincuenta años, todos se han ido. Da unas palmaditas sobre la bicicleta blanca. «Nunca pensé que yo sería el último».

Cortona merece casi siete páginas en la excelente *Guía azul: Norte de Italia*. El escritor guía meticulosamente al caminante por cada calle, señalando los posibles puntos de interés. Desde las puertas de la ciudad, se recomiendan otras excursiones por los campos de los alrededores. Cada uno de los altares del *duomo* se describe según su orientación cardinal, de modo que, si después de recorrer las tortuosas callejas de la ciudad, sabes por casualidad hacia dónde está el este, puedes situarte y admirar cada uno de sus recovecos. El escritor ha identificado incluso las lóbregas pinturas del coro. Al leer la guía, me impresiona pensar que pueda haber tanto arte, arquitectura e historia condensado en una ciudad tan pequeña. Esta antigua atalaya es sólo una de las cientos que hay, aunque actualmente su única función es la de ofrecer

bellas vistas.

Ahora que conozco un poco este lugar, leo con mayor agudeza. La guía me dirige hacia el camino bordeado de acacias que corre a lo largo del interior de las murallas de la ciudad y recuerdo inmediatamente las modestas casas de piedra que hay a un lado, la vista sobre el Val di Chiana por el otro. Veo también al perro de tres patas de una casa en la que fuera siempre hay tendidos unos enormes calzoncillos. Veo las sillas de mimbre que la gente que vive a lo largo de ese glorioso paseo saca al atardecer, cuando el sol se pone y salen a contar con las estrellas. Ayer, caminando por esa zona, casi tropiezo con una rata muerta que todavía estaba caliente. La puerta de una de las casas que dan a la estrecha calle estaba abierta y dentro vi a una mujer sentada a la mesa de la cocina con la cabeza entre las manos. Si estaba llorando o si simplemente daba una cabezadita es algo que ignoro.

Digan lo que digan las guías, que una persona abandone un lugar habiendo captado realmente su esencia depende únicamente del olfato y el instinto. He estado en lugares que se me han escapado por completo, a pesar de haber seguido fielmente las guías, poniendo crucecitas en los márgenes por la noche, cuando planificaba el recorrido del día siguiente. En mi primera visita a Italia, estaba tan emocionada que hice un viaje relámpago: cinco ciudades en dos semanas. Y aún lo recuerdo todo, la revelación de mi primer espresso en Bolonia y cómo me quemó en la garganta. Todas y cada una de las torres a las que subí, y los bidets en los que aliviaba mis pies ampollados por las noches. El restaurante donde probé por primera vez los ravioli con mantequilla y salvia bajo la suave luz de las velas. Las pastas que compraba para llevármelas a mi habitación, envueltas como si fueran regalos. El fuerte olor a cuero de la zapatería donde compré mi primer par de zapatos italianos (dando inicio a una afición duradera). El descubrimiento de Allori en un rincón del museo de los Ufizzi. La habitación a los pies de la escalinata de la Piazza di Spagna, donde Keats murió; recuerdo que sumergí la mano en la fuente en forma de barca, con la idea de que también Keats había metido allí su mano. No guardé ningún registro escrito de ese viaje. En viajes posteriores empecé a llevar un diario, porque me di cuenta de las cosas que olvidaba con el tiempo. Por supuesto, la memoria es engañosa. Recuerdo muy poco de los tres días que pasé en Innsbruck —la primera bocanada del aire de otoño, una hermosa mujer pelirroja en la mesa contigua en un restaurante—, y sin embargo todavía puedo tocar cada una de las piedras de Cuzco; poco queda de Puerto Vallarta, pero el Yucatán está todavía vivo en mi recuerdo. Me encantaron las ruinas mayas, que visité entre ondas de calor alucinatorio, la enorme iguana que dormía en la entrada de mi habitación con tejado de paja, la implacable soledad de la gente, las violentas tormentas que dejaban las casas sin luz, las mosquiteras que se tendían sobre las camas y las velas que se derretían con sorprendente rapidez.

Aunque una escapada de fin de semana pueda ser sólo eso, la mayoría de los

viajes llevan implícita una búsqueda. Buscamos algo. Diversión, una vía de escape, aventura... pero ¿después qué? «Este viaje ha cambiado mi vida», me dijo mi sobrino. ¿Sabía eso desde el principio y vino a Italia buscando la afirmación de un cambio que intuía en su interior? Sospecho que no; lo descubrió durante el viaje. Otra de nuestras invitadas no hacía más que compararlo todo, el agua, la arquitectura, el paisaje, el vino..., todo cuanto veía, a una versión idealizada de su ciudad, cosa que me irritaba muchísimo. Cuando la oía me daban ganas de ponerle un esparadrapo en la boca, señalarle un monasterio del siglo XI y decirle: «Mira.» Me quedé con la impresión de que había vuelto a su casa sin ver nada. Poco después, me escribió diciendo que estaban tramitando el divorcio (no dijo una palabra mientras estuvo aquí): tras un matrimonio de catorce años, su marido acababa de decidir que era gay. Cuando recordé la actitud que había demostrado aquí, me di cuenta de que estaba buscando desesperadamente la seguridad de un hogar que ya no existía. Otro invitado que he tenido este mismo verano estaba haciendo uno de esos viajes maratonianos: siete países en tres semanas. Resulta tentador burlarse, pero no deja de ser interesante que alguien tenga el valor de obligarse a recorrer tantos kilómetros. Y, ante todo, es muy americano. Limitarse a conducir. Lejos y deprisa. Hay un fuerte ímpetu en esos viajes, el deseo de escapar, incluso cuando uno se engaña diciendo que lo hace para ver lo esencial de los lugares y hacerse una idea de adonde quiere volver. No es el destino lo que importa, sino la capacidad de permanecer felizmente en la carretera, donde nadie conozca o entienda o le importe ninguna de las cosas que han estado agobiándote, que te hacían estar tan frenético como un lagarto con una piedra aplastándole la cola. La gente viaja por tantos motivos como por los que no viaja. «Estoy tan contento de haber ido a Londres —me dijo un amigo de la universidad—. Ahora ya no hará falta que vuelva.» En el extremo opuesto está mi amiga Charlotte, que recorrió China en la parte de atrás de un camión, una ruta alternativa para llegar al Tíbet. En su poema «Palabras de un animal totémico», W. S. Merwin expresa la esencia de todo esto:

> Envíame a otra vida, Señor, porque ésta se está desvaneciendo, y no creo que aquante todo el camino.

Una vez que llegas a un lugar, o empieza el viaje al interior de la psique o no empieza. Alguna cosa tiene que acercarlo a ti, ese *algo* inefable que ningún libro puede capturar. Puede ser algo tan simple como la luz que vi en el rostro de aquellas tres mujeres que caminaban cogidas del brazo cuando el sol de media tarde caía en ángulo en la Rugapiana. La *luz* parecía caer como una bendición sobre todos cuantos allí había. Y deseé poder sumergir también yo mi piel bajo ella.

La forma ideal de aproximarse a esta ciudad que se ha convertido en mi hogar es ver primero las tumbas etruscas que hay en el valle, bajo la ciudad. Hay tumbas de entre el 800 y el 200 a. C. cerca de la estación de tren de Camucia y en el camino a Foiano, donde el guarda tentó con la propina. Tal vez está de mal humor porque pasa unas noches horribles. Su pequeña granja con un bancal de judías y pollos que van de un lado para otro por el patio, coexiste con una *tomba* que debe de impresionar bastante a la luz de la luna. Un poco más arriba, una señal amarilla oxidada es lo único que indica la presencia de la llamada tumba de Pitágoras. La sigo y avanzo bordeando un pequeño cauce de agua hasta que llego a un corto sendero flanqueado de cipreses que conduce a la tumba. Hay una verja, pero no parece que nadie se moleste nunca en cerrarla. De modo que ahí está, emplazada sobre una plataforma circular de piedra. Los nichos para los sarcófagos levantados tienen el mismo aspecto que el pequeño altar que hay al principio del camino de acceso a mi casa. El techo ha desaparecido en parte, pero queda lo suficiente para que pueda apreciarse su forma abovedada. Estoy en el interior de una estructura que alguien creó hace al menos dos mil años. La piedra maciza que hay colocada sobre la puerta forma una perfecta media luna.

¡Los misteriosos etruscos! Hasta que empecé a venir a Italia, mi conocimiento de ellos se limitaba al hecho de que precedieron a los romanos y que su lenguaje era indescifrable. Dado que construían con madera, poco se conserva. Estaba equivocada en casi todo. No se han encontrado muchos testimonios de su lenguaje escrito, pero la mayor parte está ya traducido gracias al hallazgo crucial de unas tiras del sudario de lino de una momia egipcia que viajo a Zagreb como curiosidad y se conservó en el museo de la ciudad. Todavía se desconoce cómo pudo convertirse el lino etrusco, con un texto escrito con tinta hecha de hollín o carbón, en el sudario de una joven. Posiblemente los etruscos emigraron a Egipto después de la conquista de los romanos alrededor del siglo I a. C. y la chica era en realidad etrusca. O quizá el retal de lino no era más que una pieza suelta y los embalsamadores la aprovecharon como aprovechaban todo lo que tenían a mano. La momia llevaba encima la suficiente cantidad de texto para proporcionar varias raíces importantes, aunque su significado aún no está del todo claro. Es una lástima que lo que dejaron por escrito sobre piedra sea únicamente información sobre funerales y sobre aspectos legales. Un amigo me dijo que el año pasado un geometra encontró una tabla de bronce cubierta de esa escritura etrusca. Tropezó con ella en la piedra de una casa cuya renovación estaba supervisando y se la llevó a casa. La noticia llegó a oídos de la policía y le hicieron una visita aquella misma noche; ahora, presumiblemente, la tabla de bronce está en manos de arqueólogos.

Sorprendentemente, buena parte de la cultura etrusca local continúa bajo tierra. Junto a una de las tumbas locales, se descubrieron en 1990 siete escalones de piedra

flanqueados por figuras de leones reclinados enlazados con partes del cuerpo humano (seguramente una visión de pesadilla del otro mundo). Chiusi, que al igual que Cortona es una de las doce ciudades que formaban Etruria originariamente, no ha descubierto hasta hace poco sus murallas. Tanto Cortona como Chiusi tienen extensas colecciones de objetos etruscos descubiertos en las excavaciones arqueológicas y de figuras de bronce encontradas por los campesinos entre los surcos de sus campos. En Chiusi, el guarda del museo puede llevarte a ver alguna de las docenas de tumbas encontradas en la zona. Los romanos consideraban a los etruscos beligerantes (¿acaso ellos no lo eran?), así que han llegado a nosotros con esa fama, pero las tumbas, los enormes caballos de arcilla, las figuras de bronce y los objetos de uso doméstico los revelan como un pueblo majestuoso, inventivo, con sentido del humor. Sin duda eran fuertes: por todas partes han dejado murallas y tumbas hechas de formidable piedra.

En las tierras que rodean Cortona, las tumbas que se han encontrado se conocen localmente como *meloni* por la forma curva de sus techos. Permanecer bajo una de ellas por un momento es cuanto necesitas para imbuirte de la sensación de tiempo necesaria para visitar Cortona.

Después de las tumbas, empiezo a subir colina arriba, suavemente al principio, después en una serie de zigzags, viendo a través de la ventanilla terrazas de olivos, la torre almenada de Il Palazzone, donde Luca Signorelli cayó de un andamio y murió unos meses después, una atalaya rota y granjas rojizas. Una paleta suave: piedra lisa, olivos que oscilan entre el verde y el platino; hasta el cielo puede aparecer velado por una leve neblina que se levanta del lago. En julio los pequeños campos de trigo segados que bordean los olivos adquieren el color del pelaje de un león. Entreveo ya Cortona, de perfil tan noble como Nefertiti. Primero paso bajo la gran iglesia renacentista de Santa Maria del Calcinaio; después, durante la curva de 280 grados de la carretera, avanzo al nivel de sus sólidos volúmenes; luego, por encima, contemplando la cúpula plateada y la forma de cruz latina del conjunto. Los curtidores de zapatos construyeron esta iglesia, tras la múltiple aparición del rostro de la virgen en las paredes de sus talleres. Se llama Santa Maria del Calcinaio, «de las canteras de cal», porque utilizaban cal para curtir el cuero y la iglesia está erigida sobre una cantera. Es curioso que los lugares sagrados sigan siendo sagrados: la iglesia descansa sobre restos etruscos, posiblemente de un templo o un cementerio.

Una rápida mirada atrás para ver cuánto he subido. El Val di Chiana se despliega en un abanico de verde a mis pies. Los días despejados puedo ver el Monte San Savino, Sinalunga y Montepulciano a lo lejos. Si quisieran podrían enviarse señales de humo: gran *festa* esta noche, venid. Pronto llego a los altos muros de la ciudad, y tengo otro pequeño encuentro con los etruscos, conduzco hasta la última puerta, Porta Colonia, donde las grandes piedras etruscas soportan la base, con añadidos medievales y posteriores encima.

Me encanta ver las puertas de refilón cuando paso con el coche. En las postales que venden en la ciudad tienen exactamente el mismo aspecto: la puerta, la estrecha calle que sube, los *palazzi* a ambos lados. Cuando entro en la ciudad, la primera impresión es que estoy *dentro* de las puertas, algo muy reconfortante si veías a lo lejos las hordas de gibelinos o güelfos o quienquiera que fuera el enemigo del momento, agitando sus lanzas, o incluso si sólo me las he arreglado para sobrevivir a la *autostrada* sin cruzarme con ningún demonio con un coche la mitad de grande que el mío que me «besara» el espejo del coche.

Si vengo en coche, entro por Via Dardano, un nombre que se remonta muy atrás en el tiempo. Dardano, de quien se cree que nació aquí, fue el legendario fundador de Troya. Al entrar, a la izquierda, paso ante una *trattoria* de cuatro mesas que sólo abre a mediodía. No hay menú, las opciones habituales. Me encanta su chuleta asada servida sobre un lecho de jaramago. Y observar a las dos mujeres en la cocina de leña. De alguna manera, consiguen que nunca parezca que sudan.

Estoy fascinada por las perfectas puertas de los muertos de esta calle. Tradicionalmente, se considera que son las puertas por las que se sacaba de la casa a las víctimas de la peste: hubiera sido de mal agüero que salieran por las mismas puertas que usaban los vivos. De ser esto cierto, la costumbre debe proceder de alguna superstición mucho más antigua que el cristianismo, la religión predominante en la época. Algunos dicen que esas puertas estrechas y levantadas se utilizaban en tiempo de conflictos, cuando el *portone*, la puerta principal, estaba bloqueado. Me pregunto si no serían simplemente puertas que se usaban cuando uno bajaba de un carruaje o un caballo para entrar directamente en la casa si hacía mal tiempo —mejor que apearse en las calles mojadas y probablemente sucias— o incluso cuando hacía buen tiempo, para proteger una larga falda de seda. George Dennis, arqueólogo del siglo XIX, describió Cortona como «escuálida en extremo». Sin embargo, el hecho de que las puertas tengan una forma similar a un ataúd parece reforzar la teoría de los muertos.

El *centro* lo forman dos *piazzas* irregulares, unidas por una estrecha calle. Ningún urbanista lo diseñaría de esta forma, pero resulta encantador. El edificio del siglo XIV del ayuntamiento, con veinticuatro anchos escalones de piedra, domina la Piazza della Repubblica. Los escalones sirven como asientos de primera fila por la noche, cuando todos están fuera tomando un *gelato...* Es un bonito lugar para contemplar el espectáculo que se desarrolla abajo. Al otro lado de la *piazza*, en el nivel superior, puede verse la antigua lonja donde solía venderse el pescado. Ahora se utiliza como terraza para un restaurante y como mirador. La *piazza* está rodeada de armoniosos edificios, interrumpidos sólo por las calles que vienen de las tres puertas de la ciudad. En la calle, la vida bulle, burbujea. El milagro de la ausencia de coches: de qué modo tan asombroso restaura eso la importancia de lo humano. Primero percibo la escala de

la arquitectura, después me doy cuenta de que la escasa altura de los edificios está totalmente ajustada al cuerpo. La calle mayor, llamada oficialmente Via Nazionale pero conocida localmente como «*Rugapiana*», «la calle llana», es sólo para viandantes (excepto durante el horario de descarga por la mañana) y el resto de la ciudad es bastante inhóspito para el conductor, demasiado estrecho, demasiado empinado. Las diferentes calles se conectan entre sí a través de pasajes, *vicoli*. Incluso los nombres de los *vicoli* me impulsan a entrar en cada uno de ellos y explorarlos: Vicolo della Notte, «noche»; Vicolo dell'Aurora, del «alba»; y Vicolo della Scala, una larga subida de escalones bajos.

En estas viejas ciudades toscanas de piedra no tengo la sensación de retroceder en el tiempo como me sucedía en Yugoslavia, México o Perú. Los toscanos son gente de su tiempo; simplemente, han tenido la precaución de traerse el pasado con ellos. Si nuestra cultura nos dice que quememos los puentes tras de nosotros, y lo hace, la de ellos dice que cruces y vuelvas a cruzar. Una víctima de la peste del siglo XIV, a quien tal vez sacaron en volandas por una de las puertas de la muerte, seguramente encontraría su casa intacta. Presente y pasado coexisten aquí, nos guste o no. La insignia circular de los Medici de la *piazza* estuvo hasta el año pasado junto a una hoz y un martillo de cerámica del Partido Comunista.

Camino por el corto pasaje hasta la Piazza Signorelli, que recibe su nombre por uno de los personajes ilustres de la ciudad. Esta *piazza* es ligeramente mayor y los sábados se llena de actividad, porque es día de mercado. En los meses de verano, el tercer domingo de cada mes acoge una feria de antigüedades. Las mesas de dos bares se extienden a la propia *piazza*. Nunca dejo de reparar en el león florentino de aspecto desolado que se apoya en una columna. No importa lo tarde que vaya, siempre encuentro gente allí; un último café antes de la medianoche.

En esta *piazza* el *comune* patrocina a veces conciertos nocturnos. La gente sale de todas formas, pero en esas noches, la *piazza* se llena de gente de las *frazioni* próximas y de las granjas y las casas de campo. En esta ciudad, que alberga docenas de iglesias católicas, esta noche canta un coro de *gospel* norteamericano. Evidentemente, no es un grupo baptista espontáneo de una iglesia del Sur, sino un coro altamente profesional de Chicago, acompañado de focos rojos y azules y casetes para vender a veinte mil liras. Con sus potentes voces cantan *Grace Amazing y Mary Don't You Weep*. La acústica es extraña y el sonido oscila entre los edificios de los siglos xi y xii que rodean esta *piazza*, donde se han celebrado regularmente torneos y los malabaristas de estandartes han demostrado sus habilidades y en la que, en ciertos días de fiesta, los obispos sostienen en alto las reliquias de santos, los curas agitan incensarios de mirra y paseamos por la ciudad caminando sobre pétalos de flores que los niños esparcen por las calles. El técnico de sonido ajusta los micrófonos y el cantante principal empieza a arrastrar a la multitud con él. «Repitan conmigo», dice

en inglés, y la multitud responde. «Alabemos al Señor. Gracias, Jesús.» Las fuerzas angloamericanas liberaron Cortona en 1944. Hasta esta noche, es posible que no se hayan reunido aquí tantos extranjeros, no tantos negros, ciertamente. El coro es grande. Los estudiantes de la Universidad de Georgia que están en Cortona por el programa de arte han venido para sentir un poco de nostalgia. Ellos, unos pocos turistas y prácticamente todos los cortoneses, están apelotonados en la Piazza Signorelli. «Oh, happy day», dicen los cantantes negros, haciendo subir a una chica italiana al escenario para que cante con ellos. La chica tiene una voz poderosa; los sigue con facilidad y su pequeño cuerpo parece cantar con ella. ¿Qué está pensando esta antigua raza de cortoneses? ¿Se están acordando de la llegada de los tanques, oh, happy, happy day, de los soldados que tiraban naranjas a los niños? ¿Piensan que en el duomo la misa nunca ha sido así? ¿O simplemente se mueven con el burdo Jesús estadounidense, dejándose llevar por la música?

El centro de la piazza es el Palazzo Casali, convertido ahora en el Museo dell'Accademia Etrusca. La pieza más famosa que contiene es un candelabro de bronce del siglo IV a. C. de intrincado diseño. Es notablemente extravagante: un cuenco central proporcionaba aceite a dieciséis lámparas. Entre ellas, en marcado relieve, hay animales, Dionisos con cuernos, delfines, hombres desnudos inclinados *in erectus*, sirenas aladas. Una palabra etrusca, *tinscvil*, aparece entre dos de las lámparas. Según *The Search for the Etruscans*, de James Wellard, *Tin* era el Zeus de los etruscos, y la inscripción viene a traducirse como «Salve, Tin». El candelabro se encontró cerca de Cortona, en una cuneta, en 1840. En el museo, sobre él cuelga un espejo para que el visitante se haga una idea más precisa. En una ocasión, oí a una inglesa decir: «Bueno, supongo que es interesante, pero no lo compraría ni en un saldo.» En vitrinas de cristal pueden verse cálices, jarros, botellas, un asombroso cerdo de bronce, un hombre de dos cabezas, muchas figuras de bronce del tamaño de soldaditos de plomo de los siglos vi y vii a. C., incluyendo algunas en tipo schematico, una forma estilizada que recuerda a Giacometti. Además de la colección etrusca, este pequeño museo expone una sorprendente cantidad de momias y objetos egipcios. Son tantos los museos con excelentes piezas egipcias que me pregunto si habrá algo del antiguo Egipto que se haya perdido. Siempre visito varios cuadros que me gustan. Uno de ellos, un retrato de la pensativa Polimnia vestida de azul y con una corona de laurel, se creyó durante mucho tiempo que era una pieza romana, del siglo I d. C. Es la musa de la poesía sagrada, y parece abrumada por la responsabilidad. Ahora se cree que es una excelente copia del siglo XVII. El museo no ha cambiado la fecha originaria, impresiona más.

Atractivos timbres familiares blasonados con cisnes tallados, lanzas y animales fantásticos cubren la fachada lateral del Palazzo Casali. La corta calle que baja desde ese lado conduce al *duomo* y al Museo Diocesano, antiguamente la Chiesa del Gesü.

En la planta de arriba se conserva un tesoro: la *Anunciación* de Fra Angélico, con un fabuloso ángel con cabellos de un naranja fluorescente. De sus labios brotan unas palabras en latín dirigidas a la Virgen. La respuesta de ella está escrita boca abajo. Ésta es una de las grandes obras de Fra Angélico. Trabajó durante diez años en Cortona, y este tríptico y un luneto desvaído pintado sobre la puerta de San Domenico son cuanto queda de su etapa aquí.

A la derecha del Palazzo Casali está el Teatro Signorelli, el edificio más reciente de la ciudad, construido en 1854, aunque en estilo casi renacentista. El pórtico es perfecto para cobijar a los vendedores de verduras cuando llueve. Dentro se encuentra un palacio de la ópera que parece salido de una novela de García Márquez: forma oval, gradas de asientos, pequeños palcos y sillas tapizadas de rojo, con un pequeño escenario en el que una vez vi a una compañía rusa de ballet danzar durante dos horas. Ahora se utiliza como sala de cine durante el invierno. A mitad de la película, el telón baja. Intermedio. Todos se levantan para tomar un café y conversar durante los quince minutos de descanso. Cuando te gusta realmente hablar, resulta difícil permanecer callado durante dos horas enteras. En verano, los pases de películas se hacen *sotto le stelle*, «bajo las estrellas», en el parque de la ciudad. Se colocan sillas de plástico naranja en un anfiteatro de piedra, algo parecido a las sesiones de autocine de Estados Unidos, pero sin coche.

Las calles se despliegan de forma radiada a partir de estas dos plazas. Por un lado, hacia las casas medievales, Por el otro, hacia la fuente del siglo XIII, por allá hacia las lazas más pequeñas, a los venerables conventos y las pequeñas iglesias. Recorro todas estas calles. No hay día que no descubra algo nuevo en ellas. Hoy, un *vicolo* llamado *Polveroso*, «polvoriento», aunque resulta difícil adivinar por qué había de estar más o menos polvoriento que los otros.

Incluso si estás en buena forma, un pequeño paseo a la parte más alta de la ciudad resulta agotador. Vale la pena, incluso bajo el sol abrasador de después de comer. Paso junto al hospital medieval, con su largo pórtico, rogando que nunca tengan que extirparme el apéndice aquí. A la hora de comer, llegan mujeres con platos y bandejas cubiertos. Es lo que se espera, si estás hospitalizado, lo lógico es que tus familiares te traigan comida. A continuación, la iglesia de San Francesco, siempre cerrada, con el austero diseño del hermano Elías, compañero de san Francisco. Junto a ella, aún puede verse en las paredes el fantasma del arco de un viejo claustro. Subes y subes, por calles limpísimas, bordeadas por casas bien conservadas. Allí donde la anchura de las calles sobrepasa el metro, la gente aprovecha para emparrar tomates o plantar unas lechugas. En los tiestos, los favoritos indiscutibles del vecindario, aparte de los geranios, son las hortensias, que alcanzan tamaño arbustivo y siempre parecen estar rosas. Con frecuencia las mujeres sacan una silla y se sientan a la puerta de sus casas a desvainar judías, zurcir ropa, a hablar con la vecina de la puerta de al lado. En una

ocasión, vi una auténtica bruja, con un largo vestido negro, pañuelo negro, encorvada en una pequeña silla de mimbre. Hubiéramos podido estar perfectamente en 1700. Cuando me acercaba, me di cuenta de que estaba hablando por un móvil. En el número 33 de la Via Berrettini, una placa proclama que en aquel lugar nació Pietro Berrettini. Finalmente llegué a la conclusión de que se trataba de Pietro da Cortona. Un par de plazas sombreadas están rodeadas por viejas casas de estilo residencial, con pequeños jardines delanteros. Si viviera aquí, me quedaría con ésa, la de la mesa de mármol bajo el cenador de viña loca, la cortina blanca almidonada echada sobre la ventana. Una mujer con un elaborado peinado despliega de una sacudida un mantel. Está poniendo la mesa para la comida. Su sabroso *ragú* tiene un olor prometedor y miro con envidia el mantel a cuadros verdes de su mesa y la botella de vino de granja que coloca justo en medio.

La iglesia de San Cristoforo, casi arriba de todo, es mi favorita. Es muy antigua. Se empezó a construir en 1192 sobre cimientos etruscos. Desde fuera, miro al interior de una pequeña capilla con un fresco de la *Anunciación*. El ángel, que acaba de tocar tierra, tiene las mangas y los faldones de un leve azul verdoso y todavía ondean. La puerta de la iglesia siempre está abierta, entornada, en realidad, así es que me detengo a considerar si debo entrar o no. Es de planta básicamente románica, y en el palco del órgano, de madera pintada y afiligranada, puede encontrarse una conmovedora interpretación campestre del Barroco. Un fresco desvaído, con una perspectiva singularmente plana, muestra al Cristo crucificado. Bajo cada herida, un ángel suspendido sostiene una copa para capturar la sangre que cae. Estas iglesias de barrio son acogedoras. Me gustan los jarrones (hoy son seis) de lánguidas flores del altar, los montones de revistas católicas bajo otro fresco de la *Anunciación*. En este caso, María levanta las manos al cielo al oír las nuevas del ángel. Su expresión parece decir que cree que el ángel bromea. La parte de atrás de la iglesia está a oscuras. Oigo un ronquido. En la intimidad del último banco, un hombre está dando una cabezadita.

Detrás de San Cristoforo hay una de esas maravillosas vistas del valle, cortada en diagonal por un tramo de muralla sorprendentemente alto. ¿Qué ha hecho que se mantenga en pie durante tantos siglos? El castillo de los Medici está situado en lo alto de la colina y, por este lado, sus extensas murallas descienden de modo pronunciado. Avanzo por el camino hasta la puerta Montanina, la entrada más alta a la ciudad. Etrusca, también. ¿Acaso no es antiguo este lugar? Con frecuencia entro por esta puerta. Mi casa está del otro lado de la colina y, desde allí, el camino a esta parte de la ciudad es llano. Me gusta caminar por la parte alta de Cortona sin tener que subir. Para mí, uno de los grandes placeres del paseo es Santa Maria Nuova. Al igual que Santa Maria del Calcinaio, esta iglesia está situada en una amplia terraza bajo la ciudad. Desde el camino a la puerta Montanina, puedo contemplar desde arriba sus formas esbeltas, sus curvas rítmicas y su delicada cúpula, de color verde mar y

bronce al sol. Aunque la de Calcinaio, diseñada por Giorgio Martini, es más famosa, la de Santa Maria Nuova es más grata a mis ojos. Sus líneas parecen contradecir la idea del peso. Es como si la iglesia hubiera aterrizado allí y pudiera fácilmente volar, con el correspondiente milagro, a otro emplazamiento.

Una vez en la puerta, me vuelvo de nuevo hacia la ciudad y dirijo mis pasos hacia otro pequeño tesoro, la iglesia de San Niccoló. Es más moderna, de mediados del siglo xv. Al igual que en la de San Cristoforo, la decoración es amateur y encantadora. Aunque contiene también una obra más seria, un cuadro de dos caras de Signorelli, un descenso por un lado y la Madonna y el niño por el otro. Nacido con el propósito de utilizarse como estandarte en las procesiones, ahora el vigilante puede ir dándole la vuelta. En los días más calurosos, es un buen lugar para descansar. El ojo encuentra donde distraerse, los pies se refrescan en la fría piedra del suelo. Al salir, advierto, casi escondido, un pequeño Cristo de Gino Severini, otro artista de Cortona. Como adepto del manifiesto futurista e incondicional de la consigna «pedrada en un ojo de la luna», me resulta difícil asociarlo con el arte religioso. Los futuristas abrazaron la velocidad, las máquinas, la industria. Por toda la ciudad, en bares y restaurantes, he visto pósters de cuadros de Severini, todo color, velocidad y energía. Y un día descubrí que la moderna Madonna que acuna un niño en el bar Sport es suya. La mujer, a diferencia de las otras madonnas que conozco, tiene pechos del tamaño de cantalupos. Normalmente, los pechos de una *madonna* aparecen disociados del cuerpo; tan redondos como pelotas de tenis. El original, que está en el Museo Etrusco, no llega a ser lúgubre por lo tedioso. Hay una sala del museo destinada especialmente a dar una interesante visión de su trabajo. Ninguna pieza realmente importante, por desgracia, pero sí para dar idea de los diferentes estilos que tocó: collages al estilo de Braque con engranajes, tubos y velocímetros, que tanto gustaban a los futuristas, el retrato de una mujer en un estilo bastante similar al de Sargent, dibujos de aire infantil y las más conocidas abstracciones cubistas. En un par de estanterías de vidrio aparecen dispuestas sus publicaciones y unas pocas cartas de Apollinaire y Braque. Ninguna de estas piezas demuestra el entusiasmo y la ambición de que era capaz. Por supuesto, todos los futuristas han sufrido por su entusiasmo inicial por el fascismo y eso les ha impulsado a veces a repudiar cosas buenas. Pero se han resentido aún más de una tendencia que nosotros hemos tenido hasta hace bien poco: tomar a Francia como referente artístico obligado. Muchos sorprendentes cuadros de los futuristas son completamente desconocidos. Por el motivo que fuera, en sus últimos años Severini volvió a sus raíces en busca de temas. Creo que hay un microbio que corre por la sangre de los pintores italianos y que los impulsa a pintar a Jesús y María.

Cuando salgo de San Niccoló, empiezo a bajar pasando junto a varios conventos sin apenas ventanas (deben de tener grandes jardines interiores), uno de los cuales es todavía de clausura. Si tengo alguna pieza de encaje que necesite algún arreglo, sólo tengo que colocarla en un compartimento giratorio, desde donde llegará al interior para que una monja lo arregle. Dos de los conventos tienen capillas extrañamente modernizadas. Más abajo, vuelvo a encontrar a Severini en un mosaico en San Marco. Si subo por esta calle, estoy en la serie de la crucifixión que él diseñó, una serie de mosaicos enmarcados en piedra que muestran la progresión de Cristo hacia la crucifixión y después el descenso. Al final de la caminata (en los días calurosos siento como si yo misma cargara con la Cruz), me encuentro en Santa Margherita, iglesia y convento. En el interior, la propia Margherita está en una vitrina de cristal. Se ha encogido. Sus pies resultan espeluznantes. Lo más probable es que haya alguna mujer arrodillada ante ella, rezando. Margherita fue una de las santas que ayunaban y a quien había que presionar para que tomara al menos una cucharada de aceite de oliva al día. Iba por las calles proclamando a gritos sus pecados. Hoy en día se la consideraría neurótica y anoréxica, pero en aquel entonces comprendían su deseo de sufrir como Cristo. Incluso Dante, según se cree, acudió a ella en 1289 para discutir su propia «pusilanimidad». Margherita es tan venerada localmente, que cuando las madres llaman a sus hijas en el parque, el suyo es el nombre que más se oye. Junto a la puerta Bernarda (ahora cerrada), una placa indica que por allí entró por primera vez en la ciudad en 1272.

La Rugapiana, la más importante de las calles que salen de la Piazza della Repubblica, lleva al parque. A ambos lados de la calle, hay cafés y pequeñas tiendas. Los propietarios a menudo se sientan en el exterior o andan con un espresso en la mano, no muy lejos. Desde la rosticceria, flotan hasta la calle los tentadores aromas del pollo, el pato o el conejo que están en el brasero. Preparan lasañas a mediodía y panzarotti todo el día, o lo que es lo mismo, rollitos de pan, aunque algo se pierde en la traducción. Se utilizan diversos ingredientes para el relleno, como setas, o queso y jamón. El de butifarra y mozzarella es uno de los mejores. Después de la piazza circular de Garibaldi —casi todas las ciudades italianas tienen una—, encuentras la prueba definitiva, si es que no lo has intuido ya, de que ésta es una de las ciudades más civilizadas del mundo. Un parque sombreado se extiende a lo largo de un kilómetro. Los cortoneses vienen aquí a diario. Los parques tienen algo atemporal. Cambian la ropa, las flores, el tamaño de los árboles; aparte de eso, no creo que sea muy distinto a como era hace cien años. En torno al frescor de la fuente de ninfas que cabalgan sobre delfines, jóvenes padres observan jugar a sus hijos. Los bancos están llenos de vecinos que hablan. A menudo veo a algún padre que ayuda a su hija a mantener el equilibrio en una bicicleta de dos ruedas y la suelta con una mezcla de miedo y alegría en el rostro. Es un lugar tranquilo para leer el periódico. Un perro puede dar un largo paseo por la tarde. Hacia la derecha está el valle, y el extremo curvado del lago Trasimeno.

El parque termina en la *strada bianca* bordeada de cipreses que conmemoran a los muertos de la primera guerra mundial. Después de andar durante un kilómetro por el camino polvoriento hacia casa, miro hacia arriba y veo, al final de las murallas de la fortaleza de los Medici, la sección etrusca de la muralla conocida como «Bramasole». Mi casa toma su nombre de estas murallas. Esa parte de la muralla mira hacia el sur, como el templo de Marzabotto, cerca de Bolonia, y tal vez formara parte de un templo solar. Algunas personas de aquí nos han dicho que el nombre alude a la brevedad de los días que en invierno tenemos en este lado de la colina. ¿Quién sabe lo viejo que será un nombre que habla del deseo del sol? Durante todo el verano, al alba el sol toca directamente la muralla etrusca. También a mí me despierta. Aparte del placer y la belleza de contemplar un nuevo amanecer, veo en ello una primitiva respuesta: el día ha llegado de nuevo, ningún oscuro dios se lo ha tragado durante la noche. Un templo solar parece lo más lógico. Tal vez el nombre se remonte unos veintiséis siglos, al propósito original de este lugar. Puedo imaginar a los etruscos entonando plegarias ante los primeros rayos de sol sobre los Apeninos, para embadurnarse después de aceite de oliva y pasar la mañana tendidos bajo el sol del Mediterráneo.

En su *The Art of Travel*, Henry James menciona haber recorrido este camino. «Avancé bajo el sol abrasador y rodeé la parte exterior de la muralla. Allí encontré tremendos bloques sin cimentar. Destellaban y parpadeaban bajo la poderosa luz y tuve que ponerme unas gafas de cristales azules para poner en su correcta perspectiva el vago pasado de los etruscos.» *«A blue eye glass»…* ¿El equivalente del siglo xix de las gafas de sol? Me imagino a Henry James mirando hacia arriba desde el camino blanco, sacudiéndose sus polainas, y entonces, sin duda, volviendo al hotel para escribir su obligado número de páginas diarias. Hago el mismo paseo e intento realizar el mismo acto misterioso, arrojar la poderosa luz del largo, largo pasado, sobre la luz de la mañana.

# Capítulo 10

### Riva, Maremma: En la Toscana salvaje

Finalmente, estamos preparados para abandonar Bramasole, aunque sólo sea por unos días. Los suelos están encerados y relucen. Los muebles que Elizabeth nos dio relucen gracias a la cera de abeja, y los cajones están enmarcados en papel florentino. En el mercado conseguimos antiguas mantas para las camas. Todo funciona. Hasta engrasamos los postigos un sábado; los sacamos todos, los lavamos y los frotamos con una capa del omnipresente aceite de linaza. La lata de semillas mezcladas que arrojé a lo largo del muro polaco crece con abandono, a punto de desbocarse. Vivimos aquí. Ahora podemos empezar las incursiones en los círculos concéntricos de nuestro alrededor, Toscana y Umbría este año, tal vez el sur el año que viene. De alguna manera, nuestros viajes siguen teniendo como centro la casa: estamos pensando hacer una pequeña bodega, para empezar una colección de vinos que asociamos a los lugares y las comidas con los que los hemos disfrutado. Muchos vinos italianos están hechos para beberse inmediatamente; nuestra «bodega» de debajo de las escaleras será para botellas especiales. En la despensa que hay junto a la cocina, tendremos nuestra damajuana y los cajones del vino de la casa.

Mientras viajemos, queremos probar tanto de la cocina de la Maremma como sea posible, tostarnos al sol, seguir la pista de otros asentamientos etruscos. Desde que leí hace años la obra Lugares etruscos, de D. H. Lawrence, he deseado ver al joven zambullirse, al flautista con sus sandalias, las panteras agazapadas, experimentar el misterioso vigor y la palpable joie de vivre que durante tantos siglos han permanecido bajo tierra. Hemos estado planificando el recorrido durante días. Parece como si fuéramos a hacer un viaje al lejano interior, aunque en realidad no serán más que unos cientos de kilómetros, desde nuestra casa hasta Tarquinia, donde aún se están explorando cientos y cientos de tumbas etruscas. La noción de tiempo sigue desconcertándome. La densidad de las cosas que hay que ver en Toscana me hace perder de vista el sentido de la distancia y la mentalidad de autopista que tenemos en California, donde Ed se desplaza ochenta kilómetros para acudir diariamente a su trabajo. Una semana será poco. La zona conocida como la Maremma, el páramo, ya no es pantanosa. Las últimas aguas pantanosas se desecaron hace tiempo. Sin embargo, su historial de malaria asesina ha hecho que esta parte suroccidental de Toscana se mantuviera relativamente despoblada. Es la tierra de los *butteri*, «vaqueros», la única franja sin masificar de la costa tirrena, una tierra de amplios espacios abiertos interrumpidos tan sólo por pequeñas casetas de piedra que los pastores usan para cobijarse.

Pronto llegamos a Montalcino, una ciudad con bonitas vistas sobre una serie de colinas. El ojo se cansa y, sin embargo, el paisaje verde y ondulado continúa. Hay pequeñas tiendas de vinos a ambos lados de la calle. Una mesa con un mantel blanco y unos pocos vasos de vino aguardan al visitante detrás de cada puerta, como invitándolo a beber en la intimidad con el propietario y a brindar por las buenas cosechas.

Desde luego, el hotel de la ciudad es modesto, y me asusto al ver que los enchufes del cuarto de baño están en la ducha. Enfoco la alcachofa de la ducha a la esquina opuesta y salpico lo menos posible. ¡No quiero morir electrocutada antes de haber probado los vinos locales! La vista que tenemos sobre los tejados de tejas y el campo nos compensa por este descalabro. El café *belle époque* que hay en el centro no parece haber cambiado desde 1870: mesas de mármol, bancos de terciopelo rojo, espejos de oro. Una camarera está limpiando la barra. Sus labios tienen la forma del arco de Cupido y lleva una camisa blanca almidonada con lazos en las mangas. ¡Qué podría haber más sensual que una comida a base de *prosciutto* y trufas en *schiacciata*, un pan plano como la *focaccia*, con sal y aceite de oliva, junto con un vaso de Brunello! ¡La simplicidad y dignidad de la comida toscana!

Después de la siesta caminamos hasta la *fortezza* del siglo XIV, convertida ahora en una fantástica enoteca. En la parte baja antigua, donde solían almacenarse ballestas y flechas, cañones y pólvora, pueden probarse todos los vinos de la zona. Fuera el sol resulta deslumbrante. En la *fortezza* la luz es débil, las paredes de piedra, frescas y almizcladas. Tomamos un par de buenos vinos blancos de viñedos de Banfi y Castelgiocondo con música de Vivaldi de fondo. De modo totalmente apropiado, la música cambia, y es a Brahms a quien escuchamos cuando probamos los Brunello tintos de varios viñedos: Il Poggiolo, Case Basse y el abuelo de todo Brunello, el Biondi. Excelentes vinos totalmente madurados que hacen que sienta ganas de correr a una cocina y preparar la abundante comida que merecen acompañar. Estoy impaciente por cocinar para estos vinos: conejo asado con vinagre balsámico y romero, pollo con cuarenta dientes de ajo, peras con baño de vino y servidas con mascarpone. El hombre que nos sirve insiste en que probemos varios vinos de postres. Nos enamoramos de uno que se llama simplemente «B» y de un Moscadello de Tenuta Il Poggione. Sin duda el enólogo era antes fabricante de perfumes. No se necesitaría postre alguno con estos vinos, excepto tal vez una nectarina madura. O, pensándolo bien, un suflé de limón sería divino. O mi viejo favorito del sur, *créme* brülée. Compramos algunas botellas de los exuberantes Brunello. El simple hecho de recordar los precios que tienen en Estados Unidos nos hace ser indulgentes. En Bramasole tenemos espacio para guardar botellas bajo las escaleras de piedra. Podemos meter las cajas, cerrar la puerta y empezar a sacarlas de aquí a unos años. Ya que pensar a largo plazo no es el fuerte de ninguno de los dos, compramos dos cajones del menos costoso Rosso di Montalcino, que se puede beber ahora, y es, de hecho, suave y con cuerpo. Me pregunto si aún quedará algo de los vinos de postres para el final del verano.

A la caída de la tarde salvamos los pocos kilómetros que nos separan de Sant'Antimo, uno de esos lugares que parece construido sobre suelo sagrado. A lo lejos, en medio de un campo de olivos podados, se divisa una abadía románica de pálido travertino, de un estilo puro y desnudo. No parece italiana. Cuando Carlomagno pasó por aquí, sus hombres fueron golpeados por una epidemia y Carlomagno rezó para que pasara. Prometió que si sus plegarias eran escuchadas fundaría una abadía y, en 781, construyó una iglesia. Tal vez sea ese legado lo que da a la iglesia actual, construida en 1118, sus esbeltas y ligeras líneas francesas. Llegamos cuando empiezan las vísperas. No habrá más que una docena de personas, y tres de ellas son mujeres que se abanican y charlan detrás de nosotros. Normalmente el hábito de considerar la iglesia como una extensión de la sala de estar o la *piazza* me resulta encantador, pero hoy me vuelvo y miro a las mujeres, porque los cinco monjes agustinos que han entrado y han tomado sus libros han empezado a entonar cantos gregorianos. La iglesia alta y desprovista de adornos amplifica sus voces y el pálido sol de esta hora tardía vuelve translúcido el travertino. La música penetra en mi oído, como el canto de algunos pájaros, que casi resulta doloroso. Sus voces parecen rodar y romper, luego se separan y convergen en un murmullo cada vez más bajo. El canto libera mi mente, la disocia de la lógica. La mente se zambulle y nada por un largo silencio. El canto es optimista, básico, un río sobre el que cabalgar. Recuerdo los versos de Gary Snyder:

> permanece en tu sitio conoce las flores hazte luz

Miro a Ed y veo que está mirando hacia arriba, a los pilares de luz. Pero las mujeres siguen indiferentes. Tal vez vienen cada día. A mitad de la ceremonia se levantan y salen ruidosamente, hablando las tres a la vez. Si viviera aquí, también yo vendría cada día, porque si no te sientes santo aquí, no lo harás en ningún sitio. Me fascina la diligencia que demuestran estos monjes interpretando sus cantos llanos en las seis horas litúrgicas del día, empezando con las *lodi*, «cantos de alabanza», a las siete de la mañana, y terminando con la *compieta*, las «completas», a las nueve. Me gustaría pasar aquí un día entero para escucharlas. Leo en el folleto que aquellos que estén en retiro espiritual pueden alojarse en celdas para invitados y comer en el convento cercano. Caminamos alrededor del edificio, admirando la estilización de las piezas que soportan el tejado.

Una tarde fresca para conducir por caminos de tierra admirando el paisaje, olfateando como un perro por la ventana para aspirar el fresco aroma a heno seco del campo. Llegamos a Sant'Angelo in Colle, un restaurante regentado por las bodegas de Poggio Antico. Se está celebrando un ruidoso convite de boda y todas las camareras disfrutan de la acción. Nos ponen en una sala aparte, solos, con la fiesta rugiendo a nuestro alrededor. No nos importa. Hay una pila de piedra llena de melocotones maduros, cuyo aroma impregna la habitación. Pedimos crema de cebolla, patatas con romero, y, qué si no, el Brunello de la casa.

Hablar de una Toscana salvaje es en realidad un oxímoron. La región, en conjunto, hace siglos que está domesticada. Cada vez que cavo en mi jardín, soy consciente de los muchos que han trabajado la tierra antes que yo. Tengo una gran colección de trozos de platos de diferentes formas y tamaños, tantos que me pregunto si habrá mujeres que tiren sus platos en el jardín. Coladores de loza, bordes de tapaderas, delicadas asas de tazas, y un surtido de piezas de platos que se han ido acumulando en una mesa que tengo fuera, junto con la quijada de un jabalí y la de un erizo. La tierra ha sido hollada una y otra vez. Un vistazo a las terrazas cultivadas basta para comprender que las colinas se han remodelado en pro de la conveniencia y la supervivencia del hombre. Y sin embargo, la zona de la Maremma fue, hasta hace menos de un siglo, una llanura costera habitada por vaqueros, pastores y mosquitos. Su *mal aria* se asociaba definitivamente con fiebres y escalofríos. Las granjas son raras por aquí, mientras que el resto de Toscana está salpicada de ellas. El Renacimiento pasó muy de refilón por aquí; en las ciudades es raro encontrar muestras monumentales de arquitectura, ni han sido embellecidas por los grandes nombres de la pintura. El aire insalubre, ahora suave y fresco, seguramente ayudó a preservar las abundantes tumbas etruscas. Aunque muchas se despiadadamente, se conserva una sorprendente cantidad. ¿Eran los etruscos inmunes a la malaria? La evidencia demuestra que la zona estaba bastante poblada en su época.

Nuestra siguiente base está en una casa residencial, convertida ahora en hotel, en las propiedades de los viñedos de Acquaviva, cerca de Montemerano. Ed ha leído con atención la guía de *Gambero Rosso* y ha descubierto este pequeño pueblo con tres excelentes restaurantes. Dado que queda cerca de todo cuanto queremos ver, decidimos quedarnos unos días en lugar de ir de un hotel a otro. Una entrada con tres carriles lleva a un inmenso jardín donde uno puede sentarse a la sombra para contemplar los viñedos ondulados. Abro los postigos y la habitación se llena del olor a hortensias. Deshacemos rápidamente el equipaje y salimos otra vez; ya habrá tiempo para relajarse más tarde.

Pitigliano debe de ser la ciudad más extraña de Toscana. Al igual que Orvieto,

descansa sobre una masa de toba. Pero Pitigliano es como un castillo que se eleva provocativo sobre una profunda garganta. ¿Quién sería capaz de mirar abajo intentando ver la ciudad y la carretera al mismo tiempo? La toba no es una roca precisamente sólida y a veces hay secciones que se debilitan, se erosionan. Las casas de Pitigliano viven literalmente al límite. La toba sobre la que están construidas está llena de cuevas... quizá para el almacenamiento del Bianco di Pitigliano de la zona, un vino cuyo carácter astringente deriva sin duda de la tierra volcánica. En la ciudad, el camarero nos dice que muchas de esas cuevas eran tumbas etruscas. Además de vino, también se usan para almacenar aceite y guardar animales. Las ciudades medievales tienen una disposición oscura y laberíntica. Pitigliano es más oscura, más laberíntica. Muchos judíos se instalaron aquí en el siglo xv; quedaba fuera del alcance de los estados papales, que tan ocupados estaban persiguiéndolos. La zona donde vivían se llama gueto, aunque ignoro si lo que había aquí era un auténtico gueto, como en Venecia, donde los judíos tenían que guardar un toque de queda y tenían un gobierno y una vida cultural propios. La sinagoga está cerrada por obras, pero aparte de eso, no parece haber mucho movimiento. Casi todo parece estar a la venta. En esta vida o en la próxima, algunas de las casas del borde exterior acabarán en el fondo de la garganta. Quizá esto contribuya en parte a la tenebrosidad que la ciudad me inspira. Cuando nos vamos, compramos unas botellas del vino blanco local para nuestra colección. Pregunto cuántos judíos vivían aquí durante la segunda guerra mundial. «No lo sé, signora. Yo soy de Nápoles.» Ya en el coche, cuando bajamos la colina, leo en una guía que la comunidad judía fue exterminada en la guerra. No suelo dar crédito a los comentarios de las guías, y espero que en este caso la guía se equivoque.

La minúscula Sovana, cerca de Pitigliano, es como una ciudad fantasma de California, salvo que las pocas casas que hay a lo largo de la calle principal son inmensamente antiguas. Las tumbas etruscas de las colinas circundantes sobrepasan ampliamente el número de habitantes. Vemos una señal y la seguimos. Un sendero nos lleva a una zona lóbrega y arbolada con una corriente de aguas estancadas ideal para las hembras de anofeles. Pronto nos encontramos trepando por senderos resbaladizos y empinados. Empezamos a ver tumbas..., túneles construidos en las colinas, pasadizos pedregosos que llevan a un interior plagado seguramente de víboras. Nadie parece haber perturbado la entrada a este lugar tan desolado durante siglos. No hay nada: nadie que venda tickets, ni guías; es como si descubrieras los extraños sepulcros por ti mismo. Veo parras colgantes, como en las junglas mayas que rodeaban Palenque, y las tallas hechas en la toba, con ese extraño aspecto oriental de muchas de las tallas mayas, como si antiguamente el arte fuera el mismo en todas partes. Está claro que especializarse en arqueología etrusca es una buena idea: hay zonas enteras por investigar. Trepamos durante horas, y el único ser vivo que vemos

es una vaca en medio de la corriente, con agua hasta las rodillas. Cuando salimos del agua, tengo las piernas llenas de arañazos, pero ni una sola picadura de mosquito. Tengo la sensación de que éste es un sitio que recordaré en las noches de insomnio. Por la carretera, vemos otra señal. Se trata de las ruinas de un templo que parece excavado en la misma toba que forma la colina. Caminamos entre misteriosos arcos y columnas, en los que se han hecho excavaciones parciales pero que en general parecen abandonados. Los etruscos no parecen dispuestos a renunciar a su aura de misterio. ¿Qué hacían aquí? ¿Conciertos de verano como los de *Art in the Park*? ¿Celebrar extraños ritos? Las guías dicen que es un templo, y tal vez aquí, en el centro, una sabia persona practicaba el arte de la aruspicina, leer el hígado de un cordero. Se encontró un modelo en bronce de uno cerca de Piacenza, dividido en dieciséis partes. Se cree que los etruscos dividían el cielo de modo similar y que la forma en que se seccionaba el hígado determinaba también la disposición de sus ciudades. ¿Quién sabe? Tal vez los precursores de los shows televisivos peroraban aquí, o quizá era la lonja del pescado. En lugares como Machu Picchu, Palenque, Mesa Verde, Stonehenge o aquí, tengo la extraña y sombría conciencia de que el tiempo prescinde de nosotros, de que el pasado es irrecuperable, especialmente en lugares como éstos, donde puedes intuir que tuvo lugar alguna importante matriz de la cultura. Es inevitable que queramos atribuirles nuestra propia interpretación. Filósofos y poetas sienten la profunda necesidad de buscar teorías de continuo retorno, convertir el tiempo pasado en tiempo presente. Bertrand Russell no andaba muy desacertado cuando dijo que el Universo fue creado hace cinco minutos. No podemos recuperar el más mínimo gesto de aquellos que partieron esta roca, ni podemos imaginar cómo colocaron la primera piedra, cómo encendían el fuego para hacer la comida, cómo removían la olla o se olían la axila o suspiraban después de hacer el amor, niente. Sólo podemos caminar por este lugar, como los últimos pequeños puntos en la línea del tiempo que somos. Sabiendo esto, me asombra lo mucho que me preocupo siempre por el modo en que está doblado el mapa, lo que señala el indicador de gasolina, si llevamos bastante efectivo, lo mucho que importa todo incluso mientras va desapareciendo.

Hemos visto suficiente por hoy, pero no podemos resistirnos a dar un paseo por la antigua Sorano, encaramada también sobre una amenazada masa de toba. No parece haber turistas en toda esta zona. Incluso las carreteras están vacías. Sorano tiene el mismo aspecto que en 1492, cuando Colón descubrió América. El edificio más moderno debió de construirse por entonces. Las calles angostas producen una impresión sombría, una luz gris emerge de la oscura piedra, pero la gente parece extraordinariamente afable. Un alfarero nos ve mirando al interior e insiste en que visitemos su taller. Compramos dos melocotones y el vendedor de frutas, que está limpiando sus cajones de uva con una manguera, nos da un racimo. «Speciale!», nos

dice. Dos personas se detienen a ayudarnos a salir de nuestra estrecha plaza de *parking*: una dice que sigamos; la otra, que paremos.

Estamos cansados y sucios cuando aparcamos el coche cerca del jardín de Acquaviva. Antes de cenar, nos duchamos, nos cambiamos y nos sentamos en unas cómodas sillas, con unos vasos del vino blanco de aquí, un Bianco di Pitigliano, a contemplar, igual que podrían haber hecho dos etruscos, cómo el sol se oculta detrás de la colina.

Montemerano, una pequeña y hermosa ciudad con castillo, está sólo a unos minutos en coche.

Tiene la iglesia del siglo xv de rigor, con la Madonna de rigor..., aunque en ésta hay algo diferente. Se llama Madonna della Gattaiola, «Madonna del agujero del gato». En la parte inferior del cuadro había un agujero por donde el gato podía entrar y salir de la iglesia. Todo el mundo parece estar en la calle. Algunos hombres de la ciudad están tocando jazz en el centro. La mujer que regenta el bar da un portazo. Por lo visto, ya ha oído bastante. Todos, absolutamente, se quedan mirando a un hombre alto y atractivo que pasa con botas de montar y una camiseta ajustada. Pero él parece pensativo, no se da cuenta. Lo veo mirar su imagen en los escaparates cuando pasa.

Estamos hambrientos. Tan pronto como llega la hora mágica de las siete y media y el restaurante abre sus puertas, nos apresuramos a entrar. Somos los únicos en la enoteca dell'Antico Frantoio, un antiguo molino de olivas, remodelado de tal manera que parece una reproducción de sí mismo. Aunque ha perdido su auténtica esencia, el resultado recuerda bastante a algún alegre restaurante de Napa Valley, así que nos sentimos como en casa. Sin embargo, el menú revela las raíces de la Maremma: la acquacotta, que se consume en toda Toscana, es una especialidad local, la sopa de «agua hervida» con verduras y un huevo que se añade unos minutos antes de servir; testina di vitella e porcini sott'olio, «cabeza de ternera y setas bañadas en aceite de oliva»; pappardelle al raqü di lepre, «una gruesa pasta con ragú hecho de liebre»; cinghiale in umido alie melé, «jabalí ahumado con manzanas». En las trattorie de buena parte de Toscana, los menús son más o menos los mismos: las pastas habituales con ragú, mantequilla y salvia, pesto, o tomate y albahaca, la selección normal de carnes a la brasa y asadas, los típicos contorni que consisten normalmente en patatas fritas, espinacas y ensalada. Nadie parece interesado en cambiar los clásicos de la cocina. En esta región menos poblada y menos visitada, la cocina toscana está más próxima a sus orígenes, al cazador que trae al hogar su caza, el granjero que aprovecha todas y cada una de las partes del animal, la mujer que hace una sopa con un puñado de verduras y un huevo. Esto no es lo normal ahora. Como tampoco lo es encontrar en los menús capretto, «cordero lechal», o fegatello di cinghiale, «salsa de hígado de jabalí». El Frantoio también tiene su lado más delicado: ravioli di radicchio rosso e ricotta, raviolis con radicchio y ricotta, y sformato di carciofi, una

fuente de alcachofas cocidas. Empezamos con *crostini di polenta* con *puré di funghi porcini e tartufo*, «cuadraditos de polenta con puré de *porcini* y trufa», rico y sabroso. Ed pide conejo asado con tomate, cebolla y ajo, y yo me decido por el cordero lechal. Está delicioso. El vino de la región se llama Morellino di Scansano, negro como el vino de Cahors, y es una auténtica revelación para nosotros. El de esta *enoteca* es el Banti Morellino, grande y consumado. Ahora me siento realmente feliz.

Por la mañana, tengo una de las experiencias más deliciosas de mi vida. Nos levantamos a las cinco y vamos a la cascada de aguas termales de Saturnia. No hay nadie a esa hora, aunque el dueño del hotel nos advirtió que más tarde la gente venía en tropel. Cascadas de un azul pálido pero cristalino sobre la toba, que las aguas han moldeado, formando en muchos puntos lugares perfectos para sentarse y dejar que las aguas calientes caigan sobre ti. Cuando oí hablar por primera vez de las cascadas, pensé que saldríamos oliendo a viejos huevos de Pascua, pero el sulfuro es suave. La corriente tiene la suficiente fuerza para que te sientas masajeado, pero no para arrastrarte. Es una bendición. ¿Dónde están las ninfas acuáticas? Estoy segura de que estas aguas curan lo que tengan que curar. Después de una hora me siento como si no tuviera huesos en el cuerpo. Me siento completamente relajada, muda. Cuando nos vamos, vemos que llegan dos coches. De vuelta en Acquaviva, tomamos el desayuno en la terraza: zumo de naranja recién hecho, pan de nueces tostado, algo parecido al bizcocho y jarras de café y leche caliente. Resulta difícil marcharse. Sólo la perspectiva de los etruscos nos mueve a coger nuestro mapa y salir.

Tarquinia está fuera de Toscana, se adentra unos kilómetros en el Lacio. Por el camino el paisaje se vuelve más feo, industrial y poblado. Me resulta más difícil visualizar a los etruscos aquí que en el paisaje verde y de ensueño de la Maremma. El tráfico nos molesta después de tantos caminos vacíos. Pronto nos encontramos en la ajetreada ciudad de Tarquinia, donde se exhibe una colección de objetos procedentes de las tumbas en un palazzo del siglo xv. Hay dos caballos alados de terracota del siglo III o IV a. C. Son sorprendentes, fantásticos, y valdría la pena hacer el viaje sólo para verlos. Se encontraron en 1938 cerca de los escalones que subían a un templo, reducido ahora a una base de dos niveles de bloques de piedra caliza. Los caballos debían de ser alguna clase de ornamento. Me pregunto qué relación tendrán con Pegaso, que con un golpe de su pezuña dio vida a la corriente sagrada del Hipocrene, y a quien siempre se asocia con la poesía y las artes. Son caballos increíblemente vigorosos, con músculos, genitales, costillas, orejas puntiagudas, y alas plumosas. La disposición cronológica de los contenidos del museo es útil para saber cuándo había influencias áticas, cuándo empezaron a utilizar sarcófagos de piedra, cómo fueron cambiando los diseños. Todo, desde las urnas cinerarias hasta los quemadores de perfume, te hace sentir la energía creativa y el espíritu que se esconde detrás de estos objetos. Las pinturas de varios sarcófagos se han traído aquí para evitar su deterioro. La tumba de Triclinio, con su músico saltarín y el joven bailarín envuelto en lo que parece una manta de gasa, derretiría el corazón de una piedra. En la mayoría de los museos, empiezo a cansarme al cabo de dos horas, y sería capaz de pasar con un vistazo superficial por cosas que me hubieran retenido durante minutos cuando entré. Sin embargo, decidimos volver: hay mucho que ver.

El campo de tumbas podría ser un campo de cualquier otra cosa; la necrópolis parece formada por retretes adosados a unos cobertizos. Las estructuras construidas sobre las tumbas son simples entradas con un tramo de escaleras que llevan abajo. Las tumbas están iluminadas.

Nos decepciona saber que sólo se abren cuatro al día. ¿Por qué? Nadie parece saberlo. Se abren según un sistema de rotación, eso es todo. Ahora sabemos que debemos volver sin falta, porque la tumba de Caza y Pesca hoy no está abierta al público. Vemos la tumba de la Flor de Loto, con una decoración que casi parece Decó. Luego la de las Leonas, famosa por el hombre reclinado que sostiene un huevo—el huevo, que simboliza la resurrección, como en la creencia cristiana— con la cáscara rota, como la tumba. También aquí retozan los bailarines. Me fijo en sus elaboradas sandalias, con unas cintas que se cruzan y se atan en los tobillos, como las que llevo yo... ¿Los italianos han adorado siempre los zapatos? Tenemos suerte de ver la tumba del ilusionista, de aspecto egipcio, salvo por lo que parece ser una bailarina del vientre de la Edad Media a punto de empezar a bailar. En la tumba de dos cámaras de las Oreas, entre escenas empalidecidas de banquetes, se conserva un llamativo retrato del perfil de una mujer con una corona de hojas de olivo.

Después de picar algo, recorremos los escasos kilómetros que nos separan de Norchia, que según hemos oído es donde se encuentran la mayoría de los hallazgos recientes. No parece que nadie haya estado por aquí desde hace décadas. La señal rota apunta hacia el cielo. Después de ir de un lado a otro, un granjero nos indica la dirección correcta. Aparcamos al final de un camino de tierra y empezamos a avanzar a pie por un camino que corre paralelo a un campo de trigo. A los pocos metros topamos con la cabeza cortada de una cabra cubierta de moscas. Ciertamente, eso sí que es una señal..., una primitiva señal de sacrificio. «Esto empieza a ponerse tétrico», digo mientras rodeamos la cabeza. El terreno se vuelve escarpado. Estamos descendiendo, y lo único que soy capaz de pensar es que me gustaría volver atrás. Unos pasamanos oxidados indican que vamos por buen camino. El declive se acentúa; no dejamos de resbalar y agarrarnos a las parras. ¿Es que no hemos visto ya bastantes tumbas? Cuando el terreno se allana, empezamos a encontrar aberturas en el lado de la montaña, bocas oscuras, parras y maleza. Nos aventuramos a entrar en dos, quitando las impresionantes telas de araña con unos palos. El interior está tan oscuro como..., bueno, como una tumba. Vemos losas y cavidades donde están colocadas las urnas. Aunque lo más probable es que en su interior ahora sólo haya víboras enroscadas. Caminamos unos setecientos metros por esta zona más llana. Las tumbas son más numerosas que en Sovana, y comprobamos el lado de la montaña por diferentes niveles. Experimento una opresiva sensación de peligro que no puedo identificar. Quiero irme. Le pregunto a Ed si no le parece que este sitio es muy raro y me responde: «Definitivamente, nos vamos.» La salida es tan horrible como imaginaba. Ed hace un alto para quitarse la tierra del zapato y con la tierra cae también un hueso. Llegamos al sitio donde vimos la cabeza de cabra; ya no está. Cuando llegamos al coche, hay otro vehículo aparcado junto a él. Una pareja de jóvenes se está besando con tanta intensidad que no reparan en nosotros. Esto dispersa la mala aura y emprendemos el camino de regreso al hotel saturados de vudú etrusco.

Oh, la cena, uno de mis momentos favoritos. Esta noche toca Caino, que esperamos será la cumbre gastronómica de nuestro viaje. Antes de llegar a Montemerano, nos desviamos para pasar por Saturnia, tal vez la ciudad más vieja de Italia, si no lo es Cortona. Debe de serlo si, según cuenta la leyenda, Saturno, el hijo del Cielo y la Tierra, la fundó. La cascada de aguas termales, cuenta también la leyenda, brotó por vez primera cuando el caballo de Orlando (Roland en inglés) pisó la tierra con sus pezuñas. Una ciudad por la que pase la Via Clodia tiene que ser más antigua que nada que yo conozca. Repito varias veces «Yo vivo en la Via Clodia», imaginando cómo sería vivir en una calle tan antigua. La ciudad está en sombras y es activa. Unos clientes muy bronceados del hotel que hay cerca de las cascadas buscan algo que comprar, pero las tiendas son demasiado normales. Se sientan en la terraza de un café y piden bebidas coloridas en vasos altos.

Caino, una joya: dos salas pequeñas y deliciosas con flores en las mesas, bonita porcelana y vasos de vino. Nos sentamos a estudiar el menú con vasos de *spumante*. Todo parece bueno, y me resulta difícil decidirme. También ellos presentan una complicada combinación de platos a escoger, y las rústicas especialidades de la Maremma, como zuppa di fagioli, «sopa de judías blancas», pasta con salsa de conejo, cinghiale al Vaspretto di mora, «jabalí con salsa de mora». Para los antipasti, nos atrae el flan di melanzane in salsa tiepida di pomodoro, «flan de berenjenas con salsa tibia de tomate», y mousse di formaggi al cetriolo, «mousse de quesos y pepino». De primero los dos queremos tagliolini all'uovo con zucchine e fiori di zueca, «pasta de huevo con calabacines y flores de calabaza». Después, cordero asado para Ed y pechuga de pato en salsa de vinagre de mosto para mí. Aceptamos la sugerencia del camarero sobre el Morellino de esta noche, el Le Sentinelle Riserva 1990, de Mantellassi. ¡Alabado sea Alá! ¡Qué vino! La cena es soberbia, hasta el último bocado, y el servicio atento. Todos en el pequeño restaurante han reparado en la joven pareja de la mesa del centro desde que entraron. Parecen gemelos. Los dos tienen un precioso pelo negro y rizado, y ella lleva jazmines prendidos en los rizos.

Los dos tienen esa mirada sensual a la que mi madre se refería como «mirada de cama» y labios como los de las antiguas estatuas griegas. Sus ropas han salido de boutiques de Roma o Milán. Él viste un traje de lino marrón algo arrugado y ella un traje de playa amarillo que le entra como un guante. El camarero les sirve champán, una rareza en un restaurante italiano. Todos desviamos la mirada cuando brindan y parecen desaparecer en los ojos del otro. La lechuga de nuestras ensaladas parece recién cogida, y tal vez lo sea. En este momento estamos cayendo en un profundo estado de relajación y alegría, como se supone que tiene que ser en las vacaciones.

- —¿Te gustaría ir a Marruecos? —pregunta Ed de pronto.
- —¿Qué me dices de Grecia? Nunca he pretendido no ir a Grecia.

Visitar lugares nuevos siempre lleva consigo la posibilidad de otros lugares nuevos. Nuestra atención se vuelve de nuevo hacia la hermosa pareja. Veo que los otros comensales también miran discretamente. Él se ha cambiado a la silla que queda junto a ella y le ha tomado la mano. Veo que se mete la mano en el bolsillo y saca una pequeña cajita. Volvemos a nuestras ensaladas. Tendremos que saltarnos los dolci, pero de todas formas, con el café nos traen un plato de pequeñas pastas. Ésta es una de las mejores comidas que he probado en Italia. Ed propone que nos quedemos unos días más y cenemos aquí cada noche. La radiante joven ahora ha extendido su mano y admira una esmeralda rodeada de diamantes que puedo ver desde aquí. Sonríen a todos los que, ahora lo ven, han estado siguiendo la escena de su compromiso. Espontáneamente, todos alzamos nuestros vasos para brindar y el camarero, intuyendo el momento, se apresura a llenar los vasos. La chica sacude la cabeza para echarse el pelo hacia atrás y pequeñas flores blancas caen al suelo.

Cuando salimos, la ciudad está oscura y callada, hasta que llegamos al bar que hay al final de la calle, donde parece haberse reunido la ciudad entera para jugar a las cartas y tomar un último café.

Por la mañana, vamos hasta Vulci, otro nombre que suena a antiguo, con un puente peraltado y un castillo convertido en museo. El puente es etrusco, aunque hay añadidos y reparaciones posteriores, romanas y medievales. Resulta difícil saber por qué es tan alto, ya que el Fiora, poco más que una poderosa corriente de agua, corre mucho más abajo. Pero así es. Tal vez en su día llevaba a otro camino, pero hace tiempo que desapareció, de modo que su aspecto resulta extrañamente surrealista. La fortaleza del castillo que hay en un extremo fue construida mucho después. Este monasterio cisterciense, rodeado por un foso, se utiliza ahora como museo y, al igual que el de Tarquinia, está lleno de cosas asombrosas. Es una lástima que el cristal nos separe de los objetos. Resultan muy atractivos al tacto. Me gustaría coger cada pequeña mano votiva, cada botella de perfume en forma de abanico, acariciar las monumentales esculturas de piedra, como la del niño a lomos del caballo alado. Ésta es la verdadera novedad sobre los etruscos: su arte es fortalecedor, los restos de un

pueblo que vivía el momento. D. H. Lawrence ciertamente advirtió este detalle: pero quién no lo hubiera hecho después de ver tanto como él vio. Al releer su libro por el camino, me sorprende ver lo *necio* que llegaba a ser. Los campesinos son unos zoquetes porque no satisfacen al punto los deseos de este extranjero odioso. No hay nadie esperándole para guiarle durante kilómetros por el campo y llevarle a ver ruinas. Nadie dispone de velas cuando él las pide. ¡Qué país tan inconveniente! Los horarios de los trenes no se parecen en nada a los de la estación Victoria; la comida no es de su agrado. De vez en cuando lo perdono, cuando desaparece del texto y se limita a describir lo que ve.

Hay restos de la ciudad etrusca y después romana en los campos: cimientos de piedra y fragmentos de suelos, algunos con mosaicos en blanco y negro, pasajes subterráneos y restos de baños: en realidad, es como ver un plano de la ciudad a escala, así es que puedes caminar imaginando las paredes, las actividades, las vistas al puente. Hacia un lado, vemos los restos romanos de un edificio de ladrillo, paredes, unas cuantas ventanas, y huecos para las vigas que sostenían un piso superior. Vulcio, una pródiga zona arqueológica. Por desgracia, las tumbas pintadas de la zona están cerradas hoy: otra razón más para volver.

También estamos fascinados por los restaurantes. La Enoteca Passaparola, en la carretera que sube hasta Montemerano, sirve una comida consistente en un ambiente informal: servilletas de papel, menú escrito en una pizarra, suelos de tablas. Si aún quedan vaqueros en la Maremma, seguro que vienen aquí. Pedimos grandes platos de verduras asadas y maravillosas ensaladas verdes con una botella de Lunaia, un Bianco di Pitigliano de las bodegas La Stellata, otro excelente vino local. El camarero nos habla de la Cantina Cooperativa del Morellino di Scansano, y nos trae un vaso para que lo probemos. Ya tenemos vino de mesa para la casa para el resto del verano. Cuesta alrededor de 1.70 dólares, y su sabor melifluo nos sorprende. Más sencillo que el *reserve* Morellino que hemos probado. Definitivamente este vino hay que tenerlo en cuenta. Aún nos caben un par de cajones de vino en el asiento de atrás.

En nuestra siguiente mesa, un artista nos hace unas caricaturas. La mía se parece a la Dora Maar de Picasso. Cuando brindamos por él y empezamos a hablar, él abre una cartera y empieza a mostrarnos catálogos de sus espectáculos. Al poco, nos encontramos asintiendo por cortesía. Nos muestra reseñas, se sirve más vino. Su esposa no parece mortificada, sólo resignada; ya ha estado en otros restaurantes con él. Están en las *terme*, tomando las aguas para su riñón. Ya me lo imagino arrinconando a la gente mientras sorben sus dosis de agua mineral. Acerca su silla, dejando a su mujer sola en la mesa. Me siento dividida entre el placer de la tarta de bayas del menú de la pizarra y el placer de pedir la cuenta y marcharnos. Ed pide la cuenta y nos vamos. Tomamos café más arriba y, cuando volvemos para coger el coche, miramos por la ventana del restaurante y vemos que el *signor* Picasso ya no

está. De modo que, finalmente, sí tomamos la tarta de bayas. El camarero nos trae un *amaro* como obsequio. «Vienen cada noche —se lamenta—. Estamos contando los días que faltan para que vuelva a Milán con su hígado.»

Saturados de etruscos, bien alimentados y complacidos con el hotel, hacemos las maletas y salimos hacia Talamone, una ciudad de altas murallas que da al mar. El agua debe de ser bastante pura aquí. Por lo menos en el tramo por el que yo nado está limpia, y bastante fría. En nuestro moderno hotel no hay playa, sólo rocas escarpadas, con plataformas de hormigón que se adentran en el agua para que los clientes puedan sentarse en una silla a rayas y tomar el sol. Hemos elegido Talamone porque queda junto a la reserva protegida de la costa de la Maremma, el único tramo de la costa de Toscana que no ha sido alterado por el desarrollo. La mayoría de las playas de arena están atestadas de sombrillas e hileras de tumbonas, y sólo queda una estrecha franja delante de la orilla para caminar. A menudo hay también vestidores, duchas y bares. Por lo visto a los italianos les gusta esta forma de estar en la playa. ¡Se puede hablar con tanta gente! Y, normalmente, las familias o los grupos de amigos van juntos. Viniendo como vengo de California, no puedo decir que me guste estar rodeada de tanta gente. Las playas en las que crecí en Georgia y las extensiones de arena ventosas y desoladas que tanto he amado siempre en Point Reyes no ayudan a prepararte para las playas del Viejo Mundo. A Ed y a mi hija les gustan las sombrillas. Me han arrastrado a Viareggio, Marina di Pisa, Pietrasanta, insisten en que es diferente; tienes que meterte en ello. A mí me gusta tumbarme en la playas y escuchar las olas, pasear sin nadie a la vista. Las playas toscanas están tan atestadas como las calles. Sin embargo, según el prospecto, en la reserva natural de la Maremma hay incluso caballos salvajes, zorros, jabalíes, y ciervos. Me encanta el olor de la macchia, los arbustos salados que los marinos dicen oler cuando aún no han avistado la tierra..., estelas de romero y acelga silvestres en las dunas arenosas de playas desiertas. Paseamos y nos sentamos en la playa durante toda la mañana. Tirreno, Tirreno, dicen las olas, el antiguo mar. Hemos comprado bocadillos de mortadela, un trozo de parmigiano y té helado. Aparte de un pequeño grupo de gente que hay en la playa, veo cumplido mi deseo de estar sola en medio de la naturaleza. ¿De qué color es el mar? El cobalto se acerca. No, es lapislázuli, exactamente el mismo color que, la túnica de María en tantos cuadros, con un destello de plata. Es agradable caminar, después de ir de un lado a otro en el coche durante tantos días. Intento leer, pero el sol me deslumbra..., quizá no estaría de más una sombrilla.

Por la mañana nos trasladamos a Riva degli Etruschi, «la costa de los etruscos». Parece que no nos libramos de ellos. Esta playa también tiene tumbonas para alquilar, pero, como está junto a la reserva, no está tan llena. Damos un largo, largo paseo por la playa, seguido de una siesta en nuestro minúsculo apartamento individual. Estamos cerca de San Vicenzo, donde veraneaba Italo Calvino. Las tiendas de la ciudad

venden balones de playa de goma, balsas y palas para la arena. Por la tarde, todo el mundo pasea por la ciudad comprando postales y comiendo helado. Las ciudades de playa son ciudades de playa. Encontramos un restaurante con mesas en el exterior y pedimos cacciucco, un gran estofado de pescado. Diferentes clases de pescados en filetes se colocan en un bol blanco grande y se echa un caldo muy caliente por encima. El camarero unta ajo asado y cremoso sobre rebanadas de pan tostado y las ponemos en la sopa, aspirando su aroma embriagador. Dos langostas con pequeños ojos saltones nos miran desde nuestros boles. El camarero va pasándose por la mesa, procurando que tengamos siempre suficiente caldo para mantener el pan a flote. Cuando trae la ensalada, trae también un carrito con aceites de oliva en cántaros, botellas transparentes, otras coloridas de cerámica, docenas entre las que elegir para nuestra ensalada. Le pedimos que elija por nosotros y desde muy alto vierte un pálido chorrito de aceite verde en un bol de radicchio rojo y verde. De camino a Massa Marittima, nos desviamos hacia Populonia, porque está cerca y porque suena demasiado antiguo para perdérselo. Cada pequeña pausa me hace desear quedarme aquí durante días. Paramos a tomar café en un bar y dos pescadores entran con sus capturas de la noche en unos cubos. Por desgracia, aún falta mucho para la hora de la comida. Una mujer sale de la cocina y empieza a escribir el menú en una pizarra. Seguimos con el coche y lo aparcamos bajo una inmensa fortaleza, el típico castillo y los muros como los de los viejos libros de horas. Ah, otro museo etrusco, y yo que quiero ver hasta el último de los objetos que contiene. Por el momento, Ed ya ha tenido bastante de lo que sucedió antes del último milenio, así que se va a comprar miel de las abejas que zumban entre los arbustos de la costa. Nos reunimos más tarde en una tienda donde encuentro un pie etrusco de arcilla en venta. No sé si es auténtico o una imitación. Decido pensármelo mientras damos un paseo, pero cuando volvemos para comprarlo, la tienda está cerrada. Cuando nos vamos, vemos una señal de un yacimiento etrusco, pero Ed pisa el acelerador. Está saturado.

Mi última noche en una ciudad cuyo nombre he estado pronunciando de modo incorrecto. Por lo visto, el acento recae en la segunda sílaba Marittima, mientras que yo he estado pronunciando Marittíma. ¿Conseguiré algún día aprender italiano? Cometo todavía tantos errores básicos... La ciudad, que estuvo en su día muy próxima al mar, empezó a rodearse de limo, que acabó por dejarla tierra adentro pero con una sensación de atalaya, dado que se eleva sobre el llano herboso. Podríamos estar en Brasil, en un remoto puesto fronterizo de los que tanto atraen a los novelistas del realismo mágico. En realidad, son dos ciudades, la antigua y la más antigua, ambas austeras, con profundas sombras y repentinos bloques de luz. Estamos un poco cansados. Cogemos una habitación en un hotel y, por primera vez, la habitación tiene televisión. Están dando una película de la segunda guerra mundial, algo vieja y en un italiano extraño, y nos engancha. Un pueblo, ocupado por los alemanes, depende de

la ayuda de un soldado norteamericano que se oculta en el campo. Tienen que evacuar. Lo cargan todo sobre unos cuantos burros y se van, no sabemos hacia dónde. Empiezo a adormecerme. Alguien intenta abrir los postigos en Bramasole. Despierto. Hay otro soldado en el henil. Alguna cosa está ardiendo. ¿Irá todo bien en Bramasole? De pronto caigo en la cuenta de que sólo tenemos un día para visitar Massa Marittima.

En dos horas hemos recorrido todas las calles. La Maremma sigue recordándome el Oeste norteamericano, las pequeñas ciudades que la autopista dejó descolocadas por ochenta kilómetros, el tendero que mira por la ventana, con el inmenso cielo en la mirada. Desde luego, la *piazza* y la catedral no se parecen en nada al Oeste: la similitud se encuentra bajo la superficie de las cosas, en la soledad, el ojo que se posa en el extraño.

De camino a casa, paramos en San Galgano, la más adorable de las ruinas, una deliciosa iglesia franco-gótica que perdió el suelo y el tejado hace siglos, dejando el esqueleto del edificio a merced de la hierba y las nubes. Aquí podría celebrarse una boda romántica. En el lugar donde se encontraba el gran rosetón, sólo la imaginación puede colorear el espacio de escarlata y azul; allí donde los monjes encendían velas para los altares, ahora anidan los pájaros. Una escalera de piedra que no lleva a ninguna parte. Un altar de piedra que se ha conservado, tan disociado de su función cristiana que bien hubiera podido servir para realizar sacrificios humanos. El lugar quedó en ruinas cuando un abad vendió el plomo del tejado para una guerra. Ahora se ha convertido en el hogar de varios gatos. Una gata tiene una carnada de gatitos multiculturales: varios machos deben de haber aportado su granito de arena en el montoncito de crías de color pardo, negro y con manchas que se arraciman en torno a la gran madre blanca.

¡Por fin en casa! Sacamos el vino del coche, abrimos los postigos, corremos a regar las plantas lánguidas. Colocamos las botellas en cajones en la especie de trastero que hay bajo las escaleras. El espíritu de todas esas uvas que hemos visto madurar, ahora embotellado y madurando para celebrar futuros momentos. Ed cierra la puerta, dejando las botellas al polvo y los escorpiones por el momento. Una semana. Hace tan sólo una semana nos fuimos, y ahora volvemos comprendiendo algunos círculos más de los que nos rodean. Esas cualidades que tanto envidiamos los del norte, la despreocupación y la capacidad de disfrutar del momento, veo ahora que vienen de los etruscos. Todas las imágenes pintadas de las tumbas parecen cargadas de significado..., si por lo menos tuviéramos las claves para poder interpretarlas. Cierro los ojos y veo los leopardos agazapados, la diestra imagen de la muerte, los interminables banquetes. A veces me vienen a la cabeza los mitos griegos: Perséfone, Acteón y los perros, Pegaso pero instintivamente siento que las imágenes de las tumbas —y las griegas también— vienen de mucho más lejos, y las que son más

antiguas, de más atrás incluso. Siempre aparecen los mismos arquetipos, y cada uno interpreta en ellos lo que puede, porque hablan a nuestras más antiguas neuronas y sinapsis.

Durante un tiempo, viví en Somers, Nueva York, en una casa del siglo XVIII con la que todavía sueño. Allí tenía un gran jardín con césped y con frecuencia encontraba botellas de medicinas de color marrón y ámbar. Una vez, cuando plantaba un arriate de santolina, cuyas ramas solían esparcirse por los suelos en la Edad Media para amortiguar los olores corporales, con el desplantador desenterré un pequeño caballo de hierro, oxidado, con el cuerpo completamente desplegado en el galope. Lo coloqué sobre la mesa de mi despacho como figura totémica. Este mismo verano, cuando estaba quitando piedras, mi pala arrojó al aire un pequeño objeto. Cuando lo cogí, comprobé con sorpresa que era un caballo. ¿Es etrusco, es un juguete de hace cien años? También este caballo galopa.

Hace unos años, leí una parte de la *Eneida* en la que se decide fundar Cartago en el lugar donde los hombres desenterraron una señal:

... la cabeza de un fuerte caballo, pues mediante esta señal se mostraba que la raza se distinguiría en la guerra y abundaría en medios de vida.

(I, 640)

Nada me dice la palabra «guerra» cuando leo este verso, pero sí los «medios de vida». La pezuña de Orlando dio vida a un manantial de aguas calientes. Los caballos alados de Tarquinia, descubiertos bajo la tierra y las piedras, no dejan de venirme a la cabeza. Coloco una postal de ellos junto a mis dos caballos. Medios de vida. Los etruscos los tenían. En ciertos momentos y lugares, todos los tenemos, podemos correr desplegando nuestros cuerpos libremente, correr, si no volar.

# Capítulo 11

#### Volverse italiano

El Ed italiano es un hacedor de listas. En la mesa del comedor, en la mesita de noche, en el asiento del coche, en los bolsillos de camisas y jerseys, en todas partes encuentro trozos doblados de papel y sobres arrugados. Hace listas de lo que hay que comprar, lo que hay que hacer, planes a largo plazo, listas con cosas del jardín, listas de listas. Mezclando el inglés y el italiano, con la palabra que sea más corta. A veces sólo conoce la palabra italiana, si se trata de alguna herramienta específica. Tendría que haber guardado las listas que hizo durante la restauración de la casa y empapelar con ellas un lavabo, como hizo James Joyce con las cartas de rechazo de los editores. Hemos intercambiado nuestros hábitos: en casa, él normalmente no hace ni la lista de la compra; yo, en cambio, hago montones de listas, sobre las cartas que tengo que enviar, las tareas de la casa, y sobre todo con mis objetivos para cada semana. Aquí no suelo tener ningún objetivo.

Es difícil advertir en uno mismo los cambios en respuesta a un nuevo lugar, pero verlos en otra persona es fácil. Cuando empezamos a venir a Italia, Ed era un adicto al té. Cuando aún no estaba licenciado, se tomó un semestre libre para estudiar por su cuenta en Londres. Vivía en un estudio sin agua caliente cerca del Museo Británico y se mantenía a base de tazas de té con leche y azúcar entre sus lecturas de Eliot y Conrad. Desde luego, el *espresso* es pandémico en Italia; el sonido del vapor puede oírse en todas las *piazzas*. El primer verano que pasamos en Toscana, recuerdo que Ed no dejaba de observar a los italianos cuando entraban en un bar y pedían *«un caffe»*. Por aquel entonces, era raro ver un *espresso* en Estados Unidos. Cuando Ed pedía su café, usualmente el barman le preguntaba: *«Nórmale?»* Debían de pensar que el turista se equivocaba. Nosotros pedimos grandes tazas de café marrón, como lo llaman los italianos con un deje de asombro.

«Sí, sí, nórmale», respondía él, algo impaciente. No tardó en aprender a pedir con autoridad, y nadie volvió a preguntar. Ed veía que los autóctonos lo bebían de un trago en vez de ir dando sorbitos. Se fijaba también en las diferentes marcas que usaban en cada bar: Illy, Lavazza, Arena, Río. Empezó a hacer comentarios sobre la *crema*. Siempre lo tomaba negro.

«Su vida debe de ser muy dulce —le dijo un *barrista*— si toma el café tan amargo.» Luego empezó a fijarse en los azucareros que todos los bares tienen, en la forma en que el barman colocaba el platillo y la cucharilla, y después empujaba el azucarero hacia ti y lo abría con un ademán. Los italianos se echan una cantidad increíble de azúcar..., dos o tres cucharadas bien llenas. Un día me sorprendió ver

que Ed también se echaba todo ese azúcar. «Lo convierte casi en un postre», me explicó.

El segundo año que visitamos Italia, volvió a casa al final del verano con una La Pavoni comprada en Florencia, una máquina de acero inoxidable con un águila en la parte de arriba, un clásico que funciona manualmente. Y así, me convertí en beneficiaría de los capuchinos que me traía a la cama, y nuestros invitados, de *espressos* servidos en minúsculas tacitas que compró en Italia.

Aquí también ha comprado una La Pavoni, aunque ésta es automática. Antes de irse a dormir, se toma una última taza de elixir, o en casa o en la ciudad. Hay algo que le atrae en el hecho de pedir en un bar. A veces tienen máquinas La Faena de la era Decó, otras, máquinas Ranchillios, más chic. Examina la *crema*, menea la taza una vez y lo bebe de un trago. Dice que le da fuerzas para dormir.

La segunda experiencia cultural a la que se entregó con entusiasmo fue la de conducir. La mayoría de las personas que vienen de viaje dicen que conducir en Roma es toda una *experiencia*, que los viajes diarios por la *autostrada* son exámenes de valor y que las carreteras de la costa de Amalfi son el mismísimo infierno. «Esta gente sí que sabe conducir», recuerdo que me dijo una vez cuando pasaba con nuestro Fiat alquilado y de escasa potencia al carril de adelantamiento con el intermitente puesto. Un Maserati que vimos venir a toda velocidad por el espejo retrovisor nos obligó a ponernos otra vez en el carril de la derecha. No tardó en empezar a alabar las maniobras arriesgadas.

- —¿Has visto eso? Iba con dos ruedas al aire —decía maravillado—. Desde luego, aquí también habrá zoquetes que conducen por el medio de la carretera, pero la mayoría se ciñen a las normas.
- —¿Qué normas? —pregunté yo mientras un coche tan pequeño como el nuestro nos adelantaba a cien por hora. En teoría, existen límites de velocidad según el tamaño del motor, pero en todos los veranos que he pasado aquí nunca he visto que parasen a nadie por exceso de velocidad. Eres un peligro si vas a sesenta. No estoy muy segura de cuál es la tasa de accidentes; no he visto casi ninguno, pero estoy segura de que muchos los provocan conductores lentos (¿turistas, tal vez?) que incitan a los que van detrás.
- —Tú fíjate. Si alguien se pone a adelantar y la maniobra es arriesgada, el coche que va detrás no ocupará su sitio hasta que el otro haya completado el adelantamiento... Le da la oportunidad de volver a ocupar el mismo sitio si surgen problemas. Nadie adelanta nunca por la derecha, nunca. Y no utilizan el carril izquierdo salvo para adelantar. Ya sabes cómo es en casa, la gente se cree que va al límite de velocidad pero utiliza el carril que le da la gana.
- —Sí, pero...; mira! Adelantan en las curvas todo el tiempo. «Ahí hay una curva: vamos a adelantar.» Parece que lo aprenden en la autoescuela. Apuesto que el

maestro lleva un acelerador en vez de un freno en su lado del coche. Sencillamente, lo sabes, si hay alguien detrás de ti, su intención es adelantar... Casi parece una obligación.

—Sí, pero los coches que vienen de cara ya lo saben. Ajustan la velocidad porque saben que pueden encontrarse un coche de frente al salir de la curva.

Está encantado cuando lee lo que dice el alcalde de Nápoles sobre el tráfico en la ciudad. Nápoles es la ciudad con la circulación más caótica del mundo. A Ed le encantó: el hombre se puso a conducir por la acera mientras los transeúntes iban por la carretera. «Una luz verde es una luz verde, *avanti*, *avanti* —explicó el alcalde—. La luz roja, sólo una sugerencia.» «¿Y la amarilla?», le preguntaron. «La amarilla es para divertirse.»

En Toscana, la gente respeta más las normas. Tal vez se precipitan en algunas cosas, pero se detienen ante las señales. Aquí el desafío está en las estrechas callejas medievales, por las que el coche pasa a duras penas, y los giros repentinos que difícilmente podría realizar una bicicleta. Por suerte, la mayoría de las ciudades han cerrado su centro histórico a los coches, toda una bendición que ha permitido recuperar en toda su magnitud la vida de las *piazzas*. Y una bendición para mis nervios también, porque las calles tortuosas le resultaban demasiado atractivas a Ed y hemos tenido que retroceder dando marcha atrás por muchas de ellas cuando resultaba imposible seguir adelante, bajo la sorprendida mirada de la gente, que nos veía recorrer sus ciudades marcha atrás.

Le impresionó muchísimo ver que la policía conducía Alfa Romeos. El primer año, cuando volvimos a casa, se compró un GTV plateado con veinte años en perfecto estado, sin duda uno de los coches más hermosos que se han hecho nunca. Le pusieron tres multas por exceso de velocidad en seis semanas. Una la discutió. Le estaban agobiando, le dijo al juez. La policía de carreteras siempre va a por los deportivos, pero él no corría. En un claro abuso de poder, el juez le dijo que vendiera el coche si no le gustaba el sistema y dobló el importe de la multa allí mismo.

Por un tiempo, nos cambiamos los coches. Teníamos que hacerlo. Ed se arriesgaba a perder el carnet. Yo iba al trabajo con su bólido y nunca me pusieron una multa; él llevaba mi viejo Mercedes sedán, al que llamaba de modo poco afectuoso Delta Queen.

- —Va como una tortuga —se quejaba.
- —Pero es muy seguro... y no te han parado ninguna vez.
- —¿Cómo me van a parar con este cacharro?

Cuando volvimos a Italia, se encontró de nuevo en su elemento. La mayoría de nuestros viajes transcurren por carreteras estrechas. Hemos aprendido a no vacilar a la hora de seguir las carreteras sin pavimentar cuando el recorrido parece atractivo. Normalmente están bien conservadas o son cuando menos transitables. Más de una

vez hemos salido de la carretera principal para llegar a alguna iglesia abandonada del siglo XIII y, como en las estrechas callejas medievales, hemos retrocedido marcha atrás cuando ha sido necesario. No es problema para alguien con hielo en las venas. Retroceder marcha atrás por una carretera de un solo carril que va colina arriba y con curvas es una experiencia apasionante para los maníacos del volante. «¡Diablos!», grita. Ed está vuelto hacia atrás, con un brazo sobre el respaldo de mi asiento y la otra mano al volante. Yo miro hacia abajo, muy abajo, al adorable valle que queda al fondo. Habrá unos doce centímetros entre las ruedas y el bordillo. Topamos con un coche que baja. Todos se apean a discutir la solución, y entonces también ellos empiezan a subir marcha atrás; ahora parecemos un convoy de idiotas. Van en un Alfa GTV rojo, como el que Ed tiene en casa. Cuando la carretera se ensancha, volvemos a bajar de los coches y ellos se ponen a hablar extensamente sobre el coche, sobre el espejo tan particular que tiene, el problema con el intermitente, su valor actual, *ad infinitum*. He desplegado el mapa sobre la caliente capota del Fiat, tratando de averiguar cómo salir de este barranco donde, obviamente, no se encuentra el monasterio en ruinas.

Uno de los motivos por los que a Ed le gusta tanto la *autostrada* es que le permite combinar sus dos aficiones. Cada cincuenta kilómetros más o menos aparece un área de servicio. A veces no hay más que un pequeño bar y la gasolinera. Otras se extienden sobre la carretera y tienen restaurante y tienda e incluso un motel. Ed aprecia mucho la eficiencia de los bares. Da sorbitos a su *espresso*, y pide muchas veces un rápido *panino* de grueso pan y mortadela. Yo me tomo un capuchino, que no es muy ortodoxo para la tarde, mientras él espera pacientemente. Ed nunca se demora innecesariamente en los bares de carretera. Entrar y salir. Es así como va. Y luego volvemos a la carretera, con el pesado *espresso* corriendo por sus venas, y el velocímetro subiendo a un ritmo de vértigo. *Paradiso!* 

En un nivel más fundamental, la tierra lo ha cambiado. Al principio pensábamos que queríamos doce o dieciséis hectáreas. Dos parecían poco, hasta que empezamos a despejar malezas y a mantenerlas. La *limonaia* está llena de herramientas. En casa guardamos las herramientas en una caja metálica roja..., la de tamaño pequeño. No se nos ocurrió que tendríamos un plantador, una sierra de cadena, tijeras de podar, desbrozadoras y un estante entero de azadas, rastrillos, una esquina para rodrigones, innumerables herramientas manuales que parecen de antes de la revolución industrial: hoces, podadoras de parras, guadaña. Como mucho, supongo que pensábamos que desbrozaríamos la tierra, podaríamos los árboles y ya está. Y cortar el césped de vez en cuando, fertilizar, podar. Lo que no sabíamos era el tremendo poder de recuperación de la naturaleza. La tierra se regenera de una forma implausible. Mi experiencia con la jardinería me había hecho creer que a las plantas hay que estarles siempre encima para que crezcan. Pero es imposible frenar a la hiedra, el zumaque,

las higueras, las acacias y las zarzamoras. Una parra a la que llamamos «pérfida» se enrosca y estrangula. Tendremos que arrancarla de raíz, una raíz del tamaño de una zanahoria. Lo mismo que las ortigas. Es un milagro que las ortigas no se hayan adueñado del mundo. Cuando las arrancas, incluso con guantes, es casi imposible que no te piquen sus jugos. O el bambú, cuyos estolones invaden continuamente el camino de acceso. Hay ramas que caen. Hay que volver a asegurar los olivos jóvenes después de las tormentas. Hay que arar las terrazas. Hay que sachar el contorno del olivo, luego echar fertilizante. Las vides necesitan semanas de cuidados. En resumen, tenemos una pequeña granja y necesitamos un granjero que la cuide. Sin un trabajo constante, este lugar volvería al estado en que lo encontramos en pocos meses. Así las cosas, o nos hacemos a la idea y disfrutamos, o nos agobiamos.

«¿Cómo está el gran horticultor?», me pregunta una amiga. También ella lo ha visto sobre una de las terrazas altas examinando cada planta, tocando las hojas de un nuevo cerezo, seleccionando piedras. Ha llegado a conocer cada encina, piedra, tocón y roble. Tal vez el vínculo se creó mientras despejaba la tierra.

Ahora recorre las terrazas diariamente. Se ha acostumbrado a llevar pantalones cortos, botas y una camiseta de tirantes, como las que solía llevar mi padre. Sus bíceps y los músculos de su pecho abultan como en los viejos cómics. Su padre trabajó como granjero, hasta que tuvo que dejarlo a los cuarenta años y buscar trabajo en la ciudad. Sus antepasados deben de proceder de los campos de Polonia. Ellos, estoy segura, lo reconocerían desde el otro extremo del campo. Aunque en San Francisco nunca se acuerda de regar las plantas, aquí lleva los cubos a cuestas hasta los árboles frutales en épocas secas, mima una variedad especial de lavanda con hojas aromáticas, lee por la noche sobre fertilizantes y poda.

¿Hasta qué punto podemos llegar Ed y yo a ser italianos? No mucho, me temo. Somos demasiado pálidos, demasiado incapaces de acompañar nuestras palabras de modo natural con gesticulaciones constantes. Vi una vez a un hombre que salía de la pequeña cabina de teléfono para poder gesticular con las manos mientras hablaba. Mucha gente para el coche en el arcén para hablar por sus móviles porque les resulta imposible mantener una mano en el volante, otra en el teléfono y hablar al mismo tiempo. Tampoco dominaremos nunca el arte de hablar todos a la vez. A menudo veo desde la ventana grupos de tres o cuatro personas paseando por el camino. Todos hablan a la vez. ¿Quién escucha? Se puede hablar simplemente por hablar. Después de un partido de fútbol, nunca se nos ocurriría salir a la calle a apretar el claxon del coche o montar en una scooter y dar vueltas y más vueltas por la *piazza*.

*Ferragosto*, que es día festivo, al principio nos desconcertaba, hasta que empezamos a comprender que es un estado mental. Nosotros mismos hemos entrado gradualmente en ese estado mental. En pocas palabras, *ferragosto*, el 15 de agosto,

marca el ascenso del cuerpo material y el alma de la virgen María al cielo. ¿Por qué el 15 de agosto? Tal vez porque hacía demasiado calor para permanecer un solo día más en la tierra. El techo abovedado de la catedral de Parma muestra su glorioso ascenso hacia los cielos, acompañada por muchos otros. Desde la perspectiva del que mira desde abajo, lo que uno ve son las faldas infladas en su ascenso por los aires. Esto sí que es un triunfo del arte: no se ve la ropa interior de nadie. Pero en realidad el día no es más que una señal, ya que su significado más amplio implica que agosto es mes de vacaciones, y un período de intenso *laissez-faire*. Estamos empezando a comprender que el trabajo diario queda en suspenso durante todo agosto. Aunque lleguen a una ciudad hordas de turistas, es posible que su mejor trattoria tenga puesto un cartel de chiuso per ferie, «cerrado por vacaciones», y que los dueños hayan hecho las maletas y hayan salido para Viareggio. La lógica mercantilista de los estadounidenses aquí no ayuda. Los italianos no se dedican necesariamente a amasar dinero durante la temporada de turistas y se van de vacaciones en abril o noviembre, cuando ya se han ido todos. ¿Por qué? Porque es agosto. La tasa de accidentes en autopistas se eleva vertiginosamente. Las ciudades costeras están atestadas. Hemos aprendido a posponer cualquier proyecto más complicado que hacer mermeladas. O incluso eso: lleno mi gorra de ciruelas, me siento bajo un árbol, muerdo absorbiendo su jugo y cuando acabo tiro la piel y el hueso por encima del muro. Por toda Italia, la fiesta de la Asunción invita a las celebraciones. Cortona celebra una gran fiesta: la Sagra della bistecca, una festa para los grandes bistecs de la comarca.

Sagra es una bonita palabra. Cuando empieza la temporada de algún ingrediente, en Toscana es frecuente que se haga algún tipo de celebración. En las ciudades pequeñas, ves por todas partes carteles anunciando una sagra para las cerezas, las castañas, el vino santo, el albaricoque, las ancas de rana, el jabalí, el aceite de oliva o la trucha de lago. Este mismo verano, ya hemos asistido en la parte alta de la ciudad a la sagra della lumaca, «del caracol». Se dispusieron unas ocho mesas en las calles y la música no dejaba de sonar, pero la falta de lluvias había hecho que desaparecieran los caracoles, así que en vez de caracoles se sirvió estofado de ternera. En una sagra celebrada en un borgo de montaña, no gané el asno de la rifa por un número. Comimos pasta con ragú, cordero a la parrilla, y contemplamos a una digna pareja de ancianos bailar elegantemente al sonido del acordeón, él con el cuello almidonado y ella vestida de negro hasta los tobillos.

Los preparativos para la fiesta de dos días de Cortona se inician con varios días de antelación. Los empleados del ayuntamiento montan una enorme parrilla en el parque: una base de ladrillo que llega a la altura de la rodilla de 1,80 x 6 m y 30 cm de altura, con barras de hierro colocadas encima, algo parecido a las barbacoas que recuerdo de casa. En ese mismo sitio, más adelante se utilizará la parrilla para la *festa* de los *porcini* de otoño. (Cortona se atribuye el mérito de utilizar la sartén más grande

del mundo para las setas. Nunca he estado aquí para esa *festa*, pero puedo imaginar el sabroso aroma de los *porcini* llenando el parque.) Los hombres disponen mesas para cuatro, seis, ocho, doce personas bajo los árboles y las decoran con faroles. Se montan pequeños puestos para servir la comida cerca de la parrilla, luego sacan el de los tickets, lo limpian un poco y lo colocan a la entrada del parque. Al pasar, veo montones de carbón en el cubierto.

El parque, que normalmente está cerrado al tráfico, se abre durante estos dos días para acomodar a toda la gente que llega para la *sagra*. Malas noticias, porque nuestro camino de grava blanca lleva al parque. Los coches empiezan a llegar a partir de las siete de la mañana y vuelven a marcharse a partir de las once de la noche. Decidimos bajar a la ciudad por la calzada romana para evitar las nubes de polvo blanco. Nuestro vecino, uno de los voluntarios de la parrilla, nos saluda con la mano.

Grandes chuletas chisporrotean sobre el enorme lecho de carbones candentes. Nos ponemos en la larga cola y cogemos nuestros *crostini*, nuestros «platos», la ensalada y las verduras. En la parrilla, nuestro vecino saca dos grandes bistecs para nosotros, y vamos dando tumbos hacia una mesa que ya está casi llena. Los cántaros de vino van pasando de unas manos a otras. La ciudad entera ha salido para la *sagra* y, curiosamente, no parece haber ningún turista, aparte de una larga mesa para unos ingleses. No conocemos a la gente con la que estamos sentados. Son de Acquaviva. Dos parejas y tres niños. Un bebé está royendo un hueso y parece encantado. Los dos niños, a la manera educada de los niños italianos, se concentran en comerse sus bistecs. Los mayores brindan por nosotros y nosotros correspondemos con otro brindis. Cuando decimos que somos estadounidenses, un hombre pregunta si conocemos a sus tíos, que viven en Chicago.

Después de la comida, paseamos por la ciudad, junto con una multitud de gente. La Rugapiana está atestada. Los bares están atestados. Nos las arreglamos para conseguir unos cucuruchos de avellana. Un grupo de adolescentes está cantando en los escalones del ayuntamiento. Tres niños tiran petardos y luego ponen cara de inocentes. Se mueren de risa. Yo espero fuera mirándolos mientras Ed entra en un bar para tomar un trago del elixir negro que tanto adora. Cuando volvemos a casa, pasamos de nuevo por el parque. Son casi las diez y media y la parrilla sigue humeando. Vemos a nuestro vecino cenando con su bonita esposa y su bonita hija y una docena de amigos.

- —¿Cuánto hace que la ciudad celebra esta sagra? —les pregunta Ed.
- —Desde siempre, desde siempre —responde Placido. Los estudiosos creen que la primera conmemoración de la fiesta del día de María se celebró en Antioquia el 370 d. C. Eso significa que hace 1624 años que se celebra. Siendo Cortona tan antigua, tal vez el hecho de sacrificar una vaca blanca y servirla en honor a alguna deidad se remonte incluso más atrás en el tiempo.

Después de *ferragosto*, Cortona queda inusualmente tranquila por unos días. Quien tenía que venir a la ciudad ya ha venido. Los tenderos de las tiendas se sientan fuera a leer el periódico o miran de modo ausente la calle. Si has encargado algo, no llegará hasta septiembre.

Nuestro vecino, el parrillero jefe, es también el recaudador de impuestos. Sabemos la hora que es cuando lo vemos pasar en su Vespa por la mañana, a la hora de comer, después de la siesta y cuando vuelve por la noche. He empezado a idealizar su vida. Para los extranjeros resulta fácil idealizar, dar un halo de romanticismo, estereotipar y simplificar excesivamente a la población autóctona. Al borracho tambaleándose por la calle después de su trabajo descargando cajas en el mercado por las mañanas, le corresponde el papel de Borracho del Pueblo en el reparto. A la mujer encorvada con el pelo negro azabache se la conoce como la Abortista. El foxterrier rojo y blanco que visita a los tres carniceros esperando las sobras cada mañana se convierte en el Perro de la Ciudad. Están también el Artista Chiflado, el Fascista, la Belleza Renacentista, el Profeta. Por supuesto, una vez que conoces a la persona, la caracterización palidece felizmente. Sin embargo, Placido, nuestro vecino, tiene dos caballos blancos. Va con su Vespa cantando. Y lo oímos claramente porque pasa junto a la casa. No enciende el motor hasta que llega abajo, cuando el camino se allana. Tiene pavos reales y gansos, y palomas blancas. Es un hombre de mediana edad, lleva sus cabellos claros largos y a veces los sujeta con un pañuelo. Cuando monta a caballo, se le ve totalmente en su elemento, es un jinete nato. Su esposa y su hija son inusualmente hermosas. Su madre deja flores en nuestro pequeño altar y su hermana se refiere a Ed como el *quapo americano*. Sí, todo esto, pero en realidad, lo que me hace idealizar a Placido es que parece completamente feliz. A todo el mundo le gusta en la ciudad. «Oh, Placi —dicen—; tienen a Placi por vecino.» En la ciudad, alguien lo saluda a cada paso. Tengo la sensación de que podría haber vivido en cualquier época. Vive en su pacífico reino, independientemente del tiempo, en su casa de piedra sobre terrazas de olivos. Para reforzar esta intuición mía, este paradigma rousseauniano se ha presentado en nuestra puerta con un halcón sobre la muñeca.

Tengo fobia por los pájaros, reducto de alguna transferencia de mi infancia, así que lo último que querría ver en mi puerta es un ave de presa. Placido ha traído un amigo con él. Quieren entrenar al halcón. Preguntan si pueden utilizar nuestras tierras para practicar. Intento no demostrar mi miedo. *«Ho paura»*, reconozco, pensando lo preciso que es el italiano: «Yo tengo miedo.» Gran error. Placido se adelanta con el pájaro y me invita a colocarlo sobre mi brazo. No tendré más miedo cuando vea la magnificencia de esta criatura. Ed baja del piso de arriba y se interpone entre nosotros. Hasta él parece alarmado. Mi fobia se le ha pegado un poco. Pero nos

complace que nuestro Placido se sienta lo bastante vecino con los *stranieri* para venir a pedirnos el favor, así que le acompañamos hasta el punto más alejado de nuestra propiedad. Su amigo coge el ave y se aleja unos quince metros. Placido se saca algo del bolsillo. El halcón extiende sus alas —de una envergadura impresionante— y las agita con nerviosismo, levantándose sobre las patas.

«Una codorniz viva. Dentro de poco empezaré a traer palomas de la *piazza*», nos dice riendo. Su amigo suelta el pequeño capuchón de cuero y el pájaro sale disparado hacia Placido. Empiezan a volar plumas. El halcón devora rápidamente a la codorniz, convirtiéndola en un revoltijo de sangre. El amigo hace una señal con un silbato y el halcón vuelve a su muñeca y acepta de nuevo el capuchón. Un espectáculo espeluznante. Placido dice que hay quinientos halconeros en Italia. Ha comprado su halcón en Alemania, el pequeño capuchón en Canadá. Debe entrenarlo cada día. Alaba al pájaro, ahora inmóvil sobre su muñeca.

Ciertamente, este deporte no contribuye a disipar mi impresión de que Placido está por encima de los tiempos. Lo veo sobre su caballo blanco, con el halcón sobre la muñeca y es como ver a alguien de camino a una justa o un torneo medieval. Cuando paso junto a su casa, veo al pájaro en su jaula. Su austero perfil me recuerda a la señora Hattaway, mi profesora de séptimo curso. El súbito giro de su cabeza me trae a la memoria la infalible habilidad que tenía para presentir cuando alguien estaba pasando una chuleta.

Estoy recogiendo las cosas para volar a casa desde Roma cuando una desconocida me llama desde Estados Unidos.

—¿Cuál es el lado malo? —me pregunta por teléfono. Ha leído un artículo que escribí sobre comprar y restaurar una casa—. Siento molestarla, pero no tengo a nadie con quien discutirlo. Quiero hacer algo, pero no sé qué exactamente. Soy abogada, y trabajo en Baltimore. Mi madre ha muerto y...

Reconozco el impulso. Reconozco el deseo de sorprender a tu propia vida. «Tienes que cambiar tu vida», como dijo Rilke. Atesoro con cariño todo cuanto he aprendido en mis primeros años de residente parcial en otro país. La mera satisfacción de que algunas palabras italianas se convirtieran en algo tan familiar para mí como las palabras inglesas sería placer suficiente: *pompelmo*, *susina*, *fragola*..., el nuevo nombre de todas las cosas. Lo que me aterraba era pensar que con el final de mi matrimonio mi vida se vería limitada. Por mi legado de mujeres desilusionadas y resignadas, supongo, de viejas bellezas del condado que miran las rosas prensadas entre las hojas de sus atlas. Y, pienso también que, para todas aquellas que hemos vivido la era del movimiento de liberación de la mujer, siempre existe el miedo de que no sea real, de que no se te permita realmente determinar el rumbo de tu vida. Te la pueden arrebatar en cualquier momento. Para mí ha sido como hacer malabarismos

sobre una tabla de surf, esperando que en cualquier momento la gran ola se cerniera sobre mí y me engullera. Pero, aunque aprendo despacio, estoy empezando a comprender que los dioses no me arrebatarán a mi primogénito si consigo disfrutar de mi vida. La mujer que está al otro lado de la línea ha conseguido mi teléfono en Italia a través de la universidad.

- —¿Qué piensa hacer? —le pregunto a esta completa extraña.
- —Siempre he adorado las islas que quedan frente a las costas de Washington. Hay una casa en venta, aunque mis amigos piensan que estoy loca porque está en el otro extremo del país. Pero se llega en ferry...
- —No hay un lado negativo —le digo con firmeza. Los incontables problemas con Benito, los problemas financieros, las barreras del lenguaje, el agua caliente en el lavabo, las capas de mugre de las vigas, los largos trayectos en avión desde California... todo esto no es nada comparado con el placer absoluto de poseer este pequeño trozo de tierra en una colina de Toscana.

Tengo el impulso de invitarla a visitarnos. Su deseo la acerca a mí, así que enseguida nos haríamos amigas y hablaríamos extensamente hasta bien entrada la noche. Pero pronto me marcharé. Mientras hablo con esta mujer que está en su oficina de un alto edificio, la media luna se eleva sobre la fortaleza de los Medici. Más allá, veo el banco que Ed ha hecho para que podamos sentarnos bajo el roble. Un tablón sobre dos tocones. Me gusta subir por las terrazas y sentarme allí a media tarde, cuando la luz dorada empieza a difuminarse sobre el valle y las sombras se extienden entre las largas cumbres. Nunca he sido *hippie*, pero le pregunto si conoce el viejo lema «Sé feliz».

- —Sí —contesta—. Yo estaba en Woodstock hace veinticinco años. Pero ahora me dedico a llevar disputas laborales para una compañía transnacional... No sé si tiene mucho sentido.
- —Bueno, ¿cree que mudarse a otro lugar le daría una mayor libertad? Yo me lo he pasado increíblemente bien aquí. —No menciono el sol, no menciono que cuando estoy lejos y me imagino aquí es siempre a plena luz; ahora me siento *permeable*. El sol de Toscana ha penetrado con su calidez hasta la médula de mis huesos. Flannery O'Connor hablaba de buscar el placer con «los dientes apretados». En casa a veces tengo que hacerlo así, pero aquí el placer es algo espontáneo. Los días se bastan por sí solos, se viven con la misma facilidad con la que el chico que sostiene la escala tintineante equilibra el grueso melón y los oxidados discos de hierro.

Espero enterarme de si ha comprado la casa de madera con embarcadero propio.

Veo su bicicleta azul apoyada contra un pino, la correhuela que se encarama por el pasamanos del porche.

¡Valiente chica! Placido va con su hija al lugar. Ella lleva el halcón sobre la muñeca.

Sus largos rizos se balancean mientras camina. Incluso esto, que tanto me impone, se asienta en la memoria. Soñaré con el halcón durante todo el invierno. Tal vez aparecerá volando en una pesadilla. O quizá acompañe simplemente a los vecinos a media tarde, cuando pasen por el camino bordeado de cipreses y se dirijan al lugar donde pueden soltarlo, permitiéndole volar cada vez más lejos. Es tanto lo que llevaré conmigo al final del verano... «La noche», de Cesare Pavese, termina así:

A veces regresa, en la serena quietud del día, el recuerdo de aquel vivir absorto, en la luz asombrada.

# Capítulo 12

#### Aceite verde

—No recojan hoy... demasiada humedad. —Marco nos observa mientras dejamos las canastas para recoger las olivas—. Y la luna no está bien. Esperen hasta el miércoles.
—Está colocando las puertas, dos de madera de castaño que ha engrasado y arreglado, y el resto nuevas. Las ha hecho durante el otoño, mientras estábamos fuera, aunque prácticamente no se distinguen de las viejas. Reemplazarán las puertas huecas que puso nuestro genio de los cincuenta.

Es tarde para la recolección de las olivas. Todos los molinos cierran antes de Navidad, y sólo hemos llegado con una semana de antelación. Fuera, una llovizna gris desdibuja el intenso verde de la hierba, que ha proliferado por las abundantes lluvias de noviembre. Pongo la mano sobre la ventana. Está fría. Marco tiene razón, por supuesto. Si recogemos hoy, las olivas mojadas pueden verse afectadas por el mildiu si no conseguimos acabar y llevarlas hoy mismo al molino. Recogemos las canastas de mimbre que se sujetan a la cintura —tan prácticas para aligerar una rama — y las sacas azules en las que se cargan las olivas, la escala de aluminio, nuestras botas de goma. Aún no nos hemos recuperado del desfase horario del viaje, pero nos levantamos pronto, porque Marco llega a las siete y media, cuando apenas ha amanecido. Nos dice que vayamos a reservar hora en un molino; tal vez el día se despejará después. Si fuera así, el sol secaría las olivas rápidamente.

—¿Y la luna? —le pregunto. Se encoge de hombros. Él no recogería ahora, lo sé.

Nos gustaría volver a meternos en la cama. Llegamos ayer por la noche y no hemos tenido tiempo de superar las veinticuatro horas de viaje, con tormentas azotando el avión a lo largo de todo el océano. Me dieron ganas de besar el suelo cuando bajamos del avión en la pista de Fiumicino. Tuvimos la disparatada idea de ir a Roma a hacer unas compras, así que, cuando alquilamos un divertido Twingo verde con interior verde menta, ya no podíamos ni pensar. Llegamos a la *autostrada* en un coche que parece de juguete, completamente exhaustos. Y, a pesar de todo, el paisaje húmedo y vívido nos llenaba de alegría..., ese verde que parece despedir su propia luz interior, los árboles de hojas multicolores que en muchos casos siguen meciéndose. Cuando nos fuimos en agosto, todo estaba seco y marchito; ahora la vegetación nueva se ha reafirmado. Llegamos a casa cuando ya había oscurecido. En la ciudad compramos pan y una cazoleta de *cannelloni*. El aire parecía henchido y revigorizante; ya no pensábamos sólo en dejarnos caer donde fuera. Laura, la joven que nos limpia la casa, había encendido la calefacción dos días antes, así es que en nuestra primera noche pudimos disfrutar de un pequeño festín junto al fuego del

hogar y después nos dedicamos a vagar por las habitaciones comprobando y tocando y saludando a cada objeto. Y luego nos acostamos, hasta que Marco llegó esta mañana. «Laura me dijo que habían llegado. Pensé que les gustaría que colocara las puertas inmediatamente.» Siempre, cuando llegamos *siempre* hay algo que llevar de A a B. Ed le ayudó a levantar las puertas y las aguantó en su sitio mientras Marco maniobraba para hacer encajar los goznes.

El venerable molino de Sant'Angelo utiliza los métodos más puros, nos dice Marco, prensan en frío las olivas de cada persona por separado, en lugar de exigir a los pequeños productores que mezclen su producto con el de otra persona. Sin embargo, hay que tener por lo menos un *quintale*, «cien kilos». Nuestros árboles, que aún no se han recuperado del todo de treinta años de descuido, no están en condiciones de darnos un regalo semejante. Muchos no han producido nada.

El molino está impregnado de un fuerte olor oleaginoso y el suelo húmedo resbala, seguramente por el aceite. Las salas en las que se prensan las uvas y las olivas han adquirido los olores del tiempo, con la misma certeza con la que las iglesias desprenden el olor de la fría piedra. Sus jugos sin duda penetran en los poros de los trabajadores. El encargado nos habla de varios molinos donde prensan remesas pequeñas. No teníamos ni idea de que hubiera tantos. Todas sus indicaciones implican girar a la derecha después del pino más alto, o a la izquierda al pasar el montecillo o justo detrás de la cuadra de cerdos.

Antes de que nos vayamos, el hombre se pone a alabar las virtudes de los métodos tradicionales y para demostrarlo mete dos cucharas en una cuba de aceite recién hecho y nos las ofrece para que lo probemos. No hay escapatoria; no hay más remedio que tragarse la cucharada entera. No puedo, pero lo hago. Primero un sorbito. El aceite es extraordinario, con una fragancia suave y un sabor pleno y esencial a oliva. Sin embargo, cuando tomo la cucharada de golpe es como tomar una medicina. «*Splendido*», trago saliva y miro a Ed, que aún vacila, fingiendo apreciar la belleza del aceite.

- —¿Y qué hacen con eso? —pregunto señalando las cubas de pulpa. Nuestro anfitrión se vuelve y Ed devuelve rápidamente su aceite a la cuba, luego prueba lo que queda en la cuchara.
- —*Favoloso* —le dice. Y lo es. Después del primer prensado en frío, la pulpa se envía a otro molino y se vuelve a prensar para sacar aceites normales, y después se prensa aún otra vez para producir aceites lubricantes. Los restos desecados de hollejo, en un maravilloso ciclo, se utilizan con frecuencia para fertilizar los olivos.

Cuando subimos al coche y nos disponemos a marcharnos, vemos que las puertas de San Michele Arcangelo, una iglesia que admiramos mucho, están abiertas. El umbral está cubierto de arroz... *arborio*, por lo que veo, el arroz que se usa para el *risotto*. Se ha celebrado una boda y alguien debe venir a retirar las ramas de pino y

cedro que se han utilizado. La iglesia tiene casi mil años de antigüedad. La iglesia y el molino, una frente al otro, han servido a dos necesidades básicas... y el grano y la vid no están tan lejos después de todo. Las vigas y las vigas transversales de estas antiguas iglesias me recuerdan a menudo los cascos de los barcos. Nunca he mencionado esto antes, pero lo hago ahora.

- —Pues por lo visto no eres la única persona a quien la estructura de las iglesias le recuerda un barco. «Nave» proviene del latín *navis*, «barco» —me dice Ed.
- —Y, entonces, ¿de dónde viene ábside? —le pregunto, ya que las adorables formas redondeadas me recuerdan los hornos de pan que veo en los patios de las granjas.
- —Creo que la raíz significa enlazar varias cosas, en sentido práctico, no hay poesía ahí.

Hay poesía en el ritmo de las tres naves, los tres ábsides, la clásica planta de basílica en miniatura. Las líneas están perfectamente conjuntadas en su movimiento pétreo en este espacio tan pequeño. El único adorno está en el aroma de los árboles de hoja perenne. Es cierto que adoro las grandes iglesias con frescos, pero son las más sencillas como ésta las que me conmueven más profundamente. Parecen reproducir la textura y la forma del alma humana, hecha piedra y luz.

Ed entra con el coche en lo que en su día fue una vía romana. Más tarde sirvió para el paso de los peregrinos en su camino a Tierra Santa. San Michele era un lugar para descansar y recuperarse. Me pregunto si también aquí había un molino. Quizá los peregrinos untaban sus pies fatigados con aceite de oliva. Sin embargo, nosotros sólo estamos buscando un molino que transforme nuestras sacas de olivas negras en botellas de aceite. Dos de los molinos ya han cerrado. En el tercero, una mujer que llevará unos seis jerseys puestos baja unos escalones para decirnos que llegamos tarde, las olivas ya tendrían que estar recogidas, ahora la luna no es la adecuada. «Sí—le decimos—, lo sabemos.» Su marido ha cerrado el molino por esta temporada. Nos señala camino abajo. Al llegar a una gran casa de piedra, giramos. Una discreta señal, IL MULINO, nos indica que debemos dirigirnos a la parte de atrás, pero cuando llegamos vemos a dos trabajadores que están recogiendo su equipo. Demasiado tarde. Nos indican que vayamos a un molino más grande que hay cerca de la ciudad.

Mientras pasamos a gran velocidad con el coche, miro por la ventanilla los pequeños huertos de invierno. Todos han plantado pálidos y talludos *cardi*, «cardos» —llamados *gobbi* en el dialecto local— y *cavolo nero*, «col negra», que no se desarrolla en un único cogollo, sino con penachos erguidos. En todos los huertos destaca el *radicchio* rojo y verde. La mayoría cultivan la planta de la alcachofa. Hasta este invierno, no me había dado cuenta de que hubiera tantos caquis. Con su fruto anaranjado colgando de las ramas desnudas, los árboles parecen formarse de rápidas pinceladas, como dibujos japoneses.

Sin embargo, en el molino todos están tan ocupados que no nos hacen caso. Empezamos a observar los diferentes procesos y no nos atrae mucho la idea de prensar aquí nuestras preciosas olivas. Todo parece demasiado mecanizado. ¿Dónde están las grandes ruedas de piedra? No podríamos asegurar que usen calor, un proceso que supuestamente perjudica el sabor. Vemos entrar a un cliente, pesan su producto y luego lo echan en un gran carro. Tal vez las olivas sean iguales en todas partes y no tenga tanta importancia que se mezclen, pero al menos por esta vez nos gustaría tener el placer de probar el fruto de nuestro trabajo. Nos vamos a toda prisa y nos dirigimos a la que es nuestra última esperanza, un pequeño molino cerca de Castiglion Fiorentino. Fuera, hay tres grandes ruedas apoyadas contra la pared. En el interior hay almacenados bidones de olivas, cada uno con el nombre del propietario. Sí, pueden prensar nuestras olivas. Tenemos que volver al día siguiente.

Por la tarde el día se aclara y se caldea. Marco nos da su aprobación para empezar. Con luna o sin ella, empezamos a recoger las olivas. Es rápido. Vaciamos las canastas en la canasta más grande de la ropa y, cuando ésta se llena, echamos las olivas en las sacas. Son pocas las que han caído, a pesar de que ceden fácilmente a la presión de nuestros dedos. Un fuerte viento podría causar grandes daños si uno no ha cubierto con redes los árboles. Las olivas negras y relucientes son firmes y gordas. Tengo curiosidad por saber cómo es el sabor de la drupa cruda, así es que muerdo una: sabe como un palito de alumbre. ¿Cómo fue alguien capaz de imaginar la forma de curarlas? Sin duda debió de ser el mismo pueblo que tuvo el valor de probar las ostras. Los ligures solían curarlas colgando las bolsas en el mar. En tierra, la gente las ahumaba durante el invierno en sus chimeneas, algo que me gustaría probar por mí misma. Mientras trabajamos, nos quitamos las chaquetas, después los jerseys. La temperatura ha subido a unos trece grados y, aunque tenemos las botas mojadas, el aire resulta purificador. A lo lejos, vemos la franja azul del lago Trasimeno bajo un intenso cielo azul. Para las tres, hemos cogido hasta la última oliva de doce árboles. He vuelto a ponerme el jersey. Los días son cortos en invierno y el sol se dirige ya hacia el margen de la colina, por detrás de la casa. Para las cuatro, nuestros dedos están rojos y rígidos. Lo dejamos y llevamos la saca y las canastas a la despensa.

No por primera vez en este lugar, el dolor me hace ser consciente de mi cuerpo. Hoy tocan... ¡los hombros! Nada me gustaría más que un largo baño de espuma y un masaje. He puesto mi leche corporal a calentar sobre el radiador. Pero sólo vamos a pasar veinte días aquí, y cada minuto cuenta. Nos obligamos a ir a la ciudad a aprovisionarnos de comida. Mi hija y su amigo Jess llegarán dentro de tres días. Estamos pensando hacer varias comilonas importantes. Cuando llegamos a la ciudad, las tiendas están abriendo después de la siesta. Resulta curioso..., ya está oscuro y la ciudad vuelve de nuevo a la vida. Festones de luces blancas cuelgan sobre las angostas calles y se balancean al viento. El mercado A & O, donde compramos

siempre, ha puesto fuera un árbol bastante artificial (el único de la ciudad) y grandes cestas con alimentos de regalo en el interior.

Por nuestra breve visita la Navidad anterior, sabemos que los protagonistas indiscutibles de la temporada son la comida y el *presepio*, «el pesebre». Estamos listos para zambullirnos en la una e intrigados por el otro. Los bares ofrecen caramelos y cajas coloridas con el equivalente italiano, y más ligero, de nuestra omnipresente tarta de frutas navideña, el *panettone*. Algunas tiendas están decoradas con guirnaldas de fabricación claramente casera. Ésa es la única decoración que veo, a excepción de los pesebres que hay en todas las iglesias y en algunas ventanas. «*Auguri, auguri*», dicen algunos, «los mejores deseos». Nadie parece tener prisa. No veo por ningún sitio papeles de regalo, ni el bombo de la publicidad, ninguna búsqueda frenética.

La ventana de la *frutta e verdura* está empañada. Fuera, donde estamos acostumbrados a ver las frutas del verano, encontramos canastas de nueces, castañas y olorosas clementinas, esas pequeñas mandarinas sin pepitas. Maria Rita, que está dentro con un gran jersey negro, está partiendo almendras. «Ah, *benissimo!* —dice a modo de saludo—. *Ben tornato!*» Donde antes hubiera exuberantes tomates, ahora hay apilados montones de *cardi*, que nunca he probado.

—Se hierve, pero primero hay que quitar todos los filamentos —abre un tallo y extrae la parte más correosa—. Póngalo enseguida en un poco de agua de limón o se pondrá negro. Luego lo hierve y… listo para el *parmigiano*, la mantequilla.

### —¿Cuánto?

—Lo suficiente, lo suficiente, *signora*. Luego al horno. —Pronto nos está diciendo que hagamos *bruschetta* en una parrilla en la chimenea y que coloquemos encima col negra troceada, cocinada previamente con ajo y aceite en una sartén. Compramos naranjas sanguinas y pequeñas lentejas verdes de una urna, castañas, peras de invierno, pequeñas manzanas y brócoli, que nunca había visto en Italia hasta ahora—. Lentejas para el Año Nuevo —nos dice—. Yo siempre les pongo menta. — Nos ayuda a meter en la bolsa los ingredientes para la *ribollita*, «la sopa de invierno».

A la carnicería han traído salchichas frescas, y están colgadas en ristras en la parte frontal del aparador de la carne. Un hombre con una nariz en forma de salchicha, después de coger a Ed por el codo, empieza a indicar con gestos el acto de rezar el rosario y luego señala las largas ristras de salchichas. Tardamos un momento en hacer la asociación. El hombre lo encuentra muy divertido. En el aparador yacen aún con sus plumas codornices y pájaros varios que tendrían que estar cantando en lo alto de algún árbol. En la pared hay fotografías en color en las que el nombre del carnicero aparece escrito en el lomo de varias vacas blancas enormes, origen de la chuleta del Val di Chiana que Toscana tanto alaba. Allí está Bruno, con la mano puesta con gesto posesivo alrededor del cuello de una enorme bestia. Nos indica que le sigamos. Abre

la cámara frigorífica y entramos con él. Una vaca del tamaño de un elefante cuelga de los ganchos del techo. Bruno le da una palmada afectuosa en el costado. «La mejor *bistecca* del mundo. Una parrilla bien caliente, romero, y un poquito de limón al servirlo.» Levanta las dos manos como diciendo: «¿Qué más puede haber en el mundo?» De pronto la puerta se cierra y nos quedamos atrapados con ese inmenso cuerpo rodeado de grasa blanca.

—¡Oh, no! —Me asalta la idea de que estamos atrapados. Me vuelvo corriendo hacia la puerta, pero Bruno se ríe. Abre con facilidad y nos apresuramos a marcharnos. No quiero ninguna chuleta.

Teníamos intención de cocinar, pero nos hemos entretenido demasiado. Dejamos la comida en el coche y volvemos al Dardano, nuestra trattoria favorita, para cenar. El hijo, que sirve las mesas desde que empezamos a venir, de pronto parece un hombrecito. La familia en pleno está sentada en torno a una mesa en la cocina. Sólo hay otros dos clientes, dos hombres de la localidad inclinados sobre sus boles de penne, comiendo como si no hubiera nadie en la sala. Pedimos pasta con trufas negras y una garrafa de vino. Después damos un paseo por las calles tranquilas, muy tranquilas. Unos críos juegan al fútbol en la piazza vacía. Sus gritos resuenan en el aire frío. Las mesas de las terrazas de los bares están guardadas, las puertas están cerradas, la gente se arracima en el interior aspirando humo. No hay coches. Un perro solitario en un paseo. La ciudad, completamente libre de extranjeros, con la excepción de nosotros, revela sus silencios, las largas noches en las que los hombres juegan a las cartas después de las nueve, las calles desiertas que parecen haber vuelto a sus orígenes medievales. Junto al muro del duomo, contemplamos las luces que salpican el valle. Hay otras personas que se inclinan sobre el muro. Cuando empezamos a tener frío, volvemos atrás y abrimos la puerta del bar a una explosión de sonido. El cacao, en la máquina de espressos, es tan espeso como el pudín. Sólo hace un día que hemos vuelto y ya estoy enamorada del invierno.

Con las primeras luces de la mañana salimos a trabajar a las terrazas, a pesar de que las olivas aún están mojadas por el rocío. Queremos acabar hoy para no dar tiempo a que se forme el mildiu. Más abajo, el valle aparece cubierto de una niebla más espesa que el *mascarpone*. Nosotros estamos por encima. El aire es límpido, frío, hiere nuestros pulmones. Es como mirar desde un avión. Una sensación incorpórea: el lado de la colina está flotando. Incluso el tejado rojo de la casa de nuestro vecino Placido ha desaparecido. El lago confiere a este paisaje parte de su misterio. Sobre sus aguas se forman grandes bancos de niebla que se extienden por el valle. La niebla se infla y sube. Mientras estamos recogiendo olivas, pasan junto a nosotros jirones de nubes.

Pronto el sol ocupa su sitio y empieza a disipar la niebla, mostrando primero a nuestros ojos el caballo blanco de Placido, después el tejado y las terrazas de su propiedad. El lago permanece oculto bajo una masa nacarada de nubes. Encontramos árboles en los que no hay nada, luego uno que está cargado de olivas. Yo me ocupo de las ramas más bajas; Ed apoya la escala contra el tronco y sube. Para nuestra alegría, Francesco Falco, que cuida de nuestros olivos, se une a nosotros. Con sus pantalones de gruesa lana, la gorra de tweed y la canasta atada a la cintura, es la quintaesencia del olivarero. Se pone a trabajar como el profesional que es, recogiendo muchas más olivas de las que nosotros seríamos capaces de recoger. No va con tanto cuidado, y deja que las ramitas y las hojas caigan con las olivas, mientras que nosotros hemos estado quitándolas con esmero porque hemos leído que añaden tanino al sabor de la oliva. De vez en cuando se saca el machete de detrás del cinto (¿cómo lo hace para que no le pinche las posaderas?) y corta un brote que acaba de salir. Tenemos que entrar enseguida las olivas, nos dice, es posible que hiele. Nosotros paramos a tomar café, pero él sigue trabajando. Se ha pasado el otoño cortando la madera muerta para que los frutos nuevos tuvieran más oportunidades. Para la primavera habrá cortado todo, excepto las ramas más prometedoras y habrá aclarado bastante los árboles. Le preguntamos por olivos arbustivos, por técnicas más experimentales de poda sobre las que hemos leído, pero él no quiere saber nada de todo eso. El cuidado de las olivas es su segunda naturaleza, y es incuestionable. A sus setenta y cinco años, tiene la energía de alguien con la mitad de su edad. La misma energía, supongo, que le dio fuerzas para volver caminando a casa desde Rusia cuando acabó la segunda guerra mundial. Para nosotros, su imagen está tan vinculada a este paisaje que nos resulta difícil imaginarlo como el joven soldado desamparado a miles de kilómetros de su hogar cuando acabó la guerra. No deja de hacer chistes, pero hoy se ha dejado la dentadura postiza en casa y nos cuesta mucho entenderle. Pronto se encamina hacia las terrazas más bajas, que aún están sin desbrozar, porque ha visto desde el camino que algunos de los olivos están dando fruto.

Con las olivas de abajo, llegamos a un *quintale*. Después de la hora de la siesta, que hemos pasado trabajando, oímos que Francesco y Beppe se acercan con un tractor con un carro de olivas enganchado. Han recogido las sacas de su amigo Gino y se dirigen hacia el molino. Cargan las olivas de Gino en la Ape de Beppe y nos ayudan a cargar también las nuestras. Los seguimos. Casi ha oscurecido y la temperatura ha empezado a bajar. Tantos inviernos en California habían borrado de mi recuerdo lo que significa el frío de verdad. Es un protagonista por derecho propio. Tengo los dedos de los pies entumecidos y la calefacción del Twingo lanza una desesperada corriente de aire caliente.

—Sólo estamos a cuatro bajo cero —dice Ed. Él parece irradiar calor. Su pasado en Minnesota reaparece cada vez que me quejo del frío.

—Pues yo me siento como si estuviera en el congelador de Bruno.

Nuestras sacas se pesan, luego se vacían en una cuba, se lavan y son prensadas por tres ruedas de piedra. Una vez aplastadas, se introducen en una máquina que las reparte sobre una esterilla circular de cáñamo, se coloca encima otra esterilla y se reparte por encima más oliva, y así hasta obtener una capa de metro y medio de esterillas circulares con las olivas aplastadas entre ellas. Un peso aplasta el conjunto extrayendo el aceite, que rezuma por los lados de las esterillas hacia el tanque que hay debajo. Luego se centrifuga el aceite para extraer el agua. Nuestro aceite, en una damajuana, es verde y turbio. La cantidad obtenida, nos dice el molinero, es alta. El quintale producido por nuestros árboles nos ha proporcionado 18,6 kilos de aceite..., alrededor de un litro por cada árbol cargado. No me extraña que el aceite sea tan caro.

—¿Qué me dice de la acidez? —le pregunto. He leído que el aceite debe contener menos de un uno por ciento de ácido oleico para recibir la denominación de extra virgen.

—¡Uno por ciento! —El hombre apaga el cigarrillo con el talón—. *Signori! Piú basso, basso* —gruñe, «más bajo, más bajo», sintiéndose insultado ante la idea de que su molino pueda aceptar un aceite de inferior calidad—. Estas colinas son las mejores de Italia.

En casa, vertimos un poco de aceite en un bol y lo mojamos con pan, como harán en este momento todos los habitantes de Toscana. ¡Nuestro aceite! Nunca he probado uno mejor. Hay un ligero regusto a berro, levemente picante, pero también fresco, como las aguas de las que se extraen los berros. Con este aceite, haré todas las *bruschette* habidas y por haber. Hasta puede que incluso aprenda a comerme las naranjas con aceite y sal como he visto hacer al cura.

Con el tiempo se formará un sedimento en el gran contenedor, pero también nos gusta el aceite más oscuro y pastoso. Llenamos varias bonitas botellas que he estado guardando para este momento, y el resto lo guardamos en la semioscuridad de la despensa. A lo largo del poyo de mármol, colocamos cinco botellas con dosificador de las que utilizan los camareros. Son perfectas para verter el aceite o algún otro líquido poco a poco. La pequeña tapa se cierra sola cuando acabas, de modo que el aceite se conserva limpio. Estas vacaciones lo cocinaremos todo con nuestro aceite. Nuestros amigos tendrán que llevarse alguna botella, tenemos más del que podemos consumir y nadie a quien dárselo, ya que aquí todos tienen su propio aceite, o algún familiar que se lo suministre. Cuando nuestros olivos produzcan más, podemos vender el aceite extra virgen sobrante al consorcio local. He comprado el excelente aceite del *comune* en una jarra de 4,5 litros por unos veinte dólares. Una vez me llevé una a casa y valió la pena hacer aquel largo viaje con la fría jarra entre los pies.

Las hierbas de nuestras tierras siguen extendiéndose, a pesar del frío. Corto un

manojo de ramitas de salvia y romero, cuarteo cebollas y patatas. Las dispongo alrededor del cerdo, después de bautizar la bandeja con un generoso chorro de nuestro primer aceite de la temporada, y lo meto en el horno.

La tarde siguiente descubrimos que hay un concurso de cata de aceites, la primera *festa del olio extravergine del colle Cortonese*, «el aceite extravirgen de las colinas de Cortona». Me viene a la cabeza la cucharada del *mulino*, pero aquí hay pan de la panadería. En la *piazza* aparecen alineados los aceites de buenos productores, y se han colocado tiestos con olivos para crear un poco de ambiente. «Nunca hubiera imaginado una cosa así, ¿y tú?», me pregunta Ed cuando probamos nuestro cuarto o quinto aceite. No, no hubiera podido. Los aceites, al igual que el nuestro, tienen un profundo frescor, y en el paladar es tal la sensación de vigor que siento ganas de lamerme los labios. La diferencia entre cada aceite es muy sutil. En el sabor de uno me parece estar probando el viento caliente del verano, las primeras lluvias del otoño en otro, la historia de una calzada romana, la luz del sol en las hojas. Saben a verde y están llenos de vida.

# Capítulo 13

#### Un mundo flotante: Una temporada de invierno

Hay algo tan inevitable como el parto que llega siempre con las Navidades. Siento la necesidad de cocinar. Añoro terriblemente las galletas en forma de estrella, los helados de mandarina, los pasteles de caramelo, cosas en las que no pienso durante el resto del año. E incluso cuando me prometo que me complicaré lo menos posible, acabo haciendo los terribles *jetties* de Martha Washington que mi madre hacía cada año en el porche de atrás. Hay que hacerlos en un sitio fresco porque la crema, el azúcar y las bolitas de fondant de pacana tienen que sumergirse pinchadas en un palillo en un baño de chocolate y hay que esperar a que el chocolate solidifique un poco antes de colocarlas en la bandeja con papel encerado. Evidentemente, el chocolate de la fuente se endurece con frecuencia y hay que ir una y otra vez a la cocina para recalentarlo. Mi madre preparaba *jetties* y más *jetties* porque sus amigas los esperaban impacientes. Todos decíamos encontrarlos demasiado empalagosos, pero comíamos y comíamos hasta que nos dolían los dientes. Aún conservo la jarra de cristal tallado en la que pasaban su breve existencia.

El otro clásico eran las pacanas asadas con mantequilla y sal; las arterias se me tensan sólo de pensarlo: las comíamos de medio kilo en medio kilo. No hay Navidad que pueda prescindir de ellas, aunque suelo dar la mayoría a los amigos y guardo sólo una pequeña lata para la casa. Para los invitados, claro.

Este año, no hay *jetties*. Pero tendremos que aprovechar nuestra cosecha de almendras, así que las almendras asadas parecen inevitables. Con este tiempo es indispensable la marmita de sopa roja. Para la llegada de Ashley y Jess estoy preparando la olla grande de *ribollita*, una sopa para el final de un día de trabajo en el campo o, así me lo parece, para después de un viaje desde Nueva York. «Recalentada» es una traducción poco atractiva y, evidentemente, es como tantos otros platos de la cocina campesina, una sopa fruto de la necesidad: judías, verduras y mendrugos de pan.

Las comidas del invierno han hecho que comprenda la cocina toscana a un nivel más profundo. La cocina francesa, el primer amor de mi vida, parece estar a años luz: la evolución de la tradición burguesa frente a la de la tradición campesina. Un libro de cocina local habla de la *cucina povera*, la «cocina pobre», como el origen de la ahora prolífica cocina toscana. Los *tortelloni in brodo*, que aquí son una tradición navideña, parecen algo muy sofisticado. Tres media lunas de pasta rellena humeando en un cuenco de caldo claro..., pero ¿qué hay más frugal que combinar unos restos de *tortelloni* con caldo? Más que la pasta, la verdadera base de esta cocina es el pan. Las

sopas o las ensaladas de pan, que parecen tan suculentas e imaginativas en los restaurantes de California, eran básicamente una forma de aprovechar las sobras, probablemente cuando en la casa había poco más que un poco de caldo y aceite para trabajar. El ejemplo más claro de la cocina pobre lo constituye sin duda la *acquacotta*, «agua hervida», sin duda un pariente de la sopa de piedra. Su presentación varía considerablemente de un lugar a otro, pero siempre se prepara sobre una base de agua y pan. Por suerte, los productos comestibles silvestres abundan aquí en los márgenes de los caminos: un manojo de menta, setas, pimpinela dulce y otras verduras, pueden enriquecer considerablemente el sabor del agua hervida. Si se tenía a mano un huevo, se añadía a la sopa en el último minuto. El hecho de que la cocina toscana siga siendo tan simple es un tributo a la habilidad de aquellas campesinas, que cocinaban tan bien que hasta ahora nadie ha sentido la necesidad de buscar nuevas formas.

Ashley y Jess llegan con una hora de diferencia, un milagro de la sincronización, ya que ella viene de Chiusi, después de llegar allí en tren desde Roma, y Jess llega a Camucia desde Pisa y Florencia después de venir en avión desde Londres. Recogemos a Ashley y luego recorremos a toda prisa los cuarenta minutos de vuelta a Camucia y llegamos justo cuando Jess baja del tren.

La gente que los hijos traen a casa suele ser problemática. Una vez, cuando alquilamos una casa en el Mugello norte de Florencia, vino un amigo de Ashley que estaba obsesionado con Thomas Wolfe e iba en el asiento de atrás inmerso en la lectura de El ángel que nos mira. Recorrimos como locos toda Toscana para enseñarles las obras de Piero della Francesca (los dos eran artistas), pero él se limitó a ir pasando páginas y a suspirar de vez en cuando. Una vez levantó la vista de su libro y vio las pacas de heno doradas y circulares en los adorables campos y dijo: «Qué bonito, parecen esculturas de Richard Serra.» Nunca estuvimos seguros de que le hubiera llegado nada más. Una chica que Ashley trajo sufría terribles dolores de muelas, excepto cuando se mencionaba salir de compras. Milagrosamente se recuperaba para comprar todo lo que veía —tenía un gusto excelente para el diseño —, y una vez en casa, volvía a recaer y había que llevarle la comida en bandeja a la habitación. Tampoco su apetito parecía afectado. Cuando volvió a Nueva York, tuvieron que hacerle incisivas intervenciones en tres muelas, de modo que puede decirse que sus incursiones en las tiendas constituyeron notables triunfos mentales sobre el dolor. Otro de sus invitados nunca me pagó el billete de ida y vuelta a Nueva York, que quedó cargado a mi tarjeta American Express cuando Ashley compró los billetes. Evidentemente, hemos estado preguntándonos cómo será la persona que viene con ella a pasar dos semanas.

De haber tenido un hijo, me hubiera gustado que fuera como Jess. A Ed y a mí

enseguida nos encantó su sentido del humor, su curiosidad intelectual y su calidez. Llega con una canasta de mimbre con salmón ahumado, Stilton, galletas de avena, mieles y mermeladas. Ha pasado sus dos últimos días en Londres comprando regalos con bonitos envoltorios para todos. Y, lo mejor de todo, no parece que nos vea como Padres en mayúsculas, sino como amigos potenciales. Me siento aliviada, y me anima también la sensación de expansión que experimento cuando alguien nuevo entra en mi vida. Una amiga iraní que tengo dice que la atracción entre las personas se basa en los olores, cosa que parece bastante lógica. La mayoría de las personas que son importantes para mí me han gustado de modo instantáneo y he querido mantener con ellas una relación permanente. (Cuando la sensación de afinidad no perdura, duele.) Jess se sabe las letras de todas las canciones de rock. Ashley se ríe. Ya estamos cantando en el coche. Qué suerte.

Estamos a mitad del día, y el tiempo es demasiado cálido para la *ribollita*. Paramos en la ciudad a tomar unos bocadillos y Jess nos habla de la boda a la que acaba de asistir en la abadía de Westminster. Ashley ha hecho un viaje mucho más largo y tiene ganas de descansar. Ed y yo damos un paseo y después, como el día es templado y el hábito fuerte, nos ponemos a trabajar en el jardín. Arranco malas hierbas y saco los geranios de los grandes tiestos, libero las raíces de tierra y las envuelvo en papel de periódico para guardarlos durante el invierno. Ed siega la hierba, que está muy alta, y pasa el rastrillo. Todo es húmedo, dulce, verde; hasta las malas hierbas son bonitas. Decoro el pequeño altar con ramas de picea y sus frutos, ramas de olivo y una estrella dorada sobre la cabeza de María. Ed intenta quemar un montón de hojas que no pudimos quemar en verano por la sequía, pero están tan húmedas que sólo consigue que humeen. Cuando Jess y Ashley reaparecen, bajamos en coche al vivero y compramos un árbol vivo y un gran tiesto para plantarlo. Como no tenemos adornos, salvo una tira de luces blancas, decidimos bajar mañana a Florencia a comprar. Yo me he traído de casa algunas velas con forma de estrella y farolitos nada toscanos, una tradición de Santa Fe que adquirí cuando pasé unas Navidades allí; me encantaba ver las velas en sus bolsitas de papel, alineadas a lo largo de las casas de adobe. Las bolsitas que he traído son glaseadas y llevan estrellitas pegadas. Colocamos una docena a lo largo del muro de delante de la casa y el resplandor de las estrellas las hace parecer mágicas. Llenamos la repisa de la chimenea de piñas y ramas de cipreses que Ed cortó esta tarde. Qué fácil parece todo y qué placer haber recuperado la ilusión de la Navidad. Los cuencos de *ribollita* y el fuego del hogar tienen un efecto somnífero. Estamos envueltos en grandes colchas de mohair, en los grandes sillones, escuchando a Elvis con su blue, blue, blue Christmas en el compacto.

En el mercado exterior de Florencia, encontramos bolitas de papel maché y

campanillas con ángeles *découpage*. Una furgoneta abierta por un lado sirve cuencos de *trippa*, «tripa», un vicio particular de los florentinos. Los negocios parecen animados. Si ayer me pareció que me estaba enamorando del invierno, hoy estoy segura. Florencia se alza redimida y magnífica en esta fría mañana de diciembre. Como en todas las ciudades, la decoración es deliciosa: luces tendidas sobre las estrechas calles a breves intervalos, lazos de luz con figuras que se balancean. Obviamente, las mujeres de esta ciudad no han oído hablar de la crueldad con los animales; nunca he visto abrigos de piel tan largos y ostentosos. Buscamos en vano piel de imitación. Los hombres visten bonitos abrigos de lana y elegantes fulares. En Gilli, uno de mis bares favoritos, todo son voces ruidosas, chocar de copas, y el constante bufido de la máquina de *espressos*. En medio de la calle, Ed se detiene y levanta las manos.

- —¡Escuchad!
- —¿Qué pasa? —Todos nos detenemos.
- —¡Nada! ¿Cómo no nos hemos dado cuenta? No hay motos. Debe de hacer demasiado frío para salir en moto.

Ashley quiere unas botas para la Navidad. Desde luego, está en el lugar indicado. Encuentra unas botas negras y unas marrones de ante. Yo veo una bolsa negra que me gusta mucho, que no necesito y que consigo resistirme a comprar. Justo antes de que todo cierre, vamos a San Marco, el sereno monasterio con frescos de Fra Angélico en las celdas. Jess nunca lo ha visto y los doce ángeles músicos parecen una buena opción en esta época del año. Se nos echa encima la hora de la siesta, así que nos instalamos para una prolongada comida en el local de Antolino, una verdadera *trattoria*, con un horno panzudo en medio de la sala. En el menú hay pastas con liebre y ragú de jabalí, pato, polentas y *risottos*. Los camareros van de un lado a otro con platos de suculentos asados.

Queda mucho tiempo para pasear antes de que la ciudad reabra sus puertas. ¡Florencia! Los turistas se han ido o, si están aquí, la lluvia y la niebla los tendrán confinados en sus hoteles. Pasamos junto al apartamento que alquilamos hace cinco años, cuando renegué de Florencia. En verano, las hordas de turistas colapsan la ciudad, como si fuera un parque temático del Renacimiento. Todo el mundo parece estar comiendo. Aquel año, hubo una huelga de basureros que se prolongó durante una semana y cada vez que pasaba junto a los montones de basura que se salían de los contenedores me ponía a pensar en epidemias. Aquel largo mes de julio me sorprendió ver que los camareros y los dependientes de las tiendas se mostraban igual de amables, a pesar de la situación. Pasara por donde pasara, siempre estorbaba. La humanidad parecía algo feo: la juventud internacional, con sus camisetas rotas y sus mochilas, despatarrados en las escalinatas, turistas desorientados que tiraban las servilletas de los helados en la calle y preguntaban: «¿Cuánto vale esto en dólares?»

Alemanes con pantalones cortos demasiado cortos cuyos hijos eran el terror de los restaurantes. La inglesa y su hija que pedían *lasagne verde* y Coca-Cola y luego se quejaban porque la pasta de espinacas era *verde*. Mi reflejo en la ventanilla, llevando a casa los zapatos que he comprado, y un vestido de playa que no me sentaba tan bien. Un mal país de ensueño. En Florencia, Henry James se refirió al «detestado compañero de peregrinaje». Sí, desde luego, y cuando eso incluye el propio reflejo, es hora de irse. Es una pena que nuestro siglo no haya seguido engrandeciendo Florencia... Sólo ha sido capaz de aportar muchedumbres y plomo a la atmósfera.

Sin embargo, por la mañana temprano nos gustaba ir paseando hasta el local de Marino para comprar *brioches* recién hechos y comerlos en medio del puente mientras contemplábamos la luz plateada y verdeceledón del Arno. La mayoría de las tardes nos sentábamos en un café de la Piazza Santo Spirito, donde puede respirarse un ambiente de barrio incluso en verano. El sol, que se colaba entre las ramas de los árboles, caía sobre la gran y austera fachada de Brunelleschi mientras los niños jugaban al fútbol junto a ella. De alguna forma, tiene que ser diferente crecer tirando la pelota contra los muros del Santo Spirito. Tal vez muchas de las personas que vienen a Florencia en verano sean capaces de encontrar rincones y momentos como éste, en los que la ciudad se abandona y vuelve a ser ella misma.

Hoy las calles pedregosas parecen enamoradas de la niebla. Entramos directamente en la capilla Brancacci. No hay cola; en realidad, no hay más que una docena de jóvenes curas con largos hábitos negros siguiendo a un cura más viejo que señala y les habla de los frescos de Masaccio. Todavía no he visto a Adán y Eva abandonando el jardín de Edén sin las hojas de parra que cubrían sus genitales, pintadas durante algún arrebato de modestia papal. Las hojas se han retirado, y los frescos han sido limpiados y restaurados. Resulta chocante verlos sin la capa secular del humo de las velas: todas esas caras definidas y las túnicas rosadas y azafranadas. Cada cara, examinada individualmente, revela carácter. «Quería saber qué hacía ser a cada uno lo que era», dijo Gertrude Stein sobre su deseo de escribir sobre las vidas de diferentes personas. Masaccio tenía un poderoso sentido del carácter y capacidad narrativa y una gran habilidad para situar al humano en el espacio. Un neófito se arrodilla en una corriente para recibir el bautismo. A través de las aguas transparentes podemos ver sus rodillas y sus pies. San Pedro vierte el agua sobre su cabeza y su espalda. Todo el simbolismo de las primeras etapas del arte se abandona por el espontáneo gesto de echar agua sobre el chico. Otro de los aspectos más adorables de Masaccio (y de Masolino y de Lippi, cuyas manos tienen siempre un protagonismo especial) es su atención a la arquitectura, las luces y sombras. Ahí está Florencia tal como él la veía, o la idealizaba, con un sol real —no como las luces de origen incierto de sus predecesores— que cae sobre unos personajes que sin duda caminaron por las calles de esta ciudad.

Corremos para llegar al tren de las seis diecinueve y lo perdemos. Mientras esperamos, menciono el bolso negro que no he comprado y Ed decide que sería un estupendo regalo de Navidad, aunque habíamos acordado que sólo compraríamos cosas para la casa. Él y Jess salen corriendo literalmente para ir a comprarlo, aunque la tienda está en el centro. Ashley y yo empezamos a inquietarnos cuando vemos que faltan cinco minutos para que salga el tren, pero ahí llegan, sonrientes y jadeando, agitando la bolsa justo cuando anuncian el tren.

La víspera de Nochebuena nos lanzamos a una búsqueda por toda Umbría. Ed piensa que tenemos que tomar uno de sus tintos favoritos con la cena, el Sagrantino, imposible de encontrar tan lejos de su región de origen. Yo estoy buscando el indispensable *panettone*. Llamé a Donatella, una amiga italiana que cocina maravillosamente, y le pregunté si podíamos hacer uno juntas pensando que un *panettone* casero siempre sería mejor que los que se venden en cajas coloridas en todas las tiendas de comestibles y bares. «Tarda veinticuatro horas en subir —me dice —. Tiene que subir cuatro veces.» Recuerdo cuántas veces se me ha echado a perder la masa cuando hacía un simple pan. Cuando su madre era pequeña, me dice, el *panettone* no era más que pan normal a cuya masa se añadían nueces y frutos secos. Otra vez la *cucina povera*. «De verdad, es mucho mejor comprarlo.» Me dio varias marcas y yo elegí una por san Francisco. Cuando estaba a punto de coger otra, una mujer que también estaba comprando me dijo que los mejores se hacen en Perugia. Me apuntó el nombre de una tienda, Ceccarani, en un trozo de papel. Así es que vamos a Perugia.

En el escaparate de Ceccarani se expone un belén ejecutado en masa de pan glaseado. La masa parece un buen material; las figuras tienen rostros expresivos, la lana de las ovejas parece de verdad, las frondas de las palmeras están trabajadas con detalle. La escena del nacimiento está rodeada de setas de mazapán y *panettoni* ahuecados por un lado. En el interior de cada uno..., ¿qué podía haber sino un belén en miniatura? ¡Increíble!

La tienda está llena. Me abro camino hasta la parte de atrás y elijo un *panettone* tan alto como un sombrero de copa.

Adentrándonos más en Umbría, llegamos a Spello y paseamos por las empinadas terrazas que forman la ciudad. Cuando nos vamos de Spello, vemos la luna elevarse sobre las colinas. Aparece y desaparece de nuestra vista con cada curva, y cada vez que reaparece, lo hace más grande, más blanca, más fantasmal de lo que nunca la he visto. Durante todo el camino a Montefalco, la cuna del Sagrantino, no dejamos de esquivarla. Dos o tres veces la vemos elevarse de nuevo sobre diferentes colinas. A Jess le ha dado por llamar a Ed «Montefalco», por su chaqueta negra de cuero y su propensión a correr demasiado, y nos divierte narrando sus aventuras mientras giramos varias veces por calles equivocadas. En la *piazza*, la tienda de vinos está

abierta, pero el propietario no está. Buscamos en la tienda, fuera, volvemos a entrar... No hay señal de él. Damos un paseo por la *piazza*. La tienda está abierta de par en par pero el dueño sigue sin estar. Finalmente, preguntamos en el bar y el camarero nos señala a un hombre que está jugando a las cartas. Compramos nuestras cuatro botellas y volvemos a casa, persiguiendo la luna por Umbría.

El día de Nochebuena, Ashley y yo nos ponemos a cocinar. A Jess, que es un novicio, le asignamos otras tareas y nos entretiene con la letra de temas de rock. Ed dedica la mañana a poner silicona en las juntas de las ventanas. Baja a la ciudad para comprar nuestro primer plato de esta noche, *crespelle*, en la tienda de pasta fresca. Los delicados crepés se rellenan con trufas y crema. Aparte de las *crespelle*, nuestro menú consistirá en: ensalada tibia de *porcini*, pimientos rojos asados y lechugas de campo, chuletas de ternera a la parrilla, los cardos locales con bechamel y avellanas tostadas. De postre, un pastel familiar que sé hacer de memoria y *castagnaccio*, el clásico bizcocho toscano de harina de castaña. Mi vecina dice que no lo haga. Su abuela solía hacerlo cuando eran muy pobres.

—Lo único que se necesita es harina de castaña, aceite de oliva y agua —dice con una mueca—. Mi abuela decía que siempre tenían en casa. Le daban sabor con romero y algunos piñones, semilla de hinojo y pasas, si había. —Nunca he utilizado la harina de castaña. Siempre había pensado que era un ingrediente esotérico, hasta que me enteré de que es uno de los elementos fundamentales de la *cucina povera*. Esta receta es decididamente rara. Tal como me indica mi vecina, es uno de esos sabores a los que hay que acostumbrar el paladar.

—Pero ¿dónde están el azúcar y los huevos? ¿De verdad puede esto convertirse en un bizcocho? Y ¿cuánta agua hay que usar? En la receta sólo dice que se ponga el agua suficiente para que la albardilla pueda verterse fácilmente. —Mi vecina menea la cabeza. Estoy intrigada. Este bizcocho nos hará retroceder a las raíces de la cocina toscana. Ashley y Jess no están seguros de querer retroceder tanto.

Antes de la siesta, bajamos a la ciudad por la calzada romana a comprar unas lechugas de última hora y pan. ¿Dónde está nuestro «ángel»? No parece que en invierno visite el pequeño altar. Estoy atenta al sonido de su andar pausado, sus ojos sobre la casa, y luego la larga pausa mientras coloca las flores. ¿Traerá una ramita de escaramujo, un manojo marchito de uvas pasas, o la cúpula cubierta de espinas del castaño, con una hendidura que revele sus tres frutos? Tal vez va a algún otro lugar en invierno, o se queda en su vivienda medieval, alimentando la estufa de leña con maderos.

Cortona está rebosante de vida. Todo el mundo lleva al menos un *panettone* y un cesto con obsequios de comestibles envueltos en papel de celofán. Ninguna tienda pone esa música enlatada y genérica que me resulta tan desalentadora en casa. La gente se apiña en los bares, tomando un café o un chocolate caliente, porque la áspera

*tramontana* ha empezado a soplar del norte, trayendo consigo el aire helado de los Alpes y de los Apeninos.

Una velada tranquila, una comida abundante, un postre junto al fuego. A todos nos parece horrendo el bizcocho de castaña. Insípido y pastoso. Seguramente tiene el mismo sabor que los postres navideños durante la última guerra, cuando podían saquearse los castaños de los bosques. Lo cambiamos por una fuente de nueces, peras de invierno y gorgonzola, un postre de dioses. Mucho antes de la misa de medianoche, que esperábamos poder vivir en una de las pequeñas iglesias, los cuatro estamos dormidos.

### Ed llama desde abajo.

- —¡Mira por la ventana! —Por la noche ha nevado, lo suficiente para dejar una leve capa sobre las frondas de la palmera y enharinar las terrazas.
- —¡Qué bonito! Pon la calefacción. —Mis pies descalzos están helados. Me pongo un jersey, unos tejanos y zapatos, y bajo corriendo. Las puertas están abiertas de par en par, dejando entrar la luz glacial del día. Ed hace una bola con la nieve que hay en la mesa de afuera y me la tira. La esquivo y acaba aterrizando en el pasillo. Los dos bellos durmientes aún no se han levantado. Salimos a tomar nuestro café junto al muro de piedra del frente de la casa, lo limpiamos un poco y nos sentamos a observar la niebla que se agita más abajo como un mar opalescente. ¡Nieve en Navidad!

¿Es posible tanta felicidad?, me pregunto a mí misma. ¿No van a venir los dioses a confiscarme esta salud, esta abundancia de alegría, estas magníficas expectativas? ¿Es ésta la vieja cicatriz, la mezcla de deseo y miedo? Mi padre murió la víspera de la Nochebuena, cuando yo tenía catorce años. El día del funeral fue lluvioso, tan lluvioso que el ataúd flotó durante un momento antes de asentarse en la tierra. Mi vestido de baile de tul rosa quedó colgado en la puerta de mi armario. O tal vez mi inquietud sea sólo parte de la gran tristeza colectiva de la que tanto hablan los periódicos por estas fechas. Durante mi vida adulta, he pasado muchas Navidades exquisitas, sobre todo cuando mi hija era pequeña. Unas pocas las he pasado sola. Una, muy ajetreada. Sea como sea, las épocas de alegría llegan siempre con una primitiva inquietud que procede de algún lugar muy hondo de nuestra psique.

Después del desayuno, avivamos el fuego y abrimos regalos. Trajimos algunos de Estados Unidos, y poco a poco hemos ido reuniendo en torno al árbol la cantidad habitual. No teníamos intención de comprar tanto, pero Florencia nos inspiró y acabamos comprando jabones, agendas, jerseys y una cantidad sorprendente de chocolates. Uno de los regalos que nos hacen es un hornillo para asar castañas y lo estrenamos enseguida. A las cuatro nos reuniremos todos en casa de Fenella y Peter, y una de nuestras contribuciones serán castañas asadas en vino tinto. Hacemos una pequeña incisión en cada una, las agitamos sobre las brasas algo menos de diez

minutos y luego nos preparamos para destrozarnos las uñas pelándolas. Tal vez la cáscara sale tan fácilmente porque son recién cogidas. Cada uno se encarga de algo y preparamos con rapidez dos *faraone*, «gallinas de Guinea», y una tarta rústica de manzana que se hace de la siguiente forma: primero se coloca una base circular de masa sobre una oblea de galleta, luego se coloca en el centro la manzana, junto con mantequilla, azúcar y avellanas asadas, y se pliega la masa de modo irregular a su alrededor. Willie Bell, nuestra cocinera, estaría orgullosa de mi variante de su tarta. Al caldito que sueltan las *faraone* añado bechamel y castañas asadas picadas. Tengo ganas de poner castañas en todo. Fenella va a preparar un asado de cerdo y polenta, Elizabeth traerá la ensalada, y Max se encarga de traer alguna otra verdura para acompañar y el postre. No estaría de más ayunar antes de semejante comilona, pero tomamos un pequeño refrigerio de lasaña de setas. El paseo navideño es una antigua tradición, al menos para Ashley y para mí. Ed y yo todavía no les hemos dicho adonde vamos.

Conducimos hasta el final de un camino que hay cerca de casa y nos apeamos. Descubrimos este paseo por casualidad cuando íbamos por el camino principal y vimos un pequeño sendero hacia el final. Lo seguimos e hicimos un fantástico descubrimiento. Fue uno de los paseos más maravillosos que he hecho en mi vida, y decidimos que volveríamos en Navidad. Veo agua fluir donde en verano no había nada. Brotan corrientes espontáneas de las grietas y en algunos puntos cruzan el camino. Encontramos una cascada y varios torrentes. Pronto nos hallamos rodeados de inmensos y antiguos pinos y castaños. Vemos algunos retazos de nieve en el bosque. Más arriba hay más nieve, a lo lejos. El aire es húmedo, y huele a agujas de pino. Llegamos a un lugar donde hay unas grandes piedras que van de un lado a otro del camino. «Mirad, un sendero —dice Ashley—. ¿Qué es esto? Se ensancha más arriba.» Estamos aquí, en medio de ninguna parte, en una calzada romana que durante algunos tramos se conserva en muy buen estado. Nunca hemos llegado hasta el final, pero Beppe, que la conoce desde que era pequeño, nos ha dicho que llega hasta la cima del monte Sant'Egidio, a veinte kilómetros de aquí. En lugar de serpentear y dar rodeos, las calzadas romanas tienden a ir directas a la cima. Sus carros eran ligeros, y parece ser que la distancia más corta entre dos puntos era una prioridad para sus topógrafos. He leído que, en ocasiones, la base de sus caminos podía llegar a alcanzar los tres metros y medio de profundidad. Nos gustaría encontrar los hitos que señalan las distancias, pero han desaparecido. Cortona queda más abajo, y más abajo aún está el valle. El horizonte parece lustroso y reluciente. A lo lejos vemos montañas que nunca hemos visto, y las ciudades de Sinalunga, Montepulciano y Monte San Savino, recortadas claramente contra el cielo como tres inmensos barcos. El último nudo de inquietud se desvanece. Empiezo a tararear «I see three sheeps come sailing in on Christmas Day, on Christmas Day in the morning». Un zorro rojo salta al camino delante de nosotros. Agita su cola poblada, nos observa un momento, luego corre a perderse en los bosques.

Incluso en verano, el camino que lleva a la noble casa de Peter y Fenella es bastante intransitable. Y ahora vamos aferrando las ollas y las bandejas y tratando de no vaciarlas en el regazo de nadie. ¡El pobre eje del Twingo! Vadeamos varias corrientes estacionales y casi quedamos atascados en una de proporciones inmensas. Cuando llegamos, todos están reunidos en torno al gigantesco hogar, tomando ya un vino tinto. Ésta es una de las casas más soberbias de la zona. La sala de estar, antiguamente un granero, tiene dos pisos de altura y el techo está formado por hileras de vigas oscuras. La inmensa habitación contiene el resultado de toda una vida reuniendo antigüedades, alfombras, y tesoros varios. Sin embargo, es demasiado grande para mantenerla caliente, de modo que todos nos instalamos en grandes sofás en lo que fue la cocina, con una chimenea lo suficiente grande para que los habitantes originarios de la casa pudieran poner allí sus sillas mientras vigilaban las ollas. En el piso de abajo se ha dispuesto la larga mesa —mide nueve metros— con ramas de pino y velas rojas. Los fantasmas de pasadas Navidades aparecen en las historias que todos cuentan sobre otras Navidades. Fenella vierte la polenta caliente en una tabla de cortar. Ed trincha las faraone mientras Peter corta el suculento asado. Empezamos a llenar nuestros platos. Fenella ha viajado a Montepulciano para comprar su vino nobile favorito, que pasa de mano en mano por la mesa. «Por los amigos ausentes», propone Fenella en el brindis. «¡Por la polenta!», añade Ed. Nuestra pequeña partida de expatriados se siente feliz, feliz.

De camino a casa, pasamos por la ciudad a tomar un café. Esperamos encontrar las calles desiertas, pero *todo el mundo* ha salido a las calles, desde el bebé hasta la abuela. Pasean y hablan, siempre hablan.

—Bueno, Jess, tú eres más objetivo —digo yo—. Tú también estás aquí, así que dime, ¿es una ilusión o ésta es realmente la ciudad más divina del planeta?

Sin vacilar, Jess dice:

—Eso parece. Sí. Extra *primo* buena.

La actividad de la *passeggiata* consiste en ir de una iglesia a otra, contemplando las escenas de la Natividad de Cristo. El recordatorio del nacimiento está por todas partes, sigue siendo el eje central de las Navidades aquí. Supongo que seré una pagana, pero no puedo evitar pensar en la gloriosa *metáfora* del nacimiento cuando el año acaba, oscuro e incierto. El solo llanto del bebé en la húmeda paja basta para negar la muerte. El niño de todas las escenas tiene un halo de luz en torno a su cabeza. El sol atraviesa ahora el ecuador celestial, trayendo de vuelta los días que tanto adoro. Un paso más y estaremos más cerca de la luz. Tal vez la inquietud de esta época no sea más que el deseo de volver a encontrar de nuevo nuestra propia luz.

He leído que el cuerpo tiene la misma proporción de minerales que la tierra. Los mismos porcentajes de cinc y potasio. ¿Es posible que el cuerpo sienta el mismo impulso que la tierra a renacer?

Por toda Cortona, las iglesias despliegan sus *presepi*, «escenas de la Natividad». Algunos son elaboradas reproducciones de pinturas en cera y madera, con complicados vestidos y arquitectura; otros son de terracota. Un pesebre está hecho de palitos de helado. En la exposición de *presepi* de la escuela, nos conmueve ver las versiones menos ornadas de los niños. La mayoría son tradicionales, con pequeños muñecos, arbolitos hechos de ramitas, y charcas hechas con espejos. Pero hay una que nos sorprende particularmente. Paolo Alunni, que no tendrá más de diez años, es un verdadero heredero de los futuristas y su amor por la mecánica y su energía. Su pesebre —establo, gente y animales— está construido únicamente con llaves. Las llaves de los animales son horizontales, y no hay ninguna duda sobre cuáles son las ovejas y cuáles las vacas. Los humanos están de pie, con la excepción de la ingeniosa llavecita de un diario que es el niño Jesús. Ha hecho el tejado del establo con una bisagra. Curioso y efectivo..., una inteligente pieza artística en medio de los proyectos más aplicados.

Cada mañana miro por la ventana al valle cubierto de niebla, que al alba se tiñe de rosa en los días despejados, o de un turbio gris si las altas nubes vienen del norte. Días tranquilos de libros y paseos, de salidas a Anghiari, Siena, Asís, y el cercano Lucignano, cuyas murallas describen una elegante elipse. Por la noche, cocinamos en la parrilla: *bruschetta con pecorino* fundido y nueces, rodajas de *pecorino* fresco con *prosciutto*, y salchichas. La *scamorza*, más propia de la zona de Abruzzo, se está haciendo muy popular en Toscana, y es un queso con corteza dura en forma de 8. Al fundirse casi se convierte en *fondue* y lo untamos en el pan. Aprendo a utilizar el hogar para calentar platos y mantener la comida caliente, igual que debía de hacer mi *nonna* imaginaria. Ahora nuestra pasta favorita son los *pici con funghi e salsiccie*, una pasta gruesa como un lápiz con setas y salchichas asadas. Un paseo de nueve kilómetros elimina los efectos de una tarde asando comida.

La víspera de Año Nuevo vuelvo a casa con un cargamento de comida que he comprado en la ciudad. Vamos a preparar las tradicionales lentejas (su minúscula forma de moneda es símbolo de prosperidad) y *zampone*, «salchichas» en forma de pies de cerdo. Cuando subo por la calle para dirigirme a casa, veo más abajo la cúpula de Santa Maria Nuova. La niebla ha ocultado la iglesia y sólo la cúpula sobresale por encima de las nubes. A su alrededor, cinco arco iris se cruzan. Casi me salgo del camino con el coche. En la curva, paro y me bajo, deseando que los otros pudieran ver lo mismo que yo. Es impresionante. Si estuviera en la Edad Media, diría que es un milagro. Otro coche se detiene y un hombre vestido con curiosas ropas de

caza se apea. Probablemente sea uno de los asesinos de pájaros cantores, pero también él parece aturdido. Los dos nos limitamos a mirar. Las nubes se desplazan y los arco iris van desapareciendo uno a uno, pero la cúpula sigue allí, flotando, esperando algún signo. Saludo al cazador. «*Auguri*», me responde.

Antes de que Ashley y Jess vuelvan a Nueva York, donde aún no ha empezado el verdadero invierno, y nosotros nos vayamos a San Francisco, donde ya han empezado a florecer los blancos narcisos en Golden Gate Park, plantamos el árbol de Navidad. Pensaba que la tierra estaría dura, pero no es así. Rica y blanda. Cede con facilidad bajo la pala. Mientras Jess cava, aparece en la tierra el cráneo de un erizo, con su quijada perfectamente articulada y los dientes unidos por una banda de ligamentos. Memento mori, un pensamiento útil ahora que el final de un año se pierde en el principio de otro. En la terraza más baja, el sólido árbol parece enseguida en su elemento. Cuando empiece a crecer, se elevará como una torre sobre el camino que pasa más abajo. Desde el piso de arriba, veremos su copa elevarse más y más arriba cada año que pase. Si en estos primeros años las lluvias son abundantes, de aquí a cincuenta años podría haberse convertido en el árbol gigante de la colina. Ashley, que para entonces ya será una anciana, recordará cómo lo plantamos. Me resulta imposible imaginarla de vieja, la veo tan rebosante de vida y de belleza... Vendrá aquí con sus amigos o su familia, y todos quedarán maravillados. O tal vez la casa pertenecerá entonces a unos completos extraños y cortarán sus ramas más bajas para alimentar el fuego. Bramasole seguirá aquí, no hay duda, con los hermosos olivos que hemos plantado prosperando en las terrazas.

# Capítulo 14

## Apuntes de cocina de invierno

Cibo, «comida», una palabra básica. Estoy reuniendo una bolsa de *cibo* para llevarla conmigo a California. No estoy muy segura de en qué momento mi bolsa de mano se convirtió en una cesta de la compra disfrazada. Además de aceite de oliva (llevamos un par de litros cada uno), llevo tubos de esas cremas maravillosas para preparar entremeses rápidos: trufa blanca, alcaparra, oliva y ajo. Aquí son baratas y de fácil transporte. Llevo cajas de cubitos de caldo de *funghi porcini*, imposibles de conseguir en casa, y aproximadamente una libra de *porcini* secos. Las brillantes cajas y bolsas de papel de aluminio de los bombones de Perugina son un socorrido regalo. Me gustaría llevar también un *parmigiano*, pero la bolsa no admite más. Esta vez he incluido una botella de vinagre aromatizado con trufa y un buen aceto balsámico. Observo que Ed ha añadido una botella de *grappa* a la bolsa, además de un tarro de miel de castaña.

A la pregunta «¿Lleva usted algún artículo de alimentación?» en la aduana, tengo que responder que sí. Nadie parece darle importancia, siempre que sean productos envasados. Un amigo que había ocultado unas butifarras especiales de su Ferrara natal en los bolsillos del impermeable fue descubierto por el olfato de los perros del aeropuerto y despojado de sus reliquias familiares.

El único artículo de cocina que por lo general llevo a Italia es el plástico para envolver; el italiano siempre se pega al principio y me deja con una franja de cinco centímetros por desenredar. Esta vez, sin embargo, he traído una bolsa de pacanas de Georgia y una lata de jarabe de caña, pues el pastel de pacanas es un ingrediente fundamental de la Navidad. Los demás ingredientes de la Navidad en Toscana parecen nuevos. Uno de los placeres de la cocina es que de cuando en cuando se aprende todo de nuevo.

La comida de invierno evoca aquí al cazador que cruza el umbral de la casa con los bolsillos del gabán repletos de aves, al granjero que trae la cosecha de olivas e inicia las labores de poda y preparación de árboles y vides para el frío del invierno y la siguiente primavera. Las comidas toscanas para la estación exigen unos apetitos voraces. En cuanto a nosotros, las largas caminatas nos entonan para los sustanciosos platos que pedimos en las *trattorie*: pasta con ragú de jabalí, *lepre*, «liebre», setas fritas y polenta. Los intensos aromas que salen de nuestra cocina son distintos en invierno. Las frescas fragancias estivales de la albahaca, la *citronela* y los tomates son reemplazadas por el aroma del suculento asado de cerdo glaseado con miel, de las gallinas de Guinea asándose bajo una capa de *pancetta*, y de la *ribollita*, la más

cordial de las sopas. Sutiles y terrosas, las finas ralladuras de las trufas de Umbría sobre un cuenco de pasta despiertan los sentidos. En el desayuno, los perfumados melones del verano se olvidan y con los restos de pan confeccionamos torrijas sobre las que untamos la mermelada de ciruela que preparé el verano anterior con las delicadas *coscia di monaca*, «muslo de monja», variedad que crece detrás de la casa. Los huevos siempre me sorprenden; ¡son tan amarillos! La frescura supone una gran diferencia, de manera que una bandeja de huevos revueltos con una gran masa de *mascarpone* se convierte en un manjar muy especial.

No había anticipado hasta qué punto sería excitante cocinar en invierno: la lista de la compra cambia por completo con la estación fría. En invierno aquí no hay espárragos del Perú, ni uvas de Chile. Lo único disponible es lo que crece, aunque llegan cítricos desde el sur y Sicilia. Un montículo de pequeñas mandarinas clementinas, relucientes como ornamentos, brilla en un cuenco azul sobre el antepecho de la ventana. Ed las come de dos en dos y arroja las peladuras al fuego, donde se ennegrecen y se arrugan y despiden un aroma acre al arder. Los días son cortos, y las cenas largas, y elaboradas con esmero.

#### **ANTIPASTI**

#### Bruschette de invierno

Los crostini, el antipasto que aparece en cualquier menú toscano, y las bruschette son pedazos de pan untados o recubiertos con aderezos varios. Los crostini son lunas de pan; las barritas con forma de baguette se venden en el jomo. Una bandeja típica de crostini incluye varias combinaciones; los crostini di fegatini, crema de hígado de pollo, son los más populares. A menudo sirvo crostini con pasta de ajo y un camarón a la parrilla sobre cada uno. Las bruschette son rebanadas de pan corriente sumergido brevemente en aceite de oliva, tostado o asado y luego frotado con un diente de ajo. En verano, se utiliza con frecuencia como primer plato o aperitivo, con tomate troceado y albahaca. Preparar las robustas bruschette de invierno en el hogar es muy divertido. Cuando nos visitan los amigos, a menudo descorchamos un fuerte vino nobile.

## Bruschette con pecorino y nueces

Preparar las bruschette como se describe arriba. Fundir lentamente una rodaja de pecorino (o fontina) para cada bruschetta en una sartén sobre carbones o en el horno. Cuando empiece a fundirse esparcir nuez picada sobre el queso. Colocar el queso sobre el pan tostado con ayuda de una espátula.

### Bruschette con pecorino y prosciutto

Preparar las bruschette. En una sartén de hierro sobre un fuego de carbón o en una sartén antiadherente en el horno, fundir ligeramente las rodajas de pecorino cubiertas de prosciutto y luego de otra rodaja de pecorino. Volver el queso para que las dos caras se fundan y sus bordes queden crujientes. Colocar sobre el pan.

#### **Bruschette con verduras**

Trocear cavolo nero, «col negra» (o acelgas). Sazonar y saltear en aceite de oliva con 2 dientes de ajo picados. Repartir 1 ó 2 cucharadas sobre cada bruschetta.

### Bruschette con pesto di rucola

Esta variante del pesto es igualmente adecuada para acompañar la pasta. El cultivo del jaramago es muy agradecido. Brota rápidamente y las picantes hojas jóvenes son las mejores. Cuando las hojas están más crecidas, normalmente amargan.

Preparar las bruschette, esta vez cortando el pan en pedazos pequeños. En una trituradora o mortero, picar un puñado de jaramago, sal y pimienta, dos dientes de ajo y 1/4 de taza de piñones. Ligar bien y luego incorporar lentamente suficiente aceite de oliva para formar una pasta espesa. Añadir 1/2 taza de parmigiano rallado. Extender sobre el pan tostado. Salen más o menos 1-1/2 tazas.

## Bruschette con berenjena asada

Casi siempre se me queman las berenjenas cuando las hago en la parrilla —quedan negras por completo—; por eso ahora las horneo enteras durante veinte minutos, después las corto en rodajas y, para darles sabor, las termino de cocer en la parrilla.

Hornear una berenjena envuelta en papel de aluminio a fuego moderado hasta que esté casi hecha. Cortarla en rodajas y salarla. Dejarla reposar sobre papel de cocina durante unos minutos. Pintar cada rodaja con un poco de aceite de oliva, espolvorear con pimienta y poner al grill. Picar 1/2 taza de perejil fresco y mezclarlo con un poco de tomillo y mejorana frescos picados. Pintar la berenjena con un poco más de aceite si se reseca. Colocar una rodaja sobre un trozo de bruschetta ya preparada y espolvorear con la mezcla de hierbas y un poco de pecorino o parmigo no rallado. Calentar brevemente en la parrilla para fundir el queso.

#### PRIMI PIATTI

#### Lasaña de setas silvestres

Las hojas de lasaña deshidratada me dejan fría: esos bordes ondulados como los neumáticos de un tractor, la pasta semejante a goma... Con las delgadas obleas de pasta fresca se consigue una lasaña muy ligera. Observé a una auténtica profesional de la pasta en una tienda local. La suya es fina como una sábana y flexible. En verano se puede utilizar esta receta sustituyendo las setas por verduras: calabacín troceado, tomate, cebolla y berenjena, sazonados con hierbas frescas. Ambas recetas pueden utilizarse también como relleno para las largas crespelle enrolladas, las «crepés».

Cortar suficientes láminas de pasta para formar 6 capas en una bandeja de horno grande. (Las láminas del medio pueden estar en más de una pieza.) Preparar una salsa bechamel<sup>[\*]</sup>: derretir 4 cucharadas de mantequilla, mezclarlas con 4 cucharadas de harina y cocer la mezcla sin dejar que se dore. A los 3 ó 4 minutos, apartar del fuego y añadir 2 tazas de leche sin dejar de batir. Volver a poner al fuego y cocer a fuego lento sin dejar de remover hasta que espese. Picar 3 dientes de ajo y añadirlos a la salsa, además de una cucharada de tomillo picado, sal y pimienta. Rallar 1-1/2 tazas de parmigiano. En una sartén grande, calentar 2 cucharadas de aceite de oliva o mantequilla y saltear 3 tazas de setas silvestres frescas, preferiblemente porcini o portobello. Si no tiene setas silvestres, use una mezcla de champiñones y porcini secos que se tendrán previamente en remojo durante 30 minutos, en caldo, agua, vino o coñac.

Montaje: cocer 1 lámina de pasta al dente, sacar del agua hirviendo y dejar escurrir brevemente sobre un paño. Extender la lámina de pasta semiseca en la bandeja de horno ligeramente aceitada y cubrir con una capa de bechamel, otra de setas salteadas y un poco de queso rallado. Cueza las láminas de pasta mientras prepara cada capa. Añadir una cucharada o dos del agua de la cocción de la pasta a la salsa si ha utilizado demasiada en las primeras capas. Los cocineros toscanos suelen añadir agua de la pasta a las salsas. Cubrir la bandeja con cuscurros de pan untados de mantequilla y más parmigiano. Hornear sin tapar a 175 grados durante 30 minutos. 8 raciones.

#### Ribollita

Una sopa espesa y reconfortante con judías blancas, el omnipresente pan y verduras. Como indica la traducción, «recalentada», se trata de una sopa que se confecciona sin dificultad con las sobras, seguramente las de un banquete de domingo. La receta clásica exige que se añadan trozos de pan a la olla al final. Los toscanos vierten aceite en los tazones al servirla. Con una ensalada como acompañamiento, esta sopa es una comida completa..., a menos que uno haya estado trabajando en el campo. Se pueden utilizar casi todas las verduras. Si le digo «zuppa» a Maria Rita, ella apila todo lo que necesito, además de perejil, albahaca y ajo frescos a puñados. Sigo su consejo de añadir la corteza del parmigiano. Una vez cocida, la corteza reblandecida es la recompensa del cocinero.

Preparar una libra de judías blancas lavándolas bien. Cubrirlas de agua en una olla y llevarlas a ebullición. Apartarlas del fuego y dejarlas reposar en la olla durante un par de horas. Añadir más agua para cubrirlas y especias, y cocer a fuego lento hasta que se hagan. Hay que vigilarlas porque tienden a reblandecerse enseguida una vez que están cocidas. Limpiar y cortar a dados medianos: 2 cebollas, 6 zanahorias, 4 tallos de apio, un manojo de col rizada o morada, 4 ó 5 dientes de ajo y 5 tomates grandes (o una lata de tomates troceados, en invierno). Picar un manojo de perejil. Saltear la cebolla y la zanahoria en aceite de oliva. Después de unos minutos, añadir el apio, y luego la col y el ajo, añadiendo más aceite si es necesario. Cocer durante 10 minutos y añadir el tomate, una corteza de parmigiano y las judías. Añadir caldo suficiente (vegetal, de ave o de carne) para cubrir. Llevar a ebullición y dejar cocer a fuego lento durante 1 hora para que se mezclen los sabores. Añadir los dados de pan. Dejar reposar varias horas. Añadir el perejil, recalentar y servir con parmigiano rallado por encima y el aceite de oliva, que irá pasándose

por la mesa. Los sobrantes de pasta, judías verdes, guisantes, pancetta y patatas pueden añadirse a la olla del día siguiente. Como mínimo para 15 personas, dependiendo de la cantidad de caldo empleada.

# Pici con salsa cremosa rápida de tomate

Las fuertes salsas de liebre y jabalí se adhieren especialmente bien a las largas y gruesas hebras de esta pasta local, casi tan gruesa como un lápiz. Utilizo esta salsa con los fusilli y las pappardelle o cualquier otra pasta gruesa. Es una de mis preferidas.

Dorar 4 ó 5 lonchas de pancetta, escurrirlas sobre papel de cocina, desmenuzarlas y reservar. Trocear 2 cebollas medianas y 2 ó 3 dientes de ajo y saltear en aceite de oliva durante 5 minutos. Trocear y añadir un pimiento rojo grande y 4 ó 5 tomates. Sazonar y cocer 5 minutos más. Sazonar con tomillo, orégano y albahaca picados. Añadir 1/2 taza de crema de leche y 3/4 de taza de puré de tomate y mezclar. Añadir una cucharada del agua de la cocción de la pasta a la salsa. Añadir la pancetta en el último momento para conservarla crujiente. Hervir y escurrir pasta para cuatro. Mezclar la pasta con la mitad de la salsa; servir la salsa restante decorando la pasta. ¡Pase el parmigiano! 4 raciones.

#### **SECONDI**

# Codorniz cocida a fuego lento con enebrinas y pancetta

Mi padre era cazador, y nuestra cocinera, Willie Bell, a menudo desaparecía en una nube de plumillas mientras desplumaba un montón de codornices. Las pequeñas cabezas colgantes caían todas en la misma dirección. Yo no las comía, ni siquiera después de que las hubiera sumergido en crema y pimienta en la enorme sartén cubierta de la chimenea exterior. Con más ecuanimidad, las he encontrado bajo una nueva apariencia. El vinagre balsámico debe ser de Módena. Los que vienen etiquetados como Aceto Balsámico Tradizionale di Modena y llevan la marca API MO son los auténticos, y tienen como mínimo doce años. Algunos de esos antiguos balsámicos son tan exquisitos que se beben como licor. Creo que Willie Bell aprobaría estas codornices.

Enharinar y dorar ligeramente 12 codornices (2 por persona) en

aceite de oliva bien caliente. Disponer las codornices en una cazuela de fondo grueso con tapa ajustada y verter 1/4 de taza de vinagre balsámico. Cubrir las codornices con lonchas de pancetta y dos ajos chalotes picados. Esparcir sobre ellas ramitas de tomillo, granos de pimienta aplastados y enebrinas. Cocer a horno lento (135 grados) durante tres horas. Volver las codornices más o menos a la hora y media de cocción. Regar con un poco de vino tinto o más vinagre balsámico si se resecan. La polenta es un excelente acompañamiento para este plato. 6 raciones.

### Pollo asado relleno de polenta

Durante mi niñez en Georgia, el pavo navideño siempre se rellenaba con harina de maíz. En esta adaptación de la receta de mi madre, se emplean ingredientes italianos.

Remojar 2 tazas de polenta en 2 tazas de agua fría durante diez minutos y luego añadirlas a una olla con 2 tazas de agua hirviendo. Llevar a ebullición, bajar el fuego y hervir durante 10 minutos sin dejar de remover. Añadir 1 taza de mantequilla y mezclar. Retirar del fuego, añadir 2 huevos y batir. Añadir 2 tazas de cuscurros de pan fresco, 2 cebollas y 3 tallos de apio troceados, y sazonar generosamente con sal, pimienta, salvia, tomillo y mejorana. Rellenar dos pollos (o un pavo), atar las patas con hilo y repartir unas ramitas de tomillo sobre las aves. Asar sobre una parrilla aceitada en una sartén grande. 25 minutos por 450 gramos a 175 grados viene a ser el tiempo estimado para un asado perfecto, pero es mejor asegurarse antes. El relleno sobrante puede hornearse por separado en una bandeja untada de mantequilla. 8 raciones.

# Faraone («gallinas de Guinea») con hinojo

Delicada y gustosa, la gallina de Guinea se puede conseguir sin dificultad en la carnicería. Para Navidad, asamos dos y las presentamos en una bandeja grande, rodeadas de salchichas locales asadas y una guirnalda de hierbas. Los huesos sirven de base para una nutritiva sopa al día siguiente. Las patatas asadas al horno con romero y ajo son su guarnición natural.

Me temo que primero hay que abordar a las faraone con pinzas para quitarles los cañones de pluma que puedan quedar. Lavar y secar bien dos gallinas. La preparación más sencilla es la preferible, pues así se aprecia mejor el sabor del ave. Cubrir el fondo aceitado de una sartén con ramitas de romero y disponer las gallinas encima. Espolvorear con una mezcla de romero, albahaca y tomillo picados y luego engrasar con unas lonchas de pancetta. Retirar la parte exterior dura de 2 bulbos de hinojo. Cortar en medialunas de 1 centímetro, rociar con aceite de oliva y repartirlas sobre las gallinas, además de un par de cebollas cortadas a cuartos. Asar a 175 grados 20 minutos por 450 gramos. Estas aves son más magras que el pollo; tenga cuidado de no cocerlas demasiado. Para acompañarlas con una buena salsa, añada una bechamel y castañas tostadas a los jugos de la cocción. 4 raciones.

# Conejo con tomates y vinagre balsámico

El coniglio, «el conejo», es un ingrediente fundamental de la dieta toscana. En el mercado de los sábados, una granjera suele llevar tres o cuatro conejitos peludos que lo miran a uno desde el fondo de una vieja bolsa de viaje de Alitalia. En la vitrina del carnicero son más remotos: limpios y estilizados, sonrosados, a veces con un resto de la piel en la cola para demostrar que no son gatos. A pesar de lo poco apetecible de esta nota, el conejo cocinado a fuego lento en una espesa salsa de tomate aromatizada con hierbas es delicioso. Llámelo coniglio en atención a los niños.

Trocear el conejo, enharinarlo y dorarlo en aceite de oliva. Colocarlo en una bandeja para el horno y cubrir con la siguiente salsa balsámica de tomate. Saltear 1 cebolla grande troceada y 3 ó 4 dientes de ajo picados hasta que estén transparentes. Trocear 4 ó 5 tomates y añadirlos a la sartén. Sazonar con media cucharadita de cúrcuma, romero, sal, pimienta y semillas de hinojo tostadas. Añadir 4 cucharadas de vinagre balsámico y cocer a fuego lento hasta que la salsa espese y reduzca. Asar el conejo sin tapar durante 40 minutos en el horno a 175 grados. A media cocción, rociar con 2 ó 3 cucharadas más de vinagre balsámico. 4 raciones.

# Polenta con salchichas y fontina

En invierno, la tienda de pasta fresca de Cortona vende polenta con nuez picada, un acompañamiento sencillo pero interesante para los asados y el pollo. La polenta y las salchichas, con una ensalada abundante, son una comida consistente. Preparar una polenta corriente (Ver receta<sup>[\*]</sup>). Verter la mitad de la polenta en una bandeja para horno untada de aceite. Cortar muy fina o rallar 1-1/2 tazas de fontina y esparcir sobre la capa de polenta. Sazonar con sal y pimienta. Verter la polenta restante. Cortar en rodajas 6 salchichas italianas salteadas, colocarlas encima y verter los jugos de la sartén. Hornear durante 15 minutos a 145 grados. 6 raciones.

# Filete de cerdo glaseado con miel al hinojo

La parte más tierna y magra del cerdo es el filete. Un filete es suficiente para dos personas hambrientas y el hinojo combina bien con el cerdo. El hinojo silvestre crece por toda nuestra propiedad. Ignoro si su popularidad en la zona se derivó de sus poderes afrodisíacos o de su utilidad para tratar afecciones oculares. Me gusta su follaje plumoso y su relación con la mitología. Se dice que Prometeo trajo el fuego a los hombres en el grueso tallo hueco del hinojo.

Pintar dos filetes ligeramente con miel. En un mortero o en una trituradora, triturar 1 cucharada de semillas de hinojo. Añadirlas a 1 cucharada de romero picado muy fino, sal, pimienta y 2 dientes de ajo picados. Extender esta mezcla sobre la carne. Colocar en una sartén aceitada poco honda. Asar al horno a 200 grados hasta que el cerdo esté ligeramente rosado en el centro, unos 30 minutos. Mientras, cortar 2 bulbos de hinojo en rodajas de 1 centímetro de grosor. Desechar el extremo duro de la raíz. Cocer al vapor durante unos minutos, hasta que esté cocido pero no blando. Preparar un puré fino con el hinojo y añadir 1/4 de taza de vino blanco, 1/2 taza de parmigiano rallado, y 1/2 taza de mascarpone (o crema agria). Colocar los filetes en una bandeja untada de mantequilla y verter la salsa por encima; cubrir con cuscurros de pan con mantequilla. Hornear a 175 grados durante 10 minutos. Adornar los filetes con hojas de hinojo, si se tienen, o con ramitas de romero fresco. 4 raciones.

#### CONTORNI

#### Castañas en vino tinto

Aunque vivo cerca de un bosque de castaños, las castañas me siguen pareciendo un lujo. Cada noche asamos unas cuantas para paladearlas con un vaso de amaro, grappa o un último café. Un pequeño corte o una x en la cáscara antes de ponerlas en la sartén y se abren fácilmente cuando están calientes. Muchos libros de cocina aconsejan asar las castañas ¡durante una hora! Sobre las brasas del hogar, se hacen enseguida... 15 minutos a lo sumo, dependiendo de lo calientes que estén las brasas. Agite la sartén a menudo y sáquelas al menor signo de que se están chamuscando. Las castañas acompañan bien cualquiera de las sabrosas comidas invernales, sobre todo las gallinas de Guinea.

Asar y pelar 30 ó 40 castañas. Sumergir las castañas en vino tinto suficiente para cubrirlas y cocer a fuego lento durante media hora, tiempo suficiente para que los dos aromas se mezclen. Escurra buena parte del vino. 6 raciones.

### Flan de ajo

Excelente con cualquier asado.

Separar los dientes de una cabeza de ajos grande. Sin pelarlos, sumergir los ajos en agua hirviendo durante 5 minutos. Enfriar y sacarlos del agua. Triturar los ajos con un tenedor y batir con 2 tazas de crema de leche. Llevar a ebullición la mezcla en una sartén. Añadir una pizca de nuez moscada rallada, sal y pimienta. Retirar del fuego, añadir 4 yemas de huevo y batir. Verter en 6 moldes individuales bien aceitados o en una bandeja para horno poco honda. Hornear al baño de María a 175 grados durante 20 minutos o hasta que cuaje. Dejar enfriar 10 minutos antes de desmoldar.

#### Cardos

Los cardos, tan largos como el brazo, espinosos y de un color verde pálido, son algo complicados, pero vale la pena el esfuerzo. Este vegetal era nuevo para mí. Aprendí a retirar la correosa y dura parte exterior de los tallos, que recuerdan a los del apio, y a sumergir rápidamente los trozos en agua y zumo de limón, ya que de otro modo se ponen negros enseguida. Al principio los cocinaba al vapor, pero parecía que no se cocían nunca. Descubrí que era mejor hervirlos sólo lo suficiente para clavar el tenedor. Su sabor y textura son

semejantes a los del corazón de la alcachofa... nada sorprendente, pues pertenecen a la misma familia.

Después de limpiar y sumergir un buen manojo de cardos en agua acídula, cortarlos en trozos de 5 centímetros y hervir hasta que estén hechos. Escurrir y disponer en una bandeja para horno untada de mantequilla. Sazonar con sal y pimienta y cubrir apenas con una bechamel (ver receta<sup>[\*]</sup>), dados de mantequilla y parmigiano rallado.

Hornear a 175 grados durante 20 minutos.

# Ensalada templada de porcini (o portobello) con pimientos rojos y amarillos asados

Sirva esta colorida ensalada como el primer plato o plato principal.

Asar 2 setas grandes o saltearlas con los sombrerillos hacia abajo en aceite de oliva (esto impide que pierdan sus jugos). Cortarlas en láminas y aderezar con una vinagreta.

Asar 2 pimientos, uno rojo y otro verde, y dejarlos enfriar en una bolsa, y luego quitarles la piel chamuscada. Cortar en tiras y aderezar con la vinagreta. Cortar una cebolla Bermuda (roja) en anillas. Tostar 1/4 de taza de piñones. Aliñar verduras —radicchio, jaramago y otras lechugas de diferentes texturas y colores— con la vinagreta y disponer en los platos. Disponer los pimientos, la cebolla en anillas y las setas en láminas sobre la ensalada y decorar con los piñones. 6 raciones.

#### **DOLCI**

#### Peras de invierno en vino nobile

Las peras bañadas en vino son un bonito plato. Su sabor parece realzarse cuando se sirven con un poco de gorgonzola, pan tostado y nueces tostadas con mantequilla y sal.

Pelar 6 peras firmes y colocarlas derechas en una sartén. Dejar el rabo si aún lo conservan. Rociarlas con zumo de limón. Verter 1 taza de vino tinto sobre ellas y espolvorearlas con 1/4 de taza de azúcar. Añadir 1/4 de taza de pasas, una judía de vainilla y unos cuantos clavos al vino. Tapar y cocer a fuego lento durante 20 minutos (o más,

dependiendo de la medida y el grado de madurez de las peras); no deje que se reblandezcan. A media cocción, tumbar las peras de costado y regar varias veces con la salsa de vino. Disponer en los platos, verter las pasas y parte del vino sobre cada una, y adornar con ralladuras de cáscara de limón. 6 raciones.

# Pudín de pan y manzanas rústicas

Me ha sorprendido el intenso sabor de las nudosas manzanas que compré en el mercado del sábado. Incluso nuestros descuidados manzanos producen audazmente su magra cosecha. Aunque son demasiado pequeñas para cortarlas en rodajas, se pueden aprovechar para confeccionar una respetable mantequilla de manzana. Para este rústico postre, córtelas en toscas rodajas.

Pelar, sacar el corazón y trocear 4 ó 5 crujientes manzanas para el horno en rodajas grandes. Rociarlas con zumo de limón y espolvorearlas con nuez moscada. Tostar 1 taza de almendras laminadas. Quitar la corteza dura de una hogaza de pan de varios días (el pan fresco sería demasiado blando para esta receta). Cortar el pan en rebanadas y disponer algunas en el fondo de una bandeja rectangular de unos 30x22 cm untada de manteguilla. En una sartén, derretir 6 cucharadas de mantequilla y 6 de azúcar. Añadir 3/4 de taza de las almendras tostadas, 2 cucharadas de zumo de limón y 1/4 de taza de zumo de manzana o aqua. Añadir los trozos de manzana a esta mezcla. Extender la mezcla de manzana y pan en la bandeja, terminando con una capa de pan. Batir 6 cucharadas de mantequilla blanda y 4 cucharadas de azúcar. Añadir 4 huevos, 1-1/4 tazas de leche y 3/4 de taza de crema de leche y batir bien. Verter uniformemente sobre el pan. Espolvorear con un poco de azúcar, nuez moscada y las restantes almendras tostadas. Hornear a 175 grados durante una hora. Dejar reposar de 15 a 20 minutos.

Servir con mascarpone endulzado o nata batida. 8 raciones.

#### Sorbete de mandarina

Si hubiese crecido aquí, estoy segura de que para mí la fragancia de los cítricos estaría indisolublemente asociada a la Navidad. En Asís, todas las tiendas están adornadas con grandes ramas de limonero para esta fiesta. Los frutos resplandecen como ornamentos encendidos contra la piedra pálida y el perfume de los limones impregna el aire frío. Por toda Cortona, las bolsas de clementinas colgadas a la entrada de las verdulerías iluminan las calles. Los bares ofrecen el más opulento de los zumos, el de la oscura sanguina. El primer sorbo, ácido como la uva, deja paso a un intenso regusto dulzón. Este sorbete, que hace maravillas si se sirve a mitad de una comida en invierno, puede elaborarse con otros zumos. Igualmente bueno como postre ligero, el sorbete es delicioso servido con unas finas galletas de mantequilla y chocolate.

Preparar un jarabe de azúcar llevando a ebullición 1 taza de agua y 1 taza de azúcar y dejándolas cocer a fuego lento 5 minutos. Añadir 1-1/4 tazas de zumo de mandarinas frescas, 1 taza de agua, 1 cucharada de zumo de limón y las cáscaras de las mandarinas exprimidas. Dejar en el frigorífico hasta que esté frío al tacto. Procesar la mezcla en una heladera según las instrucciones del fabricante. 6 raciones.

#### Pastel de limón

He hecho este pastel sureño, una importación familiar, un centenar de veces. Las finas rebanadas parecen sentirse como en casa aquí con las fresas y las cerezas estivales o con las peras invernales... o simplemente con un vasito de uno de los muchos y fantásticos vinos de postre italianos, como el Banfi B.

Batir 1 taza de mantequilla dulce y 2 tazas de azúcar hasta formar una crema. Añadir 3 huevos de uno en uno e ir batiendo. La mezcla tiene que ser ligera. Mezclar 3 tazas de harina, 1 cucharadita de levadura, 1/4 de cucharadita de sal e incorporar a la mezcla de mantequilla alternándola con 1 taza de suero. (En Italia utilizo una taza de crema de leche porque no hay suero.) Empezar y acabar con la mezcla de harina. Añadir 3 cucharadas de zumo de limón y la corteza rallada del limón. Hornear en un molde antiadherente alto y alargado a 145 grados durante 50 minutos. Pinchar con un palillo para comprobar la cocción. El pastel puede glasearse con 1/4 de taza de mantequilla blanda batida con 1-1/2 tazas de azúcar de lustre y 3 cucharadas de zumo de limón. Decorar con finas ralladuras de corteza de limón.

# Capítulo 15

### Un paseo de rosas

En las diez horas que paso sentada en mi asiento de pasillo, de camino a París, leo con intensa concentración una historia sobre poesía francesa experimental, la revista de la compañía aérea e incluso el manual de emergencia. Han sido tantas las crisis que he tenido que soportar en el trabajo antes de salir de San Francisco a finales de mayo, que lo único que quería era que me metieran en el avión en una camilla, envuelta en sábanas blancas, que me pusieran aparte del resto del pasaje y la azafata asomara de vez en cuando la cabeza por las cortinillas con una taza de leche caliente... o un martini color zafiro. Me voy una semana antes de que Ed termine sus clases, escapo, en realidad, en el primer avión que sale el día después de la graduación.

Tras una breve espera en Charles de Gaulle, tomo un vuelo de la compañía Alitalia. El piloto no ha perdido el tiempo y ha subido enseguida. Un conductor italiano, pienso, seguro que es un conductor italiano; de pronto sentí vértigo. ¿Estaría tratando de adelantar a alguien? Luego empezó a bajar, casi en picado, hacia el aeropuerto de Pisa. Nadie parecía alarmado, así es que procuré respirar con tranquilidad y traté de sujetar el avión cogiéndome a los brazos del asiento.

Pasaré una noche aquí. Si hubiéramos llegado con retraso, la perspectiva de hacer transbordo en Florencia me habría resultado agotadora. Me inscribo en un hotel y me siento preparada para pasear. La hora de la *passeggiata*. Veo montones de gente que se reúne, va de visita, de paseo, hace recados. La torre sigue inclinándose, los turistas siguen haciéndose fotos junto a ella, inclinándose también ellos a un lado o a otro. Las casas de colores pastel y ocre siguen curvándose a lo largo del río como en una acuarela. Mujeres con la cesta de la compra se apiñan en la olorosa panadería. Es maravilloso llegar sola a un país extranjero y sentir el asalto de la diferencia. Los italianos siguen aquí, ocupados en vivir; ni hablan ni tienen el mismo aspecto que yo. El ritmo de sus días es diferente; soy una completa extraña. Ceno en la terraza de un restaurante de una *piazza*. Ravioli, pollo asado, judías verdes, ensalada, y media garrafa de un vino tinto local. Luego mi exaltación se desvanece y sobre mí se abate una deliciosa sensación de cansancio. Después de un baño rejuvenecedor con todas las burbujas del hotel, duermo diez horas seguidas.

La primera mañana, el tren me lleva a través de campos cubiertos de rojas amapolas, bosquecillos de olivos y los ya familiares pueblos de piedra. Almiares, monjas de blanco en filas de a cuatro, sábanas que cuelgan de las ventanas, rediles, adelfa, ¡Italia! Miro por la ventanilla todo el camino. A medida que nos acercamos a

Florencia, empiezo a preocuparme por si golpeo mi nuevo ordenador portátil mientras intento maniobrar con el bolso. La mayoría de la ropa de verano está ya en la casa, así que viajo ligera de equipaje. Aun así, me siento como un animal de carga, con la bolsa de mano, el ordenador y la bolsa de viaje. De todos modos, siempre me gusta bajar en la estación de Florencia, me trae a la memoria mi primer viaje a Italia hace casi veinticinco años, el exótico sonido del altavoz anunciando la llegada del tren de Roma por el *binario undici* y la salida hacia Milán por el *binario uno*, el olor grasiento de los trenes, la gente que viaja a otros lugares.

Afortunadamente, el tren está casi vacío y no tengo problemas para acomodar mis bultos. A medio camino de casa (casa me he dicho a mí misma), pasa un carrito con bocadillos y bebidas. El tren no para en Camucia, así que bajo en Terontola, a unos dieciséis kilómetros, y llamo a un taxi.

Quince minutos después llega un taxi. Cuando ya estoy dentro, un segundo taxi para junto a nosotros y el conductor se pone a gritar y a gesticular. Había dado por sentado que el taxi que llegó era el que yo había llamado, pero no, pasaba por casualidad. No quiere renunciar a la tarifa. Le digo que yo había llamado a ese otro taxi, pero el hombre arranca. El otro golpea la puerta gritando más fuerte, estaba comiendo, ha venido expresamente por la *americana*, él también tiene que ganarse el pan. La saliva se acumula en las comisuras de su boca y temo que vaya a escupir. «Basta, por favor, tengo que ir con él. Lo siento mucho.» El hombre gruñe, aporrea los frenos con el pie, tira mi bolsa al suelo. Me subo al otro taxi. Se encuentran cara a cara, hablando los dos a la vez, con las mandíbulas y los puños temblando. De pronto se reconcilian y se estrechan las manos, sonriendo. El taxista desairado se acerca sonriendo y me desea buen viaje.

Cuando llego, hace un par de semanas que están en la casa mi hermana, mi sobrino y unos amigos suyos. Mi hermana ha llenado los tiestos de geranios blancos y rosados. Por el olor a hierba recién cortada sé que Beppe ha podado el césped esta mañana. A pesar de la severa poda que hice en diciembre, las rosas que plantamos el verano pasado están tan altas como yo. Tienen muchísimas flores: de color albaricoque, blanco, rosa, amarillo. Cientos de mariposas revolotean entre la lavanda. En la casa hay jarrones con azucenas doradas, margaritas y flores silvestres. Todo está limpio y rebosante de vida. Mi hermana tiene incluso un tiesto con albahaca fuera de la cocina.

Hoy han salido a pasar el día en Florencia, de modo que puedo sacar la maleta de debajo de la cama y airear mi ropa de verano. Hay otras cinco personas en la casa, así es que dormiré en mi estudio por unos días. Preparo la estrecha cama con sábanas amarillas, instalo el ordenador en mi mesa de travertino, abro las ventanas... Estoy aquí.

Más tarde, busco mis botas y salgo a caminar por las terrazas. Beppe y Francesco

han cortado las malas hierbas. Una vez más, he perdido la batalla de las flores silvestres.

En su celo por despejar, no se han parado ante nada, ni siquiera ante el escaramujo (las rosas que yo conozco con el nombre de cherokee). Las amapolas, los claveles silvestres, una flor blanca como de pelusilla y un montón de flores amarillas sólo sobreviven en los márgenes de las terrazas. La buena noticia son los olivos. En marzo, plantaron treinta en los huecos que quedaban en las terrazas, aumentando el número de árboles a ciento cincuenta. Ya están floreciendo. Pedimos que trajeran árboles más grandes que los diez que Ed plantó el año pasado; crecen deprisa, así que nos gustaría estar aquí cuando llegue el momento de la cosecha para producir un poco de aceite. Beppe y Francesco han apuntalado cada nuevo árbol con rodrigones y han colocado una masa de hierbas entre rodrigón y tronco para evitar roces. Ed sabía que había que cavar un gran hoyo para cada árbol, pero no que había que cavarlo tan grande y hondo. Beppe dice que los árboles nuevos necesitan un gran *polmone*, un «pulmón». Alrededor de cada uno, han cavado una circunferencia de unos doce metros. También han plantado dos cerezos, para acompañar los dos que Ed plantó la primavera pasada.

Durante una semana, cocinamos, recorremos Arezzo y Perugia, paseamos, compramos fulares y sábanas en el mercadillo de Camucia, y nos ponemos al día sobre los asuntos familiares. Ed llega a tiempo para la cena de despedida, con generosos vasos de varios Brunello que mi sobrino compró en Montalcino. Luego recogen sus cosas, empaquetan y empaquetan (hay tantas cosas que comprar aquí...) y se van.

Han disfrutado de un cálido mes de mayo; ahora empieza a llover. Las rosas se inclinan y se mecen al viento. Corremos afuera con las palas para asegurarlas y nos ponemos chorreando. Ed cava, mientras yo corto las flores muertas y algunas de las ramas más talludas, y pongo fertilizante, aunque me temo que eso no hará más que fomentar el modelo de Juanito y las habichuelas mágicas. Corto un manojo de rosas blancas que crecen en un ramo. Dentro, planchamos nuestra ropa, reorganizamos lo que otros han acomodado a sus gustos. Todo vuelve rápidamente a su sitio. Parece tan lejos aquel día de junio, cuando llegué y me encontré con escalas, trabajadores, tuberías, cables, escombros y polvo por todas partes. Ahora empezamos a vivir.

Para las noches lluviosas: una olla de *minestrone*. Vamos a la ciudad dando un paseo por la calzada romana y compramos queso, jaramago, café. Las cerezas de Maria Rita son las mejores; consumimos un kilo diario. Ha valido la pena quitar tantos tocones y tantas piedras, tanto desbrozar malezas. Ahora despejar la tierra es más fácil. No saltan tantas piedras cuando la desbrozadora arrasa las malas hierbas. ¿Cuántas piedras habremos sacado de la tierra? ¿Suficientes para construir una casa? Por las noches, el parpadeo de las luciérnagas en las terrazas. Cucos en los suaves y

azules amaneceres (¿De verdad no dicen *whoocoo*?). Un tímido pájaro que canta *«Sweet, sweet»*, tan dulce... Abubillas vestidas con su exótico plumaje sin otra cosa que hacer que picotear entre la tierra. Largos días escuchando el canto de los pájaros en lugar del sonido del teléfono.

Plantamos más rosas. En esta zona de Toscana florecen de modo espectacular. En casi cada jardín hay una cantidad desbordante de rosas. Elegimos una Paul Neyron, con pétalos arrugados de un rosa encendido, como tutús, y un increíble aroma cítrico. Tengo que conseguir un par de las llamadas Donna Marella Agnelli, de un rosa suave y del tamaño de pelotas de tenis. Su perfume me recuerda los abrazos de una amiga de mi abuela llamada Delia. Delia llevaba inmensos sombreros y era cleptómana, aunque nadie la acusaba nunca porque su marido no hubiera podido soportar la vergüenza. Cuando el hombre veía algún objeto nuevo en la casa, volvía a la tienda de donde imaginaba que había salido y decía: «Mi esposa olvidó pagar esto... Salió de la tienda con él en la mano y no se acordó hasta anoche. ¿Cuánto le debo?» Tal vez su perfume de rosa era robado.

«No plantes rosas Peace —me aconseja una amiga y gran conocedora de las rosas —, son tan típicas…» Pero no sólo son deslumbrantes, sus tonos vainilla, melocotón y rosado reproducen los colores de la casa. Deben formar parte de este jardín. Planto varias. Las rosas naranja dorado del año pasado adquieren un tamaño escandaloso, y sus colores impetuosos contribuyen a su hermosa vulgaridad. Ahora tenemos una hilera de rosales, separados entre sí con matas de lavanda, a lo largo del paseo que lleva a la casa. Cuando camino hacia la casa, resulta imposible no aspirar profundamente los diferentes perfumes y sentir una infusión de felicidad.

Todavía se conserva la parte de la vieja pérgola de hierro que quedaba junto a los escalones que suben a la terraza frontal. El jazmín que plantamos hace dos años se encarama por las barras de hierro, también por el pasamanos de los escalones. Decidimos plantar otra hilera de rosales al otro lado del paseo y construir otra pérgola en el extremo opuesto, el que queda junto a la casa. Esto restaura la vieja impresión que nos produjo la casa la primera vez que la vimos, pero nos permite conservar el amplio paseo descubierto en vez de ocultarlo nuevamente bajo la pérgola. Dos de las rosas que elegimos —una de un rosa lechoso y la otra de un rojo aterciopelado— se llaman Queen Elizabeth y Abe Lincoln. Es agradable pensar en esas dos fuerzas mano a mano. Mis favoritas son las que empiezan con un color y al abrirse adquieren otro. La *gioia*, alegría, tiene el capullo nacarado, pero cuando se abre se torna de un amarillo paja, con los bordes rosados y algunos pétalos surcados de venillas del mismo rosado. Plantamos más rosas de color albaricoque, otra de amarillo semáforo, una Pompidou y una a la que se da el nombre del papa Juan XXIII. Cuántas grandes personalidades florecen en nuestro jardín. No puedo resistirme al encanto de una de un tono lila ahumado y aspecto decadente que parece perfecta para acompañar la mano de un muerto en un ataúd.

Visitamos a un *fabbro*, un «herrero», al otro lado del río en Camucia. Sus dos hijos se acercan cuando hablamos con su padre. Es una oportunidad inmejorable para ver a raros extranjeros de cerca. Uno de ellos, de unos doce años, tiene unos ojos verdes fríos y misteriosos. Es ágil y moreno. No puedo evitar mirarle. Sólo le falta la piel de cabra y la flauta. El *fabbro* también tiene los ojos verdes, pero son más directos. Éste es el quinto o sexto taller de *fabbri* que visito. Este trabajo artesanal atrae a hombres particularmente pasionales. El taller está abierto por un lado, de modo que no tiene la atmósfera hollinosa de la mayoría. Nos muestra sus cubiertas para pozos y otros útiles prácticos. Pienso en el *fabbro* concentrado al que acudimos la primera vez, que ha muerto de cáncer de estómago, cómo deambulaba por su mundo en su oscuro taller, cómo recorría con sus dedos el sinuoso soporte de una antorcha y los arcaicos bastones con cabezas de animales. Nuestra verja sigue meciéndose libremente; nos hemos acostumbrado ya a su color oxidado y a sus balanceos. El *fabbro* de ojos verdes nos enseña su casa y su jardín. Tal vez su hijo fauno pronto le siga en su profesión.

Algunas cosas son tan fáciles... Cavamos unos hoyos, fijamos las barras de hierro, llenamos los hoyos de cemento y ya está. Elegimos una rosa rosa trepadora («¿Cómo se llama?» «No se llama de ninguna manera, *signora*, es una rosa y nada más. *Bella*, *non?*») para cada lado.

He tenido diferentes jardines, pero nunca he plantado rosas. Cuando yo era niña, mi padre ajardinó los alrededores del molino de algodón que dirigía para mi abuelo. Con una determinación sorprendente, plantó miles de rosas, todas de la misma variedad. *L'étoile de Hollande*, una enérgica rosa roja, ésa es la flor de mi padre. Por decirlo con suavidad, era un hombre difícil, y, para acabar de complicarlo, murió a los cuarenta y siete años. Hasta que murió, la casa siempre estaba llena de rosas, en grandes jarrones, cuencos de cristal, pequeños jarrones de cuello estrecho para una única flor... Las había en cada superficie disponible. Nunca se veían feas porque tenía a alguien que cortaba rosas frescas cada día durante la temporada de flor. Me lo imagino a mediodía entrando por la puerta de atrás con su traje de lino beige, indiferente al calor. En sus brazos lleva un montón de capullos muy rojos liados en papel de periódico, como si fueran un bebé. «¿Has visto esto? —y se los entrega a Willie Bell, que ya está esperando con las tijeras y los jarrones. Vuelve su sombrero de panamá entre las yemas de los dedos—. ¿Quién necesita un cielo?»

En mis jardines he plantado hierbas, amapolas de Islandia, fucsias, pensamientos, claveles. Ahora estoy enamorada de las rosas y hay la suficiente hierba para que pueda caminar descalza por las mañanas sobre el rocío y cortar una rosa y un manojo de lavanda para mi escritorio. El recuerdo vuelve de nuevo: en el molino mi padre siempre tenía una única rosa en su escritorio. Me doy cuenta de que sólo he plantado

una rosa roja. Conforme el sol de la mañana se enciende, la fragancia de las dos flores se intensifica.

Ahora que hay tantas cosas terminadas, podemos empezar a saborear el futuro. Llegará un día en que sólo tendremos que cuidar el jardín, mantener la casa (sorprendentemente, por dentro, algunas de las ventanas necesitan retoques), pulir. Tenemos una lista de proyectos agradables, como senderos de piedra, un fresco en la pared de la cocina, viajes a la región de Marche a la caza de antigüedades, un horno de pan para afuera. Y otra lista de proyectos menos gloriosos: estudiar el sistema séptico, que despide un tremendo olor a nabo cuando hay mucha gente en la casa; limpiar y reorientar las paredes de la despensa; reconstruir secciones de algunos muros de piedra que se han derrumbado en las terrazas; poner baldosas nuevas en el baño de las mariposas. En otro tiempo éstos hubieran parecido grandes proyectos, ahora son sólo parte de una lista. Y sin embargo, no está lejos el día en que tendremos un profesor particular de italiano, en que llevaremos nuestra guía de flores silvestres en largos paseos, viajaremos a Véneto, Cerdeña y Apulia, o incluso tomaremos un barco desde Brindisi o Venecia a Grecia. ¡Venecia, donde tan próximo se percibe ya el destello de Oriente!

Pero ese momento aún no ha llegado; el último gran proyecto se está ya perfilando.

# Capítulo 16

# Sempre pietra («siempre piedra»)

Primo Bianchi llega traqueteando por el camino de acceso a la casa con su Ape cargado de bolsas de cemento. Se apea para dirigir un gran camión blanco lleno de arena, vigas de doble T y ladrillos, que entra marcha atrás, golpeando con el espejo los pinos y llevándose por delante la rama de una picea con un ruidoso crujido. Primo fue la persona escogida para remodelar la casa hace tres años, pero no pudo hacer el trabajo porque tuvo que someterse a una operación de estómago. Sigue teniendo el mismo aspecto de trabajador fugado del taller de Santa Claus. Repasamos el proyecto. La pared de casi un metro de grosor de la sala de estar se abrirá para conectar con la cocina de los *contadini*, en la que se hará nuevo suelo, nuevo enyesado, nueva instalación eléctrica. Él asiente. «*Cinque giorni*, *signori*», «cinco días». Esta tosca habitación, que no se ha tocado desde que llegamos, se ha estado utilizando para guardar material del jardín y es el último bastión de los escorpiones. A causa de la normativa sobre terremotos, la abertura sólo podrá ser de metro y medio de anchura aproximadamente, menos de lo que hubiéramos querido. Pero habrá puertas que se abran al exterior, y las dos habitaciones estarán unidas al fin.

Le explicamos que los hombres de Benito tuvieron que salir corriendo de la casa cuando abrieron la pared entre la nueva cocina y el comedor. Me tranquiliza ver que ríe. ¿Empezarán mañana? «No, mañana es martes, mal día para empezar un trabajo. El trabajo que se empieza en martes nunca se termina... Es una vieja superstición. No es que yo lo crea, pero mis hombres sí.»

En el ominoso día martes, Ed y yo sacamos los muebles y los libros de la sala de estar, quitamos todo lo que hay en las paredes y la chimenea. Señalamos el centro de la pared y tratamos de visualizar la habitación una vez ampliada. Es la imaginación lo que nos permite soportar el estrés de estos proyectos. ¡Pronto seremos felices! ¡Parecerá que las dos habitaciones han sido siempre una sola! Tendremos sillas de jardín en ese extremo de la terraza del frente de la casa y podremos escuchar a Brahms o Byrd desde la puerta de la cocina de los *contadini*. Pronto dejará de llamarse así; será la sala de estar.

*Intercapedine* es una palabra que sólo conozco en italiano. Mi diccionario lo traduce como «intersticio, espacio». Es una palabra importante en la jerga de la restauración de casas húmedas de piedra. El *intercapedine* es una pared de ladrillo construida delante de una pared húmeda. Se deja un hueco de *due dita*, «dos dedos», entre ambos, de modo que la humedad queda frenada por la barrera de ladrillo. La habitación, situada en uno de los extremos de la casa, tiene una de esas paredes.

Parece ocupar más espacio del normal. Impacientes, Ed y yo decidimos tirar abajo parte de ella para ver si sería posible hacer retroceder el *intercapedine* y dar así mayor amplitud a la pequeña habitación. A medida que van cayendo ladrillos, nos sorprende comprobar que no hay pared. Se construyó directamente en la roca sólida de la colina. Detrás del *intercapedine* encontramos ¡el Monte Sant'Egidio! ¡Piedra enorme y escarpada! «Bueno, ahora ya sabemos por qué había humedad en esta habitación.» Ed está arrancando raíces de higueras y zumaque. A lo largo del suelo de la habitación, descubre los restos de un canal de humedad lleno de piedras que tal vez en otro tiempo funcionó.

—Sería una estupenda bodega para vinos —es lo único que se me ocurre decir. Sin saber muy bien qué hacer, tomamos unas cuantas fotos. Definitivamente, este descubrimiento no concuerda con el sueño de los cien ángeles.

En el propicio día miércoles, Primo Bianchi llega a las siete y media con dos muratori, «albañiles», y un ayudante para levantar las piedras. Se presentan sin ningún tipo de maquinaria. Cada uno lleva un cubo con herramientas. Descargan andamiajes, burros, llamados capretti, «pequeñas cabras», y puntales de metal en forma de T para apuntalar el techo llamados cristi (el nombre deriva de la cruz en la que colgaron a Jesús). Cuando ven el muro de piedra natural que destapamos ayer, exclaman al unísono: «Madonna mia», con las manos en las caderas. No se acaban de creer que hayamos echado la pared abajo nosotros solos, y sobre todo que yo haya participado. Se ponen a trabajar enseguida —después de tender una gruesa capa de plástico protector sobre el suelo—, abriendo la pared entre esta habitación y la cocina. A continuación retiran una hilera de piedras en lo que será el extremo superior de la puerta. Oímos el familiar chink, chink del cincel sobre la piedra, la más vieja canción que existe en la historia de la construcción. Pronto entra en acción la viga de doble T. Ponen cemento y ladrillos para sujetarla en su sitio. Mientras el cemento no esté seco, poco pueden hacer, así que empiezan a levantar el feo suelo de baldosas con palancas.

Hablan y ríen con la misma rapidez con que trabajan. Primo es un poco duro de oído y todos se han acostumbrado a hablar casi a gritos. Hablan así incluso cuando él no está. Son escrupulosamente limpios, y van recogiendo a medida que avanzan en el trabajo: nada de teléfonos enterrados. Franco, con unos ojos negros encendidos y casi animales, es el más fuerte. Aunque es delgado, tiene una fuerza que parece salir más de la voluntad que del músculo. Lo veo levantar una piedra cuadrangular que servía de escalón en la escalera de la parte de atrás. Cuando manifiesto mi sorpresa, él presume un poco y se la carga al hombro. Incluso Emilio, cuyo trabajo es levantar piedras, parece disfrutar de lo que hace. Siempre parece divertido. A pesar del calor, lleva un gorro de lana tan encasquetado que los rizos que sobresalen por debajo se curvan hacia arriba. Debe de tener unos sesenta y cinco años, un poco mayor para ser

*manovale*, «trabajador manual». Me pregunto si también él era *muratore* antes de perder los dos dedos. Cuando levantan las horrendas baldosas del suelo y una capa de hormigón, debajo descubren un suelo de piedra. Franco arranca parte de esa piedra y debajo descubre una segunda capa de suelo de piedra. *«Pietra, sempre pietra»*, dice, «piedra, siempre piedra».

Es cierto. Las casas, los muros de las terrazas, las murallas de las ciudades, las calles. Planta una rosa y toparás con cuatro o cinco grandes piedras. Los sarcófagos etruscos, con semblanzas de los muertos talladas encima en poses realistas, debieron resultar de la transferencia más natural hacia la muerte que pudieran imaginar. Después de convivir toda la vida con la piedra, ¿por qué no, después de la muerte, convertirse en piedra?

Al día siguiente abren la misma concavidad en la parte superior de la puerta por el lado de la sala de estar. Nos llaman. Primo golpea el extremo de una viga maestra con el cincel. *«E completamente marcia, questa trave* —golpea la parte expuesta—. *Dura, qua»*. «Está completamente podrida, aunque la parte expuesta es sólida». *«Pericoloso!»* La pesada viga podría haber cedido, llevándose consigo parte del piso superior. Apuntalan la viga con un *cristi* mientras Primo toma las medidas y se va a comprar una viga nueva de castaño. Para mediodía, la viga de doble T de ese lado está colocada. No hacen descansos, se toman una hora para comer y regresan al trabajo hasta las cinco.

Para el tercer día han realizado una cantidad sorprendente de trabajo. Esta mañana la vieja viga ha salido con la misma facilidad que un diente suelto. Con largos tablones sujetos mediante cristi a ambos lados de la viga, aseguran el techo de ladrillo, sacan piedras, mueven un poco la viga y la bajan al suelo. La nueva entra con facilidad. Qué construcción tan fabulosamente simple. Encajan piedras alrededor de la viga, y ponen más cemento entre el pequeño espacio que queda entre la viga y el techo. Entre tanto, hay dos hombres cavando y levantando el suelo. Ed, que está trabajando en el huerto al otro lado de la puerta, oye: «Dio maiale!», una extraña maldición que significa Dios-cerdo. Asoma la cabeza y ve que bajo la enorme piedra Emilio está levantando una tercera capa de piedra. Las dos primeras eran de grandes piedras lisas, muy pesadas para acarrearlas hasta fuera; esta capa es más tosca: cantos rodados del tamaño de maletas, algunos aserrados y bien encajados en la tierra. Desde la cocina, oigo gruñidos de espanto cuando las ponen en pie, las sacan haciéndolas rodar por un tablón y las echan fuera. Temo que pronto toparán con agua. Emilio lleva las piedras más pequeñas y la tierra al camino de acceso, donde empieza a formarse una montaña de escombros. Conservaremos las más grandes. Una tiene marcas alargadas. ¿Etruscas? Miro el alfabeto en un libro pero no encuentro nada que pueda relacionarse con estos signos. Tal vez son el esquema de los huertos de algún granjero, o garabatos prehistóricos. Ed limpia con agua la piedra y la miramos de lado. Ahora las marcas tienen perfecto sentido. El cristiano IHS, con una cruz encima, y otra cruz más tosca a un lado. ¿Una lápida? ¿Un antiguo altar? La parte superior de la piedra es plana, y pido a los hombres que la dejen aparte. Podemos utilizarla como pequeña mesa para fuera. Emilio no demuestra interés. «Vecchio», «viejo», dice. Pero insiste en que siempre puede encontrarse algún uso para esas piedras. Pasan la tarde cavando. Los oigo murmurar «Etruschi, etruschi», «etruscos, etruscos». Bajo la tercera capa topan con la roca de la montaña. A estas alturas han descorchado una botella de vino y van dando tragos de vez en cuando.

- —Come Sisyphus —«como Sísifo», digo yo tratando de bromear.
- —*Esattamente* —replica Emilio. En la tercera capa están destapando dinteles y una *soglia*, un «umbral» en *pietra* serena, la gran piedra de construcción de la zona. Evidentemente, para construir esta casa se usó la piedra de una casa anterior. Las alinean a lo largo de la pared, admirándose ante la belleza de la roca.

En una de las terrazas tenemos una pila de *cotto* para el suelo, que salvamos cuando se construyó el nuevo baño y se arregló el balcón. Esperamos recuperar los suficientes para la nueva sala. Ed y yo cogemos los buenos, les quitamos los restos de mortero, los lavamos en una carretilla y los frotamos con estropajos de níquel. Tenemos ciento ochenta y, aunque algunos están demasiado agujereados, pueden aprovecharse en parte. Los hombres siguen cargando piedras. El suelo ha bajado unos sesenta centímetros. El camión blanco maniobra de nuevo por el camino para entregar largas losas de unos 25 x 63 cm, con canales de aire. Se colocan ladrillos normales en diez líneas sobre el suelo levantado y nivelado, en su mayoría lecho de roca de la montaña, que aquí se conoce como piscia, «pis», por las características grietas por las que sale agua. Los ladrillos forman canales de drenaje. Las largas losas se colocan encima. Mezclan el cemento como si fuera la masa del pan: echan la arena en un gran montón en el suelo, hacen un hueco en el medio y empiezan a echar agua y cemento, removiéndolo con una pala. Sobre las losas esparcen *membrane*, algo parecido a la tela asfáltica, y una rejilla de grueso alambre de acero como refuerzo. Sobre ésta, una nueva capa de cemento. El trabajo de un día, diría yo.

Nos ahorran el escándalo de una hormigonera. Nos reímos al recordar la hormigonera de Alfiero durante el verano del gran muro. Un día mezcló el cemento, trabajó un rato y se fue a toda prisa a otro trabajo. Cuando volvió, le vimos dando puñetazos a la hormigonera: había olvidado el cemento y se había solidificado. Ahora nos reímos de los defectos de otros trabajadores; éstos son una joya.

Han aparecido grietas en el yeso, como las que aparecieron en mi comedor en San Francisco después del terremoto, en la primera y la segunda planta, más o menos por donde están abriendo la puerta. Han caído algunos grandes cascotes. ¿Podría venirse abajo la casa entera? Durante el día, me siento exaltada por el proyecto. Por la noche, tengo los viejos sueños de angustia: tengo que hacer el examen, no tengo el libro

azul, no sé cuál es el programa. He perdido el tren en un país extranjero y es de noche. Ed sueña que un autobús cargado de estudiantes llega a la casa; con ellos traen trabajos que hay que corregir antes de mañana. Por la mañana, a las seis, todavía medio dormida, quemo dos veces la tostada.

La pared casi está abierta. Han colocado una tercera viga de acero sobre la abertura, han hecho la columna de ladrillo de soporte por un lado y han estado trabajando en la nueva pared de doble grosor que nos separará de la montaña. Primo examina las baldosas que hemos recuperado. Cuando levanta una, un gran escorpión se escurre desde el interior y él lo aplasta con su martillo y se pone a reír cuando me ve la cara de espanto.

Más tarde, cuando estoy leyendo en mi estudio, veo un pequeño escorpión arrastrándose por el pálido amarillo de la pared. Normalmente, los atrapo con un vaso y los escolto al exterior. Esta vez he dejado que el escorpión siguiera su camino. Desde aquí el golpeteo de los tres albañiles adquiere un ritmo extraño, casi oriental. Hace calor, tanto que me gustaría poder escapar del sol. Estoy leyendo un libro sobre Mussolini. Recaudó los anillos de boda de las mujeres italianas para financiar su guerra en Etiopía, sólo que nunca llegó a fundirlos. Años después, cuando lo atraparon tratando de escapar, todavía tenía un saco de anillos. En la foto se le ve con los ojos desorbitados, el cráneo deformado y sin pelo, la mandíbula rígida. Parece un loco o Casper el fantasma. El *chink*, *chink* suena como un gamelán indonesio. En la última foto, aparece colgado cabeza abajo. Al pie dice que una mujer le dio una patada en la cara. Estoy adormecida e imagino a los hombres abajo en un baile indonesio con *Il Duce*.

La montaña de piedra que hay a ambos lados de la puerta resulta desalentadora. Habrá que empezar a sacarla de ahí. Stanislao, nuestro trabajador polaco, viene al alba. A las seis llega Giorgio, el hijo de Francesco Falco, con su nuevo tractor, listo para trabajar en las terrazas de olivos; su padre lo sigue de cerca, a pie. Como de costumbre, lleva consigo su herramienta cortante, una mezcla entre machete y guadaña, metida por detrás en el cinto. Se prepara para ayudar a Giorgio quitando piedras por donde va a pasar el tractor, apartando ramas y adecentando el suelo. Pero nuestra horca no va bien. «Miren esto.» Pincha algo con la horca y el travesaño gira rápidamente. Golpea el metal con el martillo hasta que se separa del mango, hace girar el mango y los vuelve a unir. Vuelve a pinchar, y esta vez no se mueve de su sitio. La hemos utilizado cien mil veces y no nos habíamos dado cuenta, pero, por supuesto, tiene razón.

—Los viejos italianos lo saben todo —dice Stanislao.

Carretilla tras carretilla, llevamos la piedra a un montón que hay en una de las terrazas de olivos. Yo sólo cojo las pequeñas y las medianas. Ed y Stanislao se pelean

con las gigantes. Blandos vídeos de aeróbic, moríos de envidia. ¿Que hay que beber ocho vasos de agua al día? No hay problema, estoy sedienta. En casa, con mis leotardos de color borgoña, arriba, abajo, y uno y dos... pero esto es trabajo versus ejercicio. Encogerse, estirarse..., es fácil cuando estás despejando el lado de una colina. Sea como sea, este trabajo me deja extenuada y me gusta terriblemente. Después de tres horas, hemos trasladado un cuarto de las piedras. Madonna serpente! La de horas que nos quedan todavía... y eso que las piedras más grandes están en otro montón. La suciedad y el sudor se me escurren por los brazos. Los hombres se han quitado las camisetas, huelen. Tengo el pelo mojado y lleno de polvo. Ed se ha hecho sangre en una pierna. Oigo a Francesco hablando a los olivos unas terrazas más arriba. El tractor de Giorgio se ladea peligrosamente en una de las terrazas más estrechas, pero es demasiado hábil para caer rodando colina abajo. Pienso en el largo y reconfortante baño que voy a tomar. Stanislao empieza a tararear *Misty*. Una piedra que no pueden mover tiene la forma de la enorme cabeza de un caballo romano. Cojo el cincel y empiezo a hacer los ojos y las crines. El sol cae en grandes riostras sobre el valle. Primo no nos ha visto haciendo el trabajo realmente duro, pero aun así les grita a sus hombres. Ha trabajado en muchas restauraciones. El *padrone* extranjero, dice, se limita a mirar. Y se pone las manos en las caderas con los labios fruncidos. Y por lo que se refiere a una mujer trabajando de esa forma..., levanta las manos al cielo. Más tarde, oigo a Stanislao maldecir, «Madonna sassi», «Madonna-piedras», pero enseguida vuelve a su canción... «It's cherry pink and apple blossom white when you're in love...» Los hombres bajan y tomamos una cerveza junto al muro. Mira lo que hemos hecho. ¡Es tan divertido!

El camión blanco está aquí, ha venido a traer tierra para el yeso —ya están acabando — y llevarse parte de los escombros. Los tres trabajadores hablan a gritos sobre los partidos de la copa del mundo de fútbol que se están celebrando en Estados Unidos, sobre *ravioli* con salvia, sobre lo que se tarda en llegar a Arezzo. Treinta minutos. Estás loco, veinte.

Claudio, el electricista, llega para cambiar la caótica instalación que de alguna forma suministra electricidad a esta parte de la casa. Ha traído a su hijo Roberto, que tiene catorce años. El chico tiene unas prominentes cejas unidas en una línea continua y unos ojos almendrados bizantinos que parecen seguirte adonde vayas. Le interesan los idiomas, explica su padre, pero como tiene que aprender un oficio, está intentando enseñarle este verano. El chico se apoya con indolencia contra la pared, listo para ir pasándole las herramientas a su padre. Cuando su padre sale a buscar material al camión, coge el periódico inglés que protege el suelo de la pintura y lo examina.

Hay que abrir regatas para los cables antes de enyesar. El fontanero tendrá que cambiar de sitio el radiador que pusimos aquí cuando se instaló la calefacción. He

cambiado de opinión sobre el lugar donde quiero colocarlo.

¡Cuánto movimiento! Si no hubieran perdido tantos días levantando los diferentes niveles del suelo, el grueso del trabajo ya estaría hecho. Los polacos, que han estado en Italia trabajando en los campos de tabaco, han vuelto a su país. Sólo Stanislao sigue aquí. ¿Quién moverá esas enormes piedras? Antes de irse, los albañiles nos enseñan un bonito y elaborado montón de hierbas y ramitas que encontraron en el interior de la pared, un *nido di topi*, que suena mucho mejor que un nido de ratas.

Ahora están arrojando, literalmente, la base para el yeso. La arrojan con la paleta para que se pegue a la pared, luego la alisan. Primo trajo viejo *cotto* para el suelo. Entre el suyo y el nuestro tendremos suficiente. El suelo va lo último, así que deduzco que están acabando. Luego vendrá lo más divertido: es difícil pensar en el mobiliario cuando la habitación parece un lugar gris y solitario de confinamiento. El primer ruido de máquina que oímos en todo el proyecto, ¡qué alegría! El hijo del electricista, algo vacilante, ataca las paredes con una taladradora, haciendo las regatas para los cables. El electricista se ha ido después de recibir una descarga cuando tocó uno de los cables deshilachados. Seguro que estos cables están entre los peores que ha visto en su vida.

El fontanero que instaló el nuevo baño y la calefacción nos envía a dos de sus ayudantes para que cambien de sitio los tubos que desconectaron la semana pasada. También ellos son extremadamente jóvenes. Recuerdo que los jóvenes que no van a seguir los estudios salen de la escuela a los quince años. Los dos son rollizos y silenciosos, pero la sonrisa les va de oreja a oreja. Espero que sepan lo que hacen. Todos hablan a la vez, casi siempre a gritos.

¿Tardarán? Al final de cada día, Ed y yo cogemos unas sillas y nos sentamos en la nueva habitación, intentando imaginar que pronto podremos tomar café allí, sentados tal vez en un confidente de lino azul con un viejo espejo colgado frente a él, oyendo música y discutiendo nuestro próximo proyecto...

Como la primera capa de yeso tiene que secarse, sólo ha venido Emilio, y está arrancando el yeso de la escalera de atrás, llevándose carretadas de humeantes escombros a la montaña de cascotes.

El electricista no puede terminar hasta que el enyesado esté hecho. Ahora comprendo la comodidad de colocar paneles de madera sobre las paredes. Enyesar es un trabajo muy pesado. De todos modos, es divertido observar el proceso, que apenas ha cambiado desde que los egipcios embadurnaban las tumbas. Los aprendices del fontanero no cortaron los tubos de la calefacción hasta donde debieran y tenemos que avisar para que vengan. Para distraernos, vamos a Passignano y comemos una pizza junto al lago. ¡Cinco días! Añoro los días de *dolce far niente*, «dulce no hacer nada», porque dentro de siete semanas debo volver a mi país. Oigo la primera cigarra, su parloteo estridente, que nos avisa de que la parte más fuerte del verano está aquí.

«Suena como un pato acelerado», dice Ed.

Sábado, un día abrasador. Stanislao trae a Zeno, que ha llegado hace poco de Polonia. Prescinden de las camisetas enseguida. Están acostumbrados al calor; los dos trabajan colocando tuberías de metano durante la semana. En menos de tres horas, han acarreado una tonelada de piedra. Hemos dejado aparte las piedras planas para usarlas en pequeños senderos y para formar largos cuadrados de piedra alrededor de cada una de las puertas frontales a modo de protección. Después de comer se ponen a cavar, colocan una base de arena, recortando y encajando cada piedra, rellenan los huecos con tierra. Arrancan fácilmente los endebles semicírculos que hicimos el año pasado con piedras que encontramos en el campo. Las piedras que eligen ellos son grandes como almohadas.

Estoy quitando malezas cuando rozo unas ortigas con el brazo. Son unas plantas terribles. Las hojas vellosas desprenden un ácido irritante al más ligero contacto y enseguida siento el picor. Es curioso que las pequeñas queden tan bien con el *risotto*. Corro a la casa y me restriego la zona con desinfectante, pero siento un fuerte hormigueo en los brazos, como si tuviera gusanos corriéndome de arriba abajo. Después de comer, decido tomar un baño, me pongo mi vestido de lino rosa y me siento en el balcón mientras abren las tiendas. Ya he trabajado bastante. Me siento relajada y paso una agradable tarde hojeando un libro de cocina y contemplando a una lagartija que parece absorta en un desfile de hormigas. Es una soberbia y pequeña criatura de un verde encendido y negro con patas diestras e intrincadas, una garganta que palpita y una cabeza inquisitiva que se mueve súbitamente a un lado y a otro. Me encantaría que pasara arrastrándose sobre mi libro para poder verla mejor, pero al mínimo movimiento que hago se aleja rápidamente. Luego vuelve para seguir mirando las hormigas. Y las hormigas, ¿qué estarán haciendo?

En la ciudad, me compro un vestido de algodón blanco, unos pantalones y una camisa de lino azules, leche corporal un poco cara, esmalte de uñas rosa, una botella de buen vino. Cuando vuelvo a casa, Ed se está duchando. Los polacos han pasado la manguera sobre la rama de un árbol y abren la boca para que caiga un pequeño chorro. Veo que se quitan la ropa para asearse antes de cambiarse. Las cuatro puertas están ahora protegidas por perfectas entradas de piedra.

Franco empieza a alisar la capa definitiva de yeso. El dueño de la compañía de fontanería Santi Cannoni llega vestido con unos pantalones cortos azules para inspeccionar el trabajo que han hecho sus chicos. Lo conocemos desde que su compañía nos instaló la calefacción central... pero sólo lo habíamos visto vestido del todo. Parece como si se hubiera olvidado los pantalones. Mis ojos van constantemente a sus piernas lampiñas y blancas, tan chocantes bajo su camisa bien planchada, su rostro distinguido y bronceado y el pelo canoso y repeinado. Los

calcetines negros de seda y los mocasines fomentan esa impresión de obscena desnudez. Desde que sus chicos cambiaron el radiador de sitio, el que hay en la habitación de al lado ha empezado a gotear.

Francesco y Beppe llegan en el Ape con sus desbrozadoras, dispuestos a masacrar escaramujos y malas hierbas. Beppe habla con claridad y nos entendemos mejor, sobre todo porque Francesco sigue negándose a ponerse la dentadura. Le encanta hablar, así es que se pone muy furioso cuando Beppe traduce sus palabras. Y claro, inevitablemente, cuando Beppe ve que no entendemos, traduce. Francesco empieza a llamar a Beppe «maestro» con sarcasmo. Se ponen a discutir sobre las herramientas de Ed, si hay que afilarlas o cambiarlas, sobre los rodrigones de las piedras de las parras, si es mejor que sean de acero o de madera. Cuando Beppe está de espaldas, Francesco sacude la cabeza levantando los ojos al cielo: ¡Habrase visto idiota! A espaldas de Francesco, Beppe hace otro tanto.

Llega un cargamento de tierra para el suelo, pero Primo dice que sus viejas baldosas no son del mismo tamaño que las nuestras y que tenemos que encontrar otras cincuenta antes de empezar a ponerlas.

Piano, piano, la consigna en trabajos de restauración, «poco a poco».

Más yeso. La mezcla parece helado gris. Franco dice que él vive en una casa muy pequeña y no necesita más; en las casas grandes cuando no hay un problema, hay otro. Tapa las grietas que aparecieron en los pisos de arriba cuando se quitaron las piedras de la sala de estar, y le pido que rompa el yeso y mire qué sostiene las puertas que Benito abrió. Se encuentra con las largas piedras originarias. No hay rastro de las vigas de doble T de acero que tenía que colocar. Franco dice que no nos preocupemos, la piedra sirve lo mismo en una puerta de tamaño normal.

A mí las paredes me parecen lo bastante secas, pero a ellos no. Otro día perdido. Estamos ansiosos por entrar y limpiar las paredes, barnizar las vigas, frotar y pintar el techo de ladrillo. Estamos listos, más que listos, para empezar. Hemos enviado cuatro sillas al tapicero con unos metros de lino a cuadros azules y blancos que me mandó mi hermana para dos de ellas y una tela de algodón a rayas amarillas y azules que encontré en Anghiari para las otras dos. Hemos encargado el confidente azul y otros dos asientos cómodos. El compacto ha estado en una pila de cajas y libros, las sillas y la estantería esperan en otras habitaciones. ¿Es que esto no se va a acabar nunca?

Durante el Renacimiento, era costumbre abrir a Virgilio al azar y colocar el dedo sobre una línea que supuestamente te aclaraba el futuro o respondía a una pregunta candente. En el Sur de Estados Unidos hacíamos lo mismo, pero con la Biblia. La gente siempre ha buscado la forma de encontrar revelaciones: la aruspicina de los etruscos, ver augurios en el hígado de animales sacrificados, no resulta más extraña que buscar presagios en el vuelo de los pájaros o en excrementos de animales, como hacían los griegos. Abro el libro de Virgilio y señalo al azar con el dedo. «Los años se

lo llevan todo, incluso el propio valor.» No es muy alentador.

Toscana es una tierra árida en verano, pero este año todo está verdísimo. Desde el balcón las terrazas parecen ondear colina abajo. No tiene sentido moverse hoy. Bajo el hiriente sol, estoy leyendo sobre santos. Me fascina sobre todo Giuliana Falconieri, quien, en el lecho de muerte, pidió que le pusieran la hostia sobre el pecho. Se fundió con su corazón y desapareció. Un faisán está picoteando entre mis lechugas. Leo después sobre Colomba, que sólo comía hostias y luego las vomitaba en una canasta que guardaba bajo la cama. Y la encantadora Verónica, que se comió cinco pepitas de naranja en memoria de las cinco heridas de Cristo. Ed sube enormes bocadillos y té helado con un poco de zumo de melocotón. Cada vez me fascinan más las santas, su política de negación. Tal vez sea un correctivo por la voluptuosidad de la vida en Italia. Siempre hay un misterio en torno a la súbita atracción por un tema. ¿Por qué de pronto se descubre uno llevando cuatro libros sobre huracanes a casa, o las óperas de Mozart? Más adelante, mucho más adelante a veces, la razón emerge. ¿Qué sacaré en claro de la vida de estas extrañas mujeres?

Primo llega con más baldosas viejas y Fabio se pone a limpiarlas. Está trabajando a pesar de su dolor de muelas y nos muestra la parte inferior izquierda de su boca, que se está pudriendo. Me muerdo el labio para no demostrar mi horror. Le van a arrancar cuatro muelas la semana que viene, todas a la vez.

Las herramientas que Primo utiliza para tender el suelo son algo de cuerda y un largo nivel. Trabaja con seguridad y rapidez; sabe instintivamente dónde golpear, qué encaja en cada lugar. Después de sacar todas las piedras, el suelo entre las dos habitaciones es casi uniforme; Primo hace una pequeña elevación en la puerta que apenas se nota. Empiezan a apisonar y nivelar. Fabio corta baldosas con una alta sierra circular despidiendo un polvillo rojo. Tiene los brazos de color ladrillo hasta el codo. Poner baldosas parece divertido. Pronto el suelo está puesto, con el mismo patrón en forma de L de la otra habitación.

Llegan invitados, a pesar de las pilas de lámparas, cestas y libros cubiertos con plástico de la entrada, y los muebles de la sala de estar que están repartidos por toda la casa. Simone, una compañera de trabajo de Ed, celebra su doctorado con un viaje a Grecia, y Barbara, una antigua estudiante que está terminando dos años de voluntariado en Polonia con el Cuerpo de Paz, va de camino hacia África. Supongo que Italia siempre ha sido un cruce de caminos. Los peregrinos que iban a Tierra Santa pasaban rodeando el lago Trasimeno en la Edad Media. Peregrinos más modernos de todas las clases atraviesan Italia. Nuestra casa es un buen lugar para reposar unos días. Madeline, una amiga italiana, y su marido, John, de San Francisco, vienen a comer.

Intentamos repartirnos entre los invitados y las decisiones sobre la obra. ¡Hoy

terminan! La comida llega justo en el momento preciso para una doble celebración. Encargamos *crespelle* en el local de Vittorio, que hace pasta fresca en la ciudad. Sus crepés son exquisitos. Aunque sólo somos seis, hemos encargado una docena de crepés de *tartufo* «trufa», otra de crepés de pesto y otra de nuestro favorito, *piselli e prosciutto* «guisantes y jamón curado». Antes de eso, *caprese* (ensalada de tomate, mozzarella y albahaca aliñada con aceite) y una fuente con olivas, quesos, panes y lonchas de varios salamis locales. El jaramago de la otra ensalada lo cogemos del jardín. El vino que compramos en Trerose, un chardonnay llamado Salterio, debe de ser el mejor que he probado en Italia. Muchos *chardonnays*, especialmente los de California, son demasiado espesos para mi paladar. Éste tiene un sabor duro, ligeramente a melocotón, con sólo un leve toque de roble.

La larga mesa que hay bajo los árboles se viste con un mantel de lino amarillo a cuadros y una cesta de retama del color del sol. Ofrecemos vino a los trabajadores, pero no, están en las últimas horas de trabajo. Han esparcido cemento sobre el suelo para rellenar las estrechas ranuras que quedan entre las baldosas. Para recoger, friegan el suelo, esparcen serrín y luego barren. Construyen dos columnas contra la parte exterior de la pared para la pila de piedra que descubrimos. Estos dos años ha estado guardada en la vieja cocina. Primo llama a Ed para que le ayude a mover la monstruosa piedra. Dos hombres la acarrean por la terraza y suben con ella los tres escalones hasta la zona sombreada donde estamos comiendo. John, nuestro invitado, se levanta para ayudar. Cinco hombres para levantarla. «Novanta chili, forse cento», dice Primo.

La pila pesa unos noventa kilos. Después de esto, cargan sus *cristi*, sus herramientas y ya está... La habitación está acabada. Primo se queda para hacer algunos arreglos.

Coge un cubo de cemento y tapa pequeñas grietas en la pared, luego sube al piso de arriba a asegurar algunas losas sueltas del suelo.

¿No se reduce todo al final a una imagen poética..., una imagen que engloba una entera experiencia en una sola pincelada?

Hoy no se acaba sólo este proyecto, sino que es la culminación de las obras de restauración que se han prolongado durante estos tres años. Estamos con nuestros invitados en el cenador, como yo imaginaba. Voy a la cocina y dispongo una selección de quesos locales sobre hojas de parra. Estoy resplandeciente y exaltada con mi vestido de lino blanco, con sus mangas cortas que sobresalen como pequeñas alas. Oigo a Primo rascando el suelo en el piso de arriba. Levanto la cabeza para mirar. Primo ha levantado dos baldosas y hay un agujero en el techo. Cuando vuelvo a concentrarme en mi bandeja de quesos, Primo vuelca accidentalmente el cubo de cemento y ¡me cae todo en la cabeza! ¡Mi pelo, mi vestido, el queso, mis brazos, el suelo! Dirijo la vista hacia arriba y lo veo mirando por el agujero con cara de horror,

como un querubín en un fresco.

No he perdido por completo el sentido del humor. Salgo afuera y voy hasta la mesa cubierta de cemento. Después de las caras de sorpresa, todos se ponen a reír. Primo viene corriendo, golpeándose la frente con la palma de la mano.

Los invitados recogen mientras yo me ducho. Cuando bajo, están todos sentados al sol en el muro, también Primo. Ed le está preguntando por la intervención bucal que tenían que practicarle a Fabio. Sólo ha faltado dos días al trabajo, y en un mes tendrá dientes nuevos. Ahora sí que Primo nos acompañará en un brindis. Los invitados brindan por un bonito día y por la finalización del proyecto. Ed y yo, que hemos estado literalmente sumergidos en esta restauración, levantamos nuestros vasos. Primo se limita a pasarlo bien. Se pone a contar la historia de su propia dentadura y nos muestra los grandes huecos que hay en su boca. Hace cinco años tenía unos dolores de muelas tan fuertes —se agarra la cabeza con las manos y se dobla quejándose— que él mismo se sacó las muelas con unos alicates. *«Via, via»*, grita, indicando que los dientes van fuera de la boca. De alguna manera, *via* suena más enfático que «fuera».

No quiero que se vaya. Es una persona encantadora y ha sido tan cuidadoso como un *muratore*. El trabajo es impecable, y sorprendentemente razonable. ¡Sí, quiero que se vaya! Este proyecto tenía que ocupar cinco días de trabajo; hoy hace el día veintiuno. Por supuesto, era imposible predecir los tres niveles del suelo y la viga podrida. Volverá el verano próximo: cambiará las baldosas del baño de las mariposas y reorientará las piedras de la despensa. Carga su carretilla en el Ape. Eso son pequeños proyectos, *«cinque giorni, signori»*, *«*cinco días»...

# Capítulo 17

# Reliquias de verano

Las fuentes de todas las iglesias están secas. Paso los dedos por las polvorientas veneras de mármol: ni una sola gota para mi frente abrasada. El calor del julio toscano es invasivo para el cuerpo, pero no para las iglesias de piedra, que conservan la humedad del invierno y despiden durante todo el verano un frescor sombrío. Cuando entro en una, luego en otra, tengo la sensación de caminar a través de un silencio palpable. Una losa parece descender sobre nuestras voces, o una enorme y fría mano. En la inmensa iglesia de San Biagio, debajo Montepuciano, hay una etérea sensación de calma al entrar. Si te colocas bajo la cúpula, puedes hablar o dar una palmada y muy arriba, en el interior de la cúpula, un eco te devuelve el sonido al instante, no como el que te devolvería el eco desde el otro lado de un lago, sino seco y repetido. Una voz opaca, ultraterrena. Resulta difícil no pensar que hay algún ángel burlón escondido entre los frescos, aunque lo más probable es que allá arriba sólo haya alguna paloma descansando.

Desde que paso los veranos en Cortona, mi mayor sorpresa y alegría ha sido descubrir que me siento como en casa. Pero no es sólo eso, es como si hubiera recuperado la conciencia que por vez primera se tiene del propio hogar. Me siento como en casa por los polvorientos camiones que veo aparcados en los cruces de caminos para vender sandías. El mismo método de palpar para comprobar si están en su punto. El chico sostiene en alto una escala oxidada con discos de diferentes medidas como contrapeso. Los músculos de su brazo sobresalen como los de Popeye y la brisa me trae su olor a pastos secos, cebolla y tierra. En las tormentas fuertes, los rayos aserrados golpean el suelo y el granizo rebota en el patio, trayendo de vuelta el olor a ozono de aquellos tiempos en Georgia, cuando me dedicaba a recoger trozos de granizo del tamaño de bolas de ping-pong y los ponía en la nevera.

Los domingos aquí se visita el cementerio, y aunque las pequeñas parcelas de los pequeños pueblos del Sur son austeras comparadas con este exuberante despliegue de flores casi en cada tumba, también allí hacíamos peregrinajes dominicales a Evergreen con gladiolos o zinnias. Yo me sentaba en el asiento de atrás, con el fresco jarrón azul verdoso entre las rodillas, mientras mi madre se quejaba porque Hazel no había llevado nunca ni una flor, y eso que era su madre quien estaba allí enterrada, no una simple suegra. Estas familias, congregadas en torno a la tumba de Anselmo Arnaldo (1904-1982), tal vez piensen, como hacía la mía, gracias, Señor, por permitir que ese viejo chiflado esté ahí tendido en lugar de volvernos locos a todos.

Noches sofocantes en las que la temperatura del aire se acerca a la temperatura

corporal y las cambiantes constelaciones de luciérnagas compiten con las de las estrellas. Noches de mosquitos, dando manotazos al aire al mosquito que se posa en mi pelo. Largos días en los que creo percibir el sabor del sol. Camino por esta casa extranjera como si mis antepasados hubieran dejado su presencia en estas habitaciones. Como si éste fuera el hogar al que uno siempre vuelve.

Estar cerca de una pequeña ciudad otra vez ciertamente refuerza esa sensación. Y estar otra vez en medio de la naturaleza. (Uno de mis alumnos de Los Ángeles vino a visitarme. Cuando lo llevé al lugar en el límite de la propiedad desde donde se ve la impresionante vista del lago, bosques de castaños, los Apeninos, grupitos de olivos y valles, lo cogió por sorpresa. Se quedó mudo, por primera vez desde que lo conozco, y al final dijo: «Bueno, esto es como la naturaleza.») Cierto, la naturaleza. Las masas de nubes llegan desde el Trasimeno y siento el trueno retumbar por mi espina dorsal como retumban las olas mar adentro. En mi cuaderno anoto: «Un rayo ha tocado el lavaplatos. Oímos el chisporroteo. Pero, ¿no es maravilloso? La gigante tormenta, la misma sensación de terror que invadía a los hombres en sus cavernas, junto a sus fogatas. El trueno me sacude como un gatito al que un gato mayor coge por el cuello y me devuelve a casa: estoy tumbada en el suelo a seis mil quinientos kilómetros de aquí, dejando que la lluvia me empape.»

La lluvia desuella las olivas. Naturaleza: ¿Qué está maduro? ¿Se llevará la lluvia el camino de acceso? ¿Cuándo plantar patatas? ¿Cuánta agua hay en el pozo de irrigación? Los primeros años de mi vida se reconectan. Salgo a coger madera; un escorpión negro se desliza sobre mi mano y de pronto recuerdo las peludas tarántulas de la ducha en Lakemont, el chillido de mi madre cuando pisaba una y oía el crujido bajo sus pies desnudos para verla después emerger entre sus dedos suave como una banana.

¿Es la sucesión de días libres? Sueño que mi madre lava la maraña de mis cabellos con un cuenco de agua de lluvia.

Dulces momentos, días exagerados, levantándonos al alba porque cuando el sol de mitad del verano alcanza las cumbres del otro lado del valle, los primeros rayos caen sobre mi rostro como si fuera una de las rocas de Stonehenge en el solsticio. Porque quiero estar completamente despierta cuando el cielo se torna rosado y amarillo y los jirones de niebla se deslizan sobre el valle y los canarios silvestres cantan. En Georgia, mi padre y yo solíamos levantarnos temprano para caminar por la playa al amanecer. En San Francisco, me levanto cuando suena el despertador a las siete, o cuando oigo el claxon del autobús escolar, que llama al niño que vive abajo, o el camión de reciclaje, con el estruendo del cristal que cae. Me encanta la ciudad, pero nunca me he sentido realmente en casa allí.

Me sentí atraída hacia la superficie de Italia por sus ciudades encaramadas, la comida, el idioma, el arte. También me atraía la sensación de una vida vivida, la

coexistencia de diferentes épocas que de alguna forma le da un aura de atemporalidad —brindo por el muro etrusco que hay más arriba con mi primer café de la mañana—, los grandes abstractos que se materializan en cualquier cosa, desde la agresión en la *autostrada* al paseo de la tarde por la *piazza*. Busco mi suerte aquí durante unos pocos meses al año porque mi curiosidad por las capas de cultura del país es insaciable. Pero el vínculo que resulta realmente sorprendente y supera la lógica me llega a través de la iglesia.

Para mi sorpresa, he comprado una María de cerámica con un pequeño cuenco para el uso doméstico de agua sagrada. Como metodista desencantada y episcopaliana desencantada, supongo que mi agua sagrada es una farsa. Sin embargo, he tomado las aguas del arroyo que descubrí cerca de la casa, un arroyo artesiano de aguas límpidas que emergen de un declive en la roca blanca. Para mí es agua sagrada. Debió de ser la fuente de suministro de la casa al principio. O tal vez sea más antiguo que la casa, medieval, romano, etrusco. Aunque en mi interior se está produciendo cierto movimiento, no espero emerger como católica, ni siquiera como creyente. Soy esencialmente pagana por nacimiento. El populismo del Sur se me inculcó de muy pequeña; la idea de un papa que tenga la última palabra me subleva. «Idolatría», así es como calificó nuestro ministro la adoración de María y los santos. Y mis compañeros de clase se burlaban de Andy Evans, el único católico de la escuela, llamándolo «pescadero». Cuando estudiaba en la universidad, me sentí brevemente cautivada por el romanticismo de la misa, sobre todo la misa de los pescadores de las tres de la mañana de la catedral de Saint Louis, en Nueva Orleans. Perdí interés en el espectáculo cuando una buena amiga, una católica de Nueva Orleans, me dijo completamente en serio que era pecado mortal si el beso duraba más de diez segundos. Un beso con lengua de diez segundos estaba bien, pero un beso seco de veinte podía traerte problemas. Aunque siguen gustándome los rituales, incluso los vacíos, lo que aquí me hipnotiza es algo más radical.

Ahora me gusta la rápida misa de las pequeñas iglesias de la parte alta de Cortona, donde los mismos sonidos han proporcionado un sólido puntal a la población durante casi ochocientos años. Una vez se coló en una iglesia un perro labrador negro. El cura interrumpió su santa perorata y gritó: «Por el amor de Dios, que alguien saque a ese perro de aquí.» Si en los días de cada semana entro por la mañana en la iglesia, me siento dentro sola, disfrutando del barroco italiano. Pienso: Aquí estoy. Me encanta el desfile de reliquias por las calles, los curas vestidos con túnicas doradas que pasan en una nube de incienso, detrás de los niños vestidos de blanco que les preparan el camino, esparciendo por las calles pétalos de retama, rosa y margarita. En el calor del mediodía, prácticamente alucino. ¿Qué hay en la caja dorada que sostienen en alto con los estandartes..., un fragmento de la cuna? No importa que pensáramos que Jesús había nacido en un humilde pesebre; éste es un

fragmento de la auténtica cuna. ¿O es posible que esté confundida? Es un fragmento de la vera cruz. Va pasando por las calles, un único día cada año. Y de pronto pienso: «¿Qué significaba aquel canto, *cleft for me*, que se elevaba hace años en perpendicular desde la iglesia de madera blanca de Georgia?»<sup>[1]</sup>

En el Sur, donde yo me crié, veías por las calles pancartas en las que decía: «Arrepentíos.» En la mitad del tronco huesudo de un pino, por encima del pequeño canalón de hojalata que se coloca para recoger la resina, colgaba una advertencia: «Jesús se acerca.» Aquí, cuando enciendo la radio del coche, una voz melosa implora a María que interceda por nosotros en el purgatorio. En una ciudad cercana, una iglesia tiene como reliquia un frasco de Leche Santa. Como diría mi alumno, eso es como María.

A mediodía, me siento en la terraza para broncear mis piernas y leo sobre los primeros mártires y los santos medievales. Me atrae la figura de San Lorenzo, a quien se quemó en una parrilla porque su fe resultaba molesta y de quien se dice que dijo: «Por este lado ya estoy hecho; ya pueden volverme» y de ese modo se convirtió en el santo favorito de los cocineros. Las jóvenes y virginales mártires son siempre violadas, apuñaladas, torturadas o encerradas por su devoción a Cristo. A veces la mano de Dios descendía y se llevaba a alguna, como Úrsula, que no deseaba casarse con el bárbaro Conan. Con sus diez mil vírgenes (¿todas evitaban a los hombres?) subidas en botes, fue elevada milagrosamente por Dios y navegó por los cielos hostiles; luego fue depositada en Roma, donde todas ellas se bañaron en aguas con aroma a lima y fundaron una orden sagrada. Es sorprendente la fuerza dominante del milagro. En la Edad Media, algunas de las mujeres a las que se venera encontraron el prepucio de Jesús materializado en sus bocas. No sé si existe alguna reliquia de eso. (¿Tendría el aspecto de una goma masticada? ¿De un pegote seco de chicle?) Mi pensamiento se demora en el prepucio durante diez minutos y me pongo a observar las abejas que pululan en torno a los tigli, tratando de imaginar ese suceso, que no sólo se produjo una vez, sino varias. El momento del reconocimiento, lo que dijo la santa, su reacción... una torpe especulación. Por alguna razón, nunca había oído hablar de estas santas raras en Estados Unidos, aunque alguien me envió una vez una caja de libros nuevos, cada uno sobre la vida de un santo. Cuando llamé a la librería, me dijeron que mi benefactor quería mantener su anonimato. Sigo leyendo y descubro que algunas tenían «santa anorexia» y se mantenían únicamente a base de hostias. Si se desenterraban los huesos de un santo, la ciudad se llenaba de olor a flores. Después de que San Francisco predicara a los pájaros, éstos elevaron el vuelo y juntos trazaron la imagen de la cruz, para dispersarse después y volar en las cuatro direcciones. Los santos se comían el pus y los piojos de los pobres en señal de

humildad; a su vez, a los fieles les gustaba beber el agua con la que un santo se había lavado. Si, después de muerto, se abría el corazón de un santo, es posible que dentro se encontrara una imagen de la Sagrada Familia tallada en rubí. He aquí mi primer descubrimiento: *Oh, es en estas cosas donde demuestran su reverencia. Lo entiendo.* 

Lo entiendo, porque ese fervor y reverencia cotidianos emergen de forma natural en el Sur sediento de milagros. En cierta manera, son como recordatorios, las vértebras de la virgen, la uña del dedo del pie de san Marco. Mi favorita: el aliento de san Giuseppe, padre adoptivo de Jesús. Me imagino una botella de cristal verde opaco con un dosificador, el ligero exhalar del aire cuando se abre. Cuando yo era pequeña, nuestra costurera tenía en el alféizar de la ventana, junto a su máquina de coser, un frasco con sus cálculos biliares. Mientras me marcaba el dobladillo, sujetando los alfileres con la boca, me decía: «Señor, no quisiera tener que volver a pasar otra vez por eso. Date la vuelta. Esas cosas no se disolverían ni con gasolina.» Su talismán frente a la enfermedad. Símbolos y portentos.

Santa Dorotea, que pasó dos años encerrada en su celda, con el único paisaje de los altos muros del foso de la catedral insalubre. Recibía la comunión a través de una reja y su dieta consistía en pan y gachas. Como la señora Tibby, que trataba los callos de los dedos pequeños de los pies de mi madre rebanando trozos de piel con una cuchilla vegetal, y después le untaba una espesa loción que olía a aceite de engrasar máquinas y a Ovaltine. Yo no soportaba visitarla. La bombilla desnuda no sólo iluminaba el pie de mi madre sobre el cojín, también el ataúd en el que la señora Tibby dormía por las noches para que después no hubiera sorpresas.

Cuando iba al instituto, mis amigos y yo aparcábamos una manzana antes y curioseábamos por las ventanas del edificio donde se reunían los pentecostales, que hablaban en lenguas extrañas, a veces gritando, con una terrorífica fijación en la mirada, y caían al suelo retorciéndose y saliéndose. Nosotros éramos profanos y sofocábamos la risa ante el innegable fervor sexual y las complicadas posturas que adoptaban. Después nos sentábamos en el coche, Jeff fumando, y los veíamos salir en fila, como si fueran personas normales. En Nápoles, el frasco con la sangre coagulada de san Gennaro se licua una vez al año. También hay un crucifijo en el que solía crecer un pelo de Jesús que tenía que cortarse una vez al año. Esto parece particularmente próximo a las sensibilidades del Sur.

En Estados Unidos creo que no hay un lugar sancionado para colocar cosas tan extrañas de modo que salgan cuando corresponda. Recientemente, mientras viajaba por el Sur, me detuve cerca de Metter, Georgia, a tomar un sándwich a la barbacoa. Después del dulce cerdo salado y el té helado, pregunté al dueño por los aseos. El hombre tenía una inmensa barriga, estaba sudoroso, delante de su parrilla, y se limitó a indicarme que fuera a la parte de atrás con un gesto de la cabeza. Nada que hiciera sospechar que cuando abriera la puerta me encontraría dos avestruces mudando la

pluma. Cómo llegaron a aquel remoto lugar en el sur de Georgia y qué necesidad iconográfica llevó a la familia a dar cobijo a aquellas polvorientas criaturas es un regalo filosófico que se me ha permitido considerar en las noches de insomnio.

Crecer en el sur temeroso de Dios, sanador de fes, convencido de la proximidad del fin del mundo, me dio la oportunidad de visitar colecciones de serpientes junto a las gasolineras en las que mis padres paraban a llenar el depósito; ver a los lados de la carretera ceremonias en las que las serpientes pasaban de unas manos a otras entre una concurrencia con expresión de éxtasis; asistir a sucias exposiciones de maravillas del mundo —que a su manera son como los relicarios— en las ciudades que bordeaban los pantanos. Sé que una caja con los huesos de un gato negro sirve para hacer un poderoso conjuro. Y que un brazalete de monedas de diez centavos te protegerá contra él. Me acostumbré a ver crías de caimán sobre las espaldas de sus madres, unas criaturas de cuatro metros que abrían tanto la mandíbula que hubiera podido ponerme de pie en el interior; de nada hubieran servido las endebles barras de hierro de las jaulas si aquellos troncos durmientes hubieran decidido salir a por ti: los caimanes corren a ciento doce kilómetros por hora. Ciervos albinos comidos de garrapatas que saltaban a mis manos cuando acariciaba sus narices musgosas, una pantera disecada con mármoles verdes por ojos, una tenia de nueve metros en un tarro. El dueño dice que la sacaron por la garganta de su sobrina de diecisiete años cuando el doctor la atrajo con un ajo pinchado en un palillo. Esperaron hasta que asomó la cabeza, la tentaron para que saliera un poco más y entonces la agarraron y le cortaron la cabeza mientras estiraban para sacarla del estómago de Darleen como una liana de un río.

Maravillas. Milagros. En las ciudades, cada vez somos menos capaces de lo sobrenatural, porque la realidad nos abruma. En las zonas rurales, más próximas a las estrellas y las arboledas, aún deseamos probarlo. De modo que recupero también la cobra, mucho más impresionante con su cabeza aplanada que las serpientes de cascabel, cuyas pieles cubren las paredes de la oficina del dueño de la Octava Maravilla del Mundo, donde hemos parado a llenar el depósito de gasolina en la frontera de Georgia. Estamos cerca de Jasper, Florida, donde mi padre y mi madre se casaron en mitad de la noche. Estoy entusiasmada, a pesar de que mi madre me advierte que los dueños son caníbales y que no vale la pena, y que si no he vuelto en diez minutos se marcharán a White Springs sin mí. Siento una ligera exaltación ante la posibilidad de quedarme aquí sola, en este tramo de carretera bordeado por robles cubiertos de musgo, el trailer plateado sobre cuatro bloques de hormigón, la mujer que vislumbro en el interior lavándose el pelo en una palangana mientras la radio suena a todo volumen. «I'm so lonesome I could cry». Supe entonces, y todavía lo sé, que el hombre con una antorcha que brillaba en la oscuridad tatuada en la espalda y las rosas tatuadas en los bíceps creía que sus maravillas eran reales. Lo sigo a la choza de bambú, donde una cobra de la oscura Calcuta se levanta al sonido de un peine cubierto con celofán. La cobra hipnotiza al perro sarnoso que menea la cola en la entrada. El pavo real lanza un poderoso graznido y se sacude desplegando por completo la cola, con un azul más intenso que el azul de mis ojos o los de mi madre, y eso que, como todo el mundo sabe, tenemos los ojos del más puro azul cielo. Los ojos del pavo real tienen exactamente el mismo aspecto que los de la serpiente. La mujer del dueño sale del trailer con una boa constrictor al cuello, como si nada. Se para a mirar otra serpiente, a la que ha dado una enorme rata sin siquiera cortársela. La rata desaparece, como un puño en la manga de un jersey. Compro un Nehi y una galleta de avena y corro de vuelta al Oldsmobile que vibra bajo el sol. Mi padre aprieta el acelerador, haciendo saltar la grava bajo las ruedas.

- —¿Qué tienes ahí? —Mi madre se vuelve para mirarme.
- —Sólo un refresco y esto. —Le enseño la gran galleta.
- —Esas cosas tienen manteca de cerdo por dentro. No es caramelo..., es pura manteca, con el suficiente azúcar en polvo para hacer que se te caigan los dientes.

No la creo, pero cuando parto la galleta, está llena de gusanos. La tiro enseguida por la ventanilla.

- —¿Qué has visto en el antro de la gitana?
- —Nada.

A medida que me hacía mayor, fui asimilando la obsesión del Sur con el lugar, que para mí no es otra cosa que una extensión del yo. Si estoy hecha de arcilla roja y agua de un oscuro río y arena blanca y musgo, me parece perfectamente lógico.

Sin embargo, el tiempo que he vivido de adulta en San Francisco, nunca he tenido esa sensación de pertenencia. La ciudad blanca, con su luz diáfana sobre las aguas, la costa pura e imponente, y las colinas Marín con sus suaves contornos de gigantes dormidos bajo mantos de verde... Allí soy la turista reverente, encantada de haber podido hacer esa breve escapada que es mi vida de adulta. Mi casa es tan sólo una entre cientos de casas; mi vida no es más que otra de tantas historias en la ciudad desnuda. Mi ojo contempla con despreocupación la punta de tijera de la pirámide de la Transamérica y el horizonte aserrado que veo desde la ventana del comedor. Todos parecen haber abierto un resquicio de la puerta para ver quién es. Yo te veo a través del resquicio de mi puerta; tú me ves a través del tuyo. Somos monumentalmente independientes.

Nunca me canso de entrar en las iglesias italianas. Los arcos y los trípticos, sí. Pero cada una tiene también su característico olor a polvo, el olor del tiempo. Las anunciaciones codificadas, las natividades, las crucifixiones dominan las iglesias. En el fondo, todas son una forma de enfrentarse a los dos grandes misterios de la existencia: el nacimiento y la muerte. Somos frágiles. En los altares laterales, los

altos arcos, las vitrinas de cristal de las criptas donde se guardan manuscritos, las curvas sombreadas del ábside, estas preocupaciones arquetípicas y el mundo de ensueño del fervor religioso entran en conflicto en cada pintura. Me detengo a contemplar una extravagante pintura que prácticamente salta de la pared. En San Gimignano, en un panel alto y oscuro próximo al techo, hay una Eva que sale del costado de Adán, tendido boca arriba. No percibo el suspiro de la creación instantánea que había imaginado al leer el Génesis, cuando Eva aparece con la misma facilidad que el «hágase la luz». Esto es más gráfico, la pasión de alguien por estar presente en el milagro. Tan gráfico como la maravillosa cobra de Calcuta que aquel día se elevó sinuosa ante mis ojos. Adán es de carne y hueso. La imagen atrapa al espectador como la antorcha que brilla en la oscuridad. Escuchad esto, bien alto y claro. En el duomo de Orvieto, los humanos de Signorelli, restaurados a su condición de seres carnales en el día del Juicio Final, permanecen en su grandiosidad y exuberancia junto a los esqueletos que eran momentos antes. Algunas partes de sus cuerpos todavía delatan el aura del hueso desnudo, despiden una luz blanca y diáfana que emana de la carne nueva y firme en su esplendor. Un extraño giro: estamos acostumbrados a pensar en la decadencia de la carne; he aquí el sueño del rejuvenecimiento. En la misma catedral pueden encontrarse representaciones del infierno, de demonios de cabeza verde con genitales retorcidos. Los condenados tienen aspecto torturado, espantoso, deformado, y una rubia voluptuosa (no hay duda alguna sobre cuáles eran sus pecados) cabalga a lomos de un demonio con alas atrofiadas y nada aerodinámicas. Está claro que estamos en la mente de alguien, en sus fantasías de medianoche sobre el descenso, la caída, la ascensión. Las pinturas pueden llegar a ser sublimes, pero hay algo de libro de cómics en todas ellas, una progresión muda en torpe narrativa muy próxima a los fundamentalistas milagreros que todavía van haciendo discursos por el Sur. Si en los pinos del sur colgara alguna palabra que no fuera arrepentíos, sin duda sería Día del Juicio Final.

Paseando de unas iglesias a otras, veo con frecuencia a san Sebastián atravesado por las flechas, a la martirizada Ágata sosteniendo sus pechos sobre una bandeja como dos huevos desbordados, a Sant'Agnes arrodillada píamente mientras un adorable joven le clava un puñal en el cuello. Casi cada iglesia tiene su caja cerrada de reliquias, como un mausoleo en miniatura, y ¿qué significa eso? Una espina de la corona. Huellas de los dedos de san Lorenzo. Son los talismanes que dicen a los espectadores: *Aguanta como ellos, ten fe.* En la oscura cripta de una iglesia rural donde se ha venerado un puñado de polvo durante cientos de años, compruebo que incluso ahora, a finales del siglo xx, se decora la caja con un manojo de claveles silvestres. He aquí mi segundo descubrimiento: *Aquí es donde ponen sus recuerdos y deseos.* Además de actuar como vastos panteones culturales, estas iglesias dan forma a las más íntimas necesidades humanas. Qué familiares empiezan a resultar (y cuan

alejadas de la iglesia histórica, de la sangrienta historia del papado): la tosca túnica de san Francisco; otro frasco, esta vez con las lágrimas de María. Son como el guardapelo que yo tenía, con un mechón de cabello castaño claro que nadie recordaba de quién era, como la caja de pétalos de rosa en un estante de un armario, detrás de la botella azul de Leche de Magnesia y las cartas atadas con un lazo deshilachado, o la piedra blanca y translúcida de Half Moon Bay. *No olvides nunca*. Mientras limpio las baldosas del suelo y escurro la fregona, puedo pensar en santa Zita de Luca, la santa de las tareas domésticas, como lo fue también Willie Bell Smith en nuestra casa. El que trabaja las cestas, el mendigo, el maestro de ceremonias en un funeral, el enfermo de disentería, el notario, el espeleólogo..., todos tienen un paradigma. *Una vez estuve perdido, pero ahora me he reencontrado*. La idea medieval de que el mundo refleja la mente de Dios se ha invertido en mi mente. En lugar de eso, la iglesia que yo percibo es una representación que alivia la mente *humana*. Una interpretación totalmente secular: *nosotros* hemos creado la iglesia con nuestra ansia, nuestro recuerdo, desde los más hondos recovecos de nuestra particular geografía.

Si tengo la garganta irritada porque he bebido zumo de naranja aunque sé que soy alérgica, allí está el santo, en su monumental iglesia de Montepulciano, esa ciudad cuyo nombre suena como las cuerdas de un violoncelo. San Biagio es una metáfora transubstanciada y un puñado de polvo en una caja labrada. Su pequeña cerradura nos recuerda a todos lo que más deseamos que nos recuerden: no estás solo ahí afuera. San Biagio ocupa mis pensamientos y me impulsa a olvidarme de la irritación de mi garganta. Ruega por mí, Biagio, pues tú me llevas allá adonde no puedo llegar. Cuando el televisor no funciona y no solucionas nada tocando los mandos ni dando un golpe en el lado del aparato, santa Chiara está ahí, en algún lugar de la tierra de los santos. *Chiara*, «Clara». Era clarividente. De ahí a receptora, sólo hay un paso, y otro paso a patrona de las telecomunicaciones. Algo tan práctico para una chica tan trascendental... Una imagen de ella encima del televisor no hace daño a nadie. El 31 de julio del año próximo, el anillo de boda de María se mostrará en el duomo de Perugia. La historia cuenta que fue «píamente robado» —¿acaso no es eso un oxímoron?— de una iglesia de Chiusi. Aunque no hay en mí un ápice de credulidad, allí estaré.

En lo alto de las escaleras, toco el agua de arroyo de mi María de cerámica con la punta del dedo y trazo un círculo en mi frente. Cuando me bautizaron, el ministro metodista sumergió una rosa en un cuenco de plata y roció mis cabellos de agua. Siempre deseé que hubieran podido bautizarme en el turbio Alapaha, con agua hasta las rodillas, que me sumergieran bajo las aguas y me retuvieran allí hasta el último segundo y después me alzaran a la congregación que cantaba. El agua de arroyo del cuenco de mi María no se transforma para limpiar mis pecados ni los del mundo. Para

mí santa María es más bien Mary, el nombre de mi tía favorita. Mary, que se ha convertido en una amiga, amiga de las madres que sufren por el dolor de sus hijos, amiga de los hijos que contemplan el dolor de sus madres. Hay una casi en cada caja registradora, cajero de banco, fotomatón y panadería de esta ciudad, y me he acostumbrado a su presencia. El escritor inglés Tin Parks dice que sin su imagen omnipresente para recordarte que todo seguirá como antes «podías pensar que lo que te estaba sucediendo en ese momento era único y desesperadamente importante... y me pregunto si la Madonna no tendrá algo en común con la luna». Sí, mi agua no bendita me sosiega. Me detengo en lo alto de las escaleras y repito la adorable palabra acqua. Hace años, la niña aprendió a decir acqua a orillas del lago en Princeton, bajo la bóveda de árboles que rebosaban cuajados de borlas rosas. Acqua, acqua, gritaba, salpicando agua con las manos y dejándola caer sobre su cabeza. Acqua suena más próxima al chapoteo y la caída del agua, más próxima a la humedad y el descubrimiento. Su voz todavía reverbera, pero ahora me toco el dedo meñique al recordar. El anillo con sello de oro, un tesoro familiar, se me cayó entre la hierba aquel día y no pudimos encontrarlo. Aqua de la vida. Intimidad de la memoria.

*Intimidad*. La sensación de tocar la tierra como lo hizo Eva, cuando nada la separaba de ella.

En los cuadros, la ciudad de Cortona reposa en la palma de María o resguardada bajo su túnica azul. Puedo recorrer cada una de las calles de mi ciudad natal de Georgia en mi cabeza. Conozco las horcaduras de las pacanas, el exceso de agua en las alcantarillas, el callejón... A menudo los pueblos toscanos encaramados parecen enormes castillos..., casas ampliadas con calles estrechas como pasillos; piazzas que son como salas públicas de recepción, llenas de visitantes. Sus iglesias transmiten sensación de privacidad; los cuidados manteles de lino y encaje de los altares, las dalias escarlatas de los jarrones..., bien podría tratarse de capillas familiares; las casas individuales podrían ser tan sólo habitaciones en una gran casa. Me siento a mis anchas, como en casa de mis abuelos, de mis tíos, de mis amigos. Las paredes de mi casa eran tan familiares para mí como las líneas de mi mano. Me encantan las calles tortuosas que llevan al convento donde puedo colocar una pieza de encaje para que la arreglen en un compartimiento giratorio y volverlo hacia la monja invisible, cuyas hermanas han hecho bordados en esta ala del castillo durante cuatrocientos años. No puedo ni tan siquiera atisbar las media lunas de sus uñas, o la sombra de su hábito. Afuera, dos mujeres que seguramente se conocen de toda la vida están sentadas en sillas de madera a la puerta de sus casas y tejen. La calle pedregosa desciende abruptamente hacia el ayuntamiento. Más allá, se extiende la llanura del amplio valle. Por ahí viene un Fiat en miniatura por una de estas calles tan ridículamente empinadas que ningún coche debería subir. Qué locura. Mi padre solía atravesar aguas crecidas que formaban boquetes en los caminos de tierra. Yo tenía miedo.

Mientras él reía y tocaba el claxon, el agua subía alrededor de las ventanillas del coche. ¿De verdad estaba el agua tan alta?

Podemos volver para vivir en estas grandes casas, abrir las verjas, girar simplemente una inmensa llave de hierro y abrir la puerta.

## Capítulo 18

## Solleone

Solleone, qué útil el sufijo, one del italiano. El nombre se expande. Porta, «puerta», se convierte en portone, y no queda ya duda sobre cuál es la puerta principal. Torre se convierte en torreone, el nombre de nuestro lado de Cortona, donde en otro tiempo se alzaba una torre. Y está el *minestrone*, que es siempre una gran sopa. Los días de la parte más calurosa del verano, solleone, «gran sol». En el Sur los llamábamos «días de perro». Nuestra cocinera me explicó que se llamaban así porque hacía tanto calor que los perros se volvían locos y mordían a la gente, y eso es lo que me pasaría si no le hacía caso. Con el tiempo, me desilusionó comprobar que en realidad el nombre sólo significaba que Sirius, la estrella perro, salía y se ponía con el sol. El profesor de ciencias nos dijo que Sirius tenía el doble del tamaño del sol y, para mis adentros, pensé que aquello de alguna manera hacía que el calor se duplicara. Aquí, un sol expandido ocupa el cielo, como en los dibujos de los niños, con la casa, el árbol y el sol. Las cigarras lo saben..., proporcionan el perfecto acompañamiento para este calor. Al alba tocan con un chirrido estridente. ¿Cómo es posible que un insecto del tamaño de un dedo pueda provocar semejante alboroto haciendo vibrar su tórax? La estridencia de sus notas va en aumento y es como si alguien estuviera sacudiendo una pandereta hecha con los menudos huesos de los oídos. Para el mediodía, han pasado al sitar, ese instrumento tan irritante. Sólo el viento las acalla: tal vez tienen que aferrarse a alguna rama y no pueden sujetarse y hacer vibrar su tórax al mismo tiempo. Pero el viento raramente sopla, salvo por las perversas y ocasionales apariciones del scirocco, con ráfagas que no refrescan. Si yo fuera un gato, arquearía la espalda. El viento caliente trae partículas de arena de los desiertos de África y las deposita en tu garganta. Tiendo la ropa y se seca en unos minutos. Los papeles que tengo en mi estudio vuelan por la habitación como palomas blancas liberadas, después se aposentan en las cuatro esquinas. Caen algunas hojas secas de los tigli y las flores de pronto parecen desprovistas de color, aunque este verano hemos tenido las suficientes lluvias para poder regar diariamente. El agua de la manguera viene directamente del pozo, así que, al final de un día caluroso, imagino que las flores se sentirán revitalizadas con el chorro de agua helada. O tal vez las agote. El peral de la terraza delantera tiene el aspecto de una mujer que ha salido de cuentas hace dos semanas. Tendríamos que haber hecho la recolección de la fruta. Las ramas se tronchan por el peso de las peras doradas con un incipiente tono rojizo. Soy incapaz de decidir si ponerme a leer metafísica o cocinar. La naturaleza última del ser o la sopa fría de ajo. Después de todo, no son tan diferentes. Y si lo son, no importa; hace

demasiado calor para pensarlo.

Cuanto más caluroso es el día, más temprano salgo a pasear. Las ocho, las siete, las seis, e incluso entonces hace calor. Los paseos más refrescantes empiezan en Torreone. Un camino que desciende, lleva hasta Le Celle, un monasterio del siglo XIII en el que la minúscula celda de san Francisco todavía se abre a una corriente estacional. Muchos de los primeros monjes franciscanos que vivieron como ermitaños en el monte Sant'Egidio participaron en la fundación de Le Celle en 1211. La arquitectura, un panal de piedras apiladas, recuerda las cuevas donde vivían. Cuando camino por allí, la paz y la soledad son palpables. A principios del verano, puede oírse la música del agua que cae por el profundo cañón y a veces, por encima del sonido del agua, oigo a alguien cantar. A estas alturas la corriente casi está seca. Su huerto parece modélico. Uno de los frailes capuchinos que ahora viven allí sube descalzo por la colina en dirección a la ciudad. Lleva su hábito marrón y harapiento y el extraño capucho blanco (de ahí que se llamen capuchinos), y utiliza dos palos para ayudarse a caminar. Con su barba blanca y sus fieros ojos marrones, parece una aparición de la Edad Media. Cuando nos cruzamos, sonríe y dice: «Buon giorno, signora. Bene qua», «esto es hermoso», indicando el paisaje con el mentón barbudo. El Padre Tiempo sigue su camino, con sus esquíes de fondo.

Pero esta mañana tomo un camino que sube ligeramente, pasando junto a algunas casas nuevas, luego una perrera, donde los perros ladran hasta que paso de largo; aquí la carretera ya no es más que un sendero blanco que corre entre bosques de pinos y castaños; sin coches, sin gente. En los márgenes es como si alguien hubiera esparcido una lata de semillas de flores silvestres que hubieran arraigado y ahora crecieran a sus anchas. Subo una pequeña elevación para ver una casa abandonada, tan vieja que todavía tiene un grueso tejado de tejas de pizarra. Los zarzales obstruyen puertas y ventanas. Entreveo habitaciones oscuras con paredes de piedra. Delante de la casa, una panorámica de 180 grados del perfil de Cortona, más abajo, y el Val di Chiana entero, salpicado de retazos de amarillo y verde de los campos de girasoles y verduras. El piso de arriba seguramente tiene techo bajo, ideal para una tosca cama de ramas de castaño y una colcha de retales. La terraza tendría que estar ahí, delante de los arbustos de lilas. Una rosa rosa todavía florece sin ningún tipo de cuidado. ¿De quién sería? ¿De la mujer de un leñador silencioso que fumaba su pipa y bebía *grappa* en las tardes de invierno, cuando la *tramontana* hacía vibrar los cristales en la parte de atrás de la casa? Tal vez se quejaba a su marido por haberla llevado a un lugar tan aislado del campo. No, estaba contenta con su trabajo bordando las sábanas de la contessa.

La casa es pequeña, pero ¿quién querría quedarse dentro cuando hay una amplia terraza desde la que puede verse el mundo entero? Una casa que espera: todo potencial. Verla y empezar a soñar es imaginarse a uno mismo en una existencia

distinta. Alguien acabará por comprarla, y quizá recorrerá Toscana entera buscando pizarra vieja para devolver al tejado su aspecto original. O tal vez lo echará abajo y pondrá tejas nuevas planas. Sean cuales sean sus predilecciones, al dueño le atraerá su aislamiento de aguilera, eso y el magnetismo del paisaje, un lugar en el que demorarse y sosegar cada día a la bestia inquieta.

Al final del camino, un sendero que se adentra en los bosques lleva a nuestra calzada romana favorita. Supongo que la hicieron los esclavos. Cuando oí hablar de la calzada romana que pasaba cerca de nuestra casa, di por sentado que era única. Poco después, vi un libro bastante voluminoso sobre las muchas calzadas romanas que hay por esta zona. Mientras camino, trato de imaginar los carros que bajaban la colina, aunque ahora lo único que podría encontrar por aquí sería un *cinghiale*, un «jabalí». Hay una corriente a la que todavía le queda un hilo de agua. Tal vez un mensajero romano al borde del colapso se detuvo aquí una vez a refrescar sus pies como hago yo, cuando se dirigía hacia el sur con noticias sobre el avance de la muralla de Adriano. Ha habido visitantes más recientes. En el margen de hierba, veo un condón y un pañuelo de papel estrujado.

Cuando entro en la ciudad, veo a un hombre encogido, pálido. Obviamente, se está muriendo. Lo han sacado a la calle, para que le dé el sol, en un último intento por hacerlo revivir. Extiende los dedos sobre su pecho. Sus manos son enormes. Ayer me dio un calambrazo tan fuerte que el dedo se me quedó insensible durante media hora. Estaba tratando de sacar la cuerda con la que se enciende la luz de mi estudio de detrás del radiador. No sé cómo pudo ir a parar allí. El revestimiento de los cables se había abierto, así que me quedé con una mano sobre el radiador de metal y la otra en contacto con los cables. Grité y salté hacia atrás con una sensación animal e inconsciente de *shock...* Me pregunto si ese hombre no se sentirá igual. La vida se escurre de su cuerpo mientras la potente energía del sol lo invade. Su esposa está sentada junto a él y parece esperar. No está remendando ropa o arreglando las flores. Ella velará por él en su viaje al más allá. Tal vez secará su cadáver, untará sus huesos con aceite de oliva y vino. O tal vez el sol me está afectando demasiado y el hombre se está recuperando simplemente de una apendicectomía.

Tenemos que ir a Arezzo, a una media hora de aquí, a pagar el seguro del año que viene. Por lo visto esperan que vayamos, no que enviemos un cheque. Dejamos el coche en el aparcamiento de la estación de trenes. El termómetro de la estación, a pleno sol, dice que estamos a 36 grados. Después de nuestra agradable entrevista con el *signor* Donati, un helado, una parada para que Ed compre una camiseta en su tienda favorita, Sugar, otra para que yo compre unas toallas en mi tienda favorita, Busatti, y de vuelta a la estación, donde encontramos el enorme 40 grados del termómetro parpadeando sobre el coche. Las manijas de la puerta queman. En el

interior, el calor nos abruma. Abrimos las puertas y esperamos fuera para que el coche se airee. Mis párpados y mis pendientes queman. Ed toca el volante con los dedos meñique y pulgar. Mi pelo parece hervir. Las tiendas están cerrando; es la hora más calurosa del día más caluroso del año. En casa, me sumerjo en un baño de agua fría, con un trapo húmedo sobre la cara, y me quedo allí tumbada hasta que mi cuerpo desciende a la temperatura del agua.

La siesta se convierte en un ritual. Cerramos los postigos, dejando las ventanas abiertas. Por toda la casa, franjas de luz caen sobre el suelo. Si estoy lo bastante loca como para salir a dar un paseo a la una y media, no veo a nadie, ni siquiera algún perro perdido. La palabra *torpor* me viene a la cabeza. Todas las tiendas cierran durante estas tres horas sagradas. Si necesitas algo para una picadura de abeja o una alergia, mala suerte. La siesta es hora de ver la tele en Italia. También es la hora del sexo. Tal vez eso explica la diferencia entre el temperamento mediterráneo y el del norte: niños concebidos en la luz y niños concebidos en la oscuridad. Ovidio tiene un poema sobre la siesta, un poema escrito antes del primer milenio. Está tumbado, relajado, en el bochornoso verano, con un postigo abierto, el otro cerrado, «las chicas tímidas, a media luz, necesitan ocultar su vacilación», escribió. Y a continuación echó mano del vestido, que no tapaba gran cosa. Bueno, todo es siempre nuevo bajo el sol. Entonces, como ahora, un rápido lavado en el bidet y vuelta al trabajo.

Qué concepto tan maravilloso. Durante tres horas, en mitad del día, puedes satisfacer tus propios intereses y deseos. En la mejor parte del día, no a partir de las ocho o las nueve, después de un día entero de duro trabajo.

En la casa, con sus altas habitaciones y sus postigos cerrados, todo está en silencio. Hasta las cigarras han enmudecido. Una tarde tranquila propicia para entregarse a ensoñaciones. En parte es por el placer de caminar descalza sobre los suelos de cotto. Camino de una habitación a otra. Y en todas veo lo mismo... Me detengo de nuevo a contemplarlo en la nueva sala de estar: vigas oscuras, techo blanco de ladrillo, suelo encerado de ladrillo. A mis ojos, la textura desigual y los fuertes contrastes de colores de la típica casa toscana hacen de sus habitaciones las más acogedoras de todos los estilos arquitectónicos que conozco. Frescas y serenas en verano, acogedoras y seguras en invierno. Las casas tropicales con techo de bambú y paredes que pueden abrirse para permitir entrar la brisa, y las casas de adobe del sudoeste, con sus baquetas y chimeneas circulares, como las curvas del cuerpo humano, me transmiten la misma sensación de conexión: aquí podría vivir. La arquitectura parece natural, como si las casas brotaran de la tierra y pudieran ser fácilmente moldeadas por la mano del hombre. En italiano, una capa de pintura o de cera se llama mano. Antes de que empezaran a enyesar, vi las iniciales de Fabio garabateadas en el cemento húmedo. Los polacos, recordé, escribieron POLONIA en la base del muro de piedra. Me pregunto si los arqueólogos encontrarán muchas señales

de las manos anónimas que hay detrás de los trabajos duraderos. En la pared de la cueva prehistórica de Pech Merle, en Francia, me sorprendió ver huellas de manos, como las que hacen los niños en la guardería, encima de los caballos moteados. ¡La «firma» del artista anterior a la cultura escrita, enmarcada en sangre, hollín, cenizas! Cuando se abrieron las grandes tumbas de Egipto, seguían marcadas en la arena las pisadas de la última persona que salió antes de que las entradas se sellaran: el toque final de una obra, otro día más de trabajo.

Una mariposa ha quedado atrapada dentro. Agita sus alas contra el postigo pero no consigue salir. Mientras me duermo, el ventilador sigue zumbando, como una cabeza reluciente que mira a un lado y a otro.

Adoro el calor. Adoro esta existencia desbordante. Hay algo en mí que dice que sí. Tal vez sea sólo porque crecí en el Sur, pero es un sí más elemental, que me conecta con esas viejas cabezas fósiles de las primeras personas que llegaron a la vida bajo un gran sol.

El paisaje parece fresco a pesar del tórrido calor. Las terrazas no se ven desvaídas este año, como ha sucedido en años anteriores. Veo los Apeninos, verdes y cubiertos de árboles. Al fondo del valle, una figura diminuta se arroja a una piscina.

Como estamos tan altos, las noches son frescas y agradables. A media tarde, montañas de nubes pasan por aquí, proyectando sus sombras móviles sobre las verdes colinas. Esta noche las perseidas caen, es la noche de san Lorenzo, la noche de la lluvia de estrellas... Un buen motivo de celebración. Las hemos visto antes, y estamos familiarizados con los «ohs», con los dedos que señalan un segundo demasiado tarde, con la brillante estela de un meteoro, tan momentánea y sin embargo extinguida hace ya tanto tiempo. La sopa de ajo, elegida por Boecio, se está enfriando en la nevera. Pienso preparar pollo con limón y albahaca, un descubrimiento casual, y una cazuela de terracota de gratin dauphinois, y uno de los platos predilectos de patata de la vieja tía Julia que llevo años haciendo. Tengo las suficientes peras maduras para pelarlas y trocearlas e improvisar con ellas una crema de *mascarpone*. Limpio los excrementos de pájaro de la mesa amarilla, tiendo sobre ella el mantel que he hecho durante el invierno con la tela que sobró de la mesa de mimbre de mi balcón de Palo Alto hace quince años. Pasé días haciendo el doble ribete del cojín para la tumbona. Podría salir de ese comedor ahora mismo, ahuecar los cojines, decirle al perro «baja», salir al jardín, lleno de quinotos, nísperos del Japón, jeringuillas y olivos. ¿Podría? Todo permanece. ¿Quién me iba a decir, cuando compré esa pieza de tela amarilla estampada en Calicó Corners, que acabaría en una mesa en Italia, acompañándome en esta nueva vida?

Como si estuviera abriendo en abanico una baraja de cartas, asaltan mi mente las diferentes casualidades, triviales o profundas, que convergieron para recrear este

lugar. Cualquier detalle arbitrario, y estaría en cualquier otro sitio; yo sería diferente. ¿De dónde procede la expresión «un lugar bajo el sol»? Mis procesos racionales de pensamiento se aferran siempre a la idea del libre albedrío, el suceso aleatorio; mi sangre, sin embargo, está más próxima a la corriente del destino. Estoy aquí porque salté por aquella ventana una noche cuando tenía cuatro años.

Todas las frutas de verano del gran sol mediterráneo han madurado. Cuando llego, las cerezas; después el verano avanza hacia los melocotones amarillos. A lo largo de la calzada romana que sube a la cima del monte Sant'Egidio, cogemos montones de la más divina de las frutas, las minúsculas moras que penden como joyas junto a sus hojas aserradas. Luego vienen las nectarinas, con su carne pálida y aromática. Un helado de nectarina hace que sientas ganas de bailar. Luego las ciruelas, de todas las variedades: las pequeñas amarillas, las moradas, y las de un verde pálido, más grandes que pelotas de golf. Las uvas empiezan a llegar desde el sur. Unas pocas manzanas rojizas, las primeras peras que empiezan a madurar. Las pequeñas y verdes no tendrían que estar maduras aún, pero lo están, luego las amarillas globulares y moteadas. En agosto, los higos empiezan a llenarse, pero no alcanzan su punto culminante hasta septiembre. Pero, finalmente, las moras, ese fruto tan característico del verano, están maduras.

Días antes de volver a casa, a finales de agosto, puedo coger una fuente y salir a recoger las que quiera para el desayuno. Por las mañanas los pájaros parecen enloquecer con las moras, pero no dan a basto para comerlas todas. Coger moras..., un placer tan elemental..., saltarse las que todavía tienen un toque de rojo y aquellas que son duras al tacto, coger sólo las que están maduras, hasta que las yemas de los dedos se me ponen moradas. El sabor de las moras recalentadas al sol me trae a la memoria un recuerdo de la infancia. En un cementerio abandonado, me sentaba sobre una montaña de tierra desenterrada y comía inconscientemente las sabrosas moras de una planta cuyas raíces estaban mezcladas con huesos viejos.

Las abejas perforan las peras. Allí donde una cae, los zorzales se dan un festín. ¿Quién puede saber cómo se manifiestan en nosotros las inquietudes de nuestros antepasados? Por algún motivo, estos suaves aromas me recuerdan a mi abuela Davis. Mi padre la llamaba en secreto La Serpiente. Era ciega y tenía los ojos de una estatua griega, aunque yo siempre creí que veía. Su encantador esposo había perdido todas las tierras que ella heredó de sus padres, con amplias posesiones en el sur de Georgia. En las salidas de los domingos, siempre le pedía a mi madre que la llevara junto a las tierras que había perdido. No podía verlas, pero, cuando llegábamos allí, podía oler las cosechas de cacahuete y algodón en el aire. «Todo esto —murmuraba—, todo esto.» Yo levantaba la vista de mi libro. La tierra marrón se extendía hasta allá donde alcanzaba la vista a ambos lados del coche. Desde aquel lugar, ¿quién podía creer que

la tierra era redonda? Pensé en ella de nuevo cuando aramos la tierra y la preparamos para empezar a sembrar. Una tierra fértil, rica como un pastel de chocolate. «*Big mama* —pensé—, cara de boniato, vieja serpiente, mira esta tierra, *todo esto.*»

El calor estalla en un rápido aguacero, una lluvia fuerte y determinada que empapa el suelo y después cesa..., se va, termina. El paisaje verde se desdibuja a través de la ventana. El sol vuelve a atacar, pero esta vez desprovisto de su furia. Ya se intuye el otoño. ¿En qué? En el olor a hojas moribundas. Un súbito cambio en el aire; el ligero tono ámbar de la luz; la bruma azul que se eleva sobre el valle al atardecer. Me encantaría ver las hojas cambiar de color, coger las avellanas y las almendras, sentir la primera helada y hacer un pequeño fuego con madera de olivo para ahuyentar el frío de la mañana. Mis ropas de verano quedarán guardadas bajo la cama. Hago unas cuantas guirnaldas con hojas de parra y las enlazo con salvia, tomillo y orégano, hierbas que puedo usar en diciembre. Guardo las flores de hinojo que he dejado secar en una lata pintada que encontré en la casa. Tal vez mi entrañable nonna las guardaba aquí también.

El hombre con el abrigo sobre los hombros se detiene frente al altar con un puñado de milenrama seco. Limpia el altar con la mano. Durante el otoño, cuando yo esté ocupada con mis estudiantes, él avanzará por el camino blanco, con un viejo jersey de lana tal vez, y más adelante con una bufanda al cuello. El hombre se va. Lo veo detenerse y volver la vista hacia la casa. Por enésima vez, me pregunto qué está pensando. Me ve en la ventana, se ajusta el abrigo sobre los hombros y se vuelve para marcharse a su casa.

Los libros que hay por aquí y por allá vuelven a su lugar correspondiente en las estanterías: mi casa está en orden. Una última tarta de mora y me iré. Un lagarto entra lanzado, se asusta, huye rápidamente por la puerta. No dejo de pensar en el futuro. ¿Qué imán habrá ahora ahí fuera tirando de mí? Coloco las sábanas planchadas en los estantes del *armadio*. Cuando estoy arreglando mi escritorio, encuentro una lista: pulir los objetos de cobre, cuerda, llamar a Donatella, plantar girasoles, doblar el número de malvarrosas. El sol cae sobre el muro etrusco, tornando los algarrobos en hermosas piezas de encaje. Dos mariposas blancas se están acoplando en el aire. Camino de ventana en ventana, impregnándome del paisaje.



FRANCES MAYES. Nacida y criada en Fitzgerald, Georgia el 4 de abril de 1940. Mayes asistió a la universidad de Randolph-Macon en Lynchburg, Virginia, y obtuvo su licenciatura de la Universidad de Florida y en 1975 su doctorado en la Universidad Estatal de San Francisco, donde finalmente se convirtió en profesora de escritura creativa, directora del Centro de Poesía y directora del Departamento de Escritura Creativa.

Mayes ha publicado varias obras de poesía, pero es conocida principalmente por su libro de memorias, *Bajo el sol de Toscana* (1996), que alcanzó el número uno de los más vendidos del New York Times y permaneció en la lista más de dos años. Fue adaptada al cine por el director Audrey Wells en 2003 con Diane Lane como protagonista.

Además, Mayes ha publicado libros de viajes y gastronomía, otro libro de memorias, *Bella Toscana: la dulce vida en Italia* y una novela, *Swan* (2002).

## Notas