



❧ Mil días ❧  
*en* Venecia

MARLENA DE BLASI



ESPA  
PDF

Si alguien te dijera que encontrarías el amor en Venecia y que lo dejarías todo por ir a vivir el romance de tu vida a esa ciudad, pensarías que no se trata más que de una broma sacada de la trama de una novela romántica, pero a veces la realidad supera la ficción. *Mil días en Venecia* es la historia real de Marlena de Blasi, una norteamericana que paseando un día por la Piazza de San Marco, enamoró instantáneamente a Fernando quien, un año después, al volverla a ver en una cafetería de

Venecia, supo que el destino los estaba uniendo.

Él apenas hablaba inglés, mientras que ella, una *chef* estadounidense divorciada, solo sabía hablar en italiano de cocina. Marlena se consideraba incapaz de intimar y pensaba que su corazón ya no podía volver a sentir amor; sin embargo, pocos meses después de conocer a Fernando, lo dejó todo atrás para trasladarse a Venecia y casarse con «ese desconocido».

*Mil días en Venecia*, que presenta algunas recetas incomparables de la

propia Marlena, es un libro lleno de la cocina y los sabores de Italia, pero también la encantadora y verídica historia de una mujer que abre su corazón y se enamora no solo de un hombre sino también de una ciudad y una forma distinta de entender la vida.



Marlena Blasi

# Mil días *en* Venecia

ePUB v1.1

Enylu/Mística 17.05.12

---

más libros en [espaebok.com](http://espaebok.com)

---

Título original: *A Thousand Days in Venice: An Unexpected Romance*

Marlena Blasi, 2010.

Traductor: Alejandra Devoto

213 páginas

Diseño/retoque portada: Mística

Editor original: Enylu/Mística

Corrección de erratas: Mística, Enylu

ePub base v2.0

*Para*

*la hijita de Walton Amos, Virginia  
Anderson Amos,*

*que ha crecido hasta convertirse en  
una mujer hermosa,*

*llena de la gracia y el amor de Dios,  
y a quien tengo el honor de considerar  
mi querida amiga,*

*y*

*para C. D., Lisa y Erich, mis primeros  
amores eternos,*

*y*

*para el veneciano de ojos color  
arándano  
que supo esperar*

# PRÓLOGO

Venecia 1989

Permanezco sentada en mi asiento mucho después de que el tren entre silbando en la estación de destino: Santa Lucia. Me aplico sobre los labios otra capa de rojo rubí, me encasqueto hasta las cejas el sombrero azul de fieltro y trato de alisarme la falda. Pienso por un momento en la mentirilla que le he dicho esta mañana al taxista de

Roma, cuando me preguntó:

—*Ma dove vai in questo giorno così splendido? ¿Adónde vas con este día tan espléndido?*

—Tengo una cita en Venecia —le respondí con picardía, sabiendo que le agradaría la idea.

Me observó mientras yo arrastraba mi gruesa maleta negra con su única rueda estropeada hacia la curva de las puertas de la estación, me tiró un beso y gritó:

—*Porta un mio abbraccio a la bella Venezia.* Dale un abrazo de mi parte a la hermosa Venecia.

¡Hasta los taxistas romanos

están enamorados de Venecia! Todo el mundo la adora. Todo el mundo menos yo, que nunca he estado allí, porque siempre me ha resultado indiferente deambular por todos aquellos letargos iridiscentes. Sin embargo, puede que lo que le he dicho al taxista sea verdad, porque, curiosamente, me comporto como una mujer que acude a una cita. Sin embargo, ahora que finalmente estoy aquí, me gustaría poder volver a desdeñar a la anciana bizantina.

Me apeo del tren, en el que ya no queda nadie, arrastro mi maleta por el andén, le doy un puntapié a la

rueda malvada para animarla y  
atravieso a grandes zancadas el  
tumulto de la estación, entre  
vendedores que ofrecen taxis  
acuáticos y hoteles y viajeros  
sumidos en la angustia de la llegada  
y la partida. Las puertas están  
abiertas; salgo a lo alto de una  
escalinata de peldaños bajos y  
anchos y me envuelve la luz  
sonrosada y húmeda. El canal que  
hay abajo refleja el brillo del agua y  
no sé dónde posar la mirada. La  
Venecia mítica es real y se extiende  
ante mí. Con sombreros de paja y  
camisetas a rayas, los gondoleros

son esculturas de sí mismos, sujetos a la popa de los barcos negros y brillantes, bajo un sol redondo y amarillo. A la izquierda está el puente de los Descalzos y la hermosa fachada de la iglesia de San Simeone Piccolo saluda desde la otra orilla. Toda Venecia está hecha jirones y recosida, pero resulta dolorosamente encantadora y, como una hechicera, me desarma y me deja sin aliento.

Espero el *vaporetto*, el bus acuático, de la línea número 1, y me embarco en una nave que, *pian piano*, se desplaza por el canal y se

detiene catorce veces entre la estación y San Zaccaria, cerca de la Piazza San Marco. Dejo la maleta en el gran montón de equipaje sobre la cubierta y me dirijo a la proa, con la esperanza de quedarme en el exterior. Los bancos están ocupados, a excepción de unos centímetros escasos en los que descansa el bolso de una japonesa. Le sonrío, ella retira su Fendi y me dejo llevar por aquella vía increíble en medio del viento fresco. Es extraño pensar ahora que aquel barco se convertiría en mi medio de transporte habitual y aquellas aguas,

en mi ruta cotidiana para ir desde casa a comprar lechugas, a buscar un vestido de novia, al dentista o a encender una vela en alguna iglesia milenaria.

A lo largo de la *riva* se tambalean los palacios, las frágiles fachadas bizantinas y góticas, las renacentistas, las barrocas, todas en una hilera melancólica, cada una apoyada en la siguiente. «Así guardan mejor los secretos», se me ocurre. Nos acercamos al Ponte di Rialto, la parada más cercana a mi hotel, pero no estoy dispuesta a desembarcar. Sigo hasta San

Zaccaria y me alejo del embarcadero en dirección al *campanile*, el campanario. Espero un momento para oír si repica la Marangona, la más antigua de las campanas de San Marco, la misma que, con su bajo solemne, ha señalado durante quince siglos el principio y el final de la jornada laboral de los artesanos venecianos. Una vez advirtió de la llegada de enemigos, rindió homenaje a un rey que fue de visita y anunció la muerte de un dux. Hay quien dice que suena *motu proprio* y que llegar a Venecia al son de su noble y sensacional

repicar demuestra que uno tiene alma veneciana y que la vieja campana lo recuerda de antes. La primera vez que un amigo me contó esta historia, hace años, le pregunté cómo, si en cualquier momento pasaban seiscientas personas, se sabía por quién sonaba la campana. «No te preocupes —me dijo—: Jamás sonará por ti.»

Efectivamente, la Marangona guarda silencio cuando me detengo delante de la torre. No miro la basílica que tengo a mis espaldas. No recorro los pocos metros que me separan de la enorme *piazza*. No

estoy preparada. ¿Para qué no estoy preparada? Me digo que, desaliñada y encadenada a una maleta desvencijada, no puedo pasear por lo que se considera el salón más exquisito de la Tierra. Me doy la vuelta, cojo el barco siguiente en dirección a la estación y desembarco en Rialto. ¿Por qué se me sacude el corazón en el pecho? Aunque ahora Venecia me atrae, también desconfío de ella.

# CAPÍTULO 1

## *Signora*, la llaman al teléfono

La pequeña habitación está llena de turistas alemanes, hay unos cuantos ingleses y una o dos mesas de lugareños. Es el 6 de noviembre de 1993. Yo había llegado a Venecia aquella mañana, con dos amigos a la zaga. Converso con ellos en voz baja, mientras bebemos sorbitos de Amarone. El tiempo pasa y la habitación se va vaciando, pero observo que una de las mesas, la más

alejada de nosotros, sigue ocupada. Percibo la mirada amable y discreta de uno de los cuatro hombres que están sentados allí. Me encorvo, concentrándome en el vino, y en realidad no lo miro ni una vez. Los hombres no tardan en marcharse y quedamos nosotros tres solos. Al cabo de pocos minutos viene un camarero y dice que hay una llamada telefónica para mí. Todavía no hemos avisado a nadie de nuestra llegada y, por más que alguien supiera que estábamos en Venecia, ¿cómo iba a saber que estábamos comiendo en el Vino Vino? Le digo al camarero que está

equivocado.

—*No, signora* —insiste—. *Il telefono è per Lei.*

—*Pronto* —digo en el viejo aparato anaranjado de pared, que huele a humo y a colonia masculina.

—*Pronto. ¿Puede usted encontrarse conmigo mañana a la misma hora? Es muy importante para mí* —dice en italiano una voz grave y pausada que no había oído nunca.

En el breve silencio que se produce a continuación, no sé cómo caigo en la cuenta de que es uno de los hombres que acababan de salir del restaurante. Aunque he comprendido bastante bien lo

que ha dicho, soy incapaz de responder en italiano y farfullo una fusión lingüística: «*No, grazie*. Ni siquiera sé quién es usted», mientras pienso que me gusta mucho su voz.

Al día siguiente decidimos volver al Vino Vino, porque nos queda cerca del hotel. No me había acordado del hombre de la voz agradable, pero él está allí, esta vez sin compañía, y veo que se parece muchísimo a Peter Sellers. Nos sonreímos. Me voy a sentar con mis amigos y él, que aparentemente no sabe cómo abordarnos, se vuelve y sale por la puerta. Poco después, el mismo camarero, que ahora se siente parte de

algo grandioso, viene hacia mí, me mira y dice:

—*Signora, il telefono è per Lei.*

A continuación se repite la escena del día anterior.

Voy al teléfono y la hermosa voz habla en un inglés muy estudiado, tal vez pensando que yo no lo había entendido el día anterior por el idioma.

—¿Puede usted encontrarse conmigo mañana a solas?

—Me parece que no —tartamudeo—. Creo que me voy a Nápoles.

—Oh —es todo lo que la hermosa voz es capaz de decir.

—Lo siento —digo y cuelgo el

teléfono.

No vamos a Nápoles al día siguiente ni al otro, sino que volvemos a comer al mismo sitio y «Peter Sellers» siempre está allí. Nunca nos decimos ni una palabra frente a frente. Siempre llama por teléfono y yo siempre le digo que no puedo reunirme con él. Al quinto día — es viernes—, nuestro último día completo en Venecia, mis amigos y yo pasamos la mañana en el Florian, planificando el resto de nuestro viaje y bebiendo Prosecco y un chocolate a la taza amargo y espeso con Grand Marnier. En lugar de comer a mediodía, decidimos reservar nuestro apetito para

una cena de despedida en el Harry's Bar. Al regresar a pie al hotel, pasamos por el Vino Vino y vemos allí a «Peter Sellers» con la nariz pegada a la ventana, como un niño perdido. Nos detenemos un momento en la *calle* y mi amiga Silvia dice: «¿Por qué no entras y hablas con él? Tiene una cara de lo más adorable. Nos vemos en el hotel».

Me siento junto a la cara dulce con la voz hermosa y bebemos vino. Hablamos muy poco: algo sobre la lluvia —me parece— y por qué no fui a comer aquel día. Me dice que es el gerente de una sucursal cercana de la Banca Commerciale Italiana, que se le

hace tarde, porque tiene el único juego de llaves para volver a abrir la caja fuerte para las operaciones de la tarde. Observo que la cara dulce con la hermosa voz tiene unas manos preciosas, que le tiemblan mientras recoge sus cosas para marcharse. Quedamos en encontrarnos aquella tarde a las seis y media, en el mismo lugar. «*Proprio qui. Aquí mismo*», repite una y otra vez.

Camino hasta el hotel con una sensación peculiar y me paso la tarde tumbada en mi cuartito, respetando solo a medias la tradición de leer a Thomas Mann en la cama. A pesar de todos los años que hace que vengo a Venecia,

todas las tardes sigo repitiendo el mismo ritual. Cerca, sobre la mesilla de noche, pongo algún pastelillo succulento o unas cuantas galletas o, si la comida de mediodía ha sido demasiado ligera, tal vez un *panino* crujiente, que Lino, el de la *bottega* que hay enfrente de mi Pensione Accademia, al otro lado del puente, ha abierto por la mitad y ha relleno con jamón y después ha envuelto en papel parafinado. Me cubro con el acolchado de plumón, lo sujeto debajo de los brazos y abro el libro. Sin embargo, hoy leo y no leo la misma página durante una hora y paso totalmente por alto la segunda parte del

ritual: no salgo a ver lo que Mann ha visto ni a tocar las piedras que él ha tocado. Lo único que puedo hacer hoy es pensar en «él».

Aunque la lluvia persistente se convierte por la tarde en una tempestad, estoy decidida a encontrarme con el desconocido. Las aguas de la laguna salpican y se desbordan sobre la *riva* en enormes charcos llenos de espuma y la Piazza es un lago de agua negra. Los vientos parecen el aliento de las Furias. Llego hasta la seguridad cálida del bar del Hotel Monaco, pero no puedo continuar. Estoy tan cerca, a pocos centenares de metros del Vino Vino,

pero no puedo acercarme más. Voy al mostrador y pido una guía telefónica, pero el bar de vinos no figura en ella. Pruebo a llamar a *assistenza*, pero el número de la operadora, 143, no encuentra nada. No puedo acudir a la cita ni tengo forma de ponerme en contacto con «Peter Sellers». Estaba escrito que no nos encontrásemos. Regreso al bar del hotel, donde un camarero llamado Paolo rellena mis botas empapadas con papel de periódico y las coloca cerca de un radiador, con la misma ceremonia con la que cualquier otro guardaría las joyas de la corona. Conozco a Paolo desde mi primer viaje

a Venecia, cuatro años atrás. En medias e inquieta, me siento a beber té sobre las capas húmedas de mi falda, que despide el perfume a lana de los corderos mojados, y observo los relámpagos violentos y chisporroteantes que rasgan las nubes. Recuerdo la primera vez que vine a Venecia. ¡Por Dios! ¡Cómo me costó aquel viaje! Había pasado unos cuantos días en Roma y habría querido quedarme más, pero allí estaba, en cuclillas en un tren de segunda clase, camino al norte.

—¿Vas a Venecia?

Una voz queda que habla un italiano vacilante interrumpe mi ensoñación romana.

Abro los ojos y, al mirar por la ventanilla, veo que hemos llegado a Tiburtina. Dos alemanas jóvenes de rostro sonrosado suben sus enormes mochilas al portaequipajes superior y dejan caer sus robusteces en el asiento que tengo enfrente.

—Sí —respondo por fin, en inglés, a un espacio situado aproximadamente entre las dos—, y es la primera vez.

Son serias y tímidas y, como

corresponde, leen la guía de Venecia de Lorenzetti y beben agua mineral en este tren caluroso y sofocante que recorre dando tumbos la campiña romana y sube hacia las colinas de la Umbría. Vuelvo a cerrar los ojos e intento encontrar mi lugar en la fábula de la vida en la Via Giulia, donde había alquilado habitaciones en el terrado de un *palazzo* ocre rosado situado delante de la Academia Húngara de Arte. Había decidido que todos los viernes iría a comer un plato de callos a Da Felice, en Testaccio. Todas las mañanas iría de compras

al Campo dei Fiori. Abriría una *taverna* con capacidad para veinte comensales en el Ghetto, con una mesa grande a la que los comerciantes y los artesanos vendrían a comer las exquisiteces que yo prepararía para ellos. Tendría como amante a un príncipe corso tan pobre como yo, cuya piel olería a flores de naranjo, y juntos caminaríamos por las orillas del Tíber y, poco a poco, empezaríamos a chochar. Cuando me pongo a montar las piezas exquisitas que componen el rostro del príncipe, la voz queda de la

intrusa me pregunta:

—¿Por qué vas a Venecia?  
¿Tienes amigos allí?

—No, no tengo amigos. Supongo que voy porque nunca he estado allí y creo que debo ir —respondo, aunque hablo más para mí misma que para ella, y, como he perdido sin remedio la cara del príncipe, paso al ataque—: ¿Y vosotras por qué vais a Venecia?

—Para tener una aventura — responde con sencillez la preguntona.

En realidad, yo voy a Venecia porque me han enviado a tomar

notas para escribir una serie de artículos: dos mil quinientas palabras sobre los *bacari*, los establecimientos tradicionales de Venecia en los que se bebe vino; otras dos mil quinientas sobre el progresivo hundimiento de Venecia en la laguna, y una reseña de lugares caros para comer. Yo habría preferido quedarme en Roma. Quiero regresar a mi estrecha cama verde de madera en aquella habitación pequeña y extraña, metida en los aleros del cuarto piso del Hotel Adriano. Quiero dormir allí y que me despierte la luz

pulverulenta del sol que se filtra a través de las grietas de las persianas. Me gusta la manera en que me late el corazón en Roma; además, allí camino más de prisa y veo mejor. Me gusta sentirme cómoda vagando por su antiguo éxtasis de secretos y mentiras. Me gusta que me haya enseñado que no soy más que una centella, una partícula luminosa fugaz y casi imperceptible. Y me gusta porque, a la hora de comer, cuando mi aliento huele a alcachofas fritas, pienso en la cena y, a la hora de cenar, recuerdo los melocotones que

esperan en un tazón de agua fresca cerca de mi cama. Estoy a punto de recuperar las piezas del rostro del príncipe cuando el tren atraviesa dando bandazos el Ponte della Libertà. Abro los ojos para mirar la laguna.

Jamás habría imaginado por aquel entonces que esta anciana princesa deslumbrante me incorporaría dulcemente a su tribu, que desconcertaría y bailarían como solo ella sabe, haciendo estallar la mañana con su luz dorada y embebiendo la noche en las

nieblas azuladas del trance. Dirijo a Paolo una sonrisa tribal, una elocuencia sorda. Él no se aleja demasiado y me mantiene llena la tetera.

Pasan de las once y media cuando cesa la tormenta. Me pongo las botas, que se han endurecido con la forma del relleno de papel de periódico. Con el sombrero húmedo sobre el pelo todavía húmedo y el abrigo todavía húmedo, me dispongo a volver a pie al hotel. Algo me pincha y se estremece en mi conciencia. Intento recordar si le he dicho al desconocido dónde nos alojamos. ¿Qué me está pasando a mí, la imperturbable? «Aunque Venecia me

atrae, también desconfío de ella.»

Parece que, efectivamente, le había dicho el nombre de nuestro hotel, porque, debajo de la puerta, encuentro un fajo de papelitos rosados con mensajes. Había llamado cada media hora, desde las siete hasta medianoche, y el último mensaje indicaba que estaría esperando en el vestíbulo al día siguiente a mediodía, exactamente la hora a la que teníamos que partir hacia el aeropuerto.

La mañana trae el primer sol que vemos en Venecia desde que hemos llegado. Abro la ventana a un día claro y suave, como si se excusara por todo el

llanto de la noche anterior. Me pongo unas mallas negras de terciopelo y un jersey de cuello vuelto y bajo a reunirme con «Peter Sellers» para mirarlo a los ojos y tratar de averiguar por qué me perturba tanto un hombre al que apenas conozco. No sé muy bien cómo lo averiguaré, porque parece que él no habla inglés y yo, en italiano, de lo único que sé conversar es de cocina. Como es temprano, salgo a tomar el aire y descubro que llego a tiempo para verlo atravesar el Ponte delle Maravegie con su gabardina, un cigarrillo, el periódico y un paraguas. Lo veo antes de que él me vea a mí y me

gusta lo que veo, lo que siento.

—*Stai scappando?* ¿Te escapas? — pregunta.

—No, venía a buscarte —respondo, sobre todo con las manos.

Había dicho a mis amigos que me esperaran, que no tardaría más de media hora o una, como mucho. Todavía tendríamos tiempo suficiente para coger un taxi acuático hasta el aeropuerto Marco Polo y facturar el equipaje para nuestro vuelo a Nápoles a las tres de la tarde. Lo miro. En realidad, es la primera vez que miro al desconocido. Lo único que veo es el azul de sus ojos y pienso que son del mismo color que

tienen hoy el cielo y el agua y que esas bayas diminutas de color azul purpúreo llamadas *mirtilli*. Resulta al mismo tiempo tímido y familiar y caminamos sin rumbo fijo. Nos detenemos un momento en el Ponte dell'Accademia. Va dejando caer el periódico y, cada vez que se agacha a recogerlo, clava la punta del paraguas en las multitudes que pasan detrás de nosotros. Entonces sujeta el periódico bajo un brazo y el paraguas bajo el otro —la punta maligna sigue siendo una amenaza para los paseantes— y se da golpecitos en los bolsillos del pecho y en los de los pantalones, buscando una cerilla. La

encuentra y repite el mismo proceso, buscando un pitillo para sustituir al que se le acaba de caer de los labios al canal. Realmente es Peter Sellers.

Me pregunta si alguna vez he pensado en el destino y si creo que existe el *vero amore*. No me mira a mí sino al agua y habla con un tartamudeo gutural durante lo que parece un buen rato y más para sí mismo que para mí. Entiendo pocas palabras, salvo la última frase: *una volta nella vita*, una vez en la vida. Me mira como si quisiera besarme y pienso que a mí también me gustaría besarlo, pero sé que el paraguas y el periódico irán a parar al agua y, además,

somos demasiado mayores para protagonizar escenas románticas. ¿O no somos demasiado mayores? Probablemente, querría besarlo aunque no tuviera ojos color arándano. Probablemente, querría besarlo aunque se pareciera a Ted Koppel. Es solo este lugar, lo que se ve desde este puente, este aire, esta luz. Me pregunto si querría besarlo si lo hubiese conocido en Nápoles. Tomamos un *gelato* en Paolin, en Campo Santo Stefano, sentados al sol en una mesa de la primera fila.

—¿Qué te parece Venecia? —me pregunta—. No es la primera vez que

vienes —dice, como si hojeara un expediente interno en el cual figuraran todos mis desplazamientos por Europa.

—No, no, no es la primera vez que vengo. Empecé a venir en la primavera de 1989, hace unos cuatro años —le digo alegremente.

—¿1989? ¿Hace cuatro años que vienes a Venecia? —pregunta y levanta cuatro dedos, como si mi manera de pronunciar *quattro* le resultara confusa.

—Sí —le digo—, ¿qué tiene de extraño?

—Solo que no te había visto hasta diciembre. Diciembre pasado. El 11 de diciembre de 1992 —dice, como si

observara el expediente con más detenimiento.

—¿Cómo?

Me quedo atónita y me pongo a rebuscar en mis recuerdos del invierno anterior, calculando las fechas de la última vez que vine. Pues sí, había llegado a Venecia el 2 de diciembre y volé a Milán el día 11 por la noche. De todos modos, seguro que me confunde con otra mujer y estoy a punto de decírselo, pero él ya ha entrado a fondo en su historia.

—Ibas caminando por la Piazza San Marco y eran poco más de las cinco de la tarde. Tenías puesto un abrigo blanco

largo, larguísimo, que te llegaba a los tobillos, y el cabello recogido, como ahora. Te detuviste a observar el escaparate de Missiaglia y estabas con un hombre que no era veneciano o por lo menos yo no lo había visto nunca. ¿Quién era? —pregunta con frialdad.

Antes de que yo pueda articular siquiera media sílaba, pregunta:

—¿Era tu amante?

Me doy cuenta de que no quiere que le responda, así que no lo hago. Se pone a hablar más aprisa y me pierdo palabras y frases enteras. Le pido que me mire y que, por favor, hable más despacio y me hace caso.

—Solo te vi de perfil y me acerqué. Me detuve a pocos metros de ti y me quedé allí, mirándote, hasta que el hombre y tú salisteis de la Piazza en dirección al muelle.

Ilustra las palabras gesticulando con los brazos y los dedos. Sus ojos se clavan en los míos con apremio.

—Empecé a seguirte, pero dejé de hacerlo porque no tenía ni idea de lo que habría hecho si me hubiese encontrado contigo frente a frente. Es decir, ¿qué te habría dicho? ¿Cómo habría encontrado una forma de hablar contigo? Por eso te dejé marchar. En realidad eso es lo que suelo hacer: dejar pasar las cosas. Te

busqué al día siguiente y al otro y al otro, pero sabía que te habías ido. Si te hubiese visto pasar sola por alguna parte, habría podido detenerte, fingiendo que te confundía con otra persona. No, te habría dicho que me gustaba mucho tu abrigo. De todos modos, no volví a encontrarte, de modo que te conservé en la cabeza. Todos estos meses, he tratado de imaginar quién eras, de dónde venías. Quería escuchar el sonido de tu voz. Estaba muy celoso del hombre que te acompañaba —dice lentamente—. Y entonces, el otro día, cuando estaba sentado en el Vino Vino, torciste el cuerpo de modo que tu perfil quedó

apenas visible debajo de todo ese pelo y me di cuenta de que eras tú: la mujer del abrigo blanco. Así que, ya ves, te he estado esperando; en cierto modo, te he estado queriendo, amándote, desde aquella tarde en la plaza.

Sigo sin decir ni una sola palabra.

—Esto es lo que intentaba decirte ahora mismo, en el puente, cuando te hablaba del destino y del amor verdadero. Me enamoré de ti, pero no a primera vista, porque solo te vi parte de la cara. Lo mío fue amor a media vista, pero fue suficiente y, si te parece que estoy loco, no me importa.

—¿Puedo hablar? —le pregunto en voz muy baja y sin tener la menor idea de lo que le quiero decir. Ahora sus ojos son dos saetas de un azul intenso que se me clavan con fuerza. Miro hacia abajo y, cuando vuelvo a alzar la mirada, sus ojos se han suavizado. Me oigo decir a mí misma—: Ha sido muy amable de tu parte que me contaras tu historia, pero que me vieras y me recordaras y que me volvieras a ver un año después no tiene nada de misterioso. Venecia es una ciudad muy pequeña y no es poco probable ver a las mismas personas una y otra vez. No creo que nuestro encuentro sea un golpe atronador del

destino. Además, ¿cómo te vas a enamorar de un perfil? Yo no soy solo un perfil: tengo muslos y codos y cabeza. Soy una mujer. Creo que todo esto no es más que mera coincidencia, una coincidencia muy conmovedora — digo a los ojos de color arándano, dando hábiles palmaditas a su testimonio arcadio para alisarlo, como haría con una gran masa de pan.

—*Non è una coincidenza.* No se trata de una coincidencia. Estoy enamorado de ti y lamento que esto te haga sentir incómoda.

—No es incomodidad lo que siento; simplemente no lo entiendo. Aún no —le

digo y quiero acercarlo a mí y quiero alejarlo de mí.

—No te vayas hoy. Quédate un poco más. Quédate conmigo —dice.

—Si tiene que pasar algo, lo que sea, entre nosotros, que me vaya hoy no lo cambiaré. Podemos escribirnos, hablar. Regresaré en primavera y podemos hacer planes.

Mis palabras parecen tener una síncopa forzada hasta que las oigo caer lejos, casi paralizadas. Inmóviles como un friso, nos sentamos en los bordes del estruendo sabatino del *campo*. Un rato largo atraviesa nuestro silencio hasta que nos ponemos de pie con torpeza. Sin

esperar la cuenta, deja algunas liras sobre la mesa, bajo el plato de cristal de su *gelato* de fresa intacto, que gotea sobre los billetes.

Me arde la cara y estoy asustada; enrojezco ante una emoción que no puedo nombrar, inquietantemente similar al terror, pero que no se diferencia del todo de la alegría. ¿Podría tener algo que ver con mis viejas premoniciones sobre Venecia? ¿Habrán adquirido los presentimientos la forma de este hombre? ¿Será esta aquella cita? Aunque el desconocido me atrae, también desconfío de él. «Aunque Venecia me atrae, también desconfío de

ella.» ¿Acaso él y Venecia son lo mismo? ¿Podría ser mi príncipe corso disfrazado de gerente de banco? ¿Por qué no podrá anunciarse el destino, ser un asno de doce cabezas, llevar pantalones púrpura, hasta una etiqueta? Lo único que sé es que yo no me enamoro, ni a primera vista ni a media vista, ni fácilmente ni con el correr del tiempo. Tengo el corazón oxidado por los viejos piñones que lo mantienen cerrado. Eso es lo que creo de mí misma.

Paseamos por Campo Manin hasta San Luca hablando de temas triviales. Me detengo de pronto. Él también se

detiene y me rodea con sus brazos. Me abraza y yo lo abrazo a él.

Cuando salimos de Bacino Orseolo y llegamos a San Marco, la Marangona hace sonar cinco campanadas.

«Es por él —pienso—. ¡Es el asno de doce cabezas con pantalones de color púrpura! Es el destino y las campanas solo me reconocen a mí cuando estoy con él. No, qué tontería. Son sandeces propias de la menopausia.»

Han transcurrido cinco horas desde que salí del hotel. Llamo a mis amigos, que todavía me esperan allí, y les juro que me reuniré con ellos y con mi equipaje directamente en el aeropuerto.

El último vuelo a Nápoles sale a las siete y veinte. Aunque parezca mentira, el Gran Canal está casi vacío, sin el embrollo habitual de esquifes, góndolas y *sandoli*, y eso permite al *tassista* correr con su taxi acuático, que da bandazos y cae brutalmente al agua. «Peter Sellers» y yo estamos de pie fuera, al viento, y nos dirigimos hacia un sol rojo oscuro que va descendiendo. Saco de mi bolso una petaca de plata y, de una bolsita de terciopelo, una copita fina y minúscula. Sirvo coñac y bebemos juntos a sorbos. Una vez más, me da la impresión de que está a punto de besarme y esta vez lo hace: en las

sienes, en los párpados, hasta que encuentra mi boca. No somos demasiado mayores.

A falta de amuletos más potentes, intercambiamos números, tarjetas de visita y direcciones. Pregunta si puede venir a vernos al final de la semana, dondequiera que estemos. Le digo que no me parece buena idea. Le indico nuestro itinerario, lo mejor que sé, para que podamos darnos los buenos días o las buenas noches de vez en cuando. Me pregunta cuándo regresaré a mi casa y se lo digo.

# CAPÍTULO 2

## Un veneciano en mi cama

Al cabo de dieciocho días y tan solo dos después de mi regreso a Estados Unidos, Fernando llega a Saint Louis: es su primer viaje a América. Sale por la puerta temblando y ceniciento. Había perdido su conexión en el aeropuerto Kennedy, por no haber corrido lo suficiente para recorrer una superficie mayor que la del Lido, la isla frente a Venecia en la que vive. El vuelo había

sido, con diferencia, el período más largo que había pasado sin fumar desde que tenía diez años. Coge las flores que le entrego y nos vamos a casa juntos, como si siempre lo hubiéramos hecho, como si siempre lo fuéramos a hacer.

Sin quitarse el abrigo, el sombrero, los guantes ni la bufanda, recorre lentamente la casa, como si intentara reconocer algo. Se sorprende de que un Sub-Zero sea una nevera y abre una de sus puertas esperando encontrar un armario para la ropa.

—*Ma è grandissimo* —se maravilla.

—¿Tienes hambre? —le pregunto y

me pongo a trajinar en la cocina.

Él observa una cestita de *tagliatelle* que he estirado y cortado aquella tarde.

—¿También hacéis pasta fresca en Estados Unidos? —pregunta, como si aquello fuera similar a encontrar una pirámide en Kentucky.

Empiezo a llenarle la bañera, como lo haría para uno de mis hijos o un viejo amante; vierto aceite de madera de sándalo, enciendo velas, pongo toallas, jabones y champú en una mesa cercana y deposito también una copita de Tío Pepe. Después de un rato tan largo que me preocupa, entra en el salón como si tal cosa: espléndido, con el cabello

húmedo liso y peinado hacia atrás. Lleva puesta una bata de lana clásica de color verde oscuro; en uno de los bolsillos, que está descosido, sobresale el bulto de un paquete de cigarrillos. Unos calcetines a rombos de color burdeos le cubren las rodillas delgadas y tiene los pies metidos en grandes zapatillas de ante. Le digo que se parece a Rodolfo Valentino y aquello le agrada. He preparado para nosotros la mesa baja delante de la chimenea del salón. Le entrego una copa de vino tinto y nos sentamos sobre cojines. Eso también le gusta. Así es como ceno con el desconocido.

Hay una fuente ovalada de puerros estofados, pasados por *crème me fraîche*, cubiertos de vodka y borboteantes, dorados bajo una costra de emmental y parmesano. No sé cómo se dice «puerro» en italiano, conque me pongo de pie para ir a buscar el diccionario.

—Ah, *porri* —dice él—. No me gustan los *porri*.

Paso otra vez las páginas rápidamente, como si me hubiese equivocado.

—No, no son *porri*, sino *scalogni* —le miento.

—Nunca los he probado —dice y

come un bocado.

Resulta que al desconocido le gustan mucho los puerros, siempre que se llamen «cebolletas». Después sirvo los *tagliatelle*, delgadas cintas amarillas, con una salsa de nueces asadas. Estamos cómodos e incómodos. Más que hablar, sonreímos. Trato de contarle un poco acerca de mi trabajo: que soy periodista y que escribo principalmente sobre comida y vinos. Le digo que soy *chef*. Asiente con indulgencia, pero no da la impresión de que mis credenciales le resulten demasiado convincentes. Parece conformarse con el silencio. He preparado un postre que llevaba mucho

tiempo sin hacer: un pastel de aspecto curioso, hecho de masa de pan, ciruelas moradas y azúcar moreno. De los jugos espesos y oscuros de la fruta, mezclados con el azúcar caramelizado, se desprende un vapor empalagoso y sutil; pongo el pastel entre los dos y lo comemos en el viejo molde abollado en el cual lo he horneado. Se lleva a la boca la última cucharada del almíbar de ciruelas y nos bebemos el culín de vino tinto. Se pone de pie, rodea la mesa y se sienta a mi lado; me mira de frente y después, con suavidad, vuelve mi cara ligeramente hacia la derecha, sujetándome la barbilla en la mano.

—*Si, questa è la mia faccia* —  
susurra—. Sí, esta es mi cara. Y ahora  
deseo irme a tu cama contigo.

Pronuncia estas palabras lentamente  
y con claridad, como si las hubiera  
practicado.

Cuando se duerme, lo hace con la  
mejilla contra mi hombro y un brazo  
cogido a mi cintura. Yo sigo despierta y  
le acaricio el pelo. «Hay un veneciano  
en mi cama», digo de forma casi  
audible. Apoyo la boca en su coronilla y  
vuelvo a recordar el encargo brusco que  
me había hecho mi editora hace muchos  
años: «Quédate dos semanas en Venecia  
y vuelve con tres artículos de fondo. Te

enviaremos un fotógrafo desde Roma», me dijo, sin despedirse. ¿Por qué no nos conocimos en aquel primer viaje? Probablemente, porque mi editora no me dijo que regresara con un veneciano. Sin embargo, ahora duerme aquí este desconocido de piernas largas y flacuchas. Ahora debo dormir yo también. «Duérmete», me digo, pero no me duermo. ¿Cómo voy a hacerlo? Recuerdo la actitud distante que siempre había despertado en mí Venecia. Siempre había encontrado alguna manera de dejarla para más adelante. Una vez llegué hasta el borde de sus alrededores acuáticos; fui de excursión

por la autopista de Bergamo a Verona y de allí a Padua y, cuando me encontraba a apenas treinta kilómetros, de pronto desvié mi pequeño Fiat blanco hacia el sur, en dirección a Bolonia. Sin embargo, una vez curada, en las primeras horas que pasé en Venecia, la vieja manía que le había cogido, siempre había hecho todo lo posible por encontrar motivos para regresar, había suplicado que me dieran encargos de escritura que me condujeran cerca y había dado vueltas por la sección de viajes en busca de algún billete barato.

La primavera pasada me trasladé desde California a Saint Louis,

Missouri; alquilé una habitación durante dos meses, mientras acababan las obras de renovación de la vivienda y ponía en marcha una cafetería pequeña. En junio, la vida había cobrado forma: la cafetería, una reseña semanal de restaurantes para el *Riverfront Times*, la construcción de una ruta cotidiana por mi nueva ciudad. Sin embargo, me empezaron a dar vueltas las ansias de conocer mundo y a principios de noviembre, impaciente, emprendí con mis amigos Silvia y Harold el viaje de regreso hacia los brazos melifluos de Venecia.

«Jamás se me ocurrió que me dirigía

hacia estos brazos melifluos», pienso, mientras me acurruco más contra el veneciano.

Por las mañanas nos sentamos junto al fuego de la cocina, uno frente a otro en los sillones de oreja de terciopelo color ladrillo, cada uno con un diccionario bilingüe en la mano, una cafetera de émbolo llena y humeante, una jarrita de nata líquida y un plato de *scones* untados con mantequilla en la mesa que tenemos delante y, así instalados, hablamos de nuestras vidas.

—Siempre estoy tratando de

recordar cosas importantes para contarte, ¿sabes?, sobre mi infancia, de cuando era joven. Creo que soy el prototipo del hombre de la calle. En las películas, me darían el papel del hombre que no se quedó con la chica.

No parece triste ni arrepentido de la imagen que tiene de sí mismo. Una mañana me pregunta:

—¿Recuerdas tus sueños?

—¿Te refieres a lo que sueño por la noche?

—No, a tus fantasías: lo que soñabas que querías, lo que soñabas con llegar a ser.

—Por supuesto que sí y muchos de

ellos se han hecho realidad. Quería tener hijos. Este fue mi primer sueño importante. Cuando nacieron, la mayoría de mis sueños tenían que ver con ellos y, cuando crecieron, empecé a soñar cosas algo diferentes, pero realmente muchos de ellos se han concretado y se siguen concretando. También recuerdo los que quedaron en agua de borrajas. Los recuerdo todos y siempre aparecen otros nuevos. ¿Y tú?

—No, no tanto. Y, hasta ahora, cada vez menos. Crecí pensando que soñar se parecía mucho a pecar. Lo que me decían cuando era niño los sacerdotes y los maestros y también mi padre tenía

que ver con la lógica, el razonamiento, la moralidad y el honor. Yo quería pilotar aviones y tocar el saxofón. A los doce años me enviaron a estudiar lejos de mi casa y te puedo asegurar que vivir entre jesuitas no favorece la ensoñación y, las pocas veces que regresaba a mi casa, el ambiente allí también era sombrío. La juventud y sobre todo la adolescencia fueron etapas desagradables que casi todos me hicieron pasar a toda prisa.

Habla con mucha rapidez y siempre tengo que pedirle que vaya más despacio, que me explique una palabra u otra. Todavía estoy con los jesuitas y el

saxofón, cuando él ya ha llegado a «*la mia adolescenza è stata veramente triste e dura*».

Cree que el volumen es la solución a mi falta de comprensión, de modo que inhala como un tenor avejentado y su voz llega a ser atronadora.

—El deseo de mi padre era que yo estuviera rápidamente *sistemato*, situado, que encontrara un trabajo y un camino seguro y que continuara por él diligentemente. Aprendí enseguida a querer lo que él quería y, con el tiempo, fui acumulando una capa tras otra de vendaje casi transparente sobre mis ojos, sobre mis sueños.

—Espera —le suplico, mientras paso las hojas, tratando de encontrar la palabra *cerotti*, «vendaje»—. ¿Qué le pasaba a tus ojos? ¿Por qué llevabas un vendaje?

—*Non letteralmente*. No lo tomes literalmente —brama. Es impaciente. Soy una imbécil que, después de doce horas conviviendo con un italiano, aún no puede seguir la corriente de su imaginería galopante. Añade una tercera dimensión para que yo comprenda su historia. Se pone de pie, se sube los calcetines por encima de las rodillas arrugadas, se arregla la bata y ahora se cubre los ojos con un paño de cocina y

mira por encima del borde. El desconocido ha sumado el histrionismo a la velocidad y el volumen, seguro de que así logrará hacerse entender. Continúa—: Y, con el paso del tiempo, el peso del vendaje, su carga, se vuelve casi imperceptible. Algunas veces torcía la vista y miraba por debajo de la venda, para ver si todavía alcanzaba a ver fugazmente los viejos sueños con luz natural y algunas veces lo conseguía, pero en general era más cómodo simplemente volver a estar debajo de los vendajes. Al menos, hasta ahora — dice tranquilamente, porque el espectáculo ha terminado.

«Puede que sea el hombre que no se quedaba con la chica a menos que ella fuera Tess la de los D'Urbervilles o Ana Karenina o, tal vez, Edith Piaf —pienso—. Siente una tristeza tan profunda —sigo pensando— y siempre quiere hablar del tiempo.»

Cuando le pregunto por qué ha venido corriendo y ha cruzado el mar tan rápido, me dice que estaba cansado de esperar.

—¿Cansado de esperar? Pero si has venido dos días después de mi regreso —le recuerdo.

—No, quiero decir que no quiero esperar más. Ahora entiendo lo que

significa «aprovechar el tiempo». La vida es este *conto*, una cuenta —dice el banquero que lleva dentro—, con una cantidad desconocida de días preciosos, de los cuales solo podemos retirar uno por vez, y no se aceptan depósitos. —La alegoría brinda al desconocido una oportunidad espléndida para otra representación teatral—. He usado tantos de los míos para dormir. A la mayoría de ellos los he dejado pasar, uno por uno. Es bastante común que uno se limite a encontrar un lugar seguro para esperar a que pasen todos. Cada vez que me ponía a analizar cosas, a pensar en lo que sentía, en lo que quería,

no tocaba nada, no había nada que me importara más que todo lo demás. He sido perezoso. La vida iba pasando y yo iba arrastrando los pies, *sempre due passi indietro*, siempre dos pasos por detrás. *Fatalità*, el destino. Fácil. Nada de riesgos. Todo sucede por culpa o por mérito de otra persona; por eso, ahora ya no espero más —dice, como si estuviera hablando con alguien muy lejano que se mantiene al margen.

Cuando me toca a mí, empiezo a hablarle de algunos acontecimientos importantes de mi vida: cuando nos mudamos de Nueva York a California, anécdotas sobre el período breve y

terrible que pasé en el Instituto Culinario Americano de Hyde Park, sobre mis viajes por motivos gastronómicos a las zonas más remotas de Francia e Italia para buscar una comida o un vino perfectos. Todo parece la evolución de un caso social y, al cabo de una lista breve de enumeraciones, me doy cuenta de que nada de esto importa ahora y que todo lo que he hecho y he sido hasta este minuto ha sido un preámbulo. Incluso en estos primeros días que pasamos juntos, tengo muy claro que lo que siento por el desconocido ha acabado con todas las demás aventuras de mi vida. Ha

cambiado de lugar a todas las personas y las cosas a las que pensaba que me estaba acercando o de las cuales me estaba alejando. Amar a Fernando es como una sola sacudida fuerte de las piedras que me permite interpretar todo lo que en alguna ocasión me ha desconcertado y a veces incluso me ha torturado. No pretendo comprender estos sentimientos, pero estoy dispuesta a dejar que lo inexplicable siga siendo sagrado. Parece que yo también he tenido mi propia dosis de vendajes como reliquia de familia. Es increíble lo que un hombre tierno puede hacer para abrir un corazón.

Viene conmigo a la cafetería todas las mañanas, ayuda con la segunda hornada, pica romero y echa harina en la Hobart. Le encanta extraer la *focaccia* del horno con la pala de madera y aprender a sacudir el pan caliente y plano para echarlo con destreza en las rejillas para que se enfríe. Siempre preparamos uno pequeño especial para nosotros y lo ponemos a hornear en la parte más caliente del horno, para que salga tan tostado como las avellanas. Lo rompemos con impaciencia y nos lo comemos cuando todavía está humeando, quemándonos los dedos. Dice que le encanta mi piel cuando

huele a romero y a pan recién hecho.

Por las tardes, si tengo que entregar una columna o algo que discutir con mi editora, pasamos por la oficina del periódico. Paseamos por Forest Park. Cenamos en la cafetería o vamos a Balaban's o al Café Zoe y después a los clubes de jazz del centro. No entiende mucho de geografía y ha tardado tres días en convencerse de que Saint Louis queda en Missouri. Dice que ahora comprende por qué sacó de quicio al agente de viajes de Venecia cuando intentaba reservar un billete para Saint Louis, Montana. De todos modos, sugiere que vayamos a pasar el día al

Gran Cañón o que vayamos a comer a Nueva Orleans.

Una noche regresamos tarde de cenar en Zoe. Habíamos hablado mucho sobre la vida cuando mis hijos eran pequeños. Cojo de mi escritorio una cajita de anafalla verde que contiene fotografías y busco una para enseñarle la casa de Lane Gate Road en Cold Spring, Nueva York, que todos queríamos tanto. Sentado junto al fuego, el desconocido pasa las estampas antiguas. Me siento a su lado y veo que siempre regresa a una foto en la que estoy acunando en mis brazos a una Lisa recién nacida. Dice que tiene un rostro muy dulce y que se

parece mucho a la cara que aparece en sus fotografías de adulta, a su rostro de mujer. Me dice que mi rostro también es dulce y que Lisa y yo nos parecemos mucho. Me dice que ojalá me hubiese conocido entonces y que ojalá pudiese acariciar el rostro que era mío en aquella fotografía antigua.

El desconocido me empieza a desabrochar el *bustier*. Tiene unas manos preciosas, grandes y cálidas, que me rozan la piel buscando a tientas entre el encaje suave. Empieza a quitar las migas de mi escote, entre mis pechos.

—*Cos'è questo?* ¿Qué es esto? Aquí llevas un registro de todo tu día.

Tenemos pruebas de las tostadas de centeno quemadas, de dos o puede que tres clases de galletas, *focaccia*, un *brownie* de moca: lo llevas todo aquí, archivado dentro de tu ropa interior — dice, a medida que va probando los trocitos reveladores. Me echo a reír hasta que empiezo a llorar y él dice—: Y esas lágrimas... ¿Cuántas veces lloras al día? ¿Siempre estarás llena de *lacrime e briciole*, de lágrimas y migas?

Me apoya sobre la felpa fresca de mi cama y, cuando me besa, pruebo mis propias lágrimas mezcladas con vestigios ínfimos de jengibre.

«¿Siempre estarás llena de lágrimas

y migas?» Recuerdo su pregunta mientras lo observo dormir y pienso que es un anciano sabio. Pues sí: las migas son el símbolo eterno de mi desaforado picoteo y mi pecho constituye un buen anaquel para recogerlas. También son bastante constantes mis lágrimas. Llora con tanta facilidad como sonrío, ¿alguien me puede decir por qué? Algo que viene de hace mucho tiempo y me sigue raspando dentro. Algo que está en mi interior. No son aquellas lágrimas nocturnas que escuecen y que a veces sigo derramando por las viejas heridas. «Que se ponga de pie aquel de vosotros que no conserve nada de sus heridas»,

dijo una noche mi amigo Misha después de un vodka doble. Uno de sus pacientes se acababa de pegar un tiro con una pistola con mango de perlas.

La mayor parte de las veces lloro de alegría y asombro, más que de dolor. El gemido de una trompeta, el aliento cálido del viento, el tintineo del cencerro de un cordero descarriado, el humo de una vela que se acaba de extinguir, el alba, el crepúsculo, la luz de una hoguera, la belleza cotidiana. Llora por la forma en que nos embriaga la vida y puede que también, un poquito, por lo rápido que pasa.

No ha pasado ni una semana cuando yo, que nunca me engripo, me despierto un día muy engripada. Hace años que no pillo ni siquiera un resfriado, pero ahora, precisamente ahora, cuando tengo a este veneciano en mi cama de seda rosa, ardo de fiebre, tengo la garganta en llamas y la piedra de cincuenta kilos que me obstruye el pecho no me deja respirar. Empiezo a toser. Trato de recordar lo que tengo en el botiquín para aliviarme, pero sé que solo contiene vitamina C y una botellita aceitosa de un bálsamo infantil que llevo conmigo desde Nueva York, hace diez años.

—Fernando, Fernando —digo con

una voz ronca que sale de la estrechez ampollada de mi garganta—, creo que tengo fiebre.

En aquel momento, yo todavía no comprendo que la palabra, el concepto de «fiebre», evoca la peste en el alma de los italianos. Creo que este fenómeno es la manifestación de un recuerdo medieval. Donde hay fiebre, seguro que hay una muerte lenta y enconada. Salta de la cama, repitiendo «*febbre, febbre*», y después regresa de un salto a la cama y me pone las manos en la frente y en la cara. Dice la palabra *febbre* cada tres segundos, como si fuese un mantra. Apoya su mejilla, todavía caliente por el

sueño, en mi pecho y repite el mantra más aprisa. Dice que mi corazón late muy rápido y que eso es mala señal. Me pregunta dónde guardo el termómetro y, cuando le digo que no tengo, por primera vez le veo poner cara de sufrimiento. Le pregunto si la falta de termómetro supone la ruptura del trato.

Sin preocuparse por la ropa interior, se enfunda los vaqueros y un jersey, como si se vistiera para hacer una obra de misericordia. Me pregunta cómo se dice *termómetro* en inglés, pero, como la pronunciación se parece mucho al italiano, no distingue entre las dos palabras. Se la escribo en un *post-it* y

añado «Tylenol y algún antigripal». Reírme me hace mucho daño, pero río de todos modos. Fernando dice que la histeria es habitual en estos casos. Mira si lleva dinero.

Tiene liras y dos Kruger Rand de oro. Le digo que en la farmacia solo aceptan dólares y se lleva las manos a la cabeza, mientras dice que no hay tiempo que perder. Se abriga con la chaqueta, se envuelve en su bufanda, se encasqueta el gorro de pieles y se estira un guante sobre la mano izquierda; el de la derecha ha desaparecido en el éter sobre el Atlántico. Preparado para las guerras que podría encontrar al sol, con cuatro

grados de temperatura, en su trayecto de tres manzanas hacia el oeste hasta Clayton, el veneciano parte. Esta será su primera transacción socioeconómica en solitario en Estados Unidos. Regresa a buscar el diccionario y me vuelve a dar dos besos, mientras sacude la cabeza sin poder creer que yo haya provocado una tragedia semejante.

Rebosante de té caliente y de todas las pildoritas y las pócimas que el veneciano no para de darme, duermo la mayor parte del día y hasta bien entrada la noche. Una vez, cuando me despierto, lo encuentro sentado al borde de la cama, mirándome con ojos repletos de

dulzura.

—Te ha pasado la fiebre y ahora estás muy bien y fresquita. *Dormi, amore mio, dormi.* Duerme, mi amor, duerme.

Lo miro y le veo los hombros estrechos y encorvados y el rostro que todavía refleja preocupación. Se pone de pie para ajustar la manta y lo miro cuando se agacha hacia mí con sus apropiados calzoncillos de lana, que le llegan hasta las rodillas. Creo que se parece al flacucho aquel de la playa antes de escribir solicitando un ejemplar de *Culturismo*. Creo que es lo más guapo que he visto en mi vida.

—¿Pensabas que estaba a punto de morir? —le pregunto.

—No —responde—, pero tenía miedo, porque estabas muy mal y todavía lo estás, así que ahora mejor te vuelves a dormir, pero que sepas que, si acaso te mueres tú antes que yo, tengo un plan, una manera de encontrarte. No quiero tener que esperar otros cincuenta años, conque iré a ver a san Pedro y directamente le preguntaré por la cocina o, para ser más exactos, por el horno de leña. ¿Te parece que habrá un horno de pan en el Paraíso? Porque, si lo hay, allí estarás tú, llena de harina y con olor a romero. —Me dice todo esto mientras

estira las sábanas, tratando de que las esquinas queden afiladas como cuchillos. Cuando por fin queda satisfecho con sus ajustes, se vuelve a sentar cerca de mí y, susurrando con su voz de barítono, el desconocido veneciano que tanto se parece a Peter Sellers y un poquito a Rodolfo Valentino se pone a cantar una canción de cuna. Me acaricia la frente y dice—: ¿Sabes una cosa? Siempre he querido que alguien me cantara, pero ahora sé que lo que más quiero es cantarte a ti.

A la mañana siguiente, siguiendo el rastro de su cigarrillo encendido, voy corriendo al salón.

—No deberías levantarte —me dice en inglés y me persigue hasta la cama. Se mete dentro a mi lado y nos quedamos dormidos. Dormimos el sueño de los niños.

La mañana del día que tiene que partir hacia Venecia renunciamos a nuestra charla junto al fuego y dejamos café en las tazas. No pasamos por la cafetería y ni siquiera hablamos mucho. Caminamos un buen rato por el parque y después encontramos un banco donde descansar un poco. Una bandada de gansos atraviesa el aire frío y cristalino, graznando y aleteando con entusiasmo.

—¿No se les ha hecho un poco tarde

para migrar al sur? —le pregunto.

—Un poco sí —responde—. Puede que estuvieran esperando a algún rezagado o puede que se hayan perdido. Lo importante es que ahora están en camino. Como nosotros.

—Qué poético eres.

—Hace unas semanas, ni siquiera habría alzado la mirada para ver esas aves, ni siquiera las habría oído. Ahora me siento parte de las cosas, sí, me siento conectado; creo que esa es la palabra adecuada. Ya me siento casado contigo, como si siempre hubiera estado casado contigo, pero no pudiera encontrarte. Ni siquiera parece

necesario pedirte que te cases conmigo. Parece mejor decir: «Por favor, no te vuelvas a perder. Quédate cerca. Quédate muy cerca de mí».

Habla con la voz misteriosa de un niño que cuenta secretos.

Esa noche, cuando regreso a casa desde el aeropuerto, enciendo el fuego de la chimenea de mi dormitorio y arrojo los cojines frente a ella, como hacía él todas las noches. Me siento donde se sentaba él, me pongo su camiseta de lana sobre el camisón y me siento más pequeña y frágil que nunca. Ya lo tenemos todo

arreglado. Él va a ponerse a mover papeles en Venecia para prepararlo todo para nuestra boda y yo tengo que poner punto final a mi vida en Estados Unidos e irme a Italia lo antes posible, en junio a más tardar. Decido dormir junto al fuego y saco una manta de la cama y me tumbo debajo. Aspiro el olor del desconocido, que emana de su camiseta. Me encanta este olor.

«Adoro a Fernando», me digo a mí misma y al fuego. Me desconcierta este hecho nuevo en mi vida, más por la rapidez con la que ha llegado que por su verdad. Busco algún sentido de *folie a deux*, pero no lo encuentro. En lugar de

que el amor me ciegue, veo de verdad porque estoy enamorada.

Nunca tuve, ni siquiera fugazmente, la sensación de que me estuviera haciendo señas para que montara en un caballo blanco un festejante de cabello rizado, el hombre que quiere ser rey, mi amor verdadero, el hombre de mi vida... Nunca sentí que la tierra se abriera bajo mis pies. Jamás. Lo que sentí, lo que siento, es tranquilidad. Dejando aparte las primeras horas que pasamos juntos en Venecia, no ha habido confusión ni desconcierto ni ninguno de los cálculos y consideraciones que podrían parecer naturales en una mujer

bien entrada en la madurez que está pensando en jugarse el todo por el todo. Ahora todas las puertas están abiertas y tras ellas hay una luz amarilla cálida. No parece una perspectiva nueva, sino la primera y la única que me corresponde solo a mí, la primera que no es un compromiso ni una actualización. Fernando es la primera opción. Nunca he tenido que convencerme para amarlo, ni hacer un balance de sus méritos y sus defectos en un bloc de hojas amarillas. Tampoco he tenido que recordarme, una vez más, que no me vuelvo cada día más joven y que debería estar agradecida de que me preste atención otro «hombre

muy agradable».

A menudo somos nosotros mismos los que nos complicamos la vida. ¿Por qué tenemos que apretarla, morderla y golpearla contra lo que estamos convencidos de que es nuestra gran capacidad de razonamiento? Violamos la inocencia de las cosas en nombre de la racionalidad, para poder deambular por ahí, sin parar, en busca de la pasión y el sentimiento. «Deja que lo inexplicable siga siendo sagrado.» Lo amo. Piernas flacuchas, hombros estrechos, tristeza, ternura, hermosas manos, hermosa voz, rodillas arrugadas. Sin saxofón, sin aviones. Fantasmas

jesuitas.

Espero un sueño que no llega. Son casi las tres de la mañana y recuerdo que, dentro de cinco horas y media, llegarán en bloque la corredora de fincas y sus agentes inmobiliarios para echar un vistazo a la casa. ¿Cómo me irá en la entrevista con la cónsul italiana en Saint Louis? Me han dicho que es una arpía siciliana. Me doy cuenta de lo mucho que asumo con el desconocido, pero, sobre todo, sé que, pase lo que pasare, estoy enamorada por primera vez en mi vida.

# CAPÍTULO 3

¿Por qué no me iba a ir a vivir  
a orillas  
de una laguna en el Adriático  
con un desconocido de ojos  
color arándano?

Me despierta un frío aplastante. La luz tenue y pálida que refleja la nieve aparece detrás del encaje blanco de la ventana. Blanco sobre blanco y yo sin Fernando. Corro a subir el termostato y

regreso a la ventana a contemplar el espectáculo. Ya han caído como treinta centímetros de nieve helada sobre la terraza. ¿Vendrán los de la inmobiliaria, de todos modos? ¿Me conviene esperar antes de ponerme a sacarle brillo a las cosas? Doy vueltas por las habitaciones, que ahora parecen más grandes o más pequeñas, vacías sin sus maletas abiertas y sus zapatos y toda su carga multicolor alrededor, como guirnaldas. Echo de menos el desorden que desapareció con él. Me encuentro cambiada. Recuerdo aquella mañana de junio cuando cerré el trato por esta casa. Había representado el papel de tirana

inmutable, pasando la mano sobre las superficies, manifestando mi desaprobación ante las manchas de pintura sobre los suelos de caoba satinada, amenazando con cancelarlo todo porque el sistema de apertura de la puerta del garaje me parecía estrafalario. La remodelación de la casa había sido una saga que duró un año, del cual pasé diez meses dirigiéndola a larga distancia, desde Sacramento.

—¿Una chimenea en la cocina, otra en el dormitorio y otra en la sala? — preguntó con sorna el contratista la primera vez que nos vimos.

Durante los dos últimos meses de las

obras me quedé en casa de Sophie, una nueva amiga que estaba atravesando su propio período de transición y buscaba compañía casi tanto como el ingreso que percibía por alquilar habitaciones en su casa vieja y mohosa. Solía pasarme horas todos los días en la obra, inmersa en algún pequeño proyecto personal o a veces corriendo y haciendo recados para los obreros. Recordé la gran rebelión de los pintores la mañana que desparramé por el suelo un montón de fichas de colores.

—Veréis, es que quisiera que cada habitación tuviera un tono de terracota que fuera descendiendo de forma casi

imperceptible —les dije y, blandiendo una muestra de damasco, añadí—: Y quisiera que el comedor fuera de este tono claro y brillante de rojo primario.

—¿Rojo, rojo de verdad, como su pintalabios? —preguntó uno de ellos con incredulidad.

—Así es, exactamente: rojo pintalabios.

Sonreí, perfectamente satisfecha de que me hubiese comprendido tan rápido. Además, ¿qué tiene de raro el rojo? Roja es la tierra y la piedra y la puesta del sol y los graneros y las escuelas y, sin duda, pueden ser rojas las paredes de una pequeña habitación alumbrada

con velas donde la gente se reúne para comer.

—Harán falta seis y puede que ocho capas para conseguir que quede parejo un color tan oscuro, señora —advirtió otro—, y va a dar la sensación de menos espacio, de encierro.

—Sí, el espacio quedará cálido, atractivo —le dije, como si me hubiera dado la razón.

Recuerdo que iba a ver a los pintores mientras trabajaban y les llevaba té frío y las primeras cerezas maduras, recién cortadas del cerezo de Sophie. Y cuando la obra quedó acabada y casi todos los obreros vinieron,

elegantes y perfumados, a la fiesta de inauguración, fue el equipo de pintores el que fotografió las habitaciones desde todos los ángulos y dos de ellos regresaron una y otra vez para filmar los espacios bajo la luz cambiante. La hermosa casita, hecha con tanto amor, había sido, después de todo, una obsesión efímera. En aquel momento, lo único que deseaba era deshacerme de ella, dejarla atrás lo más rápido posible, para irme a vivir a una casa que no había visto nunca, un lugar que Fernando había descrito con el rostro crispado como «un apartamento muy pequeño en un bloque de pisos de posguerra que

necesita mucho trabajo».

—¿Qué tipo de trabajo? —le había preguntado con entusiasmo—. ¿Pintura y muebles? ¿Cortinas nuevas?

—Para ser más precisos, hay que arreglar muchas cosas. —Esperé y él continuó—: No se ha hecho casi nada desde que se construyó, a principios de la década de 1950. Mi padre era el propietario y lo tenía alquilado y yo lo heredé de él.

Traté de hacerme a la idea de algo grotesco, para no desilusionarme después. Imaginé habitaciones cuadradas con ventanas pequeñas, mucho plástico milanés y pintura verde

menta y rosado flamenco desconchándose por todas partes. ¿Acaso no eran esos los colores de la Italia de posguerra? Ojalá me hubiese dicho que vivía en un apartamento de un tercer piso, pintado al fresco, en un *palazzo* gótico, con vistas al Gran Canal o —¿por qué no?— en el antiguo taller de Tintoretto, que tendría una luz espléndida, pero no fue eso lo que me dijo. Además, yo no iba a Venecia por la casa que tuviera Fernando.

Lo echaba de menos con desesperación y hasta olfateaba por si quedaba algún rastro del humo de sus cigarrillos. Cuando atravesaba el salón,

lo veía allí, con su sonrisa de Peter Sellers, los brazos cruzados y los codos hacia dentro, en dirección al pecho, llamándome con los dedos.

—Ven a bailar conmigo —solía decirme, mientras su recientemente adquirido y muy estimado disco de Roy Orbison sollozaba en el equipo de música.

Yo siempre dejaba a un lado el libro o el bolígrafo y nos poníamos a bailar. Ahora quiero bailar, descalza, tiritando de frío. ¡Cómo me gustaría bailar con él! Recuerdo a los que bailaban el vals en la Piazza San Marco. ¿De verdad iría a vivir allí? ¿De verdad me iba a casar

con Fernando?

El terror, la enfermedad, el engaño, la desilusión, el matrimonio, el divorcio y la soledad ya habían ido a visitarme bastante pronto en la vida y habían interferido con mi paz. Algunos de los demonios se limitaron a pasar de largo, mientras que otros acamparon frente a mi puerta de atrás y se quedaron. Uno a uno se fueron marchando y cada uno dejó alguna impresión de su visita que me fortaleció y me hizo mejor. Agradezco que los dioses fueran impacientes conmigo y que no esperaran a que cumpliera los treinta, los cincuenta o los setenta y siete, sino que tuvieran la

amabilidad de arrojar los guantes cuando yo era joven. Los guantes son las cosas que nos pasan a todos, pero la vida puede parecer más misericordiosa cuando uno aprende de joven a recogerlos, a usarlos contra los demonios y, por último, aunque sea a sobrevivir a esos mismos demonios, si no puede huir de ellos. Es ese prolongado y falso pavonearse durante toda la vida lo que hace que la gente, tarde o temprano, se estrelle contra una pared. Yo nunca me he pavoneado de nada, sino que siempre he estado agradecida de tener la oportunidad de seguir intentando sacar brillo a las

cosas. En cualquier caso, a aquellas alturas, no quedaba mucho que temer. Una infancia deprimente, sembrada de cosas horrorosas, no tardó en brindarme dolor y vergüenza. Yo pensaba que era yo la que estaba mal, la que era espantosa, la causa del tormento colosal de mi familia y nadie se esforzó demasiado por quitarme aquella idea de la cabeza. ¿Por qué no pude vivir en una casa con ventanas doradas, en la que la gente fuera feliz, en la que nadie tuviera pesadillas ni temores candentes? Quería estar en cualquier sitio donde nadie arrojara dolores antiguos sobre mi nueva vida ni la sacudiera como una

correa.

Cuando comprendí que era yo, yo misma, la que tenía que construir la casa de las ventanas doradas, me puse a trabajar. Acallé las penas, aprendí a hacer pan, crié a mis hijos y me inventé una vida que me gustaba. Ahora elijo abandonar esa vida. Me atrevo a recordar los temores que me hacían temblar cuando los niños eran pequeños, las épocas de vacas flacas, mis intentos de ganar tiempo a los dioses, pidiéndoles que me conservaran fuerte y sana para ocuparme de ellos, para criarlos un poco más. ¿Acaso no es eso lo que hacen las madres solteras?

Tememos que alguien más fuerte que nosotras se lleve a nuestros bebés. Tememos que alguien piense que lo estamos haciendo terriblemente mal, que tomamos las decisiones equivocadas. Ya somos bastante duras con nosotras mismas y, aunque seamos fuertes, nos suponen rotas. En el mejor de los casos, somos medianamente buenas. Le tememos a la pobreza y a la soledad. *«Lady Madonna, children at her feet.»* Le tememos al cáncer de mama. Le tememos al miedo de nuestros hijos. Le tememos a lo rápido que pasa su infancia. «Espera, espera, por favor; creo que ahora lo entiendo. Creo que

puedo hacerlo mejor. ¿Podemos repetir el mes pasado? ¿Cómo has llegado a cumplir los trece? ¿Cómo has llegado a cumplir los veinte? Pues sí, claro que sí, que debes marcharte. Lo comprendo, sí. Te quiero, cariño. Te quiero, mamá.»

Al principio, hablaba más de lo habitual con Lisa y Erich, mis hijos. Solía llamar y ellos me hacían millones de preguntas que yo no sabía muy bien cómo responder o, si no, llamaban ellos para saber si yo estaba bien, si tenía dudas o algo así. Al cabo de unas cuantas semanas, hablábamos con menos frecuencia y con tensión. En aquella época, ellos necesitaban hablar más

entre ellos que conmigo, tal vez porque tenían que poner en orden la impresión, la alegría y el miedo. Lisa solía llamar y yo me echaba a llorar y ella me decía: «Mamá, te quiero».

Erich vino a visitarme. Me llevó a cenar a Balaban's y se sentó frente a mí, mirándome a la cara con atención. Satisfecho, entonces, de que, como mínimo, yo tenía el mismo aspecto, estuvo un buen rato bebiendo vino a sorbos en silencio hasta que, por fin, dijo:

—Espero que todo esto no te dé miedo. Te irá bien.

Era la táctica que siempre utilizaba

para tranquilizarme, cuando era él el que estaba muerto de miedo de algo.

—No, no tengo miedo —le dije— y espero que tú tampoco.

—¿Miedo? No, solo tengo que volver a ajustar mi brújula. Tú y la casa siempre habéis estado en el mismo lugar —dijo.

—Y así seguirá siendo, solo que ahora la casa y yo estaremos en Venecia —le dije.

Era consciente de la diferencia que había entre marcharse a la universidad sabiendo que tu casa queda a unos centenares de kilómetros y que tu madre levante la casa y se vaya a vivir a

Europa. A partir de entonces, la casa quedaría a diez mil kilómetros y ya no podría ir a pasar allí un fin de semana largo. Además estaba aquella otra persona llamada Fernando. Fue mucho menos dramático para mi hija, que ya llevaba varios años viviendo en Boston, muy enamorada, con sus estudios y su trabajo. Deseaba que mis hijos se sintieran parte de mi futuro, pero aquello no nos estaba ocurriendo a los tres juntos, como la mayoría de las cosas que nos habían pasado antes en la vida. En aquel momento me estaba pasando algo a mí sola. Una parte de mí sabía que éramos un viejo equipo y que un mar no

podría separarnos, pero otra parte sabía que su infancia se estaba acabando y que, de un modo extraño, la mía comenzaba.

Las partes realmente valiosas de mi vida son transportables y no dependen de la geografía. ¿Por qué no me iba a ir a vivir a orillas de una laguna en el Adriático con un desconocido de ojos color arándano, sin dejar rastros de migas de *biscotti* para encontrar el camino de regreso? Después de todo, mi casa, mi coche de lujo, hasta mi país de origen, no eran, por definición, yo misma. Mi refugio, mi parte sentimental eran viajeros veteranos e irían adonde

yo fuera.

Me sacudo el ensueño y pongo agua a calentar, empiezo a llenar la bañera, llamo a la cafetería para averiguar si el panadero ha llegado a tiempo y sobrio y pongo un disco de Paganini a un volumen discreto. Los agentes inmobiliarios no tardarán en llegar.

En lugar de ponerme a limpiar corriendo toda la casa, opto por la seducción más elemental de fuegos que crepitan y el aroma de algo con canela en polvo por encima viniendo del horno. Cuando consigo que salten las llamas en

las tres chimeneas, corto un poco de una masa para *scones* que sobró hace tres días de uno de los desayunos de Fernando, cubro las mitades con especias y azúcar y una buena porción de mantequilla y cierro la puerta del horno justo cuando suena el timbre. Recibo a la muchedumbre, que llega toda junta, a pesar de la tormenta, como por mandato divino. La brigada pasa a mi lado, echa los abrigos y las bufandas en un diván, dejando a la vista sus elegantes *blazers* color mostaza, y, sin más ceremonias, comienza la inspección. En total, son once agentes. Los murmullos de aprobación

contenidos enseguida dejan paso a gritos de satisfacción cuando una de ellas abre la puerta del baño de invitados, que está forrado en peltre, otra alza la vista a la araña de cristal austríaca del siglo XIX que cuelga del techo del salón y otra se deja caer sobre el mullido sillón de orejas de terciopelo cobrizo que hay delante de la chimenea de la cocina.

—¿Quién ha sido el arquitecto?

—¿Quién ha hecho este trabajo?

—Su decorador debe ser de Chicago.

—Dios mío, esto es fabuloso —dice el único caballero entre tantas damas—. ¿Cómo se le ocurre venderlo?

—Ya sé —dice otra en un aparte—.

Es tan romántico que me hace sentir anticuada.

—Lo que pasa es que tú eres anticuada —le asegura el caballero.

—¿Cómo soporta deshacerse de esto? —pregunta otra.

Está claro que es mi turno de hablar.

—Es que me marcho para casarme con un veneciano. —Respiro hondo —. Me voy a vivir a Venecia —digo suavemente, saboreando las palabras.

¿He sido yo? ¿Ha sido mi voz la que ha hablado? El equipo responde con un silencio prolongado. Cuando una empieza a hablar, todas la imitan.

—¿Cuántos años tiene?

—¿Cómo lo ha conocido?

—¿Es un conde o algo así? —

pregunta una, impaciente por adornar la historia.

Supongo que lo que quieren saber es si es rico. Declarar de forma categórica que es relativamente pobre los dejaría perplejos, les cortarían su fantasía, conque opto por una parte de la verdad:

—No, no es conde, sino banquero y se parece mucho a Peter Sellers.

—Vaya, querida, tenga cuidado — dice la anticuada—. Haga averiguaciones; vamos, investigúelo bien. Hace cuatro años, mi amiga

Isabelle conoció a un napolitano en Capri y casi la engatusó para que se casaran enseguida, hasta que una noche ella se despertó y lo pilló hablando en voz baja por su teléfono móvil desde el balcón de la habitación de su hotel y hasta tuvo la cara dura de decirle que solo estaba dándole las buenas noches a su madre.

Aquella historia parece un combinado inoportuno de envidia cochina con un deseo sincero de protegerme.

«No conoce a Fernando», pienso. Que yo tampoco lo conozca no parece venir al caso.

Una de ellas intenta rescatar el motivo más sinfónico de la historia y dice:

—Apuesto a que tiene una casa espléndida. ¿Qué tal es?

—No creo que tenga nada de espléndida. Vive en un bloque de pisos de la década de 1950 en la playa. En realidad, todavía no lo he visto.

—¿O sea, que va a vender su casa y a dejar de lado toda su vida, sin... ?

Su pregunta queda anulada por el caballero, que pretende reconfortar a la multitud.

—Tal vez esté usted enamorada de Venecia. Si yo tuviera oportunidad de

irme a vivir a Venecia, me importaría un rábano el aspecto que tuviera la casa.

Hacen bromas y comentarios ingeniosos sin tenerme en cuenta.

Cuando el equipo se marcha, una de las agentes se queda atrás y pone por escrito una oferta para comprarme la casa ella misma. La oferta es seria, razonable, y no es inferior en muchos miles de dólares al precio que Fernando y yo habíamos comentado con mi abogado. Me dice que hace tiempo que tiene pensado poner fin a su matrimonio, dejar el trabajo y montar su propia agencia. Dice que encontrar aquella casa con el comedor de color rojo

pintalabios era lo último que le faltaba para activar su programa de renacimiento.

—No dejaré aquí ningún polvo mágico —le advierto—. Si compra la casa, no quiere decir que se enamorará de un español encantador ni nada por el estilo. No es más que una casita bonita y corriente —digo como una estúpida, tratando de protegerla de su impulso y puede que a mí del mío—. ¿Por qué no se lo piensa y hablamos después? —continúo, sin mirarla, como si yo fuera grande y ella fuera pequeña.

—¿Cuánto tiempo se lo pensó antes de darle el sí a su veneciano? Esto

ocurre porque tiene que ocurrir —dice con una voz que procedía de un lugar difuso de su interior y añade—: Por favor, dígame qué muebles está dispuesta a vender.

Me enteré mucho después de que, manipulando con habilidad las leyes de la distribución, mi comedor rojo se convirtió en el despacho desde el cual dirige su agencia independiente.

Llamo a mis hijos. Llamo a mi abogado. Fernando me llama. Yo lo llamo a él. ¿Todo iría a ser tan sencillo? Me quito el vestido negro bueno y me pongo

vaqueros y botas y recuerdo que tenía que hacer un pedido al proveedor de carne antes de las diez. Llamo al señor Wasserman, sin pensar antes en lo que cocinaría para el menú de la noche. Me escucho decirle que voy a necesitar piernas de lechal: cincuenta. Nunca había preparado piernas de lechal en la cafetería. Habitudo a que le encargue carne de caza y ternera, al señor Wasserman casi le da un vuelco el corazón, pero después me asegura que me entregará el pedido antes de las tres.

—¿Cómo las va a preparar? — pregunta.

—Estofadas en caldo de tomate con

azafrán, dispuestas sobre lentejas francesas y con una raya de paté de olivas negras —anuncia mi voz de *chef*, sin consultarme.

—Resérveme dos para las siete y media, por favor —me dice.

Tras echar un vistazo al coche cubierto de hielo, recorro a pie el kilómetro y medio que me separa de la cafetería, aunque jamás había ido andando a trabajar. Claro que tampoco le había encontrado nada de romántico al humo viejo de un cigarrillo italiano que hubiese quedado en mi dormitorio. Y aquellas piernas de lechal. Voy apisonando la nieve alta que sigue

cayendo con ganas y arrastro mi viejo abrigo blanco de la Madre Rusia, que va haciendo un ruido suave, como raspando, a mis espaldas. Me pregunto cuándo empezaré —si es que empiezo alguna vez— a ponerme triste por todas aquellas cosas que se acababan. ¿Llegaré a perder el valor más adelante? ¿Era realmente el valor lo que iba dando forma a mi camino? ¿Era una bravuconada? ¿Me habré creído que soy una avejentada aventurera de salón que, finalmente, emprende una aventura? Claro que no. Mi amigo Misha dice que soy *la grande cocotte* con las manos llenas de harina... o con manchas de

tinta. No, jamás he sido nada de salón. Volvamos a por qué debo prever angustioso o turbio algo que parecía inmensamente claro. No hay nada que quiera más que estar con Fernando. De todos modos, junio parece —¡menos mal! y ¡qué pena!— muy lejano.

Al aproximarme a la esquina de Pershing con De-Balivier, recuerdo que tengo una reunión con mis socios antes de comer. Son padre e hijo: el primero es un anciano magistrado rencoroso y el segundo, un filósofo de corazón tierno que se dedica a la restauración para complacer a su anciano padre autoritario. El hijo todavía no se ha

convencido de que su padre no está dispuesto a que nada lo complazca. Mantenemos una conversación breve y fría —es un divorcio casi exquisito— y acordamos que el 15 de junio, el día después de lo último que tenemos programado y exactamente un año después de la fecha en la que me mudé a mi casa, sería mi último día de trabajo. Llamo a Fernando. Me dice que reserve el billete, aunque solo es el 19 de diciembre. Ni siquiera es mediodía y ya he vendido mi casa y he preparado una salida elegante de mi negocio. Lo único que me queda por hacer es estofar lentamente cincuenta piernas de lechal.

# CAPÍTULO 4

¿Alguna vez te ha ocurrido a ti?

Antes de que Fernando regresara a Venecia, habíamos hecho una especie de esbozo de un calendario, establecimos prioridades y fijamos fechas definitivas, antes de las cuales lo habríamos conseguido todo. Fue él quien sugirió que convenía vender la casa enseguida, en lugar de alquilarla por un tiempo,

hasta ver qué pasaba. «Vende también el coche —me había dicho— y las pocas obras de arte buenas y el mobiliario». Yo debía ir a Italia solo con las cosas que fuesen absolutamente *indispensabili*. Me mostré reacia hasta que recordé la conversación que ya había mantenido conmigo misma sobre «mi casa, mi coche de lujo, etcétera». De todos modos, me pareció cruel que hablara así de la casa, como si no fuera más que un contenedor bonito en el que yo fuera a esperar hasta que llegara el momento de marcharme, un trampolín bien decorado. Sin embargo, también recordé otra conversación que mantuve

conmigo misma pocos días después de conocer a Fernando: él necesitaba llevar las riendas.

Yo ya sabía llevar las riendas. Para bien y para mal, en cuanto las Parcas me daban una pequeña oportunidad, siempre había estado más que dispuesta a forjar mi futuro; él, en cambio, había sido un observador somnoliento de su vida: se había limitado a contemplar los acontecimientos y a aceptarlos con una especie de obediencia pasiva. Dijo que telefonarme aquella tarde, la primera vez que nos vimos los dos en Venecia y, sobre todo, seguirme cuando regresé a Estados Unidos fueron de los primeros

actos totalmente voluntarios que se había atrevido a emprender.

«Qué frágil», pienso.

Existe en él una nueva conciencia de sí mismo muy sutil y Fernando necesita desesperadamente empuñar las riendas. Que así sea. Del mismo modo que sé ir delante, cuando confío en alguien también sé ir detrás, aunque también sé que seguir a veces desgasta.

—Simplemente, empecemos por el principio —dijo él, que había vivido la mayor parte de su vida en dos pisos situados en una isla de menos de un kilómetro y medio de ancho y once kilómetros de largo; precisamente él,

que se había puesto a trabajar en un baneo a los veintitrés años, cuando lo que en realidad quería era pilotar aviones y tocar el saxofón. Sin embargo, sin consultarlo, su padre le había conseguido un empleo, le había puesto un traje, una camisa y una corbata nuevos en la cama y un par de zapatos nuevos debajo y le había dicho que lo estarían esperando en el banco a las ocho de la mañana siguiente. Y él fue y sigue yendo todavía. Era curioso que me dijera que yo empezara por el principio, cuando tantas cosas en su vida seguirían exactamente igual. ¿O no?

De modo que tuve que decidir qué

cosas cruzarían el mar y cuáles se quedarían y la breve lista incluyó los objetos más insólitos. Una mesita ovalada negra con la parte superior de mármol y patas muy torneadas, casi un centenar de copas de vino de cristal (¡cuando iba al reino del cristal soplado!), demasiados libros, muy pocas fotos y menos ropa de la que pensaba que me llevaría (regalé a las camareras de la cafetería toda una vida de últimas rebajas de Loehmann y Syms), un viejo edredón de Ralph Lauren, un juego de cubiertos de plata antigua de ley (que embalé y despaché por separado, por cuestiones de

seguridad, y que no llegó nunca a Venecia) y almohadas, decenas de almohadas pequeñas y no tan pequeñas, con borlas, cordones, volantes, de percal, de seda, bordadas en cañamazo, de terciopelo, como sendos recuerdos de todos los lugares en los que había vivido.

«Pequeñas muestras de vidas anteriores —pensé—, prueba de mis nidos bien decorados. ¿Bastarían, quizá, para amortiguar mi aterrizaje?»

Repartí la mayor parte del resto en pequeños legados. Sophie estaba transformando en despacho un dormitorio que no usaba, de modo que

recibió mi escritorio francés. Sabía que mi amiga Luly quería la rejilla para poner el pan, conque una noche la metimos en el asiento trasero de su coche. Hubo muchas escenas así y, en lugar de entristecerme por separarme de tantas cosas, mi nuevo y relativo minimalismo me resultaba estimulante. Me sentía como si hubiera desherbado, fregado y excavado en la tierra hasta llegar a China.

Mis días de espera fueron muy intensos —iba a la cafetería por la mañana y escribía por la tarde y después

regresaba a la cafetería para ultimar—, salpicados de entrevistas en el consulado italiano, situado en un lugar dejado de la mano de Dios, en los confines de la ciudad, que comprendía un escritorio de madera viejo y maltrecho, una Smith Corona portátil más vieja y una *palermitana* más vieja aún, esposa del agente de seguros en cuya oficina quedaba el consulado. La *signora* tenía el pelo color berenjena, era gruesa de cintura y tenía piernas largas y flacas. Llevaba las uñas de las manos pintadas de rojo brillante y aspiraba los cigarrillos con avidez, ahuecando las mejillas. Se las ingeniaba

para aspirar el humo por la nariz y por la boca al mismo tiempo y después inclinaba la cabeza hacia atrás y echaba hacia arriba las últimas volutas, mientras sujetaba aquella cosa ardiente cerca de su mejilla, entre los dedos pintados de rojo. Susurraba mucho, como si su esposo, sentado a dos metros de nosotras, ante un inmenso escritorio de formica, no tuviera que enterarse de nuestra conversación. Ella picoteaba en la Smith Corona para preservar la historia de mi vida en fajos de papel oficial suministrado por el gobierno italiano.

Mis datos personales, mi motivo

para trasladarme a Italia, testimonios de no estar casada ni tener compromiso y de mi ciudadanía, el tamaño del fajo de billetes con el que ingresaría en mi nuevo país, los documentos prematrimoniales para dejar conforme al Estado, los documentos prematrimoniales para dejar conforme a la Iglesia... Los transcribió todos. Era un trabajo que, con eficiencia, se podría haber llevado a cabo en menos de cuarenta minutos, pero la *palermitana* estimó conveniente prolongarlo a lo largo de cuatro sesiones de una mañana entera. La *signora* quería hablar; quería estar segura, susurró en medio del humo,

de que yo sabía lo que hacía.

—¿Qué sabe usted de los hombres italianos? —me cuestionó, mirándome por debajo de los párpados entrecerrados y cubiertos de una sombra oscura. Me limité a sonreír. Molesta por mi silencio, escribió más aprisa y estampó furiosamente y varias veces en los papeles el gran sello entintado del Estado italiano. Volvió a intentarlo—: Son todos *mammoni*, hijos de mamá; por eso me casé con un estadounidense, porque son menos *furbi*, menos astutos —susurró—. Lo único que quieren es un aparato de televisión grande, ir a jugar al golf los sábados, ir al Rotary Club los

miércoles y, de vez en cuando, mirar mientras una se viste. No se quejan nunca por la comida, siempre que sea carne y esté caliente y esté lista antes de las seis de la tarde. ¿Alguna vez ha cocinado para un italiano? —susurra más fuerte.

A medida que sus indagaciones iban adquiriendo un cariz más íntimo, escribía y sellaba con más furia. Me sugirió que dejara el dinero en un banco estadounidense y que mandara los muebles a un depósito. Me dijo que estaría de vuelta en menos de un año y se guardó para el final la historia de la rubia de Illinois que estaba casada con

un político muy guapo, del que se divorció para casarse con un romano, que ya tenía una esposa en Salerno y al final resultó que también un novio holandés al que iba a visitar todos los meses a Ámsterdam. Le pagué unas cantidades arbitrarias y excesivas, cogí mi gruesa carpeta, perfectamente cumplimentada, acepté sus besos displicentes con aroma a Marlboro y me marché, preguntándome por qué algunas mujeres parecían sentirse obligadas a salvarme del desconocido.

La mayoría de las noches las pasaba sola, en una inactividad indulgente. Antes de marcharme de la cafetería,

solía escoger algo rico para cenar y llegaba a casa a eso de las ocho. Me ponía sobre el camión la misma camiseta de lana de Fernando, todavía sin lavar, encendía la chimenea de alguna de las habitaciones y me servía una copa de vino. Tratando de evocar la agradable sensación de haber «desherbado, fregado y excavado hasta llegar a China» que había alcanzado después de revisar todos mis bienes materiales, quería echar un vistazo a cosas más espirituales que las teteras de plata y los armarios. Quería estar preparada para aquel matrimonio.

Desafié a los fantasmas y miré hacia

atrás, a las sombras del pasado, iluminadas con retablos antiguos y extrañamente palpables. Vi los ojos dulces y llorosos de mi abuela y a nosotras dos arrodilladas junto a su cama, rezando el rosario. Yo siempre terminaba antes que ella, porque me saltaba una cuenta de cada tres; ella lo sabía, pero jamás me riñó. Aprendí con ella lo que era el misterio, aunque puede que el misterio fuese algo tan natural y tan sencillo para las dos como llorar o desherbar la parcela esquelética de malvarrosas y zinnias junto al cobertizo de atrás. Era fácil bajar a pie a la tienda de Rosy o a la de la señora que vendía

el café y subir los tres escalones empinados hasta Perreca a comprar dos hogazas de pan: una redonda y crujiente para la cena y otra redonda y crujiente para la mañana y media que tenía que recorrer para regresar a casa. Mi abuela era reservada, cerrada incluso, con casi todo el mundo, pero entre las dos nos contábamos secretos. Cuando yo era aún demasiado pequeña para comprenderlo de verdad, me habló de su hijito.

Tenía cinco años, creo, o tal vez menos. Todas las mañanas, ella lo despertaba antes que al resto de la familia y lo mandaba corriendo al otro lado de la calle estrecha que había

delante de la casa a las vías del ferrocarril, a juntar carbón para el viejo hornillo de hierro. Después encendían juntos el fuego, se ponían a preparar el café y a tostar el pan, antes de despertar a los demás. Una mañana, mientras ella lo miraba, como siempre, por la ventana de la cocina, una pequeña formación de vagones de carga del ferrocarril dobló la curva a toda velocidad, totalmente fuera de su horario. Salió de la nada. Tapó sus gritos el roce del acero y vio cómo el tren aplastaba a su hijito. Fue sola a donde él yacía, lo envolvió en sus faldas y se lo llevó a casa.

Cuando nacieron mis hijos y puede

que incluso antes, comencé a comprender por qué me había contado con tanta franqueza lo que jamás había podido contar a nadie en el medio siglo que había transcurrido desde que ocurrió. Evidentemente, sabían lo sucedido, pero nadie lo había escuchado jamás de sus labios. Había sufrido la herida más espantosa que se puede infligir a un ser humano y que me lo contara fue un legado: me brindó una perspectiva que siempre me serviría, un prisma a través del cual observar mis propias heridas para dedicar la energía justa a sopesarlas y solucionarlas.

Fueron muy pocos los días que pasé

con mi abuela. Solía desear ser mayor que todos sus hijos, mayor incluso que ella, para poder cuidarla, pero murió sola, en la temprana penumbra de una tarde de diciembre. Nevaba y los jirones de mi ilusión sobre la familia murieron con ella. Todavía me ronda el dolor de la soledad infantil, pero la vida era redonda y dulce en aquellos instantes fugaces en los que mi abuela me cogía de la mano, cada vez que la tenía lo bastante cerca para poder oler su perfume. Y lo sigue siendo.

En aquellas noches solitarias junto al fuego, hallé hilos muy finos, un patrón, mi propia historia. Inauguré el

tipo de recuerdo que parece un anhelo nostálgico de algo perdido o de algo que no existió jamás. Creo que la mayoría de nosotros poseemos este hábito potencialmente destructivo de tomar notas mentales, que se van acumulando, se distorsionan y después se fragmentan y se difunden hasta por los territorios más remotos de la razón y la conciencia. Lo que hacemos es acumular el dolor, juntarlo como si fuera vidrio rubí. Lo desplegamos y lo amontonamos; después lo apilamos hasta hacer una montaña, para poder subirnos a él, esperando compasión y salvación, exigiéndolas.

—Fíjate, ¿lo ves? ¿Has visto lo

grande que es mi dolor?

Nos fijamos en las pilas de los demás y las comparamos y gritamos:

—Mi dolor es más grande que el tuyo.

Todo es, en cierto modo, como la tendencia medieval a construir torres. Cada familia demostraba su poder según la altura de su propia torre personal. Una capa más de piedra, una capa más de dolor y cada una era un indicador más de poder.

Siempre me había esforzado por seguir desmontando mi pila, por solucionar y rechazar el revoltijo todo lo posible, y en aquel momento, más que

nunca, me obligué a mirar atrás con claridad a lo que estaba acabado y a lo que nunca se llegaría a concretar. Estaba decidida a irme con Fernando y sabía que, para que tuviéramos oportunidad de llevar esta historia más allá de aquel comienzo, yo tendría que ir ligera de equipaje. Estaba convencida de que con las pilas del desconocido tendríamos trabajo suficiente para los dos.

Salvo con mis hijos, no conversé mucho con nadie durante los últimos meses que pasé en Saint Louis. Quería seguir mis propios consejos. Solo hice dos

excepciones. Vino a verme Misha, mi amigo de Los Ángeles, que se mostró en desacuerdo con mis intenciones de casarme con Fernando, atribuyéndolas a la crisis de los cuarenta. Milena no opinaba lo mismo. Mi mejor amiga, una florentina que llevaba más de treinta de sus cincuenta y seis años viviendo en California, solía ser austera y hablaba sobre todo con los ojos. Tratar de entenderla por teléfono era una locura, así que, si quería saber lo que pensaba sobre la noticia, tendría que mirarla a la cara. Fui a verla a Sacramento y solo entonces, sentada delante de aquellos ojos oscuros y perspicaces, sentí su

aceptación.

—Cógelo con las dos manos y aférrate a este amor. Cuando el amor llega, llega una sola vez.

Cuando le hablé de los pronósticos pesimistas de Misha, Milena lo calificó de profeta de poca monta, cuyos oráculos podrían incluso llegar a ser verdad y, con la mirada vuelta a lo lejos, la barbilla levantada y frunciendo la boca, apartó el pesimismo de Misha con su hermosa mano morena.

—Si esto es amor, si existe siquiera la posibilidad de que esto sea amor de verdad, ¿qué te importa? ¿Qué te costará vivirlo? ¿Mucho? ¿Todo? Ahora que se

te ha presentado, ¿te atreves a imaginarte que te apartas de él por algo o por alguien?

Encendió un cigarrillo y le dio una calada fuerte. Ya había acabado de hablar.

—¿Alguna vez te ha ocurrido a ti?  
—le pregunté.

El cigarrillo se había convertido prácticamente en una colilla cuando respondió.

—Sí, creo que me ocurrió una vez, pero tuve miedo de que los sentimientos cambiaran, tuve miedo de algún tipo de traición, así que me alejé. Lo traicioné antes de que me traicionara a mí y tal

vez pensé que vivir con tanta intensidad me asfixiaría, conque elegí un tipo de compromiso agradable y seguro, una emoción inferior a la pasión y superior a la tolerancia. ¿Acaso no es eso lo que elegimos la mayoría de nosotros? — preguntó.

—La intensidad me parece hermosa. Nunca me he sentido más serena que desde que conozco a Fernando —le dije y ella se echó a reír.

—Tú estarías serena hasta en el infierno. Te pondrías a cocinar y a hornear y a redecorar. Tú eres tu propia serenidad, que no procede de Fernando ni desaparecerá a causa de él —dijo.

A Milena le diagnosticaron un cáncer el otoño siguiente y murió la noche de Navidad de 1998.

Demasiado rápido, demasiado despacio, llega junio y, la noche antes de mi partida, viene Erich a quedarse conmigo. La casa está vacía como un granero. En el suelo de mi dormitorio, nos hacemos dos camastros con las mantas que dejaron los de la mudanza, las cubrimos con sábanas limpias que nos ha prestado Sophie, nos acabamos lo que queda del Grand Marnier y nos pasamos la noche conversando; nos

agrada cómo resuenan nuestras voces en la casa vacía. A la mañana, no nos cuesta demasiado despedirnos, después de decidir que él irá a Venecia a pasar el mes de agosto. El chófer que me llevará al aeropuerto, Erich y dos vecinos suben mi equipaje a la furgoneta. Parece que mi nuevo minimalismo ha aumentado de peso.

Tardo media hora en entrar en la terminal empujando mi carrito y en llegar hasta el mostrador de Alitalia, pero cobran tanto por exceso de peso que me arrepiento de no haber seguido el buen consejo de Fernando de llevarme solo lo *indispensabile*. No me

queda más remedio que abrir las maletas y montar una subasta delante mismo del mostrador de facturación.

Los encargados de los billetes abren cremalleras y hebillas, mientras yo extraigo los tesoros e inauguro el procedimiento:

—¿Alguien quiere este juego de chocolate de Limoges? Y aquí tengo una maleta llena de sombreros: sombreros de invierno, sombreros de paja, con velos, plumas, flores... ¿Alguien quiere sombreros?

No tardan en reunirse viajeros y transeúntes; algunos se limitan a mirar boquiabiertos y otros me quitan, felices

e incrédulos, las cosas de las manos. Cuando estoy ofreciendo una caja de Cabernet Chateau Montelena, cosecha 1985, y un baúl lleno de zapatos, se acerca el capitán de mi vuelo con aire despreocupado y su equipaje a rastras. Nos reconocemos mutuamente de otras vidas: la suya como cliente ocasional de la cafetería y la mía como «la chef». Se detiene. Le recito una versión abreviada de mi historia y, tras una breve conversación con un agente, me hace señas de que lo siga y se agacha para susurrarme:

—Ya está todo resuelto.

Un auxiliar me conduce a la sala de

espera de primera clase; otro me acerca una bandeja con una botella de Schramsberg Blanc de Noirs y una copa de champán; otro la descorcha, sirve el vino y me entrega la copa, cogiéndola por el pie. ¡Qué maravilla! Cada veinte segundos bebo un sorbo, jugueteo con mis relucientes sandalias Casedei nuevas, me suelto el pelo y me lo vuelvo a recoger. Trato de no olvidarme de respirar. Una mujer de unos cincuenta años, con sombrero de *cowboy*, botas de piel de caimán y pantalones pirata, descarta los otros seis sofás de cuero vacíos y se sienta a mi lado.

—¿Es usted una mujer en plena

transformación?

No estoy segura de haber comprendido bien, de modo que me limito a seguir sacándole brillo a mis sandalias y la recibo con una sonrisa.

Repito la pregunta y ya no me queda más remedio que dar crédito a mis oídos, de modo que le respondo:

—La verdad es que creo que todas lo somos. Espero que todas lo seamos. ¿Acaso no es la vida, en sí misma, una transformación?

Me mira con lástima cobarde, inclinando la cabeza, y, cuando se dispone a iluminar mi inocencia, un auxiliar me rescata y me escolta hasta el

ático del 747, lejos del asiento de clase turista que me correspondía originalmente.

La tripulación me da de comer y me mima y los cuatro empresarios milaneses que comparten conmigo la cabina me prestan mucha atención. Cuando todo el mundo se ha instalado y ha consumido sus chocolates y su coñac, el capitán conecta su micrófono y nos desea dulces sueños y añade que, en honor de la estadounidense que va a Venecia a casarse, se tomará la libertad de cantar una vieja canción de Roberto Carlos. A nueve mil metros de altura, con voz ronca y sensual, canta

suavemente: «*Veloce come il vento voglio correre da te, per venire da te, per vivere con te. Veloz como el viento, quiero correr hacia ti, para estar contigo, para vivir contigo*».

Cuando sale el sol aún estoy despierta. Inunda la pequeña cabina la luz nueva de junio y desayuno como si fuera una mañana cualquiera. El cantante disfrazado de capitán anuncia que vamos a aterrizar en Milán. Me estremezco en mi asiento y las emociones se alborotan y chocan; se produce una caída libre glacial de una vida a la siguiente. Me aferro a los brazos del asiento como si ellos y el latido rápido y fuerte de mi

corazón pudieran hacer que aquel aparato inmenso descienda más rápido aún o que se quede inmóvil. Tal vez sea un último intento de controlar. Ya había aterrizado en Italia muchas veces, como viajera, como turista, con billete de ida y vuelta. El tiempo solo me alcanza para secarme la cara, soltarme el pelo y volvérmelo a recoger. Tocamos tierra con un golpe de lo más suave.

# CAPÍTULO 5

## Aquí podría haber vivido Savonarola

Un golpe. El primer carro lleno de maletas atraviesa las puertas de vaivén del lugar donde se recoge el equipaje y entra en el espantoso amarillo y negro del aeropuerto de Malpensa. Gracias al buen capitán, han llegado conmigo todas mis cosas, salvo las que ya había regalado. Un golpe. Un policía de

frontera que va conduciendo cosas deja colgando de su cinturón su arma automática para empujar un carro tras otro hacia la zona de llegadas, mientras lo miro.

—*Buona permanenza, signora* — dice el policía en voz baja y casi sin mover la boca—. Que tenga una buena estancia, señora. Espero que sea un auténtico caballero.

—¿Cómo sabe que me espera un hombre? —le pregunto.

—*C'è sempre un uomo* —responde, haciendo el saludo—. Siempre hay un hombre.

Me cuelgo dos bolsos de mano de

los hombros firmes y salgo, detrás de mis maletas, hacia la multitud de los que esperan. Escucho su voz antes de verlo.

—*Ma, tu sei tutta nuda* —dice desde detrás de una gavilla de margaritas amarillas, del mismo amarillo que la camiseta Izod que lleva suelta encima de los pantalones *sport* escoceses de color verde.

Como una anchoa en tecnicolor, tan delgado que casi parece menudo, está de pie entre todos los que aguardan detrás de los cordones. Ojos color arándano en una piel bronceada por el sol, tan diferente de su cara invernal.

«Me voy a casar con este

desconocido de la camiseta Izod amarilla —digo para mis adentros—. Me voy a casar con un hombre al que nunca he conocido en verano.»

Es la primera vez que me acerco a él mientras está quieto. Todo a su alrededor es sepia; solo Fernando tiene color. Incluso ahora, cada vez que me encuentro con él, que me reúno con él en un restaurante, bajo la torre del reloj a mediodía, en el puesto de la vendedora de patatas en el mercado, en nuestro propio comedor cuando está lleno de amigos, vuelvo a aquella escena y, por un instante, una vez más, solo él está en color.

—¡Si vas toda desnuda! —vuelve a decir y me aplasta contra las margaritas que sigue apretando contra su pecho con una mano. Llevo las piernas desnudas, desde las sandalias nuevas hasta una falda corta azul marino y una camiseta blanca. Él tampoco me ha visto nunca con ropa de verano. Nos quedamos petrificados, inmóviles durante mucho rato en aquel primer abrazo. Nos da vergüenza, pero una vergüenza agradable.

Colocamos la mayoría de los bolsos y las maletas en el maletero del coche y el asiento posterior, ordenadamente como las sardinas en una lata. Pone el

resto sobre el techo y lo sujeta con una cuerda plástica.

—*Pronta?* —pregunta—. ¿Estás lista?

Como una risueña transfiguración de Bonnie y Clyde marchándonos a robar el romanticismo de nuestra vida, aceleramos hacia el noroeste a ciento treinta kilómetros por hora. El aire acondicionado nos arroja fuertes ráfagas de aire helado y llevamos las ventanillas abiertas, para que entre el aire caliente y húmedo del exterior. Él necesita las dos cosas.

Elvis nos abre su corazón. Fernando conoce todas las palabras, pero solo

fonéticamente.

—¿Qué quiere decir? —pregunta.

—No puedo dejar de amarte. Es inútil intentarlo.

Traduzco letras a las que nunca había prestado atención; son palabras que él escucha desde siempre.

—Te echo de menos desde los catorce años —dice—. Al menos fue entonces cuando empecé a darme cuenta de que te echaba de menos, pero pudo haber sido incluso antes. ¿Por qué has tardado tanto en venir conmigo?

Todo esto me produce una sensación de puesta en escena. ¿Lo sentirá de verdad? ¿Es posible que todo esto sea

tan bueno? Y yo, que considero modernista a Shostakóvich, canto a grito pelado «No puedo dejar de amarte» en la vasta llanura padana que se extiende, plana y sin árboles, sobre el feo cinturón industrial italiano. Puede que esta sea la cita que siempre he querido tener.

Dos horas y media después, cogemos la salida hacia Mestre, el puerto que escupe aire negro y almacena petróleo para todo el norte de Italia. ¿Será verdad que Venecia convive con este horror? Casi enseguida está el Ponte della Libertà, el puente de la Libertad, de ocho kilómetros de largo y menos de cinco metros de altura sobre

las aguas, que une Venecia con tierra firme. Casi hemos llegado. Es mediodía, el sol está en su cenit y la laguna es un inmenso espejo roto que brilla y enceguece. Comemos gruesos platos trincheros de pan crujiente con lonchas onduladas de mortadela —es la comida que sirven en el barcito del aparcamiento— mientras esperamos el transbordador que nos conducirá al Lido.

Son cuarenta minutos de viaje en el *Marco Polo* a través de la laguna, cortando el canal de la Giudecca hasta la isla llamada «*il Lido di Venezia*, la playa de Venecia». Hace mil trescientos

años, vivían aquí pescadores y campesinos. Sé que ahora es un descolorido abrevadero *fin de siècle* al cual, en sus buenos tiempos, venían a descansar y a jugar los *literati* europeos y estadounidenses. Sé que su aldea de Malamocco, en otros tiempos el asentamiento romano de Metamaucus, fue, en el siglo VIII, la sede de la república veneciana, que en el Lido se celebra el Festival de Cine de Venecia y que hay un casino. Y Fernando me ha hablado de ella tantas veces que me puedo imaginar su minúscula iglesia y se me representa mentalmente su fachada sencilla de piedra roja que da a la

laguna. Sé que Fernando ha vivido en el Lido casi toda su vida. Todo lo demás lo tengo que aprender aún.

Después de que el barquero suba el coche al transbordador, Fernando me besa y se me queda mirando un buen rato; después dice que sube a cubierta a fumar. Que no me invite a acompañarlo me deja perpleja, pero solo un poco. Si yo realmente quisiera subir, lo haría. Me recuesto y cierro los ojos, procurando recordar lo que sé que debo de haber olvidado. ¿No me esperaba ningún trabajo? ¿No me quedaba nada por hacer? No, nada. No tengo nada que hacer, ¿o será que lo tengo todo por

hacer? El coche se inclina con el oleaje del mar o puede que solo sea que tengo tantas ganas de sentir algún tipo de ritmo. En este momento no hay nada más que un espacio nuevo, limpio y recién desenvuelto, para colorear. Siento una especie de cambio de equilibrio que me resulta curiosa, sin llegar a ser desagradable. La percibo. Un pie sigue estando a casi diez mil kilómetros de distancia. En el preciso instante en que el barco choca contra el embarcadero, Fernando regresa al coche y desembarcamos en él.

Damos un paseo despreocupado por la isla y me va señalando puntos de

interés, tanto personales como culturales. Trato de recordar cuánto tiempo llevo sin dormir de verdad y calculo que son cincuenta y una horas.

—Por favor, ¿podemos ir a casa ahora? —pregunto en mi estado de trance.

Sale del Gran Viale Santa Maria Elisabetta, la avenida ancha que va siguiendo la costa de la isla, y gira por una calle tranquila, detrás de los cines del Festival y el *chic* desgastado del Casino, y después por un estrecho *vicolo*, callejón, enmarcado por viejos plátanos cuyas ramas se cruzan en el medio, formando una arcada refrescante.

Una gran verja de hierro se abre a un patio apagado, en el que se alinean garajes estrechos en los que cabe un solo coche italiano. Por encima de ellos se alzan tres niveles de ventanas, la mayoría de las cuales están tapadas por *persiane*, cortinas de chapa metálica para proteger la intimidad. Tal como ha prometido, la casa queda dentro de un búnker de hormigón de posguerra. No hay nadie allí, salvo una mujer muy menuda de edad indefinida que se mueve rápidamente en torno al coche, en una especie de *tarantella*.

—*Ecco Leda*. Esta es Leda, nuestra fiel guardiana —dice—. *Pazza*

*completa*. Está loca perdida.

Ella mira fijamente hacia arriba, como implorando. ¿Estará emocionada por nuestra llegada? En realidad, no nos saluda, ni con palabras, ni con los hombros ni con la cabeza.

—*Ciao, Leda* —dice él, sin mirarla ni presentarnos.

Atropelladamente, Leda dice algo así como que no dejemos el coche delante de la entrada mucho rato.

—*Buona sera, Leda. Io sono Marlina*. Buenas tardes, Leda. Me llamo Marlina —pruebo.

—*Sei americana?*—pregunta—. ¿Eres estadounidense?

—*Si, sono americana* —le digo.

—*Mi sembra più francese*. Más me pareces francesa —dice, como si quisiera decir «marciana».

Descargamos, mientras ella continúa con su *tarantella*. Por más que lo intente, no puedo evitar mirarla a hurtadillas. Es una trol faustiana con los ojos del color de las aceitunas negras y los párpados caídos, como los de los halcones. En los tres años siguientes, no la oiré reír ni una sola vez, aunque escucharé sus chillidos crispantes y veré sus puños extendidos hacia el cielo más veces de las que quiero recordar. También sabré que solo se pone los

dientes para ir a misa. Sin embargo, aquí y ahora la idealizo y pienso que solo necesita un poco de ternura y una tartaleta tibia de chocolate amargo.

Mientras empujamos y arrastramos mis maletas por el corredor hasta el ascensor, unas cuantas personas llegan o se marchan. *Buon giorno. Buona sera.* El diálogo es mínimo. Muestran tanto interés como si estuviéramos sacando cadáveres en sacos de arpillera. Una de las últimas veces que voy al coche, observo a más de uno asomándose a la misma cantidad de ventanas recién abiertas. *L'americana è arrivata.* Ha llegado la estadounidense. Recordando

una escena de *Cinema Paradiso*, espero que al menos una anciana con un pañuelo y medias negras venga y me estreche contra su pecho abundante, perfumado con agua de rosas y salvia, pero no acude ninguna.

Los ascensores son anuncios y, tanto como los vestíbulos, cuentan la historia de las casas. Aquel, con su composición atmosférica sin oxígeno después de cincuenta años de transportar cargas humanas humeantes, no mide ni un metro cuadrado, tiene suelo de linóleo y está pintado de aguamarina brillante. Los cables le chirrían si sube más de uno de nosotros. Veo que puede transportar

trescientos kilos. Enviamos las maletas solas, unas cuantas por vez, y subimos corriendo tres pisos para dejarlas en la puerta del apartamento. Lo hacemos seis veces. Fernando ya no puede evitar abrir la puerta. Lo afronta, diciendo:

—*Ecco la casuccia*. He aquí la casita.

Al principio no veo nada, salvo los contornos de cajas de cartón y cartulina, que parecen apilarse por todas partes. Inundan el aire los aromas del diluvio universal. Dándole a un interruptor que enciende una bombilla que cuelga del techo, Fernando ilumina el espacio y entonces sé que es una broma. Espero

que sea una broma. Me ha llevado a un lugar abandonado, un depósito en el tercer piso, para hacerme reír, conque me echo a reír y me río como una tonta:

—*Che belleza*. Qué bonito.

Me cubro el rostro con las manos ahuecadas y sacudo la cabeza de un lado a otro. Puede que entonces aparezca la anciana de las medias negras a estrecharme contra su pecho y a llevarme a mi casa de verdad. Reconozco mi letra en una de las cajas y entonces resulta evidente que aquella es mi verdadera casa: desprovista de todo lo superfluo, es la guarida de un asceta, la humilde cabaña de un acólito. Aquí

podría haber vivido Savonarola, porque todo denota veneración por una pátina medieval, que no ha sido perturbada por el paso del tiempo ni por nadie que se moleste en pasar un trapo para quitar el polvo. He venido a vivir en la penumbra de postigos cerrados de la «casa desolada». Empiezo a comprender el verdadero sentido de las persianas venecianas.

El espacio es increíblemente reducido y de inmediato pienso que aquello está bien, porque dará menos trabajo reformar una casa desolada diminuta que una grande. Fernando me abraza desde atrás. Voy por todas partes

y levanto las espantosas *persiane*, para que entren el aire y la luz. La cocina es una celda con fogones de juguete. En el dormitorio hay una estrambótica alfombra oriental que cubre una pared, una colección de medallas de esquí muy antiguas colgadas de ganchos que parecen garras y, como fantasmas cenicientos, unas cortinas hechas jirones que flotan sobre una puerta ventana que comunica con una terraza llena de latas de pintura. La cama consiste en un colchón doble sobre el suelo y, contra la pared de detrás, una cabecera inmensa y recargada de madera con nudos. Es peligroso entrar al baño, entre que faltan

azulejos y hay muchos rotos y la gran circunferencia de una lavadora del año catapún justo en el centro, entre el lavabo y el *bidet*. Observo que la manguera de la lavadora se vacía en la bañera. Hay otras tres habitaciones minúsculas, con historias demasiado terribles para contar. No hay muestras de ningún preparativo para la llegada de su novia y no fantasea ni se disculpa cuando me dice:

—Poquito a poco, lo pondremos a nuestro gusto.

Una y otra vez me había hablado con franqueza de dónde y cómo vivía, de que el dónde y el cómo eran síntomas

pasivos de su vida, de que el piso era el espacio en el que dormía, miraba televisión y se duchaba. Si la impresión que me produce verlo por primera vez me deja tambaleando, es porque yo le había restado importancia. Esto no es ni más ni menos que una bienvenida honesta. Me alegro de que Fernando sepa que vengo a Italia por él y no por su casa.

«Es más fácil encontrar una casa que un desconocido encantador», pienso y pienso también en un hombre que conocí en California. Jeffrey era un obstetra próspero y estaba locamente enamorado de Sarah, una artista que se moría de

hambre, que estaba locamente enamorada de él. Después de años de evasivas, dejó de lado a Sarah por una oftalmóloga de lo más próspera, con la que se casó casi de inmediato por razones que no tenían nada que ver con los sentimientos. Dijo que con la médica tendría una casa mejor; es decir, que Jeffrey se casó con una casa. Este pensamiento me tranquiliza. Dejando esto aparte, echo de menos mi cama francesa con dosel. Quiero beber un buen vino en una copa hermosa. Quiero una vela y darme un baño. Quiero dormir. Mientras nos ponemos a despejar la cama, dice una vez más lo

que ya me había dicho hace tiempo en Saint Louis:

—Es que hay *un pò di cosette da fare qui*, unas cuantas cositas que hacer aquí.

Una luna en forma de hoz brilla a través de la ventanita alta del dormitorio. Me concentro en ella y trato de tranquilizarme para dormir. Sigo en el avión o tal vez en el coche o en el transbordador. He pasado por cada una de las etapas de la odisea del día cada vez a menos velocidad. Es como si, en algún punto de mi viaje desde allí hasta

aquí, se hubiese producido un descuido, una muerte breve, durante la cual una época hubiese transmitido las llaves a la siguiente. En lugar de llegar al borde de una nueva vida, ya estoy inmersa en ella, a través del espejo y en medio del escenario. Las sensaciones se desbocan y no puedo dormir. ¿Cómo voy a dormir, si soy yo la que está acostada en la cama del veneciano? Fernando duerme. Siento su respiración cálida y constante en mi rostro.

«¿Estabas buscando ritmos? Aquí tienes uno», pienso. Muy bajito, me pongo a cantar. «No puedo dejar de amarte.» Una canción de cuna. Si es

cierto que lo que uno sueña justo antes de despertar es verdad, ¿qué pasa con lo que uno sueña justo antes de dormirse? Me duermo a medias. ¿Serán verdades a medias?

# CAPÍTULO 6

Si pudiera darte Venecia por  
una sola hora,  
sería esta hora

Me despiertan el aroma del café y el de un desconocido recién afeitado. Está de pie junto a la cama con una bandeja que contiene una diminuta cafetera maltrecha y humeante y tazas, cucharillas y azúcar en una bolsa. La casa me espanta con la luz de la mañana, pero él es luminoso.

Decidimos ponernos a trabajar durante dos horas y que el orden que podamos arrancar de los escombros sea suficiente para el primer día. A las once bajamos las escaleras corriendo. Quiere que vayamos a Torcello.

—Allí podemos hablar, descansar y estar solos —dice.

—¿Por qué Torcello? —le pregunto.

—*Non lo so esattamente*. La verdad es que no lo sé. Tal vez porque esa parte desmoronada de la Tierra es más antigua aún que Venecia. —Quiere que comencemos desde el principio—. Hoy es mi nacimiento, nuestro nacimiento, ¿verdad?

Nos instalamos en la proa del *vaporetto*, de cara al viento. Allí no se puede ni hace falta hablar; nos estrechamos las manos. Me besa los párpados y, escoltados por el aletear de las gaviotas, nos deslizamos bajo un cielo como los de Tiepolo a través de lagunas interminables, junto a breves trozos de arena abandonados, islotes que en otro tiempo fueron huertas y apriscos de ovejas. Nos detenemos con una sacudida contra el muelle del Canale Borgognoni. Torcello es la antigua madre de Venecia, en su hoja amarilla solitaria. Se amontonan los ecos primitivos. Aquí se susurran los secretos

al oído: «Cógeme de la mano y rejuvenece conmigo; no corras, no duermas; comienza desde el principio; enciende las velas; mantén el fuego encendido; atrévete a amar a alguien; dite la verdad; mantente en éxtasis».

Son más de las dos y, con un apetito voraz, nos sentamos a una mesa bajo los árboles en el Ponte del Diavolo, «el puente del Diablo», a comer cordero asado con leña, ensalada de oruga aliñada con los jugos carbonizados del propio cordero y un trozo tras otro de un pan riquísimo. Comemos quesos blandos de montaña con garabatos de miel de castaño por encima. Nos quedamos

mucho rato, hasta que somos los únicos que hacemos compañía al anciano camarero, el mismo que —lo recuerdo— me sirvió *risotto coi bruscardoli*, arroz con brotes de lúpulo, la primera vez que fui a Torcello, hace años. Sigue llevando una corbata de seda de color salmón y el cabello engominado, peinado con la raya en medio. Me agrada. En medio de tantos cambios, me gusta encontrar cosas que no han cambiado. Plácidamente, el camarero dobla servilletas, mientras nosotros, con idéntica placidez y mucha parsimonia, comemos cerezas negras, sacándolas de una en una de un tazón de agua helada.

Construida por encargo directo de Dios al obispo de Altinum, la Basilica di Santa Maria Assunta de Torcello es el sepulcro chabacano de un rey bizantino. En el interior de su gran caverna, el aire se nota cargado, embrujado, sagrado. Una gran virgen bizantina alargada y misteriosa, con el niño en brazos, observa, impecable, desde la parte circular del ábside. Una iglesia parroquial sin parroquia. Pregunto a un monje vestido de marrón por el horario de las misas, pero pasa rozándome y se pierde flotando detrás de una puerta cubierta por un tapiz; tal vez mi italiano sea demasiado elemental para merecer

una respuesta suya. En el exterior, paso la mano por el trono de mármol alisado por millones de manos antes que la mía, desde los tiempos en los que se sentaba allí Atila, organizando la muerte entre los matorrales azotados por el viento. Quiero dormir en aquel prado, echarme en sus hierbas espinosas y sus recuerdos. Quiero dormir donde durmieron los primeros venecianos, pescadores y pastores que huyeron en el siglo VI en busca de paz y libertad. Desde aquí, el apartamento y su pátina medieval parecen una insignificancia.

Decidimos que regresar al Lido a descansar y cambiarnos es una pérdida

de tiempo, de modo que desembarcamos en San Marco. Como mi bolso parece un bolso de viaje, el lavabo del Monaco me servirá de vestidor. En más de una ocasión me han socorrido sus comodidades de percal en color aguamarina y melocotón. Sentada frente al espejo, no sé cómo me pongo a pensar en Nueva York, en el número 488 de la avenida Madison y en Herman Associates, en la época en la que bajaba toda cargada a la ciudad desde el norte del estado cuatro días por semana para escribir los textos de los anuncios publicitarios y «aprender el oficio». A los Herman les encantaría saber que he

cruzado el mar para casarme con el desconocido y sería mérito suyo, por haber estimulado, hace mucho tiempo, mi espíritu aventurero. Después de todo, fueron ellos los que me enviaron a presentar una campaña publicitaria al gobierno de Haití pocas semanas después de la huida de Baby Doc.

Recuerdo los dos hombres de vaqueros grasientos y amplia sonrisa que me hicieron atravesar la pista de aterrizaje hasta una furgoneta cubierta de grafitos y me condujeron, sin decir una palabra y sin orden ni concierto, a través de las escenas más tristes de desesperación humana y de los paisajes

de belleza natural más impresionantes que he visto en mi vida. Al final de aquella primera noche, me acosté en mi cama de hotel bajo una mosquitera remendada, aspirando el aire espeso y dulce y escuchando los tambores. Igualito que en las películas, salvo que ningún agente de la Interpol canoso y con esmoquin blanco se metió en mi habitación sin que nadie lo viera para reclutarme como cómplice de ninguna traición nocturna.

No vi a ninguna otra estadounidense ni europea durante la semana que pasé en Haití; las demás agencias de Nueva York enviaron a muchachos jóvenes sin

experiencia, vestidos de azul oscuro. Un oficial de la policía también formaba parte del comité turístico. Tuvo la amabilidad de apoyar su arma automática sobre la mesa y se sentó a mi lado. Mi mano rozaba la correa de cuero del arma cada vez que cogía una hoja de papel. Comencé el trabajo bastante nerviosa, pero fui adquiriendo fuerza, incluso impulso, y regresé a Nueva York con la cuenta.

Ahora, sentada delante de este espejo, recuerdo que casi todas las tardes, después de trabajar, salía corriendo de la oficina de la avenida Madison para ir a sentarme unos minutos

delante de otro espejo, el del lavabo de Bendel's. Una dosis de urbanidad, antes de coger el autobús de las cinco y cincuenta y siete para regresar a Poughkeepsie, pasar a buscar a los niños, cocinar, cenar, hacer los deberes, bañarlos y las prolongadas ceremonias de meterlos en la cama.

—Mamá, ya sé de qué me voy a disfrazar para Halloween —decía Erich todas las noches a partir de julio.

—Buenas noches, señor. Buenas noches, mi niña.

Hace tanto tiempo. No hace tanto tiempo. ¿Qué estoy haciendo aquí sin ellos? ¿Por qué no habrá ocurrido esto

hace quince o veinte años? Me lavo la cara; me cambio los zapatos; en lugar de la camisa negra de hilo, me pongo una blanca y amplia de *voile*. Me pongo perlas en las orejas. Es de noche en Venecia y al dulce desconocido le encantan las perlas, conque añado también un collar. Opium.

El eterno camarero del Monaco es Paolo, mi querido Paolo, el mismo que, ocho meses antes, el día que no pude acudir a mi primera cita con Fernando, me había llenado las botas de papel de periódico. Nos conduce afuera, a la terraza, al brillo del crepúsculo que va madurando poco a poco. Nos sirve vino

frío y nos dice: «*Guardate. Mirad*», mientras señala con la barbilla el grabado a media tinta, el Canaletto, vivo delante de nosotros en la sonrosada despedida del sol. Aquel retablo cotidiano lo llena de alegría y lo sorprende. Paolo jamás puede ser viejo para mí.

Al otro lado del canal hay un edificio bajo: la aduana marítima de los últimos días de la república; se alza sobre la laguna apoyado en millones de pilotes de madera y, en lo más alto de la torre de piedra del edificio, dos Atlas gemelos sostienen una gran esfera dorada, un pedestal para la Fortuna, la

diosa de todos los destinos. ¡Qué hermosa es! Una brisa tímida intenta ahora bailar con ella y delgados fragmentos de luz se convierten en ella.

—*L'ultima luce*. La última luz —nos decimos el uno al otro como una plegaria.

—Prométeme que siempre estaremos juntos con la última luz —dice Fernando, aunque no necesita promesa alguna.

Si pudiera darte Venecia por una sola hora, sería esta hora. Te sentaría en esta silla, sabiendo que Paolo está cerca, preocupándose por tu comodidad, sabiendo que la noche que viene a robar

aquella fastuosa última luz también se llevará tus penas. Así es como sería.

—Vayamos a pie hasta Sant'Elena — propone.

Cortamos por la Piazza y nos dirigimos hacia el Ponte della Paglia, pasamos junto al Ponte dei Sospiri, llegamos a la Riva degli Schiavoni, pasamos por el Danieli y por otro puente, junto a una estatua de bronce de Vittorio Emmanuele a caballo y por otro puente, delante del Arsenale.

—¿Cuántos puentes faltan? — pregunto.

—Solo tres. Después en barco desde Sant'Elena hasta el Lido, un kilómetro a

pie hasta el apartamento y ya está — dice.

Esta vida no es apta para pusilánimes.

Al cabo de dos días, Fernando se va al banco. No tengo ni familiares ni amigos, mi conocimiento del idioma es escaso y a menudo tortuoso y mis bases son solo dos: una especie de calma filosófica, esa sensación de «refugio portátil», y mi dulce desconocido. Soy libre para empezar a colorear este «espacio nuevo, limpio y recién desenvuelto» que parece ser mi vida.

Tenemos pensado emprender una restauración fundamental del apartamento después de la boda. Vamos a cambiar la superficie de las paredes y los techos, poner ventanas nuevas, reconstruir por completo el cuarto de baño y la cocina, buscar muebles que nos gusten... Por ahora, nos limitaremos a una rápida transformación de los ambientes, con mucho estropajo y muchas telas. Fernando me dice que cuente con Dorina, su *donna delle pulizie*, la señora de la limpieza. ¿De la limpieza? ¿Y qué ha limpiado?

Dorina llega a las ocho y media de la primera mañana que estoy sola. Es

una mujer voluminosa y hace mucho que no se baña; tiene sesenta y pocos años y cambia su delantal a rayas por otro delantal a rayas que lleva en una bolsa de la compra roja y arrugada, junto con un par de zapatos de taco alto, a los que les han quitado la parte posterior. Se desplaza con un cubo de agua turbia y va de una habitación a otra con el mismo cubo de agua turbia y el mismo estropajo inmundo. Pregunto a Fernando si no podemos buscar a alguien con más energía, pero se niega, diciendo que Dorina lo ha acompañado muchos años. Me gusta que sea fiel a Dorina. La cuestión es mantenerla lejos del cubo,

buscarle otra cosa para hacer: las compras, remendar, planchar, quitar el polvo. Puedo acabar la limpieza bautismal antes de que ella regrese. Dispongo de trece días y en realidad no tengo que fregar toda la Tierra. Puedo acabar en cuatro días, tal vez cinco. Recuerdo mi consigna nocturna en Saint Louis: «desherbar, fregar y excavar hasta llegar a China».

Fernando contribuye con una demostración de cómo se usa la abrillantadora para el suelo, que a mí me parece más un prototipo de una escúter vertical. Aunque es ligera de peso, no puedo controlar su velocidad y

hace conmigo lo que le da la gana y me sacude, hasta que pregunto si hace falta casco para hacerla funcionar. No le parece gracioso. Que ni él ni Dorina hayan tenido ocasión de usarla no disminuye el valor que el aparato tiene para él.

—Esto representa lo máximo en tecnología italiana —dice el desconocido con grosería.

Después de que el aparato lo lleve corcoveando por todo el salón, lo guardamos sin decir nada y ya no he vuelto a verla. Seguro que algún día se la dio a Dorina para que se la llevara a su casa.

A la mañana siguiente, salpico por todas partes agua con vinagre y lavo los suelos con una fregona nueva, verde, con cabeza de hilos. Echo unas gotas de un líquido marrón acre de una lata que lleva la etiqueta «Marmi Splendenti», mármoles resplandecientes, y saco brillo a los suelos patinando sobre ellos, con los pies envueltos en los sobres blandos de fieltro que Fernando usa a modo de zapatillas. Después de muchas pasadas, los mármoles empiezan a brillar. Me escuecen los músculos de los muslos. Aunque no resplandecen del todo, los suelos color antracita con vetas de color ladrillo me parecen hermosos y

estoy ansiosa por continuar. Sin embargo, a Fernando no le ocurre lo mismo. Cada fase del trabajo lo apena y después se encoge de hombros con un entusiasmo moderado. Hacemos excavaciones en el terreno, tamizándolo todo con interés antropológico, arrodillados junto a armarios enmohecidos y réplicas de baúles. En uno de ellos encuentro un juego de cincuenta y cuatro casetes, con las cubiertas de plástico intactas, titulado *Memoria e Metodo*, «Memoria y método», que promete «ordenar la mente».

—*Accidenti* —dice—, vaya, lo

había estado buscando por todas partes.

Todas las noches liberamos al apartamento de una capa más de su pasado; Fernando pone ojos de pájaro moribundo y baja a sacar la basura con aire fúnebre. Es él quien alienta esta limpieza provisional, que, no obstante, lo angustia. Desea el progreso, pero sin cambios.

Empiezo a establecer rituales de supervivencia. En cuanto Fernando se marcha por la mañana, me baño y me visto; evito el ascensor y bajo corriendo por las escaleras, paso junto a la trol, salgo por la verja y giro a la izquierda (poco más de diez metros), hasta el

umbral de Maggion, que huele a levadura y está cubierto de azúcar: es una *pasticceria* minúscula y gloriosa, cuyo pastelero habitual tiene el aspecto que debería tener un hombre de jengibre si fuera un angelito. En su interior, casi me invade el fervor de la alegría.

«Y esta pastelería queda al lado de mi casa», pienso.

Elijo dos *cornetti* de albaricoque, unas preciosidades crujientes que parecen cruasanes bruñidos, y me como uno de camino al bar para beber un capuchino (menos de cincuenta metros) y el otro de camino a indagar en el *panificio*, la panadería (sesenta metros;

tal vez menos), donde compro doscientos gramos de *biscotti* al vino, unas galletas crujientes hechas con vino blanco y aceite de oliva, semillas de hinojo y cáscara de naranja. Me digo que serán mi comida del mediodía. En realidad, son para comer mientras paseo por la orilla del agua, a lo largo de la franja de arena castigada por el mar que constituye la playa privada del Hotel Excelsior. Aunque Fernando me asegura que puedo atravesar el vestíbulo y salir por las enormes puertas de cristal de atrás y bajar al mar sin que nadie me diga nada, prefiero pasar por encima de la pared baja de piedra de una terraza

que da al mar y bajar por el borde del muro de contención hasta las orillas marrones y húmedas del Adriático. Me acerco aún más al fervor.

«Tengo el mar enfrente de mi casa», pienso.

En verano y en invierno, bajo la lluvia, envuelta en pieles, en una toalla y, de vez en cuando, en la desesperación, todos los días durante tres años de mi vida recorreré a pie este tramo del Adriático.

Vuelvo a subir las escaleras para trabajar y vuelvo a bajar dos o tres veces más por la mañana: para tomar un *espresso*, para inhalar aire que no huela

a humedad y para comprarle al angelito de jengibre una o tal vez dos tartaletas de fresa. Las salidas y los regresos son registrados por la trol y su pandilla, todas uniformadas con batas floreadas. Lo único que nos decimos es *buon giorno*. Ya he perdido la esperanza de que me dé la bienvenida la anciana de medias negras y no estoy tan segura del poder de la ternura y el chocolate amargo.

En el apartamento hay un equipo de música, pero los únicos casetes que hay, aparte de *Memoria e Metodo*, son — ¡cómo no! — de Elvis y de Roy, de modo que canto. Canto de pura alegría por

otro comienzo. Me pregunto cuántas casas habré hecho y cuántas más haré. Dicen algunos que cuando acabas tu casa es hora de morir. Mi casa no está acabada.

Al tercer día, casi he terminado de fregar y estoy lista para empezar con las compras. Fernando quiere que escojamos todo los dos juntos, de modo que, cuando acaba su jornada laboral, voy a buscarlo al banco y nos vamos a Jesurum a comprar sábanas gruesas de color ocre, un cubrecama, un edredón, todos con orlas bordadas de veinte centímetros. Compramos montones de toallas de manos y de baño blancas y

gruesas, adornadas con encaje color chocolate con leche, un ocre más intenso para un mantel de damasco bordado y servilletas grandes como paños de cocina. Todo esto cuesta más que un piano de media cola, pero por fin habrá frivolidades en la guarida del desconocido.

Otro día compramos un precioso cobertor de encaje color marfil en una *bottega* cercana al Campo San Barnaba. Con nuestro tesoro en la mano, recorreremos a pie unos cuantos metros y giramos en la esquina hasta una barcaza, un mercado flotante de frutas y verduras que, en alguna reencarnación, se ha

balanceado junto a la Fundamenta Gherardini todos los días durante setecientos u ochocientos años. Compramos un kilo de melocotones. Encaje y melocotones y la mano del desconocido al alcance de la mía. Qué agradable. Pienso en esta escena mientras arrugo y sujeto el encaje a la lámpara de techo del dormitorio, tensando bien los bordes y sujetándolos a los postes de la cabecera de la cama. Ya tenemos un *baldacchino*, una cama con dosel. Ya tenemos un tocador.

Un florero de cristal azul cobalto que encuentro bajo el fregadero de la cocina queda precioso con las ramas de

*Forsythia* que le he comprado a la florista del *imbarcadero*. Lo que antes era un cenicero extravagante, un plato grande y cuadrado del mismo azul, contiene ahora alcachofas que cabecean en sus tallos largos y gruesos y limones que se aferran todavía a sus hojas y sus ramitas. Ciruelas Reina Claudia, del color de la hierba joven, se apilan en una cesta que viajó de Madeira a Nueva York, de Nueva York a California, de California a Missouri y, recientemente, de mi casa hasta aquí, a Italia. Los libros cubren estanterías de vidrio limpísimas, donde antes vivían aviones a escala rotos y toneladas de viejos

periódicos rosados, la *Gazzetta dello Sport*. Pongo una veintena de fotos con marcos de plata sobre la tapa recién encerada y tapizada de lo que parece un espléndido arcón de pino, que él llama *cassapanca*. Dice que su padre la hizo traer desde Merano, la ciudad que queda en el límite con Austria, donde antes vivía la familia y donde nació Fernando.

Moriré con una afición incurable y carnal por las telas. Presto más atención a los tejidos que a los muebles. Dejando aparte las reliquias y las antigüedades, prefiero cubrir con telas y festones un objeto muy viejo y estropeado que abrirle las puertas al hombre de Ethan

Alien. Con todo descaro, me dirijo al mercado del Lido, que se instala los miércoles junto a los canales. Compro un rollo de damasco beis, que, cortado en trozos y sin dobladillo, alegra un sofá de cuero negro. Con un rollo de seda cruda color crema, envuelvo como para regalo las sillas desparejas y creo un bolsillo para cada una y se lo ato a la base con cordones de seda. Sobre la mesa de comedor de vidrio y metal extiendo una colcha de lino blanco y retuerzo los extremos en nudos gruesos en torno a las patas; en el centro, dispongo en fila una colección de candelabros georgianos, lustrados y

relucientes, como si fueran joyas.

Encuentro el lugar perfecto para casi todos los viejos cojines que me resistí a dejar abandonados en Saint Louis. Sustituyo todas las bombillas dignas de un quirófano por *bugie* —literalmente significa «mentiras»—, lamparillas de bajo voltaje para dejar encendidas durante la noche y velas con olor a vainilla y a canela. Entre la luz del sol durante el día y la luz de las velas por la noche, la electricidad puede parecer superflua. Yo estoy contenta, mientras que el desconocido hace mohines.

En realidad, Fernando se pone furioso cuando le enseño las paredes

recién pintadas del dormitorio. Dice que en Venecia solo se puede pintar en otoño, cuando el aire es relativamente seco, porque, de lo contrario, se llena todo de la temible *muffa* negra, el moho.

«¡Por Dios! Como si hubiera alguna diferencia», pienso, y nos turnamos sobre la escalera con mi secador de pelo.

Se lamenta por las plantas marchitas que he sacado a la terraza con las latas de pintura.

—*Non sono morte, sono solo un po' addormentate.* No están muertas, sino solo dormidas.

—Tú sabes muy bien lo que es eso

—murmuro *sotto voce*.

Vuelvo a poner las plantas en el dormitorio y les podo las hojas que crujen, dejando solo los tallos sin savia. Empiezo a comprobar lo conveniente que es hablar un idioma que tu amado no comprende. Atravieso el apartamento pisando con fuerza y voy dejando a mis espaldas una estela de hojas aplastadas. Me pregunto por qué siempre revolotea en el aire, tres o cuatro centímetros por encima del amor, el gusanillo de la venganza.

Una alfombra blanca tejida de Cerdeña oculta las ruinas del cuarto de baño y un espejo ahumado y biselado

con marco barroco que le compramos a Gianni Cavalier en Campo Santo Stefano sustituye al enmarcado en plástico rojo que estaba colgado sobre el lavabo. Nos convence para que llevemos dos apliques en forma de azucena con hojas doradas para colgar a los lados del espejo, aunque no hay tomas de corriente.

«Colgadlos de la pared y ponedles velas», nos sugiere y es lo que hacemos.

Liberado de su melancolía, el espacio queda delicado y atractivo. Nos decimos que parece más una casita de campo o un chalé que un apartamento. Empiezo a llamarlo «la dacha» y a

Fernando le encanta. Ya parece un lugar agradable para estar, para comer y beber, para conversar, pensar, descansar y hacer el amor. Fernando recorre el espacio tres o cuatro veces todos los días, inspeccionando, tocando y esbozando una sonrisa todavía vacilante de aprobación.

A la trol le pica la curiosidad y una tarde toca el timbre y nos muestra un sobre que se ha guardado como excusa para entrar.

—*Posso dare un'occhiata?* ¿Puedo echar un vistazo?

Sus gorjeos complacen a Fernando.

—*Ma qui siamo a Hollywood.*

*Brava, signora, bravissima. Auguri, tanti auguri.* Esto parece Hollywood. Qué bonito, señora, la felicito. Muchas felicidades —dice y baja rápidamente las escaleras.

Todo el búnker lo sabrá antes de medianoche. Gracias a la trol, empiezo a darme cuenta de que Fernando necesita aprobación, confirmación, para poder aceptar lo que hago. Si le gusta a la gente, le gusta a él. Siete años después, tres casas después y en el momento en que escribo estas líneas, él todavía espera una muestra de admiración o tal vez dos antes de relajarse y aprobar.

Una vez repuesto, Fernando empieza

a convocar a los vecinos y los colegas para que pasen a echar un vistazo al apartamento. No invita a nadie a tomar asiento ni a beber una copa de vino. Cada uno sabe que su misión es hacer un reconocimiento e informar al resto de la isla. Formo parte del mobiliario, como si fuera una silla del salón «tapizada» por Norma Kamali, y nadie se dirige a mí directamente. Hablando al aire, veinte centímetros por encima de mi cabeza, puede que uno de ellos suelte algún comentario ceremonioso, como: «*Signora, le piace Venezia?* ¿A la señora le agrada Venecia?», y, a continuación, en una especie de minué

mecánico, se dé la vuelta rápidamente y salga por la puerta. Me enteré de que esta es una forma de vida social veneciana y que algunas de estas «visitas» hablarán durante años con afecto de lo bien que se lo pasaron en nuestra casa. Nada parece real todavía y empiezo a preguntarme si llegará a serlo alguna vez. Es más, empiezo a preguntarme si recordaré lo que es real, si volverá a salir a la superficie. Juego a las visitas, como cuando los niños eran pequeños y yo jugaba a las muñecas; pero no, es distinto, porque entonces era mucho mayor.

Aunque está en su propio terreno y

sigue haciendo lo mismo que ha hecho siempre, también Fernando se encuentra al otro lado del espejo. Va y viene por las mismas avenidas, dice *buona sera* a las mismas personas, compra sus cigarrillos en el mismo estanco, bebe el mismo *aperitivo* en el mismo bar donde lo bebe desde hace treinta años y, sin embargo, ya nada es igual. Fernando tiene su propio desconocido.

—Tú también estás dentro de otra vida —le digo.

Él dice que no, que esto no es otra vida, sino la primera.

—Al menos es la primera vida en la que soy algo más que un observador —

dice.

Mi desconocido tiene algo de agridulce, además de un reciente temblor de ira reprimido durante mucho tiempo. Pienso en lo sola que me sentiría si me limitase a ir dando botes, a esperar, mientras la vida me empuja por ahí. Creo en las Parcas, en una especie de predestinación básica, pero combinada con una estrategia curada en casa. Recuerdo que, cuando era aún muy joven, sentía alivio al leer a Tolstói, que prometía que «la vida se forjará a sí misma». Aunque yo no estaba convencida del todo, me alegró mucho pensar que la vida pudiera hacer parte

de su propio trabajo para que yo pudiera descansar de vez en cuando; pero dormir como había dormido Fernando era una pena.

Es sábado por la noche y, sin rumbo fijo, flotamos. Estamos sobre la cubierta de un *vaporetto* y saco el Prosecco de mi bolso. Después de estar como una hora en el congelador, el vino está tan frío que hace daño y sus burbujas ácidas anestesian la lengua. Él se muestra tímido y espera que nadie lo confunda con un turista, pero bebe el vino a grandes sorbos.

—*Hai sempre avuto una borsa così ben fornita?* ¿Siempre has llevado

tantas cosas en el bolso? —pregunta.

Le explico que mi bolso ha ido evolucionando desde la época en la que me servía para llevar pañales; al menos procuro explicárselo. Ya nos hemos acostumbrado a hablar un híbrido de los dos idiomas, una especie de esperanto de andar por casa. Algunas veces él me hace una pregunta en inglés y yo le respondo en italiano. Cada uno procura que el otro se sienta cómodo. El barco cabecea a través del agua negra, a través del aire húmedo y sedoso, cargado con una luz rosada que cambia al ámbar antes de volverse dorada.

Desembarcamos en las Zattere,

cambiamos de barco y regresamos a San Zaccaria. Son casi las nueve. Curiosamente, hay muy pocos extranjeros y la Piazza dormita bajo el aire sofocante. Nuestros pasos resuenan mientras, desde los cafés, los violines envían a Vivaldi y a Frescobaldi de un lado al otro de aquel espacio despoblado. No hay nadie bailando, de modo que bailamos nosotros. Bailamos aunque no haya música, hasta que unos alemanes bulliciosos que van a cenar se ponen a bailar con nosotros.

—*Sei radiosa* —dice Fernando—. Eres radiante. Venecia te sienta muy bien. Eso no suele ocurrir, ni siquiera a

los venecianos, y, en cuanto a los extranjeros, por lo general la ciudad los pasa por alto, los oscurece. Los extranjeros son casi invisibles en Venecia, pero tú no eres invisible — dice con suavidad y casi como si a él le resultara más fácil que lo fuese.

Decidimos ir a cenar a Il Mascaron, en Santa Maria Formosa, un lugar que siempre había sido mi favorito durante mis viajes anteriores a Venecia. Me encanta subir hasta la tabla de madera vieja que es su bar, repleto de damajuanas de Refosco, de Prosecco y de Torbolino. Gigi nos sirve unos vasos de Tokay, efervescente y coronado de

blanco después de su paso rápido y tenso por la espita. Le indicamos lo que queremos como *antipasto* de las fuentes blancas ovaladas que contienen *baccalà mantecato*, *castraure*, *sarde in saor*, *fagioli bianche con cipolle*, *mousse* de bacalao, alcachofas del tamaño de una uña, sardinas en salsa agria, alubias con cebolla. Tradicional, fuerte, sensual. La Venecia canónica desde los dientes de un tenedor.

Cuando regresamos al barco, el aire está empapado de un azul cada vez más oscuro. Con un escalofrío, me doy cuenta de que este es mi barrio. Me siento mareada, tengo ganas de llorar y,

sin embargo, como si siempre hubiera sido mío, como si todo esto siempre hubiera sido mío, me siento cómoda dentro de esta felicidad, confío en esta felicidad; sin embargo, Don Impulsivo, siempre temperamental, interrumpe la paz.

Cuando le pregunto por algún *palazzo*, por algún artista o por alguna época, me responde con indiferencia o no responde; no se presta a hacer de guía.

—Venecia no es exótica para los venecianos —dice—. Además, no sé todas las respuestas. Hay partes de la ciudad en las que no he estado nunca.

Quiero que primero me conozcas a mí, que te sientas cómoda conmigo, y después nos ocuparemos de ayudarte a sentirte cómoda con ella —responde, como un amante celoso—. En realidad, aquí no estás de vacaciones.

«¡Vacaciones! —quiero gritar—. ¿Tiene idea de cómo me he pasado las últimas semanas?»

Quiero gritar más fuerte y me miro las manos bicentenarias. Solo sería capaz de gritar estas palabras en inglés y ya sé que se refugiaría como una flecha detrás de la incomprensión, por más que entendiera cada puñetera sílaba.

—No encuentro nada en mi propia

casa. Busco unas tijeras y no están — dice, con esos ojos de pájaro moribundo que ya me resultan familiares.

—Yo ni siquiera tengo una casa —le recuerdo, pronunciando las palabras con toda la perversidad que me atrevo a usar. Estoy en plena racha y no me importa si no me entiende. Le voy a decir cómo me siento y se lo voy a decir en mi propio idioma—. No tengo equilibrio, no tengo trabajo. ¿Y qué me dices de los amigos? ¿Qué me dices de alguien, quien sea, que me mire a los ojos y me dé la bienvenida? ¿Qué me dices de un vaso limpio? —le digo, furiosa.

Seguimos andando un poco más, hasta que él se detiene y, envuelto en la luna y con los atisbos de una sonrisa, como si acabáramos de turnarnos para leernos en voz alta unos cuentos infantiles, dice:

—Dime qué puedo hacer para que te sientas cómoda.

Ahora es mi turno de no responder. La venganza revolotea cerca.

# CAPÍTULO 7

## Aquel momento exuberante justo antes de la madurez

Lentamente, muy poco a poco, empiezo a sentirme cómoda, como en mi casa. Algunas veces salgo de la escena por un momento, para asegurarme de que no haya una sensación desagradable de farsa con respecto a nosotros. ¿Acaso somos personas usadas haciéndonos pasar por nuevas? No. Cada vez que nos

tomo el pulso con rigor, la respuesta es negativa. No somos viejos. Nos encontramos en aquel momento exuberante justo antes de la madurez, en el punto en que el amor queda suspendido en una nota dulce y sostenida de éxtasis. A la luz de las velas con olor a canela y con una ternura cada vez más prolongada, dos desconocidos convivimos bien en la pequeña dacha. Como pareja, damos una sensación que tiene algo de riesgo, de aventura, como las burbujas ácidas e intensas de un buen Prosecco. Aunque nos desconcertemos el uno al otro, nos volvamos locos a gritos, hay un timbre metálico brillante

en nosotros, como la resonancia de algo dorado y algo plateado que gira rápidamente sobre las piedras húmedas. Da la impresión de que vivimos en vísperas del embeleso.

Al desconocido le gusta que le cuente historias. Una noche, tendido en el sofá con la cabeza en mi regazo, me dice:

—Háblame de la primera vez que viste Venecia.

—Ya conoces la historia —rezongo.

—No conozco toda la historia.

Cuéntamelo todo. Estabas con un hombre, ¿no es cierto? —se sienta y me

mira.

—No estaba con un hombre y, si lo estaba, ¿qué problema hay? —lo hostigo un poco.

Pero él habla en serio, con suavidad.

—Por favor, solo cuéntame la historia.

—De acuerdo, pero cierra los ojos y escucha de verdad, porque es una historia preciosa. Procura no quedarte dormido —le digo—. Ya sabes que estaba en Roma y que no quería irme de Roma para venir a Venecia, pero me habían encargado escribir sobre Venecia y por eso tenía que venir. ¿Te acuerdas de todo esto? —le pregunto, para situar

el acontecimiento, como una buena *racounteuse*.

—Sí y recuerdo que llegaste en tren y que desembarcaste en San Zaccaria para poder oír a la Marangona.

—Que no llegó a sonar —lo interrumpo.

—Que no llegó a sonar, pero ¿por qué no caminaste por la Piazza entonces? ¿Cómo pudiste estar allí, a la entrada, y darte la vuelta?

Formula su pregunta y se vuelve a sentar para poder descifrar mi rostro. Enciende un cigarrillo con la llama de la vela, atraviesa el salón y abre las puertas que dan a la terracita. Sale al

exterior, se apoya en la barandilla, mirando hacia mí, y espera.

—No lo sé, Fernando. No estaba preparada. No estaba lista para lo que me hacía sentir Venecia desde el momento mismo en que salí por las puertas de la estación de tren. Era como si Venecia fuera más que un lugar, como si fuera una persona, alguien conocido, pero al que no conocía en absoluto, alguien que me pilló desprevenida. Yo ya estaba bastante harta: había estado en muchos sitios y había visto tantas cosas que, simplemente, no estaba preparada para tantas emociones súbitas en aquel momento.

—¿Como tampoco estabas preparada cuando me conociste? — pregunta.

—Sí, fue muy parecido a cuando te conocí —le digo—. Ahora ven, tumbate y cierra los ojos, así te puedo contar la historia.

Fernando ocupa su puesto.

—Con el mapa en la mano, me dirijo a un lugar llamado Il Gazzettino, el hotelito que me habían buscado mis editores. No me cuesta nada encontrar el Campo San Bartolomeo y sigo a la multitud hacia la izquierda, por el camino oscuro y estrecho de la Mercería, empujando y arrastrando mi

maleta por los callejones.

—¿El Campo San Bartolomeo? Entonces pasaste por delante de la puerta del banco —dice, como si le hubiera faltado al respeto a propósito.

—Calla y mantén los ojos cerrados —le digo.

»Abro la puerta y entro en una recepción diminuta, donde no hay nadie, de modo que tiro de la campanilla que hay en la pared. Il Gazzettino está decorado casi exclusivamente con cristal de Murano, en un estilo que más adelante llegué a interpretar como una parodia de lo veneciano: arañas, floreros y esculturas de formas y colores

chabacanos cubren cada una de sus superficies, a excepción de aquellas en las que cuelgan grabados de figuras lascivas que remedan el *carnevale*. Hay poca luz. Empiezo a echar de menos Roma otra vez. Por la puerta que hay a mis espaldas entra de golpe una mujer menuda y sonriente; me dice que se llama Fiorella, mientras se mete mi enorme y destartalada maleta bajo el brazo y la sube por las escaleras. Mi habitación tiene la misma decoración que el resto de la casa y, a modo de defensa, cubro con un chal de encaje el más feo de los arlequines sonrientes. Lo grotesco del espacio se disuelve en la

luz que penetra por la única ventana que da al humilde espectáculo veneciano del Sottoportego delle Acque. Me trepo al alféizar y, apoyada en el marco de las gruesas persianas negras, me quedo un rato sentada, aspirando la escena. Aplaudo al viejo bajo que da una serenata desde una góndola en el río que hay debajo y él hace una profunda reverencia desde la cintura, como si la alegre barquita fuese parte del atrezzo en el escenario de la Fenice. La luz se convierte en sombras y siento un poco de frío. Vuelvo a entrar y bailo por la habitación, como un boxeador, sin saber cómo empezar a abarcar Venecia con

mis brazos. ¿Y la cena? ¿Iré a ver la Piazza ahora o esperaré a que oscurezca? Decido lavarme el pelo y cambiarme de ropa y después salir a dar vueltas por el barrio para acostumbrarme al movimiento del barco y tomar un buen aperitivo.

»Me recojo el cabello, me pongo un vestido tubo hecho con un largo de una seda de color azafrán que había comprado hacía años en Roma, en un principio con la intención de hacer una falda para mi vestidor. "Es un vestido bonito", pienso, mientras me abrocho las sandalias grises de piel de serpiente. Me voy a pasear por Venecia.

—¿Todavía conservas ese vestido?

—pregunta.

—No. Cuando engordé, dejó de caberme, así que lo usé para hacer fundas para almohadas y, si me vuelves a interrumpir, me voy a la cama —le prometo.

»Fiorella me aconseja que espere al día siguiente para empezar a buscar los lugares más típicos para comer y beber y que me quede cerca, a la vuelta de la esquina, en Antico Pignolo. No tardo mucho en darme cuenta de que a Fiorella le gusta salirse con la suya. Llama por teléfono al Pignolo, reserva una mesa, les recomienda encarecidamente que me

traten bien y me dice que vuelva a subir enseguida a cambiarme los zapatos, todo esto antes de que yo pueda empezar a protestar. Hago como que no entiendo lo de los zapatos y salgo corriendo al crepúsculo moaré.

»Desobedeciendo una vez más a Fiorella, camino rápidamente —una vez más, como si tuviera una cita— por la Merceria hasta la Calle Fiubera, por la Calle dei Barcaroli y la Calle del Fruttarol y salgo al Campo San Fantin. Me siento en la terraza de la Taverna della Fenice a beber a sorbos Prosecco frío y siento un extraño consuelo. ¿Será la caricia balsámica del vino o el aire

dulce y húmedo sobre mi piel? La vieja princesa me provoca una sensación escalofriante de lejanía y, sin embargo, no me siento fuera de lugar, sino curiosamente cómoda. En el camino de regreso, más que andar, floto y me detengo, miro detenidamente los ángulos, toco la superficie gastada de una pared o la enorme cabeza de bronce de un león que custodia un palacete disfrazado de llamador. Empiezo a comprender el juego rítmico de capturar y soltar que uno puede jugar con Venecia. De la luz a la sombra y otra vez a la luz, floto en medio de sus callejones estrechos y con olor a humedad. Así he

flotado algunas veces por la vida. Finalmente llego a mi mesa, avergonzada y hambrienta, con una hora y media de retraso.

—Y después de cenar, ¿fuiste a San Marco? —interrumpe Fernando.

—Sí—le digo.

»Atravieso la Piazzetta dei Leoncini y miro de frente a la Piazza, que, a la luz de la luna, parece un salón de baile largo y ancho, con las cúpulas de la basílica como portal. Las paredes son arcos inmensos decorados con lienzo blanco; su suelo de piedra ha sido alisado por las lluvias y las aguas de la laguna y por los mil años que llevan

paseando, bailando y marchando sobre él los pies de los pescadores y las cortesanas, de las aristócratas de pechos blancos, de los viejos dux y los niños hambrientos, de los conquistadores y los reyes. Hay pocas personas caminando y algunas más están sentadas en la terraza del Quadri. La música procede del Florian. El conjunto interpreta *Weiner Blut* y dos parejas de cierta edad bailan con naturalidad. Ocupo una mesa cerca de ellos y me quedo allí, bebiendo a sorbos café americano, hasta que no queda nadie bailando ni sentado ni tocando el violín. Dejo algunas liras sobre la mesa para no molestar al

corrillo de camareros que se quitan las corbatas y se encienden los cigarrillos los unos a los otros. No estoy segura del camino de regreso a la horrible habitación sobre el Sottoportego delle Acque, pero, tras girar algunas veces por silenciosas *calli* equivocadas, finalmente encuentro el hotel de Fiorella.

»Un día voy a Torcello a pasear por la hierba alta de los prados y a descansar en la penumbra del siglo VII de Santa Maria dell'Assunta. Me siento bajo una pérgola en la Osteria al Ponte del Diavolo a comer arroz con brotes de lúpulo, servido por un camarero de pelo

engominado, peinado con la raya en medio y con una corbata de seda de color salmón.

—Allí comimos el primer fin de semana que estuviste aquí —dice Fernando.

—Veo decenas de iglesias y las pinturas sublimes que se esconden en algunas de ellas y, en aquella primera visita, no piso la Accademia ni el Correr. Mi búsqueda de los *bacari*, los bares de vinos, es bastante intermitente y espontánea. Cuando me topo con uno, me detengo y bebo Incrocio Manzoni o un vaso de Malbec o de Recioto, siempre con algún tipo de *cicheti*,

aperitivo, fantástico. Me gustan las mitades de huevos apenas duros, con las yemas anaranjadas y blandas adornadas con una tajada de sardina fresca y los pulpitos fritos aliñados con aceite, las alcachofas del tamaño de una uña bañadas en ajo. En realidad, no me cuesta nada evitar la Venecia que me ha intimidado durante tanto tiempo. Ella brinda una opción clara entre caer en los tópicos y huir de ellos. La sangre de su corazón circula justo por debajo de su artificio; igual que la mía, supongo. Venecia solo pide un poco de valor como precio para entrar en sus rutas sentimentales.

No sé cuánto tiempo lleva dormido ni por qué no he percibido el chasquido sosegado de su ronquido. De todos modos, me sentí feliz de tener la oportunidad de escuchar mi historia. Con cuidado, lo llevo caminando hasta la cama, pensando que ya no me hablará hasta el día siguiente, pero, una vez allí, se incorpora y me dice:

—¿Me lo contarás todo mañana por la noche?

Al desconocido no le cuesta tanto quedarse despierto durante nuestros baños y enseguida descubrimos que, para nosotros, el mejor lugar para hablar es la bañera. A pesar de ser dos

personas llenas de misterios, existe entre nosotros una intimidad espiritual que no requiere persuasión. Desde aquella primera noche en Saint Louis, yo soy la encargada de preparar el baño. Echo puñados de sales de té verde y aceite de sándalo, mucho pino para hacer espuma y una o dos gotas de almizcle. Siempre pongo el agua demasiado caliente y siempre estoy sumergida entre las pompas y el vapor cuando Fernando entra en el cuarto de baño. Él enciende las velas y tarda sus buenos cuatro minutos en acostumbrarse al agua, mientras su piel pálida se vuelve carmesí.

—*Perché mi fai bollire ogni volta?*

¿Por qué todas las veces me quieres hervir?

Una vez, durante un baño, el tema es la crueldad. Quiero hablarle un poco más de mi primer matrimonio.

—Traicioné a mi primer marido, que fue un hombre paciente —empiezo— que esperó a que yo le diera un motivo bien definido para poder abandonarme. No podía decir simplemente: «No te quiero, no quiero este matrimonio, ni a ti, ni a estos hijos». No me lo dijo hasta muchos años después. En aquel momento, lo que hizo fue fortalecer mis inseguridades, evidentemente

patológicas, sobre si era o no una persona adorable.

»Es psicólogo y además es astuto. Lo que hizo fue dejar de hablarme. Se hizo a un lado y me dejó dando traspiés y temblando, preguntándome lo que estaba ocurriendo, y cuando hablaba lo que hacía la mayoría de las veces era ridiculizar y amenazar. Parecía disfrutar con su inmensa capacidad de asustarme.

El rostro de Fernando ya no está rojo, sino muy pálido. Me da la impresión de que tarda cinco minutos en traducir cada frase y después tarda otra eternidad en asimilarla. Al final, el agua se enfría, pero estoy llorando.

»Yo ni siquiera sabía lo que era la depresión —continúo—, pero debía de estar deprimida. Pasé la peor parte del proceso embarazada de Erich. Puede que entonces yo ya supiera que su padre se había alejado de nosotros. Fue mi hijita, Lisa, la que se emocionó con la primera patadita del bebé. Era ella la que, con la cabeza en mi regazo, se regocijaba con los ruidos que él hacía y me los traducía. Ella y yo le cantábamos al bebé y le decíamos que ya lo queríamos y que estábamos impacientes por tenerlo en brazos. No obstante, en cierto modo, Erich, al nacer, ya conocía la tristeza.

Ahora Fernando también llora y me dice que necesita tenerme en sus brazos, de modo que salimos chapoteando, vamos al dormitorio y nos acostamos.

»Poco después del nacimiento de Erich, algunas veces me enfrenté a mi marido y le dije que me sentía sola y atemorizada.

»—¿Por qué eres tan cruel? —le preguntaba—. ¿Por qué no abrazas a tu hija? ¿Por qué no coges al bebé? ¿Por qué no nos quieres?

»Sin embargo, él solo estaba esperando el momento oportuno, esperaba la señal para salir, de modo que se la proporcioné, Fernando: le

brindé el motivo perfecto para que se fuera. Conocí a un hombre y me enamoré perdidamente de él. Me parecía amable y sensible. No lo veía a menudo, pero estaba segura de que su pasión era una manifestación de amor. "Conque así es", pensaba. Cuando mi marido siguió las pistas que yo había dejado, todavía pensaba que lucharía por mí, pero solo tardó tres días en marcharse. De todos modos, no me importaba, porque el otro hombre realmente me quería. Me quería de verdad, estaba segura.

»No podía decírselo a mi amado por teléfono, conque cogí un tren, nos vimos para comer y le dije: "Él lo sabe. Lo

sabe todo y se ha marchado y ahora somos libres."

»—¿Libres para qué? —me preguntó, sin quitarse el cigarrillo de la boca.

»—Libres para estar juntos, porque eso es lo que quieres, ¿no es cierto? —le pregunté.

»Era un maestro de la vacilación. En medio de una nueva bocanada de humo, lo escuché decir: "Tonta". Debió de decir algo más, pero eso es todo lo que recuerdo. Me levanté de la silla y me dirigí a toda velocidad al lavabo. Allí me quedé, vomitando, un rato largo. Cuando finalmente salí, la mujer que se

encargaba del servicio me estaba esperando con un paño húmedo en la mano. Me dijo que me apoyara en ella, que me sentara. Intenté reír y le dije que podía ser que estuviera embarazada.

»—No —me dijo—, esto son penas de amor.

»Los franceses dicen que las mujeres solo mueren por el primer hombre. Yo morí dos veces en una misma semana.

Nos quedamos tumbados quietos, hasta que Fernando se puso de rodillas y, mirándome hacia abajo con las manos apoyadas en mis hombros, dijo:

—No hay desesperación más

poderosa en este mundo que la ternura.

# CAPÍTULO 8

A todo el mundo le importa  
la opinión de los demás

Aunque a menudo brindo al desconocido motivos para llorar, parece que le brindo aún más motivos para reír. Digo a su colega del banco, un hombre nacido en Pisa, que *i piselli* me parecen de las personas más amables de Italia. Lamentablemente, en realidad lo que digo es que los guisantes son las

personas más amables de Italia, porque *piselli* son los guisantes; a los de Pisa se los llama *pisani*, pero el *signor* Muzzi tiene la habilidad de no reaccionar ante mi metedura de pata y es tan locuaz que cuenta y adorna la historia de modo que *l'americana* despierta la hilaridad del personal y los clientes.

No me avergüenzo, sino que estoy contenta de haber provocado esta burla. Me concentro tanto en las alegrías cotidianas que apenas me doy cuenta del malestar que se está apoderando de mí: un indicio de tristeza, una magulladura que viene y se va y regresa, una nostalgia. El sentimiento no es trágico ni

contradice la plenitud de mi nueva vida. Consiste fundamentalmente en que echo de menos mi propia lengua: echo de menos los sonidos del inglés. Quiero comprender y que me comprendan. Por supuesto que conozco los bálsamos. Aparte del tiempo, está la comunidad de habla inglesa, que tiene miembros dispersos por toda Venecia. Necesito amistades y puede que también algo más: echo de menos mi propia efervescencia.

Me asfixia esta postura septentrional de la *bella figura*, de mantener una fachada, ese coartar rápidamente la espontaneidad para mantener un engaño

necesario que los italianos llaman «elegancia». Impone una lista breve de preguntas y respuestas. Fernando es mi *scudiero*, mi escudero, y se protege a sí mismo y a mí de las «murmuraciones». Cada vez que aparecemos en público, se mueve por ahí con afectación, tratando de distraerme de la mortificación cultural, pero no sirve. Con demasiada frecuencia me siento como un Bombastes de mediana edad con los labios muy rojos. Sin dejarme impresionar y sin darme cuenta de mis propios errores, hablo con todo el mundo. Soy curiosa, sonrío demasiado, toco y miro detenidamente, examino.

Parece que el desconocido y yo solo estamos cómodos cuando estamos solos los dos juntos.

—*Calma, tranquilla* —me dice y usa esta advertencia genérica contra todas las conductas que no figuran en esa breve lista. Son poses arcaicas entre personas que, aparentemente, se interesan muy poco las unas por las otras. Aquel dialecto no verbal es su auténtico idioma y yo no sé hablarlo. Estaba ocurriendo exactamente lo que Misha me había dicho.

Misha había nacido y se había criado en Rusia y había emigrado a Italia cuando acababa de terminar la

carrera de medicina; trabajó en Roma y en Milán durante casi diez años, antes de establecerse en Estados Unidos. Nos conocimos cuando los dos vivíamos en Nueva York y nos hicimos más amigos cuando él se mudó a Los Ángeles y yo vivía en Sacramento. Siempre tenía muchas cosas que decir. Fue a verme a Saint Louis cuando yo acababa de conocer a Fernando y la primera vez que comimos juntos tuvimos una conversación prolongada y violenta.

—¿Por qué lo haces? ¿Qué pretendes de este hombre? No posee ninguna de las virtudes evidentes que hacen que las mujeres crucen corriendo

la tierra para aferrarse a ellas —me dijo con su voz de Rasputín y siguió hablándome de los peligros de la mezcla de culturas, de que tendría que renunciar incluso al placer sencillo de la conversación—. Aunque aprendas realmente a pensar y a hablar en otro idioma, no es lo mismo que conversar con la fluidez de tu lengua materna. Ni comprenderás ni te comprenderán y eso es algo que siempre ha sido fundamental para ti, que eres tan aficionada a las palabras, que dices cosas maravillosas en voz baja y suave. No habrá nadie que te escuche.

Aunque evidentemente se trataba de

un monólogo, traté de interrumpir.

—Misha, estoy enamorada por primera vez en mi vida. ¿Es, pues, tan inverosímil que quiera estar con este hombre, ya sea que viva en El Paso o en Venecia? —le pregunté—. No estoy eligiendo una cultura. Estoy eligiendo a un amante, un compañero, un esposo.

Fue implacable.

—Pero ¿quién serás allí? ¿Qué vas a poder hacer? La cultura mediterránea en general y la italiana en particular parten de criterios diferentes en cuanto a impresiones y juicios. Es que ya no tienes diecinueve años y lo mejor que pensarán de ti es que «en otro tiempo

habrás sido una belleza». Será importante que puedas convencerlos de que tienes dinero, pero no es así. Ninguna otra cosa importará demasiado. Estás dando un paso excéntrico y la mayoría de ellos se mostrarán cautelosos y se preguntarán: «¿Qué estará buscando aquí?» A ellos ni se les ocurrirá pensar que podrías estar actuando desinteresadamente, porque ellos son manipuladores: cada paso que dan está calculado para provocar una reacción determinada. No quiero decir que esto sea exclusivo de los italianos, pero lo que te digo es que la intensidad de este tipo de postura prolifera tanto

allí en la actualidad como en la Edad Media. Por inteligente que seas, para ellos seguirás siendo demasiado ingenua. Tienes demasiado de Pollyanna para su gusto. Que seas una eterna principiante, suponiendo que lo puedan concebir, les parecerá frívolo. Sería mejor que tu Fernando fuera un cabrón rico y anciano con artritis. Entonces podrían entender que te atrajera —me machacó.

—Misha, ¿por qué no te limitas a reconocer mi felicidad y hasta a alegrarte por mí?

—Felicidad, ¿qué es la felicidad? La felicidad es para las piedras, no para

las personas. De vez en cuando, nuestra vida se ilumina con algo o con alguien. Es un relámpago y lo llamamos «felicidad». Te comportas de forma espontánea y, sin embargo, te juzgarán justo al revés, porque solo te pueden juzgar según sus criterios, que no incluyen la espontaneidad —concluyó con deliberada parsimonia.

—No me importa lo que opinen los demás —dije.

—A todo el mundo le importa la opinión de los demás —dijo él.

Había intentado hacerle caso en aquel momento, pero sobre todo había escondido su melancolía, como si verla

me hubiese hecho sentir estúpida y asustada, pero recuperarla ahora me hace sentir precisamente así.

Con timidez, Fernando empieza a presentarme a algunas personas que encontramos por casualidad en la calle, en el transbordador o el *vaporetto*, en el puesto de periódicos los domingos por la mañana o cuando vamos a beber un Aperol en el Chizzolin o vamos a sentarnos a Tita con nuestros vasos metálicos helados de *gelato di gianduia*. Los fines de semana vamos en coche hacia Alberoni y paramos en Santin a beber el mejor café de la isla y a comer pastelitos calientes rellenos de

ron y chocolate y, más de noche, cuando el local está más lleno aún, volvemos a ir por las tartaletas crujientes de requesón y a beber una copa de Prosecco. Sin embargo, este es un sitio en el cual nadie quiere hablar con nadie. O la gente está sola y le agrada estarlo o va a representar un papel, a hablar a la multitud. Y lo mismo que pasa con el bar pasa con la isla. Veo que todos aquellos *lidensi* que él llamaba «sus amigos» eran, en su mayoría, compañeros con los que intercambiaba cinco frases, cuyo afecto se manifestaba en encuentros casuales con conversaciones que empezaban por el tiempo y acababan

con besos al aire y la promesa de llamarse. Sin embargo, en el Lido nadie llama a nadie.

Por lo general, todo aquel ambiente acartonado me hace sonreír. Es como un episodio malo de *El barrio del señor Rogers* y me consuelo de los pequeños dolores que a veces me provoca recordando que no he venido a vivir con Fernando por su isla, como no lo he hecho por su casa. Empiezo a componer pequeñas canciones y se las enseño en inglés, para que, por lo menos, podamos burlarnos de la perfecta precisión de cada encuentro. A él le gusta y las alarga con picardía, pero, si me atrevo a

protestar por alguna reacción o acontecimiento particularmente desconcertante, le parece una agresión y cambia de bando y se pone a defender su isla con altivez.

—Pero ¿quién te crees que eres para juzgar o tratar de cambiar una cultura? *Quanto pomposa sei.* ¡Qué pedante eres!

Intento explicarle que no pretendo juzgar ni quiero cambiar nada de esta gente ni de su cultura. Simplemente intento no tener que cambiarlo todo acerca de mí misma o de la mía. Él puede parecer una imagen holográfica, un desconocido, que se difumina y reaparece, se difumina y reaparece.

¿Acaso el alejamiento de Fernando de la *bella figura* —él afirma que la detesta— es demasiado reciente? Un paso hacia delante, varios pasos hacia atrás. Incluso ahora, ahora mismo, cuando ya ha recorrido un largo camino, él sigue bailando al son de sus viejas melodías y yo, al de las mías.

Y cuando no está defendiendo el Lido ni ensalzándolo, Fernando me cuenta historias de cómo era: que, hasta principios de la década de 1960, en las aceras del Gran Viale se amontonaban los salones de té pijos, con camareros de chaqué y cuartetos de cuerda en los que se entretenían las *soubrettes*

austríacas y francesas, con sombreros con velos, y sus consortes, con sus trajes arrugados de hilo blanco. Yo tendría que haber venido hace cuarenta años. Ahora solo quedan tabernas con hornos para pizza. Lo único exótico que veo en las avenidas son los habitantes de Düsseldorf, que vienen en busca del sol, con pantalones cortos y sandalias de plástico, y la única que lleva sombrero soy yo. Dejando aparte la breve urbanidad de posguerra de las salas de té, en el Lido no había ocurrido gran cosa desde que Byron, con pantalones cortos, acostumbraba arremeter contra sus olas en un semental castaño,

zambullirse en la laguna y nadar de espaldas en las aguas azules verdosas del Gran Canal.

Aquellos que disponen de algún lugar adonde correr huyen en barca del Lido todos los días, como si fuera el décimo círculo del infierno, mientras que los que permanecen están condenados a hacer rápidas incursiones de supervivencia a las tiendas y a regresar después tras las persianas para dormir de día y pasar las noches en vela delante del televisor. A pesar de los defectos de esta isla, sigo tratando de encontrarle el lado positivo. En ciertos sentidos, esto me parece sencillo,

porque está rodeada por el mar: yo estoy rodeada por el mar y algunas partes de sus playas son como otras habitaciones de mi casa. Dispara el sol por las mañanas y lo atrae otra vez hacia su seno por la noche, pero ni siquiera el mar, con sus enfurruñamientos, su mal genio y su carácter, es capaz de despertar de su letargo a este pequeño feudo arenoso. Sin embargo, está la danza de las mujeres de la playa.

Hasta ahora, había pasado en total menos de cuarenta minutos de mi vida tumbada quieta bajo un sol ardiente; en cambio, aquí vivo en una cultura que impone a todas las féminas la obligación

de quemarse la piel. ¡Y yo ni siquiera tenía traje de baño! Cuando la dacha — seguimos llamando así al apartamento— está en orden, me voy a Milán a intercambiar algunos papeles con el consulado estadounidense y a comprarme un Alaia, cortado al bies y de una sola pieza, hermoso. Ya que no puedo ser italiana, al menos lo pareceré. Envuelta en un pareo blanco, protegida del sol por Versace y con la boca rosada perlada para sellar mi disfraz, espero hasta las diez —las mujeres de la playa no madrugan—, cruzo la calle, paso pavoneándome —ahora sí— por el sanctasanctórum del Hotel Excelsior y

bajo a la arena, donde aguarda el undécimo círculo del infierno.

Las mujeres se tumban en la playa y fuman delante de sus cabañas durante tres horas por la mañana, duermen dos horas en su casa después de comer, regresan a la playa a tumbarse al sol y a fumar durante tres horas por la tarde, hasta que sus maridos se reúnen con ellas a las seis y media para tomar los *aperitivi* en el bar del hotel. Todavía en la playa, se duchan apretando un cigarrillo entre los labios; se visten apretando un cigarrillo entre los labios y, sin dejar de fumar, salen a cenar. Ellas, con una piel que parece una hoja

rojiza arrugada y cargadas con un kilo de oro y joyas, parecen más agotadas que ellos. El traje de baño se va a vivir al último cajón de mi cómoda.

Una vez archivada la vida de playa, pienso en cocinar. En las pocas semanas que han transcurrido, la mayoría de las veces hemos cenado temprano y modestamente, en pequeñas *osterie* de Venecia, cuando voy a buscar a Fernando al banco por la tarde. Algunas veces hemos ido a casa a cambiarnos para marchar después, con una cesta llena de pan y queso y vino y chocolate, a las rocas de la costa para celebrar una merienda campestre a las diez de la

noche, pero esta noche Fernando cenará en casa.

Atravieso a pie el Ponte delle Quattro Fontane hacia la Via Sandro Gallo y me dirijo al *quartiere popolare*, el barrio de clase obrera del Lido, donde Fernando dice que conseguiré artículos mejores y más baratos que en las tiendas más próximas. Puede que sea cierto, pero también es verdad que hay largos trechos de avenidas calurosas, lamidas por el sol, entre una tienda y otra. Voy a ver al lechero, al carnicero, al pescadero, al frutero (que no es el mismo que el verdulero ni este es el mismo que vende plantas medicinales).

Compro harina, aceite de oliva y panceta en la *gastronomía*. Yo, la ignorante recién llegada, pido *lievito*, levadura, en la panadería. Sorprendida, la panadera me dice que no vende levadura, sino pan. Dice que cuecen el pan en el *forno*, el horno, que está situado en el otro extremo de la isla; que ella solo lo despacha. Le pregunto si sabe dónde puedo encontrar levadura.

—¿Levadura para hacer pasteles? ¿Polvo de hornear? ¿Es eso lo que busca? —me pone a prueba.

—No, *signora*, levadura para hacer pan —le digo.

Mis intenciones la hacen suspirar.

Para tranquilizarla compro pan. Paso por alto la *pasticceria* que me ha recomendado el vendedor de vinos, situada apenas un centenar de metros más allá, y me alegro de la proximidad de Maggion. Medio día después, con los músculos tensos por el peso de las bolsas que he transportado cinco kilómetros y he subido tres pisos por las escaleras, estoy bronceada, exultante y lista para comenzar.

Hasta ahora solo he encendido la cocina para hacer café y me doy cuenta de que el quemador que he usado es el único que funciona y que por los demás solo sale aire. La única ventana está

cerrada herméticamente y los treinta centímetros cuadrados de suelo apenas permiten un leve balanceo de la cintura para arriba. Hay un solo cuchillo, de esos que se usan para preparar los pomelos, y creo que los míos figuran entre los artículos de los que me deshice en el aeropuerto. Pienso en los centenares de clases de cocina que he dado y en la de bromas que he hecho sobre el tema de una cocina bien equipada. Me escucho a mí misma diciendo a mis alumnos con toda frescura: «El espacio adecuado, buenos utensilios y el equipamiento son fundamentales, pero un cocinero de

verdad puede cocinar en una lata con una cuchara de madera». Craso error. Necesito mucho más que una lata y mucho más espacio que este y, ¡caray!, necesito algo más que una cuchara de madera.

De todos modos, preparo una masa para rebozar unas enormes flores de calabaza doradas y un relleno para un pecho de ternera con pistachos, panceta, queso parmesano y salvia. Después de rellenarlo y atarlo con hilo de algodón, estofo la ternera en mantequilla y vino blanco y la dejo reposar y enfriar en sus jugos, dentro de la olla. Haré una sopa fría de tomates amarillos asados,

adornada con un par de langostinos asados con anís para empezar, higos blancos con una cuña de Taleggio a punto y merengues de Maggion para acabar. Cenamos lentamente. Fernando muestra curiosidad por cada plato y quiere saber los ingredientes y la forma de cocinarlos. Pregunta cuánto me ha llevado preparar la cena y le digo que tardé tres veces más en hacer las compras que en cocinar.

—No debes pensar que espero que prepares una mesa como esta todas las noches —dice y me pregunto si querrá decir: «No esperarás que coma así todas las noches». No me equivoco, porque

continúa—: Prefiero la sencillez. Además —prosigue—, tú tienes muchas cosas que hacer: planificar una boda, supervisar las obras de renovación y aprender un idioma.

Comprendo. Hay un rodeo en el camino hacia su corazón que no pasa en absoluto por su estómago.

—¡Pero soy cocinera! No me puedes pedir que no cocine —gimo.

—No te estoy diciendo que no cocines —me miente como un bellaco—. Lo que te digo es que lo que para ti es la cocina de todos los días para mí es la cocina de un día de fiesta —dice, como si la cocina de fiesta fuera algo

blasfemo.

¿Qué tiene de particular que yo quiera cocinar, cocinar de verdad, todos los días? A él le parece más correcto que lo haga una o tal vez dos veces por semana. Las demás noches podríamos comer simplemente *pasta asciutta* o una ensalada y un poco de queso, *prosciutto e melone, mozzarella e pomodoro*. Podríamos salir a comer pizza. Insiste:

—La cocina es tan pequeña y no está preparada para cocinar de verdad — dice.

«En realidad, es él el que no está preparado para comer de verdad», pienso yo. Que hornee pan lo aterrera más

a él que a la panadera.

—Nadie hornea pan, ni prepara postres ni hace la pasta en casa —dice—. Hasta las abuelas y las tías solteras hacen cola en las tiendas, en lugar de cocinar y hornear.

«Somos una "cultura moderna"», me dice una y otra vez.

«En el Lido, esto significa que las mujeres se han liberado de la cocina para pasar al *salotto* a ver la televisión y jugar a la canasta», pienso.

—Contamos con algunos de los mejores *artigiani* de toda Italia para hacer estas cosas, para no tener que hacerlas nosotros —dice.

«Ahora me va a decir qué días pasa por el búnker el camión de bofrost, el proveedor de productos ultracongelados para la comida de las señoras de la playa, el abastecedor de comidas perfectamente rectangulares», me estremezco, pero no propone la solución bofrost.

A través de estas conversaciones, sé que sus intenciones son buenas, que solo quiere ayudarme a adaptarme a las nuevas realidades. Ya no vienen a comer todas las noches cuarenta comensales hambrientos como cuando estaba en la cafetería; no vienen los hijos ni una familia numerosa a sentarse a nuestra

mesa. Y Fernando ya me ha dicho que aquí los amigos y los vecinos comen cada cual en su casa. Me siento como una gallinita roja menopáusica. Todo esto pasará en cuanto haya pasado la boda, el apartamento haya quedado bien restaurado y baje la temperatura. El desconocido tendrá hambre y en algún lugar reuniré a unos cuantos interesados en venir a cenar de vez en cuando. Conseguiré un trabajo en un restaurante o abriré uno propio. Si hubiese tenido mis cuchillos, los habría arrojado al suelo. Para sacarme de mi enfado silencioso, Fernando anuncia con aspereza:

—Mañana por la noche cocino yo para ti.

«No veo la hora», pienso con amargura.

Más tarde, en la cama, tramo la mejor manera de presentarle al desconocido mi personalidad culinaria.

Había pasado casi veinte años trabajando con la comida, soñando con ella, escribiendo sobre ella, dando clases a otros sobre la manera de trabajar con ella, persiguiéndola por continentes remotos, pagando el alquiler de una vida bien vivida con las prebendas, a menudo considerables, de una carrera basada en ella, una carrera

que él considera que ha sido un *jobette*, un *hobby* remunerado muy agradable. Había sido la artífice de confianza de los sueños gastronómicos entusiastas de otros y también de los míos. En más de una ocasión habría apostado la granja (y no la habría perdido), basándome en lo que sabía e intuía con respecto a la alimentación. Ya lo iré diciendo tranquilamente y con el tiempo. Incluso le enseñaré mi maletín destartalado, lleno de testimonios impresos, en el cual, a lo largo de los años, he ido almacenando trozos de revistas y de periódicos. Sin embargo, cuando lo hago, lo único que al desconocido se le

ocurre decir es: «Ahora que te has quedado sin idioma piensas que la manera de comunicarte es a través de la comida». Paparruchadas.

Para mí, la comida va mucho más allá de las metáforas del amor, el sentimiento y la «comunicación». No demuestro afecto con la comida. Es menos noble que eso: cocino porque me encanta cocinar, porque me encanta comer y, si tengo cerca a alguien a quien también le gusta comer, mucho mejor. La verdad es que siempre he cocinado para muchos, aunque no hubiera muchos comensales: para las multitudes que siempre —aún hoy— deseo encontrar.

Dicen mis hijos que una vez preparé una sopa de calabaza, que cociné lo que sobró después de ahuecar varias calabazas para hacer lámparas hasta darles la suavidad del caramelo, que mezclé la pulpa con coñac y nata líquida y unas peladuras de nuez moscada. Quedaron muchísimos litros, dicen. Después de cenar eso durante una semana, me vieron añadir a lo que quedaba trozos de emmental, pimienta blanca recién molida y yemas de huevo. Dicen que incorporé las claras batidas hasta que estuvieron bien firmes y que volqué todo aquello en moldes untados con mantequilla y cubiertos de pan

rallado; dicen que eran tres moldes muy grandes. *Voilà*, un pastel sabroso. Recuerdo que era riquísimo, incluso la segunda y la tercera noche. Lisa dirá que fue entonces cuando la piel se le empezó a poner anaranjada. Al final, eché lo que quedaba del pastel en un bol con un poco de requesón y unas cuantas cucharadas de parmesano rallado e hice ñoquis: ñoquis de calabaza con mantequilla a la salvia y semillas de calabaza tostadas y así acaba su historia, aunque yo recuerdo una noche más del gran episodio de la calabaza. Estoy segura de que comimos aquellos ñoquis, al menos una vez, gratinados con nata y

cucharaditas de gorgonzola. Unas sobras pueden dar para mucho. Tal vez sea ingenua, pero todo esto me sienta bien, contribuye a la domesticación. Es lo más antiguo que sé de mí misma; en realidad, es lo primero. Salvo la soledad.

La noche siguiente, el desconocido está de pie delante de la cocina, como el duque de Montefeltro, con unos calzoncillos de seda color púrpura. Saca una balanza y pesa ciento veinticinco gramos de pasta para cada uno. ¡Me voy a casar con un J. Alfred Prufrock veneciano que pesa lo que va a cenar en

gramos! Echa puré de tomates en un cacillo delgado y destartalado, en lugar de usar una de mis pequeñas maravillas de cobre. Añade sal y grandes pellizcos de hierbas secas que guardaba en una lata, encima de la cocina.

—*Aglio, peperoncino e prezzemolo.*  
Ajo, guindilla y perejil —dice, como si lo creyera.

La pasta sabe bien y se lo digo, pero me quedo con hambre.

Tres horas después, tengo el estómago vacío, de modo que, cuando Fernando se queda dormido, me levanto de la cama sigilosamente y cocino casi medio kilo de espaguetis anchos y

gruesos y los empapo en mantequilla perfumada con unas cuantas gotas de un vinagre balsámico de veinticinco años que he transportado, mimado como un huevo de Fabergé, de Spilamberto a Saint Louis y de allí a Venecia. Rallo sobre la pasta una cuña de parmesano hasta que se me cansa la mano y a continuación adorno la masa suave y humeante con abundante pimienta molida. Levanto las persianas del comedor para dejar entrar la luz de la luna y la brisa de medianoche, enciendo una vela y me sirvo vino. Me sirvo y me vuelvo a servir y devoro la pasta, la absorbo, la huelo, la saboreo, la

mastico, siento su consuelo que estalla una y otra vez. Revolotea la venganza y la enrosco con rebeldía, dando vueltas y más vueltas con el tenedor, precisamente como Fernando me ha dicho que no se hace. Por fin, Lúculo ha cenado con Lúculo.

Me quedo allí sentada, agotada; he saciado un apetito y surge el siguiente. Que Fernando coma a lo Prufrock hasta el final de los tiempos, si le apetece, pero yo voy a cocinar y voy a comer como hago yo. ¿Cómo fue que me llamó? *Pomposa*. ¡A ver quién es el pedante! Me he quedado quieta y he escuchado más «sugerencias», consejos y,

directamente, instrucciones durante este último mes que en toda mi vida. No le gusta mi ropa, no le gusta mi *modo d'essere*, mi forma de ser, no le gusta cómo cocino. Tengo la piel demasiado blanca, la boca demasiado grande. Tal vez se enamoró de mi perfil y no de mí. Siento como si hubiese bebido la pócima del frasquito equivocado. Fernando me está menospreciando, me está borrando y yo se lo he consentido.

Sin dejar de sonreír, he tratado de respetar el viejo pacto que he hecho conmigo misma sobre comprender su necesidad de llevar las riendas, pero jamás me he comprometido a aceptar ni

quiera la forma más suave de tiranía. Sé que está convencido de que me está ayudando. Tal vez incluso se ve a sí mismo como mi Svengali, una especie de salvador. ¿A mí me ha parecido bien porque temo que el desacuerdo lo aleje? ¿Estaré tratando de colorear con demasiada perfección el espacio «nuevo, limpio y recién desenvuelto» de esta nueva vida? ¿Estaré tratando de compensar por lo que sigo considerando fracasos sentimentales para que no me abandone él también? Amar a Fernando y que él me ame tiene mucho de maravilloso, pero me echo de menos a mí. Yo me quería mucho más como

mujer que como angelito fulminante totalmente entregado. No me quedaré en esta isla ni en esta casa rindiendo pleitesía al inconsciente local. Culinaria o como sea, me digo a mí misma, mientras me doy palmaditas en la barriga, feliz y ampulosa. Prefiero conectarme con los fugitivos que atraviesan las aguas para ir a Venecia todas las mañanas que quedarme dando cabezadas con los anacoretas. Hago desaparecer todo rastro de mis pecados y vuelvo a meterme en la cama con disimulo. El desconocido no me escucha llorar.

# CAPÍTULO 9

¿Has entendido que estos son  
los tomates  
más bellos del mundo?

A la mañana siguiente, estoy decidida a despertar a la voluptuosa dormida que hay en mí. Después de mandar al banco al desconocido con el maletín vacío que insiste en llevar a todas partes, recorro aprisa el apartamento rascando la cera de las velas y sacudiendo las

almohadas, realizo una *toilette* breve, hago una visita a Maggion y otra al mar y después prácticamente corro los ochocientos metros que me separan del embarcadero para pillar el *vaporetto* de las nueve en punto. Voy al mercado.

El Rialto, literalmente «ribera alta», es, según algunos, el lugar donde creció el primer asentamiento de Venecia. Desde tiempos remotos, venían aquí a ejercer su oficio los comerciantes de todo el mundo y aún sigue siendo el corazón vulgar del comercio veneciano. El símbolo sentimental del Rialto es un puente en punta que extiende sobre el canal sus columnatas y sus arcos tan

conocidos que son el punto de referencia de todos los peregrinos. Y abriéndose camino hacia él a través de la insolación estival o del humo frío de la niebla de febrero, en la proa de una barca y con los ojos clavados en el pasado, uno encuentra al viejo Shylock, con su capa y sus plumas y sumido en sus pensamientos.

En mis visitas anteriores a Venecia, siempre había encontrado tiempo para pasear por los mercados del Rialto, porque me parece precioso, aunque no sea tan espléndido como otros *mercati* de Italia. Sin embargo, ahora es el mío y quiero familiarizarme con él. Lo

primero que hay que descubrir es cómo acceder al mercado desde los barrios pobres, en lugar de hacerlo desde el puente y su paseo de platerías y joyerías, los quioscos llenos de máscaras baratas y camisetas más baratas aún y los carros que atraen a los turistas con manzanas enceradas y fresas chilenas y rajadas de coco en bandejas de plástico. Un poco más allá, los carros llenos de frutas y verduras anuncian las auténticas seducciones del mercado y, oculto tras ellos, se alza un edificio espléndido del siglo XVI: el tribunal de Venecia.

Recuerdo haber visto a los *pretori*,

los jueces, cuando, con sus togas al viento, se liberan de sus escaños para tomar un café rápido o un Campari y avanzan poco a poco entre los montones de berenjenas y coles, esquivando ristras de ajos y de guindillas, para volver a instalarse detrás de las puertas macizas del tribunal y reanudar la causa de la justicia veneciana. Una vez vi a un sacerdote y a un juez, con las faldas hinchadas a sus espaldas, inclinados sobre un carro de verduras: la Iglesia y el Estado, *tête-à-tête*, seleccionando judías verdes. Sin embargo, ni siquiera escenas tan folclóricas como esta consiguen hacerme subir y bajar por el

carnaval cotidiano del puente. Hago la prueba de desembarcar del *vaporetto* una parada antes del Rialto, en San Silvestro. Paso bajo un túnel y salgo a la *ruga*, y así llego directamente al resplandor del mercado.

Escucho y percibo la fuerza escalofriante de la kasba, otra llamada de lo salvaje. Camino aprisa, más aprisa aún, giro a la izquierda después de una quesería y de la mujer que vende pasta y finalmente me detengo delante de una mesa puesta con tanta suntuosidad como si esperara a Caravaggio. Me muevo lentamente, tocando cuando me atrevo, tratando de sonreír de vez en cuando, sin

saber dónde ni cómo comenzar. Me dirijo a la *pescheria*, el mercado del pescado, un lugar ruidoso y lleno de los olores punzantes y mareantes de la sal marina y la sangre de pescado, donde todas las criaturas de ojos como joyas que se retuercen, se deslizan, se escabullen, nadan, se arrastran, respiran y se pueden sacar del Adriático relucen sobre gruesas placas de mármol. Entro a mirar en las *macellerie*, donde los carniceros cortan filetes casi transparentes tras sus macabras cortinas de conejos, silvestres y de granja, colgados de las patas traseras, a los que les dejan mechones de pelo en las patas

para demostrar que no son felinos.

Puede que la más veneciana de todas las *botteghe* del Rialto sea la Drogheria Mascari, una tienda que sigue vendiendo especias. Treinta gramos de clavos, un puñado de *pepe di Giamaica*, bayas de pimienta de Jamaica, nueces moscadas grandes como albaricoques, ramas de canela de treinta centímetros de largo con un perfume picante y dulce, miel de castaño del Friuli, tés, cafés, chocolates, frutas acarameladas o cubiertas de licores. Anhelaba sacar billetes y monedas del bolsito negro que llevaba colgado sobre mi pecho y poner el dinero en las manos ásperas y duras de

los comerciantes. Era más horrible cuando no tenía dinero para comprar aquellas cosas, pero este es otro tipo de hambre. Lo quiero todo, pero, por ahora, estoy yo sola con un apetito barroco. Compró melocotones, sonrosados de puro maduros, pequeños ramos de lechugas blancas con vetas granate y un melón con tanto olor a almizcle que está a punto de salirle moho.

Las compradoras son casi todas mujeres, amas de casa de todas las edades, todas las proporciones físicas y con un tono de voz que, casi universalmente, se eleva por encima del grito. Empujan *carrelli*, carros de la

compra, forrados de grandes bolsas de plástico, y uno se convence enseguida, sin ninguna duda, de que le conviene mantenerse lejos de ellos. Hay grupos de ancianos que, entre otras cosas, se dedican al comercio sereno de las hojas verdes de la oruga y el diente de león y otros ramos de hierbas silvestres, atados con hilo de algodón. Los campesinos son vendedores magníficos, bruscos, dulces, socarrones. Son artistas que provocan con un dialecto evasivo y el suyo me resulta un idioma completamente distinto que debo aprender. «*Ciapa sti pomi, che xe cosìbei.*» ¿Qué dirá? ¿Me está

ofreciendo un trozo de manzana? «*Tasta, tasta bea mora; i costa solo che do schei.*» Prueba, prueba, morena guapa, y es muy barato.

No pasan tantas mañanas antes de que intercambiemos sonrisas, antes de que pueda pedirles a uno u otro que me traigan un poco de menta o de mejorana al día siguiente, que me guarden un cuarto de kilo de moras. Están Michele, con su pelusa de rizos rubios y el rostro colorado que contrasta con sus gruesas cadenas de oro, y Luciano, arquitecto de la mesa de Caravaggio, y la pelirroja de largas uñas resquebrajadas y la gorra de lana verde, que se pone tanto en verano

como en invierno. Todos integran una sociedad de seductores y pertenecen a una compañía teatral de primera. Uno extiende una sola vaina de guisante que parece de seda o un higo púrpura grueso, cuyos jugos melosos fluyen de su piel rota por el calor; otro abre de un golpe una pequeña sandía redonda llamada *anguria* y ofrece una rodaja de su carne roja y fresca clavada en la punta de un cuchillo. Para eclipsar al vendedor de sandías, otro hombre corta la piel verde pálida de un melón cantalupo y extiende una cuña de color rosado salmón encima de una bolsa de papel de estraza. Y otro grita: «La pulpa

de este melocotón es tan blanca como su piel».

Una mañana, mientras espero que el *macellaio* me dé dos chuletas de ternera, oigo que una mujer dice:

—*Puoi darmi un orecchio?* ¿Me puedes dar una oreja?

«Qué bonito —pienso—. Quiere conversar con el carnicero. Tal vez quiera que le guarde sobras para sus gatos o que le consiga un capón gordo para el sábado próximo.»

Sebastiano abandona su tarima cubierta de aserrín y su tajo de madera

frotado con aceite de limón, desaparece en el sanctasanctórum de su cámara frigorífica y regresa con un gran volante sonrosado de carne translúcida en la mano.

—*Questo può andar bene, signora?*  
¿Le gusta esta, señora?

Ella aprueba con la boca fruncida y los ojos entrecerrados. Adjudicado. Una oreja de cerdo.

—*Per insaporire i fagioli.* Así las alubias quedan más sabrosas —se justifica ella, sin dirigirse a nadie en particular.

Tal vez mi puesto favorito del mercado sea el de la huevera, que

siempre dispone su mesa en distinta posición; llego a la conclusión de que cambia según la dirección del viento, para proteger a sus gallinas. La suya es una actuación fascinante. Todas las mañanas trae de su granja, en la isla de Sant'Erasmus, cinco o seis gallinas viejas dentro de un saco de harina de algodón. Al llegar al mercado, acurruca bajo su mesa el saco en el que aletean las gallinas, se agacha y empieza a hacerles gorgoritos en dialecto:

—*Dai, dai me putei, faseme dei bei vovi.* Vamos, bebés míos, hacedme unos huevos hermosos.

De vez en cuando abre el saco y

hace una búsqueda rápida. Sobre la mesa hay una pila de periódicos viejos rasgados en trocitos cuadrados y una cesta de junco con un asa arqueada, en la que coloca cada nuevo huevo con la suavidad, cabe imaginar, de una *Madonna* de Bellini. Los días que trae dos o incluso tres sacos de gallinas, la cesta está casi siempre llena. Otras mañanas tiene solo unos pocos. A medida que los vende, envuelve cada huevo en periódico y retuerce los extremos de modo que el paquetito parece un regalo rústico para una fiesta infantil. Cuando uno quiere seis huevos, espera a que ella prepare los seis

regalitos. Cuando la vieja cesta de junco está vacía y se presenta un cliente, ella le pide que tenga paciencia, que espere tan solo un momento, mientras se agacha hacia su nidada, susurrando para animarlas. Húmedos presenta ella entonces, triunfal como una comadrona, los tesoros tibios de cáscara color crema.

Una anciana llamada Lidia lleva fruta para vender. Siempre va envuelta en varias capas de chales y jerséis — aquel vestuario para todas las estaciones parecía sofocar su cuerpo enjuto en verano y dejarla temblando de frío en invierno— y tiene manzanas y peras en

otoño, melocotones, ciruelas, albaricoques, cerezas e higos en verano y, en el ínterin, Lidia ofrece sus productos secados al sol. Me encantaba ir a verla en pleno invierno adriático, cuando, envuelto en la clandestinidad de las nieblas, el mercado parecía un reino diminuto en el cielo. Entonces ella solía alimentar un pequeño fuego en un viejo cubo para el carbón; lo mantenía lo bastante cerca como para calentarse las piernas y los pies y de vez en cuando acercaba las manos a las brasas para restablecer la circulación. Lidia enterraba manzanas en lo más profundo de las pilas de brasas y justo cuando la

carne caliente despedía perfumes de solaz a través de la niebla con un tenedor largo extraía una, ennegrecida, reventada y blanda como un budín. Con mucho cuidado le desprendía la corteza cenicienta y comía la carne pálida y con olor a vino con una cucharilla de mango de madera. Un buen día le hablo de una mujer que conozco del mercado de Palmanova, en el Friuli, y le digo que ella también asa manzanas en el fuego con el que se calienta los pies, envolviendo cada belleza roja en una hoja de col rizada. Cuando las manzanas se ablandan, desecha la hoja carbonizada que protege la fruta de las

cenizas y se las come entre traguitos elegantes de su petaca de ron. Para Lidia, aquel estímulo de la hoja de col es una farsa y, en cuanto a acompañarlo con el ron, «solo los friulanos —dice— podrían soportar un mejunje tan brutal». Aquella esteta rústica con camiseta de piel de castor pregunta quién sino ellos podrían tolerar el hedor de la col quemada.

—*I friulani sono praticamente slavi, sai.* En realidad, los friulanos son casi eslavos —me confía.

Las horas que he pasado bajo la custodia de aquella sociedad persisten, cristalinas, y seguirán haciéndolo

durante el resto de mis días. Ellos me enseñaron sobre comida, cocina y paciencia. Me hablaron de la luna y del mar y también de la guerra, el hambre y el derroche. Me cantaron sus canciones y me contaron sus historias y, con el tiempo, llegaron a convertirse en la familia que elegí y yo, en su hija dilecta. Siento el contacto áspero de sus manos nudosas y sus besos húmedos, de aliento ácido, y veo el color lagañoso de sus ojos viejos que iban cambiando según cambiaba el mar. Son las criadas y los mayordomos venecianos de abajo, satisfechos con la parte que les toca en esta vida, descendientes de aquellas

venecianas que jamás se pusieron perlas en el pelo y de aquellos venecianos que jamás llevaron pantalones bombachos de satén ni bebieron sorbitos de té chino en el Florian. Estos son los otros venecianos, los que recorrían las lagunas desde las granjas de sus islas para ir al mercado, día tras día, deteniéndose tan solo para pescar para la cena o para orar en alguna iglesia rural, y no han paseado ni una sola vez por la Piazza San Marco.

Un día que pasé junto a la mesa de Michele, lo vi con la cabeza gacha mientras trenzaba los tallos secos de unas cebollitas plateadas. Sin levantar la

vista, soltó las manos y me alargó una rama de tomates, cada uno de ellos tan pequeño como un capullo de rosa bien apretado. Arranqué uno, me lo metí en la boca, lo di vueltas y lo mordí lentamente. Tenía el sabor y el perfume de un tomate de un kilo calentado al sol y destilado, suspendido dentro de la frutita color rubí.

—*Hai capito?* ¿Has entendido? — preguntó Michele, sin levantar la cabeza.

Era la forma abreviada de decir «¿Has entendido que estos son los tomates más bellos del mundo?» Él sabía perfectamente que yo lo había

entendido.

Y como si el mercado no fuera suficiente regalo, en una *ruga* tranquila que sale justo del centro del mercado estaba la Cantina do Mori. Me encantaba quedarme en aquella habitación estrecha, iluminada con faroles, y observar la marcha curiosa que comenzaba por la mañana, mucho más temprano de lo que yo llegaría a ver jamás, aunque las repeticiones eran incesantes: los pescaderos con sus delantales de plástico, los carniceros con sus batas ensangrentadas, los lechugeros y los hortelanos, casi todos los hombres que desfilaban por el

mercado atravesaban la puerta, cada media hora, aproximadamente, y se acercaban sigilosamente a aquella barra del siglo XV, como venían haciendo desde hace más de quinientos años los comerciantes, los caballeros y los bandoleros. A continuación y moviendo apenas la cabeza, los ojos o los dedos, cada cual pide lo suyo. Beben de un trago —puede que dos, si al mismo tiempo están hablando— el Prosecco, el Refosco o el Incrocio Manzoni, apoyan de golpe el vaso vacío y las monedas justas y salen por la puerta de atrás para volver al trabajo. Muchas veces he sido la única mujer, aparte de las turistas o,

excepcionalmente, la presencia de alguna de las vendedoras. A todos nos atendía un soñador amable llamado Roberto Biscotin, que lleva allí cuarenta años cocinando, sirviendo bebidas y sonriendo con su sonrisa de Jimmy Stewart. En su escenario siempre se representan escenas muy distintas.

Los turistas japoneses piden Sassacaia y pagan treinta mil liras por cada vaso, los alemanes beben cerveza, los estadounidenses leen sus guías en voz alta, los ingleses se afligen por la falta de sillas y mesas, a los franceses nunca les gusta el vino y los australianos siempre parecen achispados. Todos

ellos sirven de papel pintado para los lugareños.

Alrededor del mediodía, el mercado se calma, los compradores se marchan a sus casas y los trabajadores se concentran en su apetito. Roberto tiene preparados *panini* trufados, *tramezzini* de jamón asado o trucha ahumada, trozos de queso oloroso, grandes fuentes de alcachofas, cebollitas en vinagre envueltas en anchoas y toneles y botellas de vinos locales y no tan locales.

Durante mi primer invierno y después de que le hubiera dado pruebas de mi lealtad durante varios meses seguidos, Roberto empezó a ofrecerse a

guardarme en la cocina el abrigo y la bolsa de red con lo que había comprado en el mercado para que estuviera más cómoda. Yo solía comer y beber según el clima y mis apetitos y recuerdo las comidas que hacía allí de pie como algunas de las más satisfactorias de mi vida. Poco a poco fui aprendiendo a conocer a los demás parroquianos y a intervenir en las chanzas que enlazaban un día con el siguiente: quién había tenido fiebre, quién tenía cálculos biliares, el estado de la Harley de Roberto, la manera de guisar en la chimenea las habas tiernas, dónde encontrar una partida secreta de boletos

comestibles en los bosques de Treviso, por qué había venido a vivir a Italia, por qué el italiano está destinado a ser infiel. La vergüenza que sentían al principio va disminuyendo, aunque lentamente. Cuando dejan de tratarme de forma ceremoniosa y empiezan a darme abrazos y tres besos y a despedirse con un «*Ci vediamo domani*. Hasta mañana», me doy cuenta de que mi casa ha adquirido una habitación más.

Durante aquellos primeros meses, ellos hablan casi siempre en dialecto y yo casi siempre en italiano, es decir, cuando no vuelvo al inglés o a una especie de esperanto. En Do Mori,

componen mi círculo social un carnicero y un pescadero, un quesero, un campesino que vende alcachofas, un paisajista local, un fotógrafo que hace retratos, unos cuantos ferroviarios retirados, dos zapateros y un par de docenas más de personas con las que me relaciono, durante alrededor de una hora todos los días, por afinidad. Nos reunimos allí, porque es un lugar en el cual los demás notarían —incluso llegarían a lamentar— si alguno de nosotros faltase. El mercado y su pequeña cantina son mi refugio contra ese malestar que me ronda todavía, un bálsamo contra la pena serena que llega,

de vez en cuando, cuando uno dispone de mucho tiempo que matar en una ciudad en la que aún no se siente como en su casa.

Do Mori cierra por unas cuantas horas a la una y media de la tarde y suelo ser la última en marcharme. No me gusta empujar las puertas de vaivén y salir al silencio de la *ruga*. Se han desmontado las mesas, se han barrido de las aceras la parte superior de las zanahorias, el suelo del mercado de pescado se ha lavado y ha quedado reluciente; lo único que rompe el silencio son unos cuantos gruñidos de los gatos locales que se disputan un

regalo del carnicero y el clic clic de mis tacones a medida que me alejo. Entonces comienza para mí la segunda parte del día.

Solo están abiertos las *trattorie* y los restaurantes y todo el que no come fuera está en su casa, en la mesa o en la cama, hasta las cuatro, por lo menos. A menudo sacio mi apetito con los *antipasti* de Roberto y no voy a ningún otro sitio a comer de verdad. Lo que deseo es deambular por algún barrio remoto.

Es posible que nadie llegue nunca a conocer Venecia tanto como la recuerda de algún episodio de un sueño

cualquiera. Venecia se compone de todas nuestras fantasías. El agua, la luz, el color, el perfume, la huida, el disfraz y el libertinaje van hilados o cosidos con hilos de oro en las faldas que ella arrastra sobre sus piedras de día y que extiende sobre su laguna en la oscuridad de sus noches, que nunca son del todo negras. Yo iba donde Venecia me llevaba. Aprendo dónde hay bancos que permanecen en la sombra, dónde espera el *espresso* con hielo más fuerte, cuándo sale la hornada de la tarde en cada *panificio*, qué iglesias están siempre abiertas y qué campanas se pueden hacer sonar para despertar de su *pisolino*, su

siesta, a un sacristán que llega arrastrando los pies. Uno de ellos, que lleva sus grandes llaves de hierro ensartadas en un trozo de cinta verde, me conduce con una vela a ver un Jacopo Bellini que cuelga de unos cordones ámbar deshilachados en el claroscuro de una pequeña habitación privada de su iglesia. Los ojos del anciano son zafiros sin pulir y, en la bruma de mil años de incienso quemado, me cuenta historias de Canaletto, de Guardi, de Tiziano y de Tiepolo. Me habla de ellos como si fueran sus confidentes, los compañeros con los que cena los jueves por la noche. Dice que

la vida es la búsqueda de la belleza y que el arte hace desaparecer la soledad.

«La suya y la mía», pienso.

No estoy sola. Soy una trotamundos con un casquete azul de fieltro que ha venido a Venecia a bordar sus fantasías.

Sin embargo, como me conozco, sé que bordar fantasías no será suficiente para mantenerme erguida. Me muero por cocinar. Ya que no puedo cocinar para mi propia mesa, cocinaré para otros, pero ¿para quiénes? Pienso en la trol y su pandilla, pero no. Me decido por los empleados del banco. Una tarta de

chocolate blanco y frambuesas un día; otro día, una hecha con unas ciruelas amarillas pequeñas llamadas *susine*. Me arriesgo con el pan, tibio aún y relleno de avellanas enteras, con su propio bote de *mascarpone* al coñac para acompañar. Meto todo en una cesta y la dejo en el mostrador de recepción, como si fueran expósitos. Hay once personas que trabajan allí con Fernando y algunas de ellas se la pasan pidiendo bandejas de pastelitos y copas de *gelato* y botellas de Prosecco que les envían desde la Pasticceria Rosasalva, así que se me ocurre que estas exquisiteces serán de su agrado, pero en realidad los

confunden, los molestan y, antes de que Fernando me lo tenga que pedir, interrumpo las visitas de Caperucita Roja y vuelvo a mi bordado.

Una noche, Fernando y yo cenamos en un establecimiento de la Ruga Rialto, una *asteria* proletaria y vulgar, de la que acaba de hacerse cargo un tal Ruggero, un tipo aficionado a las divagaciones, recién llegado a Venecia, que pensaba deslumbrar a la gente sencilla haciéndoles recuperar una parte de su propia tradición gastronómica. Ruggero es un artista que maneja su comedor como si fuera un teatro. Hace sonar un gong cada vez que la cocinera saca una

gran cazuela de *risotto* caldoso o de pasta bañada en tinta de calamar y la deposita sobre la barra. Entonces Ruggero la reparte en porciones entre sus clientes por la modesta suma de cuatro mil liras por barba. Hay ruedas enteras de quesos cremosos de montaña y panes redondos crujientes de la panadería de la esquina, una capa fina de bacalao salado machacado y una tarrina de alubias cocidas aliñadas con aceite de oliva y cebollas dulces. Todo esto, además de las sardinas imprescindibles apoltronadas en una salsa acre, compone su menú. El vino blanco frío fluye rápidamente de la

espita a cada vaso y, en medio de los ruidos de un centenar de venecianos hambrientos y sedientos, uno se queda de pie o se sienta frente a mesas toscas, cubiertas de papel verde amarillento, y cena como se hacía antes en los *bacari*, los bares de vinos de otros tiempos. A Fernando y a mí nos encanta el espectáculo.

—La gente del mercado me ha dicho que eres *chef* —me dice un día Ruggero—. ¿Por qué no cocinas aquí una noche y celebramos una fiesta? Invitamos a algunas personas del barrio, los comerciantes y los jueces y gente así. Tú eliges el menú, yo hago las compras, tú

cocinas y yo sirvo —propone de un tirón.

Fernando me da patadas por debajo de la mesa: es evidente que no quiere tener nada que ver con este Ruggero ni con sus fiestas privadas, pero parece que cada vez que voy al Rialto me cruzo con él y siempre me habla de la fiesta. Cuando me menciona a mis amigos del mercado, Michele y Roberto, le digo que sí, sin esperar la aprobación del desconocido.

Quiero preparar cocina regional estadounidense para los venecianos. Me parece que les resultará divertido a ellos, que piensan que los pobres

estadounidenses, *poverini*, apenas subsisten con palomitas hechas en el micro-ondas y con sabor a barbacoa. Pienso en una cena con seis platos para cincuenta comensales y le pido a Ruggero que me enseñe la cocina.

He trabajado en todo tipo de cocinas —cuevas, hoyos, con terminaciones magníficas, sin ninguna terminación— y ya no me asusta ningún cuadro vivo tras unas puertas de vaivén, pero la cocina de Ruggero me da pavor. La misma grasa antigua que contamina el aire de la cocina cubre también el suelo. El horno de gas está oxidado y la puerta tiene una bisagra rota y queda abierta. Los pocos

utensilios y equipamientos son neolíticos. Solo sale agua fría. Me pongo a pensar en todas las veces que he comido lo que se cocinaba en aquel lodazal, mientras él me cuenta que la mayoría de la comida se prepara en otro restaurante y que se la llevan todos los días, y que los únicos platos que se preparan allí mismo son los *primi*, el *risotto* y el *minestrone*. Vertiginosamente intento recordar si alguna vez comí uno de esos platos, pero la náusea no me deja pensar.

¿Cómo es posible que un organismo del Estado italiano haya aprobado aquella cocina? Busco su permiso y allí

está, con el timbre y el sello correspondientes, bajo un cristal, sobre la pared grasienta. Todavía no he pronunciado ni una palabra, cuando él empieza a decirme que lo tendrá todo *bello ordinato*, bien ordenado, para mí la semana siguiente. Me muestra una caja de artículos de limpieza que ha comprado en mi honor y dice que un amigo vendrá a ocuparse del horno y que mañana por la mañana irá el fontanero. Dice que lo único que necesitamos es entusiasmo y nuevas ideas, estar animados, y que será una buena fiesta.

La cocinera de Ruggero es una mujer

de unos cincuenta años, de pelo rojo como la rosa de China y leotardos rojos; cuando Ruggero va a atender una llamada telefónica, me pregunta si conozco a Donato y le digo que creo que no. Dice que es el *capitano della guardia di finanza*, el jefe del equipo de control impositivo, que viene a comer todos los días y a cenar muchas noches y que ha sido él quien ha «arreglado» el permiso de Ruggero. Abre la puerta y, con un gesto de la cabeza, señala a Donato y su comida. Realmente tengo muchas ganas de cocinar comida estadounidense para los venecianos, pero le digo a Ruggero que, hasta que no

mejore un poco su cocina, no le puedo prometer nada. Es martes y me pide que el jueves por la noche vaya a cenar y a echar otro vistazo.

Fernando no se imagina por qué, si vamos a ir al restaurante de Ruggero, quiero cenar antes en La Vedova. Le pido que, por una vez, confíe en mí y lo hace. Vamos a pie al establecimiento de Ruggero y nos dirigimos directamente a la cocina. No le he dicho casi nada a Fernando para prepararlo y me alegro, porque me habría dicho que exageraba. El lugar brilla en la medida de lo posible. El pino y el amoníaco han rescatado el aire, nuevas alfombrillas de

goma cubren el suelo, que está más limpio, y encima cuelgan resplandecientes ollas de aluminio y demás *batterie* modestas. La cocinera lleva puesto un delantal blanco. Antes de que Ruggero tenga ocasión de reunirse con nosotros, ella me dice que él ha ofrecido a un grupo de clientes habituales una comida gratis y todo el vino que pudieran beber a cambio de dos horas de trabajo en la limpieza de la cocina. Dice que trabajaron media docena y que después los sustituyó otro equipo y después otro y que aquel era el resultado. Dice que el horno no tiene arreglo y que el fontanero ni siquiera

apareció, pero el resto es espectacular, ¿no es cierto? Aunque aún con cautela, me siento con Ruggero a preparar el menú.

Habrá caviar del Mississippi, aunque tendré que usar *borlotti* en lugar de los frijoles de fraile, pan de harina de maíz a la sartén, guiso de ostras, cangrejos de caparazón blando con mantequilla dorada, ternera a las brasas con una capa de pimienta en salsa Kentucky al *whisky* americano con creps de patata y cebollas rebozadas, pastel de caramelo caliente con nata al azúcar moreno. La lista de la compra sorprende a Ruggero por la falta de ingredientes

estadounidenses exóticos, pero le digo que lo que los va a convertir en platos estadounidenses es lo que hagamos con las ostras, con los cangrejos de caparazón blando y con la ternera y el chocolate. Le suplico que conserve limpia la cocina y que haga la compra y le digo que me marchó a la Toscana por unos días. No digo nada sobre el horno ni sobre el fontanero.

La noticia de la fiesta corre por todo el Rialto y cuando voy al mercado, la mañana anterior, todo el mundo quiere hablar de eso. Me parece muy dulce que aquellas personas, que dan por sentada su existencia dorada en el reino del

agua, sientan tanta curiosidad por los aros de cebolla fritos y por el sabor que tendrá el *whisky* combinado con un filete. Fernando y Ruggero son mis «vice-chefs» y nuestras únicas dificultades parecen consistir en quitarnos de en medio a los que quieren ayudarnos. Ni el horno ni el agua se calientan, pero cocinamos, freímos, salteamos, servimos, comemos y bebemos. Llevo a hornear mi pan anadama al *panificio* de la misma calle y les ofrezco unos cuantos panes a cambio de usar el horno. Ruggero, el artista, se pone un esmoquin. Ruggero, el empresario, ha contratado a dos

estudiantes de guitarra clásica del conservatorio Benedetto Marcello, que interpretan obras de Fernando Sor a la luz de las velas, entre las dos mesas largas en la extraña habitación pequeña que hay detrás del bar, en el callejón cerca del mercado, cruzando el canal por el puente de Rialto de Venecia. Cada uno de estos hechos me entusiasma.

Cuando todo ha acabado, me sirvo un plato de pastel y me siento entre mi pescadero y Roberto y observo a Donato, el jefe del equipo de control impositivo que tiene tan buen apetito, que conversa con los guitarristas y hace gestos en dirección a mí. Ruggero pide

que le presten atención y se hace silencio. Lentas y provocadoras vibran las guitarras con *Gelosia*, «Celos», y, sin ni siquiera pedir permiso, Donato me besa la mano y me conduce, arrebolada por los quemadores y con aliento a chocolate, a bailar un tango entre las mesas. Doy las gracias por aquellas clases que Misha me regaló hace tantos años. Todas aquellas noches de los martes con la señora Carmela y los prodigios informáticos de palmas sudorosas de IBM. Deslizarse con languidez y la media vuelta brusca y explosiva. («Compostura, compostura, cariños míos —advertía la señora

Carmela—. La espalda arqueada, el cuello alargado, la barbilla hacia arriba, más y más, mirando directamente a los ojos, sin pestañear, provocando», decía en un susurro casi amenazador). Nunca había bailado un tango fuera del gimnasio de la escuela primaria de Poughkeepsie. Me deslizo y doy medias vueltas en brazos de un funcionario del Estado picaresco, que se mueve con elegancia con los pantalones ceñidos de su uniforme de color gris. Yo debería llevar un vestido vaporoso y rojo; mi cabello debería oler a rosas, en lugar de a cebollas fritas, y no creo ser demasiado seductora en aquel momento,

aunque Donato provoca más de lo necesario. Los venecianos se ponen de pie y nos ovacionan y Fernando presiente que ha llegado la hora de marcharnos.

Mientras los invitados siguen bebiendo, discretamente damos las buenas noches a Ruggero y nos dirigimos a la playa. Salimos por el bar y vemos un grupo de ancianos, apiñados de espaldas a nosotros alrededor de la enorme cazuela que contenía el pastel de caramelo caliente, rascando lo que queda con las cucharillas y lamiéndose los dedos como cualquier niño estadounidense. Escuchamos que uno de

ellos dice: «*Ma l'ha fatto l'americana? Davvero? Ma come si chiama questo dolce?* ¿De verdad lo ha preparado la estadounidense? ¿Cómo se llama este postre?»»

# CAPÍTULO 10

## Conocí a una mujer, conocí a un hombre

No se puede celebrar una fiesta todos los días. Una mañana estoy tumbada boca abajo en la cama extravagante cubierta de ocre, bajo el *baldacchino* de encaje, llorando. ¿Qué me pasa? Fernando dice que tengo la tensión baja. Le parece que ir a ver a un médico es excesivo, pero busco en la guía, de

todos modos. Veo que las listas de profesionales no figuran bajo un encabezamiento concreto. Uno tiene que conocer el nombre del médico para poder encontrar su número de teléfono. No sé qué hacer. Paso por la oficina de turismo, donde me aseguran que el único médico que habla inglés en Venecia es alergólogo. Me dicen que es *simpatico*. Me fío de ellos y me dirijo a su consulta, que queda en San Maurizio. Menudo, cansado y fumando un cigarrillo tras otro, me interroga desde las oscuras profundidades aterciopeladas de una *chaise longue* de la época napoleónica, situada en un

extremo de la gran habitación tenebrosa; en el otro, mi sillón de madera de respaldo recto.

—¿Tiene una vida sexual normal? — me pregunta.

Me quedo perpleja. ¿Acaso sugiere que soy alérgica al sexo?

—Me parece normal; al menos lo es para mí —respondo.

Tras una pausa para conversar con su ama de llaves sobre la composición de su almuerzo, se me acerca, me toma el pulso con los dedos y dice:

—*Cara mia*, lo único que tiene es que está «ensustada».

Espero que haya querido decir que

estoy asustada.

Le pregunto por sus honorarios y se escandaliza de que mancille nuestro *tête-à-tête* hablando de dinero. Meses después llega su factura por trescientas cincuenta mil liras, alrededor de ciento setenta y cinco dólares, unos honorarios muy especiales, exclusivos para estadounidenses ricos.

Mientras atravieso la ciudad a pie, empiezo a fijarme en los turistas estadounidenses. Tienen mejor aspecto que todos los demás y el timbre nasal de su voz casi me resulta pavloviano. Como si todos fueran amigos míos y ninguno me reconociera en mi entorno

veneciano, tengo muchas ganas de hablar con ellos. Me siento en una cafetería o hago cola a la entrada de una galería de arte, buscando alguna manera de entablar conversación. Casi siempre llega un momento en el que alguno me pregunta cuánto hace que estoy en Venecia o adónde voy a ir después, pensando, como es natural, que yo también estoy de viaje. Cuando les digo que vivo aquí y que pronto me voy a casar con un italiano, desaparece el intercambio de afinidades entre compatriotas. Una amiga rica me dijo en una ocasión que, en cuanto una persona descubre lo que vales, su actitud hacia ti

cambia; que antes te ponía en la categoría de «cartera» y después en la de «mujer». Cuando cuento mi historia, me sacan de la categoría de «estadounidense» y paso a la de «exótica» y, por supuesto, dejo de ser una de ellos y paso al otro lado. Sirvo para recomendar un lugar donde cenar, dar el nombre de un *farmacista* dispuesto a vender antibióticos sin receta o tal vez para ofrecer una habitación en mi casa.

Me planteo incorporarme al Club de Mujeres Británicas de Venecia. Tal vez ellas puedan aliviar mi malestar. Me entero de que son ochenta hermanas

vinculadas por su desencanto colectivo con la vida en Italia, con la vida con sus esposos italianos. La mayoría vive en *terraferma*, en el continente, en lugares tan remotos como Udine y Pordenone, y, por consiguiente, debe atravesar las aguas para acudir a este encuentro mensual del pueblo inglés. Muchas de ellas vinieron a Italia de niñas, a pasar un verano entre unos chicos de ojos oscuros, tal vez a estudiar un año en la universidad en Roma, Florencia o Bolonia, y todas han sido cazadoras que han seguido el rastro de su propia presa. En el Lido solo localizo a tres.

Una mujer de ochenta y dos años

llamada Emma, que siempre lleva un turbante y varias vueltas de perlas falsas, se había casado con un guía turístico veneciano, doce años más joven, que la abandonó para salir corriendo con una amada anterior. Aunque la historia ocurrió hace medio siglo, la cuenta como si fuese una herida abierta. Caroline, una rubia cincuentona con algo más de un centímetro de separación entre las paletas, corría por su rincón de la isla, del panadero al carnicero, como si hubiera bandidos al acecho detrás de la lechería. Creo que era víctima de los letargos. No recuerdo el nombre de la mujer alta y cetrina, con

el cabello rapado, más que cortado, que vivía cerca de la iglesia de San Nicolò. Una vez estuve en la entrada de su casa y vi su foto de bodas: la pose dulce y extraña de una chica pecosa y desgarrada y un muchacho de cara redonda, cuyo pompadour ondulado apenas llegaba hasta la barbilla de la novia. Cada vez que me los encontraba paseando por el Lido, recordaba la foto y me sonreía. Creo que seguían estando enamorados.

La presidenta del grupo es también la esposa del cónsul británico. Es siciliana y grazna en inglés con un ronco acento transilvano. Cuando llego, ya han

avisado a su esposo, un tipo soso y menudo, de que los fondos necesarios para mantener el consulado lujosamente albergado en el *piano nobile*, el piso principal, de un *palazzo* del siglo XVI, enfrente de la Accademia, están a punto de acabarse. Sin embargo, por ahora, la hermandad sigue subiendo la espléndida escalera de mármol, dentro de su aislamiento de caoba, para reunirse a tomar unas copas, a mordisquear y a remover rencores tribales. Aunque algunas de ellas me parecen encantadoras, me costará atravesar la familiaridad que reina entre ellas. Además, no estoy tan segura de que,

dentro de veinte años, quiera ser una de ellas, inquieta por la irregularidad con la que se consiguen en Italia las galletas de raíz de jengibre.

Todas las tardes a las cinco y media voy a buscar a Fernando al banco. Me gusta esta cita, aunque a esa hora casi siempre está de mal humor. Un día me dice que tardará cinco minutos en ordenar unos papeles y me pide que lo espere en su despacho. Cierra la puerta tras él y me quedo sentada en aquella habitación grande y lujosa que tanto le desagrada porque está aislada de toda la acción:

las paredes con pinturas al fresco de ninfas coquetas, su chimenea de mármol verde, una foto de los dos en Saint Louis, los aromas del cuero antiguo, los cigarrillos y la colonia de mi esposo. Me gusta estar allí. Hojeo un periódico financiero, pensando en lo mucho que me gusta aquel sitio, y me quito los *cullottes* marrones de tul. Me encaramo a una silla y los cuelgo sobre la cámara. Entonces me siento sobre su escritorio, con las piernas colgando bajo mi delgado vestido de seda y, mientras espero, percibo el frío del mármol bajo los muslos.

Salimos del banco y vamos al

embarcadero. Ahora que cenamos en casa más a menudo, Fernando busca excusas para evitar nuestros paseos después de trabajar: prefiere la comodidad del apartamento. Le duelen los pies, le arden los ojos, le molestan el calor, el frío, el viento o la condición meteorológica que sea; abre su tercer paquete de cigarrillos y me vuelvo a enamorar, feliz de que las guerras de otro día hayan finalizado para él. El banco o, mejor dicho, su noble devoción por él, ha empezado a contrariarlo. A salvo en su abrazo comunista, los empleados pueden trabajar o no y siguen embolsándose el mismo botín a fin de

mes. Él quiere pasarse el día sentado, rodeado de su cohorte con aliento a Aperol, pero le escuece la conciencia. Dejando aparte una o dos *contesse* venidas a menos, de cuyas cuentas se ocupa desde hace un cuarto de siglo, la mayoría de sus clientes son comerciantes humildes del barrio. Se preocupa por ellos, retrasa las fechas de pago y adapta la normativa para alejar de su puerta a los lobos con sombreros de fieltro y abrigos de cachemira. Se preocupa mucho por aquellas personas, aunque no tanto por el banco como institución en sí. Dice que, desde que ha comenzado nuestra vida, su trabajo lo

deja sin sangre en las venas. Dice que quiere restaurar muebles y aprender a tocar el piano, vivir en algún lugar en el campo y cultivar un jardín. Dice que empieza a recordar sus sueños. ¡Señor! Como un oso de ojos color arándano que siente revivir sus músculos y se frota los ojos ante la luz de la primavera, Fernando está preparando su propio *risorgimento*.

En la *motonave* que cruza el agua, siempre nos sentamos en la cubierta superior, sin importarnos el clima ni lo vacías o pobladas que estén las otras partes de la embarcación. Con su sonrisa ausente de Chauncey Gardner,

mira sobre todo al agua y se vuelve hacia mí un par de veces, como para asegurarse de que sigo allí. Tal vez me cuente alguna payasada de un colega o, sobre todo, de sus directores. Con un gesto conmovedor, me coge un mechón de pelo y lo besa.

Aquella tarde en la embarcación saluda a un anciano y me lo presenta como el *signore* Massimiliano. Tiene ojos risueños y brillantes; me coge una mano entre las suyas y se me queda mirando un buen rato antes de dirigirse lentamente a la salida. Fernando me dice que aquel hombre era amigo de su padre y que, cuando él era niño, Massimiliano

solía llevarlo a la Riva Sette Martiri a pescar *passarini*, unos pececillos que los venecianos fríen y se comen con espinas y todo. Dice que cuando tenía unos diez u once años y pasaba mucho tiempo jugando al billar en el Castello, en lugar de ir a la escuela, Massimiliano se sentó un día a su lado y le preguntó si preferiría casarse con una chica a la que le gustaran los chicos que jugaban al billar o los que leían a Dante. Fernando dice que le preguntó por qué no podía casarse con una chica a la que le gustaran los chicos que jugaban al billar y que también leían a Dante y él le dijo que aquello era imposible, de modo que

él dijo que, desde luego, preferiría a la chica a la que le gustaban los chicos que leían a Dante. Massimiliano lo miró y le preguntó: «¿No te parece que te convendría empezar a prepararte para ella?» Fernando dice que las palabras de aquel hombre lo golpearon como si fueran piedras, que se puso a leer a Dante día y noche, esperando que llegara su chica. Dice lo extraño que es, a veces, que algunas conversaciones o acontecimientos permanecen mientras que tantas cosas se funden con tanta rapidez como la nieve en abril. Le digo que sí.

Le digo que conocí a una mujer que

fue a Broadway a ver *El hombre de la Mancha* y después caminó desde el teatro hasta Chelsea; finalmente regresó a su apartamento y metió en una maleta todo lo que quería llevarse de aquella vida, mientras su esposo dormía.

—Me contó que se metió en la cama y ella también durmió algunas horas y después, desde el aeropuerto, llamó a su jefe para despedirse. Se fue a París aquella mañana, a pensar, y sigue en París, pensando; pero está bien, está mejor —le digo.

—Conocí a un hombre —me dice— que me contó que había traicionado a su mujer durante todos los años de su

matrimonio, porque la Virgen se le apareció la noche antes de la boda y lo absolvió de todos sus pecados futuros. Durante cuarenta años, salió tranquilamente de noche a merodear. Me dijo que la misma dispensa era válida también para sus hijos.

Ahora me toca a mí.

—Conocí a una mujer que estaba casada con un mujeriego y eso la destrozaba y, cuando el médico le dijo que, si no lo dejaba, moriría, ella le preguntó: «¿Y todo lo que tenemos en común? Llevamos casi treinta años juntos». Y el médico le preguntó a su vez: «¿Y por eso pretende llegar a

treinta y uno? Así conservará su furia y utilizará el tiempo como defensa contra el temor y la indolencia. De todas las justificaciones posibles, el tiempo es la menos imaginativa», le dijo.

Ahora le toca a él.

—Conocí a un hombre que decía: «Algunas personas maduran y otras se pudren. Algunas veces crecemos, pero no cambiamos jamás. No podemos. Nadie cambia. Somos como somos y nadie puede cambiar a nadie, ni siquiera a sí mismo», decía.

—Conocí a un hombre —le digo— que estaba sentado con la mujer de la que acababa de separarse en la terraza

del Saloon, cerca del Lincoln Center, y, mientras comían calabacines fritos, le preguntó si lo había querido y ella le dijo: «No me acuerdo. Tal vez sí, pero no lo recuerdo».

Me mira con dureza y me arroja mis propias palabras.

—Conozco a una mujer que dice que solo a las tres de la mañana puede uno estar seguro de ciertas cosas. Dice que, si te quieres a ti mismo a las tres de la mañana, si hay alguien en tu cama a quien quieres por lo menos tanto como a ti mismo a las tres de la mañana, si tu corazón está tranquilo en tu pecho y ni las musas ni las sombras se aglomeran

en la habitación, es probable que eso signifique que todo está bien. Ella me ha dicho que las tres de la mañana es la hora a la cual más cuesta mentirse a uno mismo.

Casi todas las noches, cuando regresamos a casa en el barco, jugamos a «Conocí a una mujer, conocí a un hombre» y me da la impresión de que el juego calma al banquero y deja sitio a Fernando. Una vez en casa, renovado con nuestro baño, su martini y su cena de Prufrock, se acuerda de cómo reír.

Un sábado de otoño por la mañana,

Fernando me reprende por haber usado la forma familiar «*tu*» para dirigirme a un caballero que me ha presentado cuando estábamos de pie en la cubierta de un *vaporetto*. El hombre tiene unos sesenta y cinco años, es bien parecido y sofisticado, con su fular y su traje de seda. Percibo una chispa de tensión, algo brusco, entre ellos. ¿Habrá sido tan garrafal mi error? Mientras caminamos por Venecia, Fernando se queda en silencio, incluso se vuelve hosco. Me desconcierta que un *tu* en lugar de un *lei* lo apene tanto. ¿Será aquello tan tremendo de la *bella figura*? Por fin, cuando nos sentamos en el interior del

Florian, empieza a hablar y me cuenta la historia del hombre del *vaporetto*. Es médico y pasa consulta en el Lido desde que Fernando tiene uso de razón. Dice que su madre ha sido la amante de aquel médico y que aquella relación ha salpicado y asfixiado una docena de años de su infancia; era como si en su casa viviera alguien más, alguien más importante que su padre, su hermano Ugo o él mismo. Aquella tiranía sin nombre y de la que nunca se hablaba los destruyó. Los *lidensi* no mostraron ninguna clemencia: crueles y despiadados, consideraron aquel escándalo los grandes cuernos de

aquella época. Su padre se recluyó en una parte de la casa, sufrió una enfermedad prolongada y tardó un montón de años en morir de un problema del corazón, tanto orgánico como sentimental.

—¿Todavía estás triste por él?—le pregunto.

—No es «todavía» —responde rápidamente—. Estoy triste por él, porque ahora puedo, porque la dama del abrigo blanco largo me ha descongelado, me ha abierto la puerta. Me alegro de haber visto a Onofrio y más me alegro de que lo trataras de *tu*, pero lo lamento por mi padre. Lamento

que entrara en aquella noche oscura y prolongada como una *bella figura* silenciosa y sufriente. Me dejó con la antorcha. Me tocaba a mí quedarme en silencio, ahogado, valiente y sin necesidades propias. Yo tenía que ser la generación siguiente, el próximo portador virtuoso de antiguas miserias, pero no lo haré, no seré como mi padre, no pondré el pie en sus grietas ni merodearé por los espacios de su propia vida como un visitante, temiendo más molestar, ofender, estar demasiado presente de lo que él temía morir.

Con lo prolongada que fue aquella muerte, dijo, en cambio la de su

hermano, el mismo año, ocurrió en un instante.

Hacía mucho que Ugo había huido del Lido y de su simulacro de familia; era diplomático y trabajaba en el Parlamento Europeo, en Luxemburgo. Tenía cuarenta años cuando murió de un ataque al corazón.

—Siento los ecos como si fueran ladrillos en mi pecho —dice Fernando—. Ugo y yo hablamos una sola vez del *affaire*: una noche, cuando él tenía quince años y yo, doce. Estábamos solos en nuestra habitación, tumbados en la cama a oscuras y fumando. Le pregunté si era cierto y él se limitó a decir que sí.

Hasta ahora, no había hablado de eso con nadie más.

—Háblame de Ugo —le pido—.  
¿Cómo era?

—Como tú. Incontenible, le encantaban las cosas, vivía en permanente tensión. Podía vivir toda una vida en una hora. Todo lo que le ocurría era una aventura. Yo solía ir a buscarlo al transbordador cada vez que venía a pasar unos días. Conducía un Morgan de dos plazas con la capota baja, incluso en invierno, y se ponía una larga bufanda blanca. Llevaba champán en el maletero y una caja de fieltro rojo con dos copas largas de Baccarat. El día que nos

conocimos y tú sacaste aquella copa de su bolsita de terciopelo y tu petaca de plata con coñac, me dio un vuelco el corazón.

Estuvimos un buen rato sin decir nada, hasta que levantó la cabeza y me miró con intensidad. Ya no había un desconocido en su mirada: solo Fernando.

# CAPÍTULO 11

Ah, *cara mia*, en Italia,  
en seis meses puede cambiar  
todo

Vivir como pareja nunca quiere decir que cada uno consiga la mitad. Uno se tiene que turnar para dar más de lo que recibe. No es lo mismo que indicarle al otro con la cabeza si vamos a cenar fuera o en casa o quién recibe aquella noche el masaje con aceite de caléndula.

Hay temporadas en la vida de una pareja que funcionan —me parece— en cierto modo como hacer guardia por la noche: uno se queda vigilando, a menudo durante mucho tiempo, y brinda la serenidad que el otro necesita para poder trabajar en algo, que, por lo general, requiere mucha energía y está lleno de espinas. Uno se interna en lo oscuro, mientras que el otro se queda fuera, sosteniendo la luna. Sé que no debo apoyarme en Fernando justo ahora. Los cálculos, las ansias y los verbos irregulares son cosas que debo entender yo sola, mientras que él usa su energía para aclararse consigo mismo, para

hacer su propio proceso de «desherbar, fregar y excavar hasta llegar a China». Él tiene trabajo que hacer, de modo que yo proporcionaré la paz. Tanto como quiero que me ame a mí, quiero que Fernando se ame a sí mismo.

Creo que él también quiere quererse a sí mismo.

No solo se está despertando, sino que también ha roto una lanza. «Para poder respirar, tiene que romper todas las ventanas», decía Virginia Woolf, refiriéndose a James Joyce. Trato de imaginarme lo que diría ella sobre Fernando. Creo que es un mameluco con las riendas entre los dientes que,

empuñando dos cimitarras iguales, con las vestiduras al viento y el tintineo del oro, arremete como loco a caballo, sobre la arena caliente, contra la falange francesa.

—Tiremos abajo las paredes —me dice, en sentido figurado, una mañana—, todas, y, ya que estamos, destrocemos las puertas. —Creo que me está diciendo que quiere respirar—. Un cuarto de baño nuevo, ja. Muebles nuevos, ja. Todo lo que ha ocurrido hasta ahora ha sido surrealista —dice—. He llevado una especie de vida heredada que nunca me ha quedado bien, que nunca ha sido mía. Ahora me siento

como un judío dispuesto a marcharse de Egipto —dice en voz baja.

¡Dios mío! ¿Por qué siempre será tan contundente?

—¿Me puedes seguir el ritmo? —me pregunta con los ojos brillantes—. Por ejemplo, ¿sabías que nos casamos el 22 de octubre?

Estamos a principios de septiembre.

—¿De qué año? —pregunto.

Habíamos comenzado el vals de las vacilaciones con el Ufficio Stato Civile del Lido hacía seis semanas. Preparados para la lucha y con tenacidad, saciamos la glotonería del Estado en cuanto a declaraciones, informes y

presentaciones y los llenamos de firmas, testimonios, timbres y sellos. Queríamos obtener nuestra licencia matrimonial. La primera vez que vamos un sábado por la mañana, mientras subimos las escaleras de piedra hasta el diminuto ayuntamiento contiguo al cuartel de los *carabinieri*, me siento como una peregrina a punto de intentar atravesar las zonas inexploradas de la burocracia italiana. Armada de paciencia y calma y escudándome en mi carpeta llena de papeles sellados por la palermitana de Saint Louis, en los que había estampado furiosamente y varias veces el gran sello entintado del Estado italiano, estoy cerca del final. Solo

faltan algunos detalles.

«Serán pan comido», pienso, mientras hacemos cola para ver a la secretaria.

Fernando me dice que, más que tratar de hablar, sonría. Dice que la burocracia siempre es más indulgente con los indefensos, de modo que me muestro dócil como una malva.

La secretaria nos dice —¡cómo no! — que la *direttrice* está ocupada y nos pregunta por qué no hemos concertado una cita.

Fernando le asegura que él ha llamado, le ha dejado recados por teléfono y ha entregado en mano dos

mensajes, pidiéndosela.

—*Ah, certo, siete voi. Lei è l'americana.* Ah, claro, usted es la estadounidense —dice la secretaria, mientras me mira de arriba abajo. Lleva vaqueros blancos, una camiseta de U-2 y cuarenta esclavas en torno a la muñeca y sostiene un paquete de Dunhill's y cerillas, por si necesita lumbre cada vez que tiene que recorrer los doce metros que separan su despacho del de la *direttrice*.

Nos sentamos a esperar, sonriéndonos:

—Aquí estamos —nos decimos—, poniendo las cosas en marcha.

Desde las nueve y media hasta casi el mediodía, la malva y el desconocido esperan; él interrumpe la vigilia a intervalos de media hora con un *espresso* del bar que hay abajo, en Sandro Gallo. Una de las veces vuelve con un *espresso* para mí, en una taza de porcelana, con su plato y una cucharilla y un cruasán de almendras, todo en una bandejita.

—*Simpatico* —dice la secretaria, refiriéndose a Fernando, y después nos dice que volvamos el sábado siguiente.

El sábado siguiente y el que le sigue transcurren aproximadamente de la misma forma; lo único que cambia es

que nos turnamos para ir al bar. Pasan cuatro sábados sin que veamos a la *direttrice*. En esta isla hay diecisiete mil habitantes, de los cuales dieciséis mil pasan todos los sábados de verano en la playa, mientras que el resto se queda en casa, viendo las reposiciones de *Dallas*. ¿Quién estará allí dentro con ella? El quinto sábado, la malva y el desconocido pasan directamente a su despacho. *La direttrice* es gris, toda gris: la piel, los labios, el pelo, el vestido ancho de hilo, todo es de color ceniciento. Exhala una nube gris, apaga el cigarrillo y extiende una mano grande y gris en señal de bienvenida, creo yo,

aunque, en realidad, lo que pretende es coger mi carpeta. Vuelve cada página como si mis documentos le dieran asco, como si estuvieran impresas en caldo del infierno. Ella fuma y Fernando también. La secretaria entra para archivar un manojo de papeles y ella también fuma. Sentada allí, trato de distraerme mirando la estampa del sagrado corazón de Jesús. Digo «Jesús» y me pregunto cuánto tardaré yo, una mujer de pulmones sonrosados que ha perseguido y capturado radicales libres y ha tragado antioxidantes religiosamente durante diez años, en morirme como fumadora pasiva. Las

gafas de la *direttrice* se le caen varias veces de la punta de la nariz, de modo que coge las que Fernando ha dejado con indiferencia en su escritorio, pero no parecen servirle de mucho.

Cierra la carpeta y dice:

—Estos papeles son viejos y no tienen valor. Las leyes han cambiado.

La malva pega un grito breve.

—¿Viejos? Son de marzo y estamos en agosto —le digo.

—Ah, *cara mia*, en Italia, en seis meses puede cambiar todo. Somos un país en movimiento. Cambia el gobierno, cambia el entrenador del equipo de fútbol, todo cambia tanto

como no cambia nada y debe aprenderlo, *cara mia*. Debe volver a Estados Unidos, residir allí, esperar un año y volver a presentar sus papeles — dice, sin ninguna condolencia.

La malva se pone mustia y por poco se desmaya.

Más allá de mi desvanecimiento, escucho decir a Fernando:

—*Ma è un vero peccato perchè lei è giornalista*. Es una lástima, porque ella es periodista.

Le dice que escribo para un grupo de periódicos muy importantes de Estados Unidos, que me han encargado que escriba una crónica de mi nueva vida

aquí, en Italia, y quieren que escriba una serie de artículos sobre mis experiencias, sobre las personalidades que me ayuden a encontrar mi camino. Le dice que los editores tienen especial interés en la historia de mi boda.

—Tiene que cumplir plazos, *signora*, plazos. Estos artículos serán leídos por millones de estadounidenses y las personalidades sobre las cuales escriba se convertirán en celebridades en Estados Unidos.

*La direttrice* se quita las gafas de Fernando y se vuelve a poner las suyas; repite esta operación varias veces, mientras yo miro a Fernando con una

mezcla de sobrecogimiento y asco. Ha mentido descaradamente.

—Ya saben que nada me gustaría más que poder ayudarlos —dice ella, mirándonos por primera vez. «Pues no, no lo sabía», pienso. Llevándose las manos a las sienes, añade—: Debo ir a ver al alcalde, a la administración regional. ¿Podrían escribir aquí los nombres de esos periódicos tan importantes?

—Le pondré todo por escrito, *signora*, y se lo traeré el lunes por la mañana —promete él.

Ella nos pide que regresemos el sábado siguiente y que entonces

veremos. Empiezo a comprender que no es que la burocracia italiana sea retorcida de por sí, sino que la retuercen quienes la administran, que, para atormentarla, le incrustan sus propias corrupciones, tan personales como la huella dactilar del pulgar. En esencia, no hay una burocracia italiana; solo hay burócratas italianos. Fernando decide contarle a *la direttrice* que la mismísima Associated Press me ha encargado esta serie de artículos y que, por consiguiente, es posible que centenares o incluso miles de periódicos de todo Estados Unidos publiquen las historias. Escribe todo esto en un telegrama. A mí

me parece diabólico y rezo para que salga bien. *La direttrice* envía un telegrama de respuesta. Lo entrega la trol en un sobre de fácil apertura que se puede volver a cerrar, todavía tibio después de sus manipulaciones.

«*Tutto fattibile entro tre settimane. Venite sabato mattina.* Todo es factible dentro de tres semanas. Vengan el sábado por la mañana.»

—¿Y qué hacemos cuando quiera ver los artículos? —pregunto.

—Le decimos que Estados Unidos es un país en movimiento, que los encargos cambian, que todo cambia tanto como no cambia nada y que debe

comprenderlo, *cara mia*.

Tenemos el consentimiento del Estado en el bolsillo, pero seguimos sin conseguir la indulgencia de la Santa Madre Iglesia. Después de una sola audiencia lacónica en la Curia de Venecia, nos hemos enterado de que la única manera —si es que hay alguna— de conseguir la autorización de la Iglesia es mediante una investigación misteriosa «que convenza al obispo de las intenciones declaradas de la pareja de vivir de acuerdo con las leyes de la Iglesia». La investigación del pasado espiritual de Fernando tendría que ser fácil, pero ¿por qué tenían que

someterme a mí a la Inquisición? ¿Querían los nombres y las direcciones de mis iglesias y mis sacerdotes en Nueva York, en Sacramento y en Saint Louis? ¿Acaso contaban con una gran Internet papal en la que les bastaba introducir mi nombre para comprobar cada uno de mis pecadillos espirituales? Espero que «las intenciones declaradas de vivir de acuerdo con las leyes de la Iglesia» no incluyan las directrices sobre control de la natalidad, porque, aunque apenas me quedaran unas horas de fertilidad, no querría que nadie me dijera lo que tenía que hacer con ellas. Ya me imponen demasiadas leyes,

antiguas y nuevas.

—Tenemos el permiso del Estado y el ayuntamiento es precioso. ¿Por qué no nos casamos allí? —propongo.

El desconocido se niega. Aunque ha caminado de puntillas detrás del último banco de la iglesia toda su vida adulta, ahora quiere el ritual, incienso, la luz de las velas, bendiciones, monaguillos, alfombras blancas y flores anaranjadas. Quiere misa mayor en la iglesia de piedra roja que da a la laguna.

Un anochecer sofocante de julio, vamos a sentarnos a la sacristía a esperar a Don Silvano, el coadjutor de Santa Maria Elisabetta. Después de

superar las fórmulas sociales y de un poco de cháchara, el sacerdote dice algo así como lo bonito que será tener a «dos jóvenes» como nosotros entre los comulgantes y me pregunto cuál será la media de edad de la congregación. Debemos asistir a clase los martes por la tarde, junto con otros futuros matrimonios, para que nos instruyan sobre «los imperativos morales inherentes a todo matrimonio aprobado por la Iglesia católica». ¡Por Dios! ¿Y nuestros propios imperativos morales? ¿Por qué hará que parezca que no tendremos ninguno si él no nos lo dice? Tiene el rostro dulce y redondo de un

predicador de pueblo y salpica cada frase con un *benone*, «muy bien», pero nos sigue sermoneando.

Habíamos comenzado nuestras clases de preparación a finales de julio, pero un martes, cuando llegamos, el sacerdote nos llama aparte y nos dice que nuestros papeles no bastan y que la Curia nos ha denegado la autorización para casarnos en la iglesia. Qué es lo que falta, queremos saber.

—Bien, en primer lugar —dice, dirigiéndose a mí—, todavía falta su certificado de confirmación.

—No sé si he visto alguna vez mi certificado de confirmación. En

realidad, ni siquiera sé si me han confirmado como soldado de Cristo alguna vez —digo al sacerdote.

Nos vamos a dar un paseo a orillas del mar y Fernando me dice que he cometido un grave error al admitir que no estaba segura de haber sido confirmada. Solo tenía que brindarles la información necesaria para sus averiguaciones y dejar que siguieran trabajando en ello.

—Sin embargo, es probable que estemos perdiendo el tiempo para nada. ¿No sería mejor recibir el sacramento de la confirmación ahora?

Regresamos a exponerle la idea a

Don Silvano, que, después de decir *benone* dos o tres veces, nos dice que tendré que incorporarme a la próxima clase de confirmación, que comenzará sus estudios a finales de septiembre y, si todo sale bien, podré acercarme al altar con un grupo de niños de diez años a recibir el sacramento en abril. ¿Abril? En el camino de regreso a casa, vuelvo a preguntar por qué no podemos contentarnos con un matrimonio civil. Fernando se limita a sonreír. Por eso, esta mañana de septiembre, cuando el desconocido me anuncia que nos casamos en octubre, me quedo de piedra. ¿Acaso ha olvidado que

tardamos seis semanas en conseguir los papeles del Estado? La Iglesia podría tardar meses o incluso años.

Cuando por fin recupero el habla, le pregunto:

—¿Vas a contarle también a Don Silvano la historia de la Associated Press?

—Claro que no. Tengo una idea mucho más adecuada para él —dice.

Fernando comunica a Don Silvano que quiere casarse el 22 de octubre, porque en esa fecha, en 1630, la Serenissima promulgó un decreto que anunciaba la construcción de una gran basílica junto al Gran Canal, dedicada a

la Virgen María en agradecimiento por haber librado a Venecia de la peste. Recibiría el nombre de Santa Maria della Salute, Nuestra Señora de la Salud. Le ha tocado la fibra sensible al viejo sacerdote.

—*Che bell'idea* —dice—. No es frecuente encontrar tanto interés. Que un hombre desee combinar su sagrado matrimonio con la historia sagrada de Venecia es algo que la Curia debe tener en cuenta; además, el certificado de confirmación aparecerá tarde o temprano. Presentaré al obispo mi testimonio personal. ¿Está seguro de que no quiere celebrar la ceremonia el 21 de

noviembre, el día de la Festa della Salute?

—No, prefiero el 22 de octubre, que fue la fecha en la que comenzó toda la idea. Fue el comienzo y esto es un comienzo, Padre —dice el desconocido.

—Será el 22 de octubre, entonces —dice el sacerdote.

—Acabas de mentirle a un sacerdote —le digo, mientras me hace cruzar la avenida y subir al *vaporetto*.

Deja escapar un grito prolongado y fuerte y me doy cuenta de que es la primera vez que oigo gritar al desconocido.

—¡No le he mentado! Claro que

quiero que nos casemos ese día, que realmente es el día en que el gobierno dio luz verde a Longhena para comenzar la construcción de la Salute. Todo es verdad y ya te lo enseñaré después por escrito en la Lorenzetti. Además, Don Silvano estaba esperando que insistiera; estaba esperando que le proporcionara algo que le permitiera luchar ante el obispo a nuestro favor. Tuve que elegir una fecha y mostrarme agresivo al respecto, porque, si no, no conseguiríamos nunca nada. Yo sé cómo funcionan las cosas aquí. *Furbizia innocente*, astucia inocente, es lo único que hace falta para vivir en Italia —me

dice—. A la Iglesia, el Estado y todo lo que hay en medio los puedes mover con un toquecito de egocentrismo o de sentimentalismo. Al final, los italianos tenemos más de Cándido que de Maquiavelo. A pesar de nuestra reputación histórica de fabulistas y libertinos, en realidad somos más bien unos blandos metepatas emocionales que siempre buscamos que nos admiren. Esperamos seguir embaucando a todo el mundo y hasta nos embaucamos entre nosotros, pero sabemos lo que somos. Ahora limitémonos a quedarnos tranquilos y a deleitarnos con la idea de que tenemos una fecha para la boda —

dice el desconocido.

Me lleva a cenar a La Vedova, detrás de Cá d'Oro, y Ada, a la que conozco desde mi primer viaje a Venecia, prepara pasta integral con salsa de pato e hígado encebollado. Bebemos un Amarone de Le Ragosa y no paramos de sonreír. Cuando Ada echa a correr la voz de que nos casamos en octubre, todos los comerciantes y los vecinos que entran insisten en otro *brindisi*, otro brindis. Nadie comprende por qué brindamos a la salud de *la grigia* y *el prete*, la de gris y el sacerdote.

Una noche metemos la cena en una cesta y nos vamos en coche hasta los

*murazzi*, las grandes murallas de rocas construidas en el siglo XVI por los *lidensi* para proteger el islote de las tempestades del mar. Me sujeto la amplia falda de mi viejo vestido de bailarina y recorreremos las piedras muy por encima del agua, en busca de una lisa y plana para servirnos de mesa. Lo preparamos todo y, a la luz de una vela introducida en un farol que es una lata agujereada, con el Adriático rompiendo estruendosamente a nuestro alrededor, comemos codornices rellenas de higos y envueltas en panceta, asadas en ramas de salvia, cogiendo las aves con las manos y devorando la escasa carne

dulce hasta el hueso. Tenemos una ensalada de guisantes frescos y lechuga mantecosa y hojitas de menta, aliñada en el jugo de asar las codornices, un poco de buen pan y un Sauvignon frío del Friuli. ¿Será realmente Prufrock el que está sentado a mi lado, chupándose con discreción de los dedos pringosos el jugo de las codornices?

Canta *Nessuno al Mondo* y dos pescadores que asan almejas y fuman en pipa abajo, en la playa, miran hacia las rocas y gritan *bravo*. Hablamos de la boda y entonces Fernando me cuenta la historia de la Festa della Sensa, el matrimonio de Venecia con el mar. El

día de la Asunción, el aniversario del día en que se supone que la Virgen María subió al cielo, el dux, vestido de novio, embarcaba en la gran galera real dorada que, impulsada por doscientos remeros, zarpaba del puerto del Lido. Lo seguía una procesión de galeras, esquifes y góndolas adornados con flores hasta llegar a San Nicolò, el punto en el que la laguna desemboca en el Adriático. Entonces el patriarca se ponía de pie en la proa y bendecía el mar con agua bendita, mientras el dux arrojaba su anillo a las olas y decía: «En señal de dominio eterno, yo, que soy Venecia, me caso contigo, oh, mar».

—Me gusta el simbolismo, aunque ¡menuda altivez que el dux, «que es Venecia», piense que puede domesticar al mar casándose con él! —le digo a Fernando—. ¿Y alguien se zambullía para recuperar el anillo o el papa le daba uno nuevo todos los años?

—No sé nada sobre el anillo, pero sé que yo soy más listo que el dux —dice, jugueteando con el farolillo— y jamás se me ocurriría domesticarte.

«Um», dudo. Me pongo el jersey y bebo un sorbo de vino. Estoy contenta de casarme con el desconocido a esta altura de mi vida.

# CAPÍTULO 12

Un vestido blanco de lana con  
treinta  
centímetros de volantes de  
cordero mongol

Ya sea que hablemos de controlar, de dejar hacer o del más poético «domesticar», el caso es que las cuestiones de poder no surgen con tanto desenfreno en un matrimonio entre personas mayores, que, al ser más

maduras, saben que este tipo de maniobras son catastróficas. Las personas mayores tienen motivos diferentes para casarse que las jóvenes. Es posible que, en una pareja más joven, el hombre viva de su lado del matrimonio y la mujer, del suyo. Como contrincantes corteses en una competencia por la carrera, la posición social y la económica, la frecuencia y la intensidad de los aplausos, se encuentran en la mesa o en la cama y los dos están agotados de la carrera solitaria. En un matrimonio posterior, aunque los dos trabajen por separado, de todos modos funcionan como un

equipo y recuerdan que se casaron sobre todo para estar juntos. Miro a Fernando y no me puedo imaginar no recordar algo así.

Tampoco me imagino no recordar que a los italianos les encantan las complicaciones. Todos los días necesitan algún pequeño fárrago, algo que los haga sufrir un poquito. Con menos frecuencia, aunque sí de vez en cuando, lo que ansían es darse unos buenos golpes en el pecho. Algo que no ofrezca ninguna complicación no vale la pena hacerse. Echar una carta al correo y elegir un tomate brindan oportunidades espectaculares. Ya se imaginará el lector

lo que supone una boda y no ya una cualquiera, sino una que había que organizar y realizar en seis semanas: la boda de un italiano «de cierta edad» con una extranjera, también «de cierta edad», que, para la misa mayor, quiere llevar un vestido blanco de lana con treinta centímetros de volantes de cordero mongol. Para nuestra boda abundan las posibilidades de que surjan complicaciones. La primera: deseo encontrar una costurera que me haga este vestido mítico.

La historia de Venecia siempre se ha reflejado en las telas. Basta con mirar la obra de los pintores que retrataron el

Renacimiento veneciano. La luz y las telas atrapan la mirada; el tema en sí ocupa un lugar secundario. Miremos al Veronés, a Longhi y a Tintoretto y a los tres artistas de la familia Bellini. Fijémonos en Tiziano. Se oye el frufrú de un vestido de moaré amarillo, se sienten los cortes profundos en el terciopelo de una capa con volantes de marta de color granate. Los venecianos contaban su historia con brocados, encajes y rasos, con el largo de un puño tejido con hilos de oro. El emporio, el almacén y la vivienda de un comerciante formaban parte del mismo *palazzo* dorado, lo cual le permitía desplazarse

por cada acto de sus días y sus noches empapado en el espectáculo. Los aristócratas, los nobles venidos a menos y a menudo los mendigos se vestían de seda.

«¿Por qué habría uno de vestirse como un desgraciado?», dicen que preguntaba una anciana envuelta en armiño que todos los días mendigaba en la Piazzetta. La versión veneciana de «a falta de pan, buenas son tortas» sería: «Que nosotros, como mínimo, nos podamos vestir de seda».

Los pintores venecianos vestían a sus santos de satén y pocas veces los dejaban descalzos. Sus vírgenes iban

envueltas en seda rojiza o dorada o azul real; sus tocas, sus joyas y sus cinturas finas no iban en detrimento de su santidad. A los venecianos, que no son nada intelectuales, no les importan ni la contradicción ni la dualidad. ¿Cómo pueden poner a la madre de Jesucristo vestida de tafetán y luciendo un collar de rubíes a los pies de la cruz de su hijo? Para los venecianos, todo puede convivir. Al final, lo único que queda es el despliegue, tan solo el despliegue: un episodio artificial y lleno de referencias tras otro.

Los venecianos estaban —algunos lo siguen estando— estupefactos consigo

mismos. Que brotase de una ciénaga una princesa vestida de seda y con olor a clavo llamada Venecia fue una fantasía descabellada; que prosperara hizo que sobrepasara los mitos y petrificó en estos venecianos la sensación de que el tiempo es escaso. Solo existen el aquí y el ahora, conque hagamos que todo sea pintoresco dentro de la juerga y detrás de la máscara.

Aunque han pasado unos cuantos años desde aquella época, tenía la esperanza de que no me resultara imposible encontrar un buen trozo de lana suave, color hueso, ni demasiado gruesa ni demasiado fina, con alguna

tracería delicada, con la cual alguna vieja hechicera de cabeza plateada pudiera coserme un vestido blanco largo y estrecho. Prefiero encontrar primero a la vieja hechicera y después el paño.

Aunque montones de nombres figuran en la guía telefónica en la categoría de *sartoria*, «sastrería», casi todas las llamadas reciben una respuesta parecida: «Oh, esa era mi abuela, *poveretta*, la pobrecilla, que murió en 1981» o «Mi tía, *poveretta*, que ha perdido la vista después de cincuenta años de coser sábanas y ropa interior

para los *borghesi*».

Cuando encuentro uno —es hombre— que todavía está vivo y no está ciego, me espeta:

—No hago vestidos de novia.

—No quiero un vestido de novia, sino un vestido para usar en mi boda.

Intento explicárselo, pero suele pasar que un concepto que resulta clarísimo en inglés a menudo queda mal cuando se traduce literalmente al italiano y la voz áspera se despide con un «buenas tardes» concluyente.

Por fin encuentro a mi *sarta*, una mujer de voz tintineante que dice que hace vestidos para las novias más

hermosas de Venecia desde los quince años; dice que dos de ellas salieron por televisión, en el Canal 5, y otras dos salieron fotografiadas en revistas japonesas. Para que no se haga demasiadas ilusiones, una sola vez intento transmitirle la idea de que «no quiero un vestido de novia, sino un vestido para usar en mi boda», pero fracaso, igual que antes. Fijamos una cita para el *dialogo*.

Su taller, un apartamento en un quinto piso en Bacino Orseolo, detrás de San Marco, da al muelle en el que los gondoleros que esperan se reúnen a fumar, a comer pan con mortadela y a

sacar adelante el negocio. Después de un episodio turbulento con el portero automático y otro episodio turbulento con su ayudanta, que no quiere dejarme pasar diez minutos antes, subo a la torre de Rapunzel. No creo que *la sarta* lleve demasiado tiempo haciendo vestidos de novia, porque no parece tener mucho más de quince años y su ayudanta parece de doce. Me invitan a tomar asiento y echo un vistazo a una carpeta de dibujos, mientras intento explicarles que quiero un vestido de lana sencillo, con una tela buena y un diseño clásico. Cuando menciono el volante mongol, me prestan atención. *La sarta* se pone a bosquejar

en un bloc de papel de seda con el cabo de un lápiz y en cuestión de segundos aparece el vestido, una especie de capa, y hasta un sombrero, algo parecido a una toca, que habrían sido perfectos para Gloria Swanson.

—No —les digo—, algo más sencillo y no quiero una capa ni un sombrero; solo un vestido.

—*Come vuole, signora.* Como usted quiera —dice, elevando la barbilla un poco más.

Me toma las medidas, cientos de medidas: de la rodilla al tobillo, recta; de la rodilla al tobillo, flexionada; los hombros, de pie; los hombros, sentada;

la circunferencia de la muñeca, la del medio del antebrazo, la del codo, la de la parte superior del brazo. Me da la impresión de que me están midiendo para embalsamarme. Me enseña un rollo tras otro, una muestra tras otra, de unas telas espléndidas y cuando le digo que alguna me gusta me dice que no tiene suficiente cantidad para el vestido o que la casa que fabrica esa en particular todavía está cerrada por vacaciones, de modo que ni siquiera puede intentar encargarla y, aunque podría ponerse en contacto con ellos, sabe que no la fabrican desde hace años y es poco probable que les quede. ¿Para qué me

enseñará cosas que no puedo tener? Porque ¿qué gracia tendría que tuviera cincuenta metros de la tela que yo más quisiera del mundo? ¿Qué emoción habría en ello? Ningún fastidio, ni una punzada de angustia. Acabaría siendo solo un vestido, en lugar de un vestido de novia.

—Un poco de sufrimiento endulza las cosas —me dice.

Me limito a quedarme allí sentada, mirándola, y pienso que empiezo a comprenderla, lo cual me aterroriza y me alegra a la vez. Nos decidimos por una cachemira que parece una seda gruesa. Es hermosa y tiene suficiente

cantidad. Bombastes pregunta el precio y, cómo no, ofende a Rapunzel. Me dice que regrese una semana después para hablar del *preventivo*, el presupuesto, con su ayudanta de doce años. ¿No podría simplemente telefonear?

—*Signora*, es más bonito que venga. El teléfono es un poco frío, ¿no? —me vuelve a corregir.

Cuando regreso, subo al taller, tomo asiento y observo el sobre con membrete en relieve que, con mi nombre escrito, descansa en un platillo en la mesa que tengo delante. ¿Lo cojo y lo abro? ¿Me lo leerá la ayudanta? ¿Me lo llevo a casa, lo leo, y vuelvo a la torre a decirle

que sí? *La sarta* me entrega el sobre y siento que puedo mirar la única línea que hay escrita en el papel que contiene.

«*Un abito di sposa* —siete millones de liras», alrededor de tres mil quinientos dólares al cambio actual. Por siete millones de liras podría conseguir dos vestidos de Romeo Gigli, más unos botines de Gucci, más la comida en el Harrys' Bar una vez por semana durante un año. Ella se da cuenta de mi aflicción. Le digo que esa cifra es mucho más de lo que puedo pagar, le doy las gracias por su tiempo y empiezo a retroceder hacia la puerta. Por más que hubiera hinchado el presupuesto

para ver cuánto podría soportar —sería una demostración de *furbizia innocente*—, estoy anonadada. Solo se me ocurre pensar que he perdido una semana preciosa. Bajo y salgo a la Piazza y siento pena por la niña de quince años y la de doce, que tendrán que encontrar a otra persona que les pague el alquiler durante los tres meses próximos.

Decido olvidarme de los volantes mongoles y limitarme a buscar un vestido de confección. Pruebo en Versace, en Armani y en Thierry Mugler. Pruebo en Biagiotti y en Krizia. Nada. Un día voy a Kenzo, en Frezzeria, y, al salir de la tienda, paso por otra llamada

Olga Asta, que tiene un cartel que anuncia prendas de confección, además de ropa hecha a la medida. Digo a la dependienta que busco un vestido para una boda, sin decirle quién se casa. Me enseña una serie de *tailleurs*, unos trajecitos preciosos, uno azul marino con un elegante ribete blanco de *shantung* y otro marrón oscuro con una blusa de seda haciendo juego. Nada que ver y me resisto a probármelos, siquiera. Ya estoy casi en la puerta, cuando me dice que puede hacerme algo a la medida, que me puede diseñar y coser lo que quiera. Hago una mueca y le pregunto:

—¿Qué le parece un vestido sencillo de lana blanca con un volante mongol?

—*Sarebbe molto bello, molto elegante, signora.* Quedaría muy bonito, muy elegante —dice con suavidad—. Hasta podríamos agregarle un peplo, para que le marque la cintura.

Me enseña largos de tela que en realidad alcanzarían para hacer un vestido. Elegimos uno y me pide que espere, mientras sube a su taller. Parece que Olga Asta también es peletera, porque vuelve a bajar con un una madeja de lana blanca de cordero mongol enrollada al cuello, a modo de gorguera. Me hace señas para que la siga a la luz

natural y me enseña que la piel y la lana blanca son del mismo tono crema.

—*Destino, signora, è proprio destino.* Es el destino, *signora*, puro destino.

Quiero saber el precio del destino. Para que no lo infle, no digo ni pío de que la novia soy yo. Se sienta ante su escritorio, escribe, mira precios y llama arriba, al taller. Por decoro, no anuncia el precio en voz alta, sino que escribe «dos millones de liras» en el reverso de su tarjeta y me la entrega.

—*Benone* —digo, como Don Silvano, y fijamos una serie de citas para las pruebas.

Le digo para cuándo necesito el vestido y no pone ninguna objeción. Le estrecho la mano y le digo lo contenta que estoy de haberla encontrado.

—*Ma figurati* —dice ella—. ¡No faltaba más! Una futura novia tiene que tener exactamente lo que desea.

No le pregunté cómo supo que yo era la novia, pero me alegré de que lo supiera. Después de tres o cuatro pruebas, le digo que ya puede terminar el vestido, que estoy segura de que quedará perfecto y que iré a buscarlo la tarde antes de la boda. Está de acuerdo. Me pregunto por qué no podrá ser todo igual de claro y directo; entonces

recuerdo lo que me dijo Rapunzel y me pongo contenta por el sufrimiento que endulza las cosas.

Fernando decide que nuestra comida de bodas se celebre en el Hotel Bauer Grunewald. Su amigo y cliente de toda la vida, Giovanni Gorgoni, es el conserje y, desde el principio, le ha dicho a Fernando:

—*Ci penso io.* Yo me ocupo de todo.

Por consiguiente, según el desconocido, nuestra recepción está planificada: es un hecho consumado.

—¿Cuál es el menú?

Me parece razonable que una novia que es *chef* pregunte por la comida de bodas.

—Es un menú fantástico, con entremeses y champán en la terraza y cinco o seis platos en la mesa —me dice, como si realmente me estuviera diciendo algo.

—¿Cuáles son los cinco o seis platos? —imploro.

—¿Qué más da? Es el Bauer Grunewald y todo será fenomenal —dice.

No sé si aquello será un ejemplo de *bella figura* o una *furbizia innocente*,

pero la verdad es que me encantaría reunirme con esta gente que nos va a dar de comer el día de nuestra boda. Dice que me preocupo demasiado, pero que, si quiero ver una copia del menú, se la pedirá a Gorgoni. Quisiera decirle que he organizado fiestas para Ted Kennedy y para Tina Turner, pero me contengo. Él me diría que esto es distinto. Ya sé que es distinto, pero me gustaría participar.

Una mañana nos encontramos por casualidad en la Calle Larga XXII Marzo. Acaba de ir a buscar el menú al Bauer y me lo entrega con mucho brío. Es una maravilla *fin de siècle* sin desempolvar, llena de odas a Rossini y a

Brillat-Savarin, y veo que incluye un plato de pescado que aumenta un 50 por ciento el precio de la comida, tres platos de pasta preparados con la misma salsa, unos «vinos de la casa» que no se sabe de qué casa proceden y un pastel de bodas mancillado por una góndola de plástico. Le enseño los colmillos. Miro un poco hacia la izquierda y le digo que quiero encargarme yo misma de la comida de la boda. ¿Quiere ver mi menú? Pone los ojos en blanco y pienso que le va a dar algo; entonces estrujo el menú y me lo meto en el bolso. Todavía me queda una bala.

—¿No sería estupendo hacer algo

menos formal? Podríamos ir todos a Torcello y sentarnos bajo los árboles en el Ponte del Diavolo.

Pienso en mi encanto de camarero con la corbata de color salmón y el cabello engominado, peinado con la raya en medio, el mismo que nos sirvió cerezas en agua helada al final de la primera comida que hicimos juntos en Torcello. El desconocido me besa con fuerza en los labios durante un rato, me deja de pie en medio de la calle y vuelve a la sede central del banco, porque tiene una reunión. Sé que el beso quiere decir «te quiero con todo mi corazón» y sé que también quiere decir

que no nos iremos de excursión a Torcello con el sacerdote, los pajes, los monjes armenios y una delegación del Club de Mujeres Británicas, a sentarnos a la sombra de los árboles y a que nos atienda el camarero con la corbata de color salmón. Y lo que dice con mayor claridad es «no cocinarás para tu propia boda».

¿Por qué le permito que sea tan desconsiderado conmigo? Sin premeditación, entro en Venezia Stadium y me compro un bolsito plisado de seda blanca que acaba en una borla y cuelga de un cordón largo de satén. Al menos puedo decidir qué bolso llevaré a la

comida de mi boda. Me siento mejor y vuelvo a ver las cosas con objetividad. El matrimonio es más importante que el acontecimiento para mí y sé que por eso dejo volar al desconocido. Además, ¡se lo está pasando tan bien! En todo caso, si lo que dice la publicidad del Bauer es cierto, hasta el Aga Kan y Hemingway tuvieron que soportar la misma comida espantosa.

Fernando me pide que me reúna con él una mañana en una agencia de viajes en la que ya ha reservado nuestros billetes para el tren nocturno a París.

—¿Por qué tenemos que ir a París de luna de miel, si vivimos en Venecia? — le pregunto.

—Precisamente, porque vivimos en Venecia vamos a París —dice.

Me corresponde la ardua tarea de elegir el hotel. Cuando me dice que vamos a la imprenta para escoger el papel y la tipografía para nuestras invitaciones, no me lo puedo creer: ¡si solo vamos a invitar a diecinueve personas!

—Buscaré un papel y unos sobres preciosos y utilizaré mis plumas caligráficas. Podemos usar cera y un sello, si quieres. Quedarán personales y

hermosas —le digo.

—*Troppo artigianale*. Demasiado artesanal —dice.

El taller del impresor es un sueño manchado de tinta —huele a metal caliente y a papel nuevo— y me quedaría allí para siempre. El impresor nos enseña montones de álbumes y nos dice: «*Andate tranquilli*. Miradlos con tranquilidad». Revisamos todos los libros y después los volvemos a mirar y el desconocido apoya el dedo en una página llena de grabados de barcas venecianas. Le gusta una en la que aparece una pareja a la que llevan remando por el Gran Canal. A mí

también me gusta, así que la encargamos en un rojo veneciano oscuro sobre papel de seda tejido del verde más claro. Vamos a tomar un *espresso* al Olandese Volante, mientras el impresor prepara el presupuesto. Cuando regresamos, el impresor está trabajando en otro lugar y un papelito doblado dirigido a nosotros nos espera en su escritorio. El coste será de seiscientas mil liras. Esto supone trescientos dólares para imprimir diecinueve invitaciones. Cuando el impresor vuelve, se disculpa por el coste y nos explica que la cantidad mínima de papel que puede encargarse es para ciento cincuenta invitaciones.

Aunque solo necesitemos diecinueve, tenemos que pagar por ciento cincuenta.

—Busquemos otro papel —sugiero.

—Lamentablemente, el lote mínimo siempre son ciento cincuenta —dice el impresor.

—Comprendo, pero seguro que algún otro papel costará menos — intento, pero el desconocido no cambia de opinión: él quiere el barco rojo oscuro sobre el mar verde claro por seiscientas mil.

—Está bien, cojamos las ciento cincuenta —sugiero.

—¿Y qué vamos a hacer con ciento cincuenta invitaciones? —replica

Fernando.

Miro al impresor, por si se le ocurre alguna solución, pero él sacude la cabeza, desesperado.

—¿Y no puede imprimir solo diecinueve o veinticinco o algo así y dejar el resto en blanco? Podríamos usarlas como tarjetas para tomar notas —pregunto con cautela.

No comprende mi pregunta, así que vuelvo a hacer payasadas. Fernando enciende un cigarrillo bajo el cartel de «Prohibido fumar».

—*Certo, certo, signara, possiamo fare così*—dice el impresor, finalmente.

No puedo creer que haya dicho que

sí. Fernando casi está enfadado de que le haya pedido algo tan extraordinario. Me dice que soy *incorreggibile*. Dice que soy como Garibaldi: siempre rebelde.

Lo único que nos queda por resolver son los anillos, las flores y la música.

Una noche atravesamos las aguas para ir a ver a un organista que vive cerca del Sottoportego delle Acque, a un paso de Il Gazzettino. Me gusta el círculo que estoy trazando. Il Gazzettino fue el primer hotel en el que me alojé en Venecia y ahora estoy a punto de subir las escaleras de la casa de al lado para ver al hombre que interpretará a Bach en

mi boda. Cuando se lo menciono al desconocido, lo único que dice es: «¿Bach?» Tocamos el timbre y nos responde el padre de Giovanni Ferrari, que asoma la cabeza por la ventana del segundo piso y nos dice que subamos, que su hijo todavía está con un alumno. Papá Ferrari parece un viejo dux: del ceñido gorro de lana se le escapan mechones de cabello blanco rebelde y lleva el cuello y los hombros envueltos en un gran chal estampado de cachemira. Estamos a finales de septiembre y en el exterior el clima es casi templado.

Hay dos velas encendidas en la repisa de una chimenea. Me encanta que

aquella sea la única iluminación del gran salón. Cuando mis ojos se habitúan, veo caos de partituras por todas partes: reposan en pilas precarias sobre sillas y sofás y hay cajas llenas de ellas cubriendo las paredes y obstruyendo el paso.

El viejo dux desaparece flotando hacia otra habitación sin decir nada más, de modo que nos quedamos allí de pie a la luz de las velas, entre Frescobaldi y Froberger, procurando no tropezar con Bach. Cuando Giovanni sale de su estudio, doy un respingo: es la versión joven del viejo dux. ¿O será, tal vez, el mismo hombre con un leve cambio de

vestuario?

El mismo rostro largo y delgado con la misma nariz en arco, el mismo gorro de lana y el mismo pañuelo. Dice que le complace mucho tocar para nosotros y que lo único que tenemos que hacer es elegir las piezas, aunque a estas alturas ya sé que no quiere decir que tengamos muchas opciones. El desconocido se prepara para bailar al son que el otro le toca, de modo que me limito a observar y a escuchar. Giovanni pregunta qué nos gustaría y el desconocido le dice que confía por completo en su gusto. Él dice que lo tradicional es tocar esto y aquello y el desconocido acaba diciendo:

—Claro que sí; eso era exactamente lo que esperábamos.

Rápido, sin complicaciones y convencional. Los dos han guardado las apariencias, para el otro y también para sí mismos. Nadie ha hablado de dinero.

«Este es un mundo que no tiene nada que ver con ningún otro», pienso, mientras regresamos a pie en medio del silencio del Sottoportego.

Me acuerdo de aquel silencio, de lo horrible que era el hotel, de la sonrisa de Fiorella y de subir y bajar corriendo un centenar de puentes con mis delgadas sandalias de piel de serpiente. En aquella época que pasé en Venecia, me

daba la impresión de que Fiorella intentaba cuidarme como una madre.

—*Sei sposata?* ¿Estás casada? —me preguntó.

Le dije que estaba divorciada.

—No deberías estar sola —dijo y chasqueó la lengua.

—No estoy sola. Simplemente, no estoy casada; nada más —le dije.

—Sin embargo, no deberías viajar sola —insistió.

—Viajo sola desde los quince años.

Volvió a chasquear la lengua y, cuando me doy la vuelta para marcharme, añade:

—*In fondo, sei triste.* En el fondo,

estás triste.

No tenía suficiente vocabulario para decirle que lo que ella percibía en mí no era tristeza, sino solo «separación». Hasta en inglés cuesta traducir eso de «separación». Amplié mi sonrisa, pero ella seguía mirando más allá. Salí corriendo y, aunque le daba la espalda, me gritó:

—*Allora, sei almeno misteriosa.*

Eso sí, al menos eres misteriosa.

Alzo la mirada a la ventana en cuyo alféizar me senté aquella primera tarde, hace tanto tiempo. Le pido al desconocido que se quede allí conmigo, bajo la ventana, y que me abrace.

# CAPÍTULO 13

## La marcha nupcial

Elegimos unas alianzas muy anchas de oro cepillado, pesadas y hermosas.

A la florista le entusiasma tanto que queramos cestas, en lugar de jarrones, que me lleva a un almacén cercano a la estación de trenes, donde encontramos seis preciosidades sicilianas blanqueadas, altas y con asas en arco. Dice que las llenará con lo más bonito que encuentre en los mercados la

mañana del día de la boda. Dice que la Virgen se encargará de que tengamos unas flores magníficas. Me gusta que ella y la Virgen trabajen juntas con tanta familiaridad. Le pregunto si le parece que la Virgen enviará unos cuantos lirios holandeses dorados el 22 de octubre. Me estampa tres besos. Empiezo a preguntarme si este intercambio habrá sido demasiado fácil y si estaré sufriendo demasiado poco. Sin embargo, el día anterior a la boda, el desconocido me da la respuesta.

Es casi la hora de ir a buscarlo al banco y yo ya he ido a recoger mi vestido y las medias de encaje que he

encargado en Fogal. También había decidido comprar el *bustier* de tul blanco al que había echado el ojo en Cima. La tribu del mercado y de Do Mori me hizo aquella mañana una especie de despedida de soltera y mi bolsa de la compra contiene rosas, chocolates, jabones de lavanda y seis huevos envueltos en papel de periódico que me regaló la huevera, junto con instrucciones precisas: Fernando y yo debíamos bebernos tres cada uno, crudos y batidos con un poco de grapa, para que nos den fuerza. Había ido a sentarme un rato en el Florian, donde, para presentar su último cóctel,

Francesco, el camarero, convidó a probarlo a todos los que estábamos presentes en el barcito: vodka, licor de casis y zumo de uvas blancas. Me desearon *auguri* tantas veces que me daba vergüenza y, cuando dijeron: «Hasta mañana», pensé que se referían a que nos verían aquí, en la Piazza, cuando el desconocido y yo y los invitados a la boda diéramos el paseo tradicional por Venecia.

Mientras me dirijo a pie a encontrarme con Fernando, echo de menos algo: apenas recuerdo la última vez que sentí en el corazón el peso del desasosiego. En algún momento del

último mes, aproximadamente, lo había dejado atrás, lo había suprimido para siempre. ¿O se lo habría pasado a Fernando?

Cuando nos encontramos, el desconocido está pálido y tiene aquella mirada fija de pájaro moribundo tan habitual en él. Me recuerdo que se limita a ser italiano. Evidentemente, el día antes de su boda, tiene derecho a su cuota de angustia. No me pregunta por el vestido ni por mi día ni por mi bolsa llena de rosas. Ni siquiera me mira. Pienso que simplemente está nervioso y le pregunto:

—¿Quieres estar solo un rato?

—Por supuesto que no —responde casi con un susurro, como si le hubiese sugerido dar un paseo sobre las brasas.

Vuelvo a intentarlo:

—¿Quieres ir a casa y darte un baño y que te prepare una manzanilla?

Sacude la cabeza.

—¿Te entristece que nos casemos? —le pregunto.

—¿Cómo puedes decir una cosa así? —dice y sus ojos recuperan el brillo de la vida.

Está callado en la *motonave* y ni siquiera rompe el silencio mientras andamos. Cuando llegamos a la esquina de Gran Viale y Via Lepanto, dice:

—No puedo ir a casa contigo ahora mismo. Me quedan algunas cosas que hacer. Cesana se olvidó de apuntarnos y mañana no puede venir, porque tiene otra boda. Tengo que buscar a otra persona.

Cesana iba a ser nuestro fotógrafo; era otro viejo amigo y cliente que había dicho: «*Ci penso io*. Yo me encargo».

—¿Es eso lo que te tiene tan desesperado? —pregunto.

Se encoge de hombros, pero no responde. Le digo que siempre podemos encontrar a alguien que tome unas cuantas fotografías, pero no se consuela.

—Además, todavía no he ido a

confesarme —dice y comienza una defensa convulsiva—. Hace semanas que quiero ir, pero no he encontrado el momento adecuado. No creo en la confesión y en la absolución, de todos modos.

«Solo está inquieto —pienso—, porque hace treinta años que no oye cómo se abre la cortinilla de un confesionario, y sin embargo ha sido él quien ha querido todo esto, el que reinventó la verdad para que todo ocurriera, y ahora, diecisiete horas antes de la ceremonia, ¿se va a poner a hablarme del dogma?»

No digo nada, porque pienso que él

ya habla por los dos. Cuando calla por fin, le digo que me adelantaré e iré a la dacha y lo esperaré.

—Tendré preparado el té y el baño —le vuelvo a ofrecer.

—Ya te he dicho que no quiero un té ni un baño —dice, en voz demasiado alta.

Cuando se marcha, me quedo aferrada al vestido de novia y las rosas. Me cambio y bajo corriendo a la playa, tratando de comprender qué sería lo que no podía decirme. Al cabo de un rato, viene trotando y nos sentamos en la arena, con las piernas cruzadas, el uno frente al otro.

—¿Viejos fantasmas? —le pregunto.

—Muy viejos —dice— y ninguno de ellos estaba invitado a mi boda.

—¿Se han ido al lugar que les corresponde? —pregunto.

—*Si, si, sono tutti andati via.* Sí, sí, se han marchado todos —me dice, como si fuera verdad—. *Perdonami.* Perdóname.

—¿No fuiste tú quien me dijo que no hay desesperación más poderosa en este mundo que la ternura? —pregunto.

—Sí y sé que así es —dice y me ayuda a levantarme—. Te echo una carrera hasta el Excelsior, así bebemos nuestra última copa de vino como

pecadores. Espera un instante. Acabo de ir a confesarme. ¿Eso significa que no podemos dormir juntos esta noche? — pregunta.

—Llamemos a Don Silvano y que decida él —le digo por encima del hombro, porque he comenzado a correr antes que él.

De todos modos, él llega primero al hotel y abre los brazos para cogerme y me besa y me besa tanto que casi no consigo recuperar el aliento.

—¿Te acuerdas del primer momento en que supiste que me amabas? — pregunta.

—No recuerdo exactamente el

primer momento, pero creo que debió de ser cuando entraste en el salón, después del baño, la noche que llegaste a Saint Louis. Creo que fueron los calcetines hasta las rodillas y el cabello peinado hacia atrás —le digo.

—Yo sé cuándo me ocurrió a mí: el primer día que te vi en el Vino Vino. Cuando regresé del restaurante a mi despacho, intenté reconstruir tu rostro en mi cabeza, pero no pude. Después de todos aquellos meses de ver tu perfil casi cada vez que cerraba los ojos, no te podía encontrar. Marqué aquel número y dije que quería hablar contigo, pero no tenía la menor idea de lo que quería

decirte. Lo único que sabía era que, cuando te miraba, ya no sentía frío. No sentí frío nunca más.

Habíamos decidido que, el día de nuestra boda, lo más romántico sería levantarnos con el sol, caminar los dos juntos por la orilla del mar, tomar café, separarnos y volver a encontrarnos en la iglesia. Unos días antes, lo organizamos con el conserje del hotelito de al lado y le decimos que Fernando quiere alquilar una habitación por medio día. El conserje no hace ninguna pregunta. El desconocido se lleva su ropa y un bolso

de viaje, camina diez metros, pasa al lado de la trol y llega al hotel. Todo parece absurdo, extraño y emocionante. Yo me voy a ver a Giulio, el peluquero del Gran Viale, y le pido que me haga tirabuzones bien apretados en toda la cabeza con unas tenacillas.

—*Sei pazza?* ¿Te has vuelto loca? Todo este cabello hermoso. Déjame que te haga algo clásico, un moño, que te recoja el pelo con estas peinetas antiguas —me dice, agitando dos púas enormes, llenas de piedras falsas, menos antiguas que él.

—No, solo quiero rizos y el resto lo hago yo —le digo.

Tarda más de dos horas y se lamenta cada vez que aprieta el artilugio caliente. Cuando acaba, parezco Harpo Marx.

—Muy bien —digo yo.

—*Che disperazione*. Qué lástima — dice él.

Me da un pañuelo azul viejo para que me cubra la cabeza para volver a mi casa.

Me gustaría tener conmigo a Lisa y a Erich. Erich había pasado agosto con nosotros; él y yo fuimos corriendo de una isla a otra, comimos chuletas de ternera y bebimos vino helado en todas las comidas, pasamos horas en el

interior del Palazzo Grassi y nos comportamos como si estuviéramos de vacaciones juntos, como hacíamos cuando él y Lisa eran más jóvenes. Lisa ha sido cariñosa y me ha apoyado, pero se ha mantenido al margen. Las vueltas que di durante los últimos meses que pasé en Estados Unidos agotaron a mis dos hijos y sobre todo a Lisa. A esta altura de la vida, se supone que las madres se hayan asentado y sosegado, que hayan aceptado su vida, y yo hacía justamente lo contrario: lo destrozaba todo, liaba el petate y volvía a comenzar desde el principio. Siempre he sido una madre bohemia y ahora soy una madre

bohemia que viaja en góndola. Creo que también tuvo que ver la velocidad a la que se desarrolló todo: una cosa es seguir a un veneciano y otra cosa es casarse con él cuatro meses después.

—¿Por qué no puedes esperar como mínimo hasta Navidad? —preguntó Lisa.

—No puedo, cariño. Fernando lo ha organizado todo con tanta rapidez que en realidad no ha habido ocasión de tener en cuenta tu calendario. Aquí las cosas son distintas y, como todavía no domino bien la lengua y debido a las miasmas burocráticas, no he podido decir gran cosa acerca del cuándo ni el dónde —le dije.

Sé que esta síntesis no suena demasiado convincente y que no es propio de mí parecer tan impotente. Soy una mamá bohemia y debilucha que viaja en góndola. Mientras subo las escaleras hasta el apartamento, mientras dejo correr el agua del baño y mientras me visto, el dolor que me produce su ausencia y las ansias de mirarlos y tocarlos se me presentan en forma de grandes paroxismos. Tendría que llegar al altar en su compañía; deberíamos casarnos con el desconocido los tres juntos.

Me recojo el cabello en la nuca y me lo sujeto bien alto, en la coronilla, con

unos pasadores que la florista ha adornado con rositas rojas y gipsófilas, que se alborotan y se enredan entre los rizos negros suaves. Dejo que los tirabuzones de los lados caigan como les dé la gana y pienso que así queda muy imperio francés. Me pongo en las orejas las viejas perlas barrocas y estoy lista para enfundarme el vestido. Me meto dentro y me lo subo hasta la altura de la cadera: bien. Empiezo a deslizar los brazos, pero solo entran en las mangas hasta la mitad. Algo debe de haberse atascado, tal vez haya que cortar algún hilo. Examino las mangas, pero está todo bien, salvo que tienen como dos

centímetros menos de lo necesario para que quepan mis brazos. ¿Tendré brazos gordos? No tengo brazos gordos. Si acaso, son más bien delgados. La *signora* Asta debió de haber tenido una alucinación cuando estaba acabando las mangas. ¿Y ahora qué hago? Empiezo a repasar mentalmente el armario. ¿Qué tengo que pueda hacer pasar como que tuviera intenciones de ponerme para mi boda? Tengo una combinación blanca de raso, pero no tengo chaqueta, de modo que sería un escándalo en la misa mayor, aparte de que allá afuera es octubre. También está el vestido de tafetán de seda de color lavanda con el polisón y

la cola que compré en las liquidaciones del diseñador del quinto piso de las Galeries Lafayette en 1989, por si alguna vez me invitaban a un baile, pero esto no es un baile. Voy corriendo a buscar el aceite para el cuerpo para frotarme los brazos y que queden resbaladizos, pero no lo encuentro, de modo que uso aceite de oliva virgen extra, aunque no sirve de mucho. Me pongo a llorar y a reír y a temblar y me sigo preguntando por qué estaré sola. ¡Menuda princesa estoy hecha, sin nadie que me ayude! ¡Que Dios me ampare! Es el día de mi boda.

Después de retorcerme un buen rato

como Houdini, por fin puedo subir la cremallera del vestido y, aunque no puedo levantar los brazos por encima de la cintura, creo que es precioso. Me echo Opium en los brazos para disimular el olor del aceite de oliva y estoy lista. Hemos pasado por alto un pequeño detalle: ¿Cómo voy a llegar hasta la iglesia? Es una cuestión tan elemental que la hemos olvidado por completo. No me espera un carruaje lleno de ramilletes para llevarme a mi boda y tendría que caminar, pero sé que Fernando se horrorizaría. Pido un taxi por teléfono y bajo las escaleras, paso junto a la trol y salgo a la galería de

olmos amarillentos. Me pongo a cantar la Marcha Nupcial, pero no lloro.

Siempre he entendido que la novia no debe entrar en la iglesia hasta que no estén dentro todos los invitados. En Italia, naturalmente, se hace al revés. El novio y el cortejo nupcial esperan dentro, pero los invitados esperan fuera para recibir a la novia y entran en la iglesia tras ella. Pongo nerviosa a la *tassista*, porque soy la novia y se siente responsable, como si yo estuviera a punto de dar a luz, y, además, porque me niego a bajarme del coche hasta que no quedan más invitados en el exterior de la iglesia. No dice ni una palabra que

me ayude a comprender la tradición italiana; se limita a conducir. Es muy menuda y, cuando se instala al volante, la cabeza le queda a la altura del respaldo del asiento. Cada vez que le digo que todavía no me puedo bajar delante de la iglesia, que dé una vuelta más a la manzana para dar tiempo a que entren todos los invitados, se hunde un poco más en el asiento, hasta que los brazos le quedan estirados casi rectos y no se le ve la cabeza. Otro *giro*, otro *giro*. Por fin, no queda nadie en el exterior de la iglesia. La *tassista* por fin abre la boca y dice que es probable que todos se hayan ido a sus casas, pero yo

estoy contenta. Bajo del taxi y subo hasta las puertas de la iglesia, pero no consigo abrirlas —malditas puertas medievales—; parecen atascadas y las mangas me aprietan tanto que no puedo levantar los brazos para agarrarlas con fuerza. Dejo las flores en los escalones, tiro de la puerta para abrirla, recojo las flores, atravieso el diminuto vestíbulo y llego a mi boda.

—*Lei è arrivata*. Ha llegado —oigo susurrar por todas partes.

Giovanni Ferrari acaricia a Bach desde el órgano. Las cestas blanqueadas están llenas de hortensias rosadas, rosas rojas y lirios holandeses dorados que —

estoy segura— proceden directamente de la Virgen. Hay una media luz opalina que resplandece en las llamas de un centenar de velas blancas y en un solo rayo de sol que penetra por el vitral azul de ultramar. Dos monjes armenios de barbas negras con vestiduras de seda plateada salmodian y balancean los incensarios, que despiden gruesas volutas almizcladas que flotan sobre el altar, y pienso que esta iglesia es otra habitación de mi casa.

Veo todo borroso, a través de unas lágrimas que se resisten a caer, y a la única que veo con claridad es a Emma, del Club de Mujeres Británicas, con su

turbante y sus perlas. Dos pajes contratados, vestidos con pantalones bombachos blancos y chaquetas rosadas almidonadas, arrojan pétalos de rosas delante de mí y camino lentamente, muy lentamente, hacia el desconocido de ojos de color arándano que me espera de pie en la niebla del incienso, vestido de chaqué.

Don Silvano extiende las dos manos hacia mí. Se agacha y dice:

—*Ce l'abbiamo fata.* Lo hemos conseguido.

«Es un gesto de bienvenida, de afecto, un regalo para mí—pienso— y tal vez un mensaje discreto para los

*lidensi* curiosos que abarrotan la iglesita, que han venido a ver a *l'americana* que se casa con uno de ellos.»

Ya no puedo contener las lágrimas y, llorando, me siento al lado del desconocido, que también llora, en un sofá de terciopelo rojo. Ninguno de los dos se atreve a mirar al otro, por temor a llorar más, pero, cuando hacemos nuestras promesas, nos miramos de todos modos y lloramos de todos modos. Giovanni toca el *Ave Maria* y Don Silvano también llora. ¿Estará pensando en Nuestra Señora de la Salud?

—*Una storia di vero amore* —dice,

al presentarnos a la congregación.

Giovanni llora y toca como si fuera el mismísimo Lohengrin y, cuando nos dirigimos a la salida, todos los rostros están húmedos y brillantes y todos gritan: «*Eccogli sposi, viva gli sposi*. Aquí están los novios, que vivan los novios».

No los había visto en la iglesia, pero en el exterior hay un contingente de venecianos que han cruzado las aguas para ver cómo nos casamos: gente de las tiendas, empleados del Florian, compañeros de Do Mori y del mercado, una bibliotecaria de la Biblioteca Nacional de Venecia, una de las

*contesse* venidas a menos que es clienta del banco, la *sarta* que tuvo la alucinación mientras me acababa las mangas. Hasta ha venido Cesana, que está sacando fotos, y todo el mundo llora y nos arroja pasta y arroz y mi marido, que antes era el desconocido, se palpa los bolsillos del chaleco de terciopelo gris en busca de un cigarrillo. Pienso que quizás así tendría que acabar el mundo.

En el trayecto en el taxi acuático, nos sentamos fuera, como hicimos el día que nos conocimos, cuando Fernando me acompañó al aeropuerto y las brisas eran igual de frescas. Extraigo la misma

copa de la bolsita de terciopelo y sirvo  
coñac de la misma petaca de plata.  
Bebemos a sorbos mientras la  
embarcación atraviesa la laguna a  
bandazos y golpes y el agua nos rocía el  
rostro en el que acaban de secarse las  
lágrimas. Cesana indica al conductor del  
taxi que se detenga en la isla de San  
Giorgio para tomar fotografías y  
Fernando mete una pierna, hasta la  
rodilla, en la laguna. Cesana filma la  
escena. Desembarcamos en el canal del  
Bauer, pasamos directamente a la  
góndola de las bodas y nos vuelven a  
llevar al Gran Canal. En la góndola que  
nos sigue se inclina el voluminoso

Cesana, que se bambolea y filma. Nuestro gondolero le grita: «¿Adónde voy?» y Cesana le dice que siga adelante.

Los huéspedes que ocupan la terraza del Hotel Europa e Regina y la del Monaco y también la del nuestro, el Bauer, nos saludan con la mano y gritan y, por un momento, floto por encima del pequeño retablo y me creo, no me creo, que aquel es mi retablo.

«Esto nos está ocurriendo a todos nosotros —pienso—: esta boda, estos destellos de luz, este deslizarse sobre las aguas azules, las viejas y queridas fachadas de los *palazzi* que nos miran,

esta paz sonrosada es para todos nosotros. Es para cada uno de nosotros que alguna vez se sintió solo. ¡Cómo me gustaría poder repartir trocitos de este día, como si fueran hogazas de pan tibio!»

Han hecho un llamado a todas las góndolas que se encuentran en aquella parte del canal para que se reúnan delante del Bauer y unas dieciocho o veinte góndolas no tardan en formar un círculo a nuestro alrededor. Los gondoleros nos dan una serenata a nosotros y a sus pasajeros, que solo esperaban un paseo por el canal y, en cambio, descubren que forman parte de

un coro en el espectáculo de una boda.

Hace un tiempo magnífico en la terraza del hotel, pero nos invitan al interior, a una sala blanca y sencilla sin ventanas, donde no hay flores ni música, para una comida que nadie come, salvo Cesana y los monjes vestidos de plateado. Pienso en Hemingway y en el Aga Kan.

Es una antigua tradición veneciana que los novios, el sacerdote y, en ocasiones, el cortejo nupcial vayan a pie desde la iglesia hasta la recepción y después regresen a la casa de la novia y que, en el camino, pasen junto a aquellas personas y lugares que han sido y

seguirán siendo parte de su vida y que el sacerdote los presente oficialmente a su ciudad como marido y mujer. Como vivimos en la playa y no en la ciudad, decidimos ir desde el Bauer por la Salizzata San Moisè hasta la Piazza San Marco y, finalmente, salir a la Riva Schiavoni y regresar a casa en barco.

Empiezo a despedirme de todos a la entrada del Bauer, pero enseguida advierto que nadie se marcha. Nuestros invitados, los dos pajes, Emma del brazo de los dos monjes, Don Silvano, Cesana y hasta Gorgoni, el conserje del Bauer, nos acompañarán en formación el día de nuestra boda. Creo que hacemos

un desfile espléndido. Cuando pasamos por el Ala Napoleónica, la orquesta del Florian deja una canción a medias y se pone a tocar *Lili Marlene* y, cuando todos llegamos delante de la cafetería, han empezado con el *Walzer dell'Imperatore*. Son las cinco de la tarde y todas las mesas de la terraza están ocupadas. La gente se pone de pie, saca fotos y grita:

—Bailad, tenéis que bailar.

Entonces nos ponemos a bailar y toda Venecia debe de estar aquí, en esta gran multitud que nos rodea, y me gustaría que pudiéramos bailar todos juntos. Mi esposo me abraza y pienso:

«No, el mundo tendría que acabar así».

Cuando nos alejamos, una mujer nos cierra el paso y, en italiano, pero con fuerte acento francés, dice:

—Gracias por darme la Venecia que esperaba encontrar.

Antes de que pueda responderle, ha desaparecido.

Como nos hemos quedado hasta demasiado tarde en nuestra propia boda, al llegar a casa solo disponemos de algunos minutos para prepararnos para ir a Santa Lucia a coger el tren de las ocho cuarenta a París. Me quito del pelo las pinzas cubiertas de rosas y las meto dentro de la *Larousse*, donde siguen

estando. Vaqueros, un jersey de cachemira negro corto y una chaqueta de cuero negro para mí. Fernando conserva la camisa del esmoquin, pero se pone vaqueros y su vieja cazadora. Cojo mi ramo y volvemos a ir al agua. Francesco ha ido a la estación a despedirnos y a darme nuestro regalo de bodas. Subimos al tren en una confusión de humo y lluvia y veo a la misma francesa que nos habló en la *piazza* que pasa corriendo. Nos saluda con la mano y sonrío. Fernando dice que espera que los pajes, Emma y los monjes no hayan decidido seguirnos a París. Encontramos nuestro compartimiento, acomodamos con

esfuerzo nuestros bolsos y cerramos la puerta a nuestras espaldas cuando el tren empieza a alejarse —triquitruque— hacia Francia.

—¡Estamos casados! —gritamos.

También estamos agotados. Me quedo con mi *bustier* blanco de encaje y subo a la cama, mientras Fernando enciende una vela. Dos minutos después de instalarse allí arriba conmigo, dice:

—Tengo hambre. Tengo tanta hambre que no voy a poder dormir. Tendré que vestirme para ir al coche comedor.

—Mejor aún —le digo—: Mira en el bolso de mano.

Francesco había hecho un paquete

con dos docenas de emparedados pequeños —contienen lonchas finas de jamón cocido en panecillos blandos ovalados untados con mantequilla dulce —, una bolsa grande de patatas fritas onduladas y media Sachertorte. Había metido una botella de Piper Heidsieck en una bolsa al vacío con cuatro bolsas de hielo. Vasos y servilletas. Cuando me preguntó qué quería como regalo de bodas, le había dicho que quería exactamente aquella cena y que, si podía llevárnosla a la estación cuando fuera a despedirnos, sería el regalo perfecto. Fernando abre el bolso y dice:

—Te amo.

Lo desplegamos todo sobre la litera inferior; comemos y bebemos y volvemos a subir a la superior. Por fin sé de qué manera tendría que acabar el mundo.

# CAPÍTULO 14

Solo quería darte una sorpresa

No estamos despiertos del todo cuando el tren entra en la Gare de Lyon. Me pongo los vaqueros y un sombrero sobre los rizos del día anterior, cojo mi ramo y sigo a Fernando por la estación. Tomamos tazones de *café au lait* y *croissants* tibios: cada uno son miles de migas mantecosas que me llenan la boca. No sé cuántos como, porque he decidido dejar de contarlos después del tercero.

Estamos a punto de salir corriendo a la luz dominical parisiense, cuando escuchamos:

—*Les fleurs, les fleurs, madame.*

Había dejado mi ramo en el bar y ¿quién podía estar allí para encontrarlo y correr tras de mí sino la misma francesa?

Seguro que ella también vive en el barrio latino, donde nos alojamos en el Hotel des Deux Mondes, porque la vemos cada dos por tres. Está por la mañana en el Café de Flore, dando de comer trocitos de un *jambon-beurre* al cachorro esponjoso que lleva de la correa, y sonrío y saluda con la cabeza,

pero nada más. A las cinco ya está sentada en la terraza de Les Deux Magots con una copa de vino tinto y un platito de aceitunas Picholine, calentándose gracias a las estufas eléctricas colocadas en los toldos. Nosotros también nos sentamos en la terraza, a beber Ricard y a ver anochecer. Da la impresión de que todo lo que ella quiere que comprendamos estuviese incluido en esos gestos con la cabeza y las sonrisas y que no necesitase saber más de nosotros de lo que ya sabe. Nos gusta tenerla cerca y parece que a ella le gusta tenernos cerca y por eso hay tanta benevolencia.

No planificamos los días. Nos ponemos a caminar hasta que vemos algo que nos gustaría ver más de cerca y después seguimos caminando hasta que queremos sentarnos o volver a la cama o ir temprano a comer a Toutone para poder ir tarde a comer a Bofinger o quedarnos sin comer nada, para poder ir a las ocho a Balzac a comer ostras y después a Le Petit Zinc a comer mejillones a medianoche. Atravesamos de un lado a otro toda la extensión de París una y otra vez, como si fuera una zona minúscula. Me llama un poco la atención que nos tropecemos con nuestra francesa en el Musée d'Orsáy, pero,

cuando nos encontramos a su lado en la exposición sobre Egipto en el Louvre, nuestros encuentros empiezan a darme escalofríos. Cuando la vemos tomando el té en Ladurée, en la Rue Royale, cuando entramos a tomar el nuestro, no sabría decir quién sigue a quién. ¿Será la guardiana parisiense de los recién casados, que nos han asignado para nuestra luna de miel? ¿Será por eso que estaba en la Piazza cuando bailamos el vals, el día de nuestra boda? Me gustaría que alguno de nosotros dijera algo sobre esta serie de encuentros fortuitos y casualidades, pero nadie dice nada. Cuando pasa un día sin verla,

empiezo a echarla de menos.

—¿Cómo puedes echar de menos a alguien que no conoces? —pregunta Fernando.

Cuando pasan dos o tres días más sin verla, sé que la hemos perdido para siempre o puede que solo fuera producto de la imaginación de alguna druida aficionada a las novias maduras, a los vales y a las aceitunas diminutas.

Ha pasado mucho tiempo desde que llegamos a París, un mes de días y noches de embeleso. Como casi ha llegado el momento de regresar a Venecia, me pregunto cómo nos sentiremos.

—Fernando, ¿qué te parece que ocurrirá cuando regresemos a casa?

—No será muy diferente —me dice—. Nosotros somos nuestra propia felicidad. La fiesta somos nosotros y, dondequiera que vayamos, la vida no será demasiado distinta, Cambiará el telón de fondo, cambiará la gente, pero nosotros siempre estaremos allí.

Sus ojos miran al frente, pero me echan una mirada furtiva para observar mi reacción ante aquella generalización. ¿Estará tratando de decirme algo sin volver a decírmelo? ¿Qué me tiene reservado detrás de tanto garbo? Decidimos regresar a Venecia en avión,

en lugar de coger el tren, y en el aeropuerto vemos a la misma francesa haciendo cola para volar a Londres. Con los ojos le doy las gracias por hacernos de amable carabina en estos primeros días de matrimonio y ella, con los suyos, me dice que ha sido un placer. No puedo evitar preguntarme por su siguiente misión y por la feliz pareja a la que reconfortará con su sonrisa divina y también me pregunto si encontrará Picholine de verdad en Londres.

Es 21 de noviembre y nos estamos despertando: es la primera mañana

después de regresar de París. No olvido que es la Festa di Santa Maria della Salute, la festividad que conmemora el día en que el dux Nicolò Contarini declaró ante los venecianos que, después de causar estragos durante doce años, la Peste Negra había desaparecido, gracias a un milagro de la Virgen. Quiero ir a misa para ofrecerle a ella y a los demás el agradecimiento de una nueva veneciana, no solo por los milagros del pasado, sino también por su complicidad involuntaria para convencer a Don Silvano de que nos casara el mes anterior. Le pregunto a Fernando si él quiere ir también, pero

me dice que con regresar al banco ya cumplirá suficientes rituales. Le digo que iré por mi cuenta y que nos encontraremos en casa para cenar.

Este día, todos los años, entre seis y ocho góndolas actúan como *traghetti*, «transbordadores», para transportar a los celebrantes de un lado a otro del canal, de Santa Maria del Giglio a la Salute. Llego a las cuatro y hago cola para el *traghetto* en medio del gentío silencioso, casi ordenado, que sobrecarga el embarcadero. Son casi todas mujeres, que suben al *traghetto* de a doce o de a quince por vez, tambaleándose y apoyándose las unas en

las otras; sin disculparse, se cogen con toda tranquilidad del brazo para mantener el equilibrio. Cuando me toca el turno, descubro que el gondolero que ayuda a subir a los pasajeros hasta la cubierta de la embarcación es el mismo de mi boda; me levanta en un amplio arco desde el embarcadero y, cuando me deposita encima del barco, me dice:

—*Auguri e bentornata.*

Felicitaciones y bienvenida de vuelta.

Al final resulta que Venecia es un pañuelo y también es mi pañuelo. Las señoras mayores del *traghetto* sonrían ante esta exclamación de *allegria* y, cuando ocupo mi lugar en el barco, me

cojo del brazo yo también, como si siempre lo hiciera. Hay una afinidad allí, sobre las aguas negras que ondulan, en el barco negro que se balancea.

Desembarcamos delante de la basílica y me quedo un rato mirándola, iluminada por la estela de luz amarilla pulverulenta que el sol acaba de dejar atrás. Elevada sobre la cima del semicírculo que se forma entre San Marco y el Redentore que está en la Giudecca, la gran iglesia de Longhena descansa sobre un millón de pilotes de madera que se hunden en el fondo lodoso de la laguna. Redonda, inmensa y sombría, demasiado grande para su

trono, parece una reina espléndida y robusta sentada en un jardín delicado. ¿Cómo se le pudo ocurrir a un hombre soñar con este templo, suponer que podía construirlo y a continuación levantarlo? Recorro el estrecho puente de pontones que solo se instala este día, todos los años. Los venecianos superan las plataformas que se mueven y se balancean y traen regalos de agradecimiento a esta Virgen que salvó a sus ancestros de la peste hace casi quinientos años. En otra época, las ofrendas consistían en hogazas de pan o pasteles rellenos de fruta, mermelada o pescado salado, o tal vez un saco de

grandes alubias rojas. Ahora los peregrinos traen velas —cada uno lleva la suya como si fuese una plegaria— y las llamas de los fieles iluminan las piedras frías de la vieja casa de la Virgen. Cerca de los escalones de la basílica, compro una vela: un velón tan gordo que casi no me cabe en la mano. Sin preguntarme, una mujer me lo enciende con la llama de la suya, sonrío y se pierde en la multitud.

Generaciones de mujeres caminan juntas, a veces tres o cuatro conjuntos de vidas unidas; llevan el parentesco labrado en la carne por el mismo artista. Una anciana avanza con su hija, su nieta

y su biznieta y reconozco la cara de la pequeña en la de la bisabuela. Las piernas de la anciana, como palillos envueltos en medias blancas, asoman frágiles y vacilantes bajo un hermoso abrigo rojo de lana. ¿Cómo será su historia? Lleva una boina bien encasquetada sobre el cabello liso y canoso. Su hija tiene el cabello liso y plateado también y la hija de ésta tiene el cabello liso y rubio. Alguna de ellas ha encasquetado una boina en la cabeza rubia de la niña y las cuatro son hermosas.

«Esto es lo que siempre he querido —pienso mientras las observo—: He

querido formar parte, importar, apreciar y ser apreciada. He querido que la vida fuese así de romántica, de simple y de segura. ¿Alguna vez lo es? ¿Alguien puede sentirse seguro alguna vez? Me gustaría que mi hija estuviese caminando ahora sobre este puente. Me gustaría esperarla. Me gustaría escuchar su voz, escuchar nuestras voces juntas en el azul oscuro de este crepúsculo, mientras vamos a visitar a la Virgen. Quisiera decirle a mi hija que se sienta segura.»

El interior de la basílica es una inmensa cueva helada, forrada de terciopelo rojo. El aire es azul por el frío mortal, un frío como el frío más

antiguo, cinco siglos de frío atrapados en el mármol blanco. No hay espacio para moverse, estamos todos apretujados y echamos humo al respirar. Hay obispos y sacerdotes en todos los altares, bendiciendo a los fieles con los hisopos de agua bendita levantados por encima de sus cabezas. Trato de acercarme a un altarcito lateral, donde un sacerdote jovencito rocía profusamente a la congregación. Es posible que para él, igual que para mí, sea la primera fiesta de la Salud y pienso que su bendición será la más apropiada. Con los pies envueltos en calcetines de lana, las piernas metidas

en gruesas botas de ante que me llegan a la rodilla, un chal largo encima de un abrigo largo encima de un vestido largo y el sombrero de cosaco de la segunda guerra mundial de Fernando, con las orejeras bajas, parezco la Madre Rusia, pero, de todos modos, tengo frío. Me pregunto cómo será ser veneciano, sentirte parte de este rito, saber que tu sangre y tus huesos descienden de la sangre y los huesos de los que han vivido y muerto aquí durante tanto tiempo.

«¡Qué poco sé de mí misma!», pienso mientras bajo los escalones y llego hasta el *traghetto*.

Entonces lo veo, con el sombrero de piel de castor y la larga capa verde de Loden echada sobre los hombros, mirando como César al cruzar el Rubicón. Enseguida recuerdo algo que sé, sin duda, acerca de mí misma: sé que amo a aquel hombre con todo mi corazón. Mi esposo sale de la embarcación.

—Aquí estoy. Quería darte una sorpresa —dice, como si se le acabara de ocurrir la idea de sorprenderme.

Fernando tiene razón en que nada cambia demasiado en nuestra vida

matrimonial cuando volvemos a instalarnos en Venecia después de nuestra boda y nuestra luna de miel en París, salvo que no parece dispuesto a que vivamos felices y comamos perdices. Dice que es hora de empezar a trabajar de verdad en el apartamento. Estoy con resaca de París y observo que poco a poco me voy acostumbrando a los ritmos de mi vida en Venecia. Me he encariñado con las ruinas cubiertas de tela y, al menos por ahora, no estoy convencida de que debamos ponernos a destrozar las paredes. Él dice que el invierno es el mejor momento para hacerlo y que, si nos ponemos a esperar,

habrá que dejar pasar otro año y que eso es mucho tiempo. Yo prefiero esperar. Quiero pensar en la Navidad y después en la primavera. Le digo que simplemente quiero vivir en paz y sin ningún proyecto importante.

Dice que está bien, siempre que entienda que la rehabilitación es inevitable.

—No podemos hacer de cuenta que, porque ahora ha quedado tan bonito, ya no hay que hacer todo el trabajo estructural.

Tiene razón y sé que, en cierto modo, él siente una relación entre las obras en el apartamento y su trabajo

personal de desherbado y fregado y que es por eso por lo que no quiere esperar. Estimulado por el impulso de estos últimos meses, Fernando quiere más.

—De todos modos, es tu proyecto —me dice una noche, como si me estuviera concediendo Austria—, así que eres tú la que decide cuándo comenzar.

—Como mínimo, pongamos los planes sobre el papel —le digo.

Así que hacemos una lista, habitación por habitación, metro por metro, de cada fase de las obras que hay que hacer. Cuando veo por escrito el alcance de todo aquel trabajo tentador, no tardo ni un minuto en sentir el

llamado primitivo de los guardianes del fuego. Desde el principio de los tiempos, siempre he procurado tener la despensa bien surtida y serenidad en la mesa, pero los guardianes del fuego también se encargan de arreglar la casa o, en mi caso, de vigilar a los que arreglan la casa y la casa siguiente y la otra. Sin siquiera pedirlo, he recuperado mi antiguo trabajo y le digo a Fernando que estoy lista.

Me paso las tardes mirando muebles, aparatos, azulejos y todo lo demás, consiguiendo presupuestos para las distintas partes de las obras. A última hora, Fernando y yo vamos juntos

a ver a los proveedores, elegimos y encargamos el trabajo. Trato de no repetir los lamentos y las anécdotas desesperadas de todos los extranjeros que alguna vez han encargado en Italia algo más importante que la limpieza a seco de un impermeable. Aquellas historias rimbombantes sobre las maquinaciones cotidianas del obrero italiano no son más que payasadas. ¿Acaso no acabo de pasar por todos los aros para llegar hasta mi boda? De todos modos, este viaje a través de la destrucción con martillo neumático de lo que queda del suelo del baño me produce algo de desazón. Debo recordar

no solo que estoy en Italia, sino que estoy en Venecia y seguro que la princesa también mete baza.

Lo primero que tengo que aprender es que toda empresa veneciana depende del agua. Venecia se levantó como un refugio y precisamente su razón de ser es su inaccesibilidad. No ha cambiado tanto en más de quince siglos en cuanto a que nada pillará a la vieja niña por sorpresa. Todo y todos recorren en barco sus dominios resplandecientes. Hasta las personas y los artículos que le llegan por aire a continuación han de surcar las aguas. Por consiguiente, se aplica un recargo por cada patata, cada

clavo y cada saco de harina, por cada bombilla y cada semillero de petunias que atraviesa la laguna y los canales. Tanto para los turistas como para sus habitantes, Venecia es la ciudad más cara de Italia, algo que se justifica por su situación acuática, que también concede inmunidad contra cualquier tardanza. ¿Quién va a ser tan tonto como para discutir cuando le dicen «*La barca è in ritardo*. El barco viene con retraso» o «*C'era nebbia*. Había niebla»? Hasta los productos nacionales deben atravesar uno o dos canales, un *rio*, un *riello*. El agua es el conducto y el agua es la barrera y los venecianos siempre

la usan en provecho propio. Tanto el carpintero que viene a sustituir el suelo como la cuadrilla cubierta de polvo de cemento que viene a revestir las paredes usan la consigna del agua y esto afecta la manera de hacer las cosas.

Perdemos las dos primeras semanas de enero por la niebla; la tercera, por la marea alta, y la cuarta, por la humedad. El último día del mes comienzan las obras o, mejor dicho, se entregan las herramientas para la destrucción preliminar y los obreros pasan de una habitación a otra, golpeando las paredes, tomando medidas, sacudiendo la cabeza y poniendo los ojos en blanco.

Aunque ya han visto el trabajo, han estudiado la situación y han aprobado los planos, caminan de un lado a otro como comandantes en una sala de guerra. Su manera preferida de fumar consiste en meterse un pitillo encendido en la comisura de los labios y dejarlo allí. Hablan, bromean y siguen con sus cosas, mientras el cigarrillo se consume hasta convertirse en una larga culebra de ceniza intacta. Entonces se quitan la colilla de la boca y la aplastan con el tacón. Después de todo, ¿no está previsto cambiar el suelo?

Sin embargo, a pesar de lo que ha costado comenzar, las obras proceden

de lo más bien, hasta llegar incluso al dinamismo, y ellos cantan y silban, sin dejar de sujetar entre los labios los cigarrillos humeantes. Cuando aquellos hombres trabajan, lo hacen bien y con dedicación, pero lo suyo es el esprint, más que las distancias largas. Todos los días, al cabo de tres horas, ya no dan para más. No sé cómo, pasamos sin inconvenientes de la fase de destrucción a la de reconstrucción y se me hace que todo transcurre bastante bien, hasta que una noche me fijo en Fernando, que se dirige al dormitorio arrastrando los pies entre los escombros. Ya entiendo que el proceso en sí lo aterra. No quedará

conforme hasta que las obras hayan acabado y como mínimo una docena de personas le digan que el piso ha quedado fenomenal. Allí está, tumbado sobre la cama en sentido transversal, mirando al techo con sus ojos de pájaro moribundo, y dice que el puñetero apartamento no le gusta y que, por mucho que hagamos para mejorarlo, a él le va a dar igual.

—Es pequeño y estrecho y no tiene luz y estamos gastando un montón de dinero para nada —me dice.

—Es pequeño y estrecho y no tiene luz y estamos gastando un montón de dinero, pero no es para nada. Fuiste tú el

que insistió en desmontarlo todo, conservando solo la estructura. No te entiendo —le digo y pienso que me gustaría estar sola en una habitación, sin mazos, sin cubos, sin bolsas de cemento y sin desconocidos—. ¿Y si lo vendiéramos? —lo cojo por sorpresa—. ¿Hay algún *sestiere* de Venecia en el que te gustaría vivir? Seguro que, si lo intentamos, encontraremos un apartamento con una *mansarda*, una buhardilla, que podríamos arreglar y que nos guste a los dos —dice mi parte bohemía.

Mi proposición lo inquieta.

—¿Sabes lo que cuesta una

propiedad en Venecia? —pregunta.

—Más o menos lo mismo que costará una propiedad en el Lido, probablemente. ¿Y si vamos a una inmobiliaria y les pedimos que nos digan cómo está el mercado? —propongo.

Repíte «inmobiliaria» con el mismo tono con el que diría «Anticristo». ¿Por qué será que a los italianos les cuesta tanto hacer preguntas?

—Si vendemos este apartamento, no quiero comprar otra cosa en Venecia —dice—. Preferiría mudarme, ir a algún lugar totalmente diferente, lejos de aquí. Mudarnos a Venecia no es la solución.

Como no estoy segura de cuál es el problema, tampoco estoy segura de que Venecia sea la solución. No quiere hablar más del asunto, porque sabe que, si entiendo lo que realmente quiere hacer, podría estar de acuerdo y, entonces, ¿dónde quedaría él?

Hay algo que parece claro. Ya no podemos seguir viviendo en las obras y, a finales de febrero, nos trasladamos al hotel de al lado. Oficialmente, el hotel cierra desde Navidad hasta Pascua, pero, como se quedan dos empleados para cuidarlo, los propietarios acceden a alquilarnos un dormitorio y un baño. Tendremos acceso a un hermoso salón

amueblado al estilo rústico francés con una vieja estufa de cerámica y a un comedorcito con una chimenea de mármol negro. Tendremos calefacción en nuestra habitación, pero no en los pasillos, el salón ni el comedor. Por las cláusulas del seguro, no podremos usar la cocina, pero los dos cuidadores sí. Tengo a mi alcance una cocina de hotel, equipada, espaciosa y reluciente, ¡y no me permiten usarla! ¿O será que no les importa que la use, pero están obligados a decirme que no puedo hacerlo?

Llevamos solo dos maletas de ropa, algunos libros y el candelabro georgiano que me acompaña a todas partes desde

los quince años. Si necesitamos algo más, vamos a buscarlo al lado. Nuestro dormitorio es pequeño y cuadrado y tiene el techo muy alto. Hay tapices flamencos en dos paredes, apliques rosados de Murano flanquean un espejo grande y hay moaré rosado en la colcha y en las cortinas que cubren la ventana larga. Hay buenas alfombras, un armario pesado de madera oscura, una cama trineo, unas mesillas de noche muy bonitas. Un sofá de terciopelo color burdeos da al jardín.

La solución al problema de la cocina pasa por los cuidadores. Como ellos pueden usarla, si la uso con ellos solo

difumino un poco las normas. Estoy empezando a pensar como una italiana. La primera noche, traigo cosas para cocinar que he comprado en el Rialto y le pregunto a Marco, uno de los cuidadores, si él y su compañero quieren reunirse con nosotros junto a nuestra pequeña chimenea negra a eso de las nueve. Le digo que voy a estofar boletos comestibles con nata a la salvia y Moscato, que voy a asar polenta a la castaña con Fontina y que hay peras y nueces y más Moscato para después. Sonriendo, me pregunta cómo voy a estofar los boletos en la estufa, aunque ya sabe que me voy derecha a la cocina.

Lo invito a venir conmigo, Fernando se nos suma y después viene Gilberto, cuando acaba su sesión de pintura en las salas de recepción; poco después estamos todos picando, batiendo y bebiendo Prosecco. Esa noche y varias noches más de cada una de las semanas posteriores, hasta que regresaron los propietarios, Marco, Gilberto, Fernando y yo nos hicimos compañía en torno a la pequeña chimenea negra del hotelito.

Gilberto es un cocinero extraordinario y, cuando se pone a cocinar, asa patos, faisanes y pintadas y revuelve espesos guisos invernales de lentejas, patatas y coles. Una noche

anuncia que solo vamos a comer postre. Prepara *kaiserschmarren*, una especie de creps delicados, cortados en tiras y bañados en mermelada de arándanos silvestres. Hace circular un tazón de nata líquida y una botella de aguardiente de ciruelas helado, sustraída de la despensa privada del hotel, y, cuando acabamos hasta la última gota, me alegro de no tener que cruzar trece puentes ni navegar sobre las aguas para llegar hasta nuestra cama. Cuando no cocina nadie, asamos al fuego cabezas enteras de ajo y cebollitas moradas, carbonizándolas hasta que se desmoronan, las rociamos con un buen

vinagre balsámico y nos damos un banquete, combinándolas con queso fresco blanco, platos trincheros de pan crujiente y un buen vino tinto. Vivimos casi nueve meses en el hotel, al principio como polizones voluptuosos y después como clientes propiamente dichos —nos sentamos a la mesa como los demás—, y, de vez en cuando, intercambiamos miradas misteriosas con Gilberto y con Marco.

Voy a nuestro apartamento todos los días, pero casi nunca encuentro allí a los obreros. Estoy aprendiendo otro hecho

relacionado con la ética laboral de los italianos. El italiano de clase trabajadora, el pequeño comerciante medio, pretende menos de su vida —de sus ganancias— que muchos otros europeos en situaciones similares. Por lo general, el italiano de clase trabajadora ya tiene las cosas de las que no puede prescindir. Quiere un lugar agradable donde vivir —que sea alquilado o de propiedad no supone mucha diferencia para él—; quiere un automóvil o una furgoneta o las dos cosas, pero que sean modestos; quiere salir a comer fuera con su familia los domingos, llevarla a pasar una semana

en la montaña en febrero y a pasar dos semanas en la playa en agosto; quiere invitar a sus colegas a una buena *grappina* del Friuli cuando le toque el turno, algún viernes por la tarde. Prefiere tener dinero en el banco antes que en el bolsillo, porque no se lo gastará, de todos modos. Lo que necesita cuesta relativamente poco, de modo que, ¿para qué va a trabajar más horas o con más intensidad para conseguir más, cuando piensa que ya tiene lo suficiente?

Los italianos saben que la velocidad—definida como hacer hueco para una cita más o apresurarse a acabar algo que puede esperar hasta mañana— no les

brindará más satisfacción, sino menos, si estos actos tan absurdos interfieren con sus rituales. Un *espresso* y una charla con los amigos siempre tendrán prioridad sobre instalarte el zócalo y saben que, como eres una persona encantadora, aprobarás su escala de valores. Cuando se ponen a mirar un partido de fútbol por televisión, en lugar de hacerte el presupuesto que te han prometido, saben que es lo que uno espera de ellos. Si usan lo que les pagamos como entrada para saldar una deuda, en lugar de comprar los materiales que necesitan para nuestro proyecto, es que se limitan a practicar

una especie de triage, es decir, a resolver primero lo prioritario. Al final, eso nos vendrá bien a nosotros, como le ha ido bien a sus clientes anteriores, y les servirá a los que vengan después. Los italianos son los que más han aprendido acerca de la paciencia. Saben que, al final, unos meses, unos años, una u otra manera, no proyectarán una sombra larga sobre nuestro bienestar ni lo aumentarán. Los italianos aprenden los trucos a tiempo.

Además, está todo el concepto de servicio, que, en Italia, no se ha impuesto nunca del todo. Aquí una clientela a menudo se extiende a lo largo

de generaciones y, para bien o para mal, la cantidad de clientes solo aumenta o disminuye según los índices de natalidad y de mortalidad. En Italia la innovación que se produjo durante el Renacimiento les alcanza para otros mil años, aproximadamente; aquí tienen suficiente con la inventiva pasada y pocos sienten la necesidad de mejorarla. ¿A quién se le va ocurrir siquiera mejorar la rueda o una escoba de paja o la plomada que se usa para comprobar la verticalidad de una pared? Además, si algo sale mal, los italianos miran al cielo y maldicen a todo su linaje por hacerles la puñeta. Siempre echarían la culpa al destino por

los números rojos que un contable malvado hubiese introducido en su memoria anual. De todos modos, la *nonna*, la abuela, y todos los demás sienten más simpatía por el tufillo del fracaso que por el olor del dinero nuevo. Salvo en los deportes, en Italia despiertan más simpatía los vencidos. Hace tiempo que Fantozzi se ha hecho famoso como el metepatas imprescindible, irresistible y benévolo del cine italiano y con él se identifican los italianos de clase trabajadora y hasta algunos banqueros.

En Italia, la ambición se considera una enfermedad y nadie se quiere

contagiar o, como mínimo, nadie quiere que los demás se enteren de que la ha contraído. «Si los santos y los ángeles quisieran que uno fuese rico, a estas alturas ya lo sería», dicen. Por lo tanto, los trabajadores italianos no son menos dignos de confianza, menos eficientes ni más ingeniosos que los trabajadores de cualquier otro lugar, sino que, por el contrario, son trabajadores italianos y trabajan según un ritmo y unas actitudes perfectamente aceptables en Italia. Somos los que venimos de fuera los que nos negamos a aceptarlo. Cuando un italiano pone los ojos en blanco, ridiculizando el horror que le produce la

despreocupación con que se enfrenta a su trabajo otro italiano, también hay algo de orgullo en su mirada, como diciendo: «Algunas cosas, gracias a Dios, no van a cambiar nunca».

Fernando se queda encantado cuando por la noche le cuento mis últimas experiencias con sus compatriotas y me cuenta sus propias anécdotas sobre el funcionamiento interno del sistema bancario italiano y sus farsas, espléndidamente representadas. Se ríe, pero, cuando calla, persiste un poquito de rencor. No le hago preguntas al respecto, porque parece haber logrado una paz provisional en sus crisis no

resueltas.

Hemos escogido grandes azulejos de mármol blancos y negros para cubrir las paredes y el suelo. Fernando quiere que los pongan derechos, pero yo pienso que sería interesante poner algunos en diagonal. Hago un bosquejo, pero él me estruja el papel y dice que quedará demasiado contemporáneo. Lo llevo a rastras a la Accademia y al Correr para que vea cómo quedan el blanco y negro clásico y desgastado en diagonal y lo acepta. Sin embargo, no cede con respecto a la lavadora nueva, que quiere colocar en el lugar exacto en el que estaba la vieja, manteniendo así la

tradición de chocar con ella cada vez que abrimos la puerta. Yo quiero una de esas maravillas del diseño milanés, una máquina estrecha como una maleta, que va dentro de un armario muy bonito, pero, según él, esos aparatos solo lavan dos pares de calcetines por vez, sus ciclos duran tres horas y no son nada prácticos. Quiero destacar la forma antes que la función, pero él dice que siempre puedo envolver la lavadora con alguna tela, como lo hago con todo, de modo que encargamos la lavadora grande.

Estoy leyendo una biografía de Aldo Moro, el primer ministro italiano, que,

en las décadas de 1960 y 1970, predicaba, entre otras cosas, un «compromiso histórico» entre la Iglesia y los comunistas. Él pretendía una *coincidenza* de las virtudes de la autoridad y la reforma, lo que él llamaba «convergencias paralelas». Lo italiano llevado al grado máximo: civilizado y, al mismo tiempo, social y matemáticamente imposible. Cada facción sigue rodando hacia delante, al lado de la otra, y dialogan entre ellas por encima del vacío intermedio acerca de su inminente coexistencia, aunque saben que no se producirá jamás. Igualito que en un matrimonio.

Recorro Venecia de cabo a rabo y miro amorosamente y acaricio montones de rollos de tela, pero, como todo buen *lidense*, me tengo que conformar con la selección de mercaderías que se apilan en el garaje contiguo al laboratorio de la Tappezzeria Giuseppe Mattesco, en la Via Dandolo. Todo el inventario parece reducirse a algodones puros o bruñidos de color blanco, hueso, crema, amarillo claro o verde menta, aunque tienen algunos percales floreados en tonos lilas, rojos y rosados y algún que otro rollo de tapicería poco convencional. Como solo tenemos unas pocas ventanas y tres muebles que requieren fundas,

quiero algo a rayas opulento, en raso y terciopelo, canela, bronce. Quiero saber por qué no puedo comprar los tejidos en otro sitio y encargarle al *signor* Mattesco que nos haga las cortinas y las fundas y Fernando me dice que es porque, hace años, Mattesco compró los excedentes de una fábrica de tejidos de algodón en Treviso —eran cientos y cientos de rollos de las mismas telas— y que, desde entonces, ha venido midiendo, cortando y cosiendo, a muy buen precio, las mismas cortinas y fundas para todos los habitantes de la isla. Dice que trabajar con Mattesco según sus condiciones es una especie de

norma local.

La historia me parece fantástica, pero resulta que es casi real y por eso no me siento tan mal de que ninguno de los vecinos me haya invitado a su casa: seguro que en todas ondean las mismas cortinas de batista blanca con una cenefa de bolitas color vino. Al menos eso es lo que Mattesco trata de venderme. Rebusco en su garaje durante días hasta que encuentro una partida de brocado color marfil. Es pesado y suntuoso y huele mucho a moho. Está muy contento de deshacerse de aquella mercancía olvidada y dice que dos días al sol le quitarán el mal olor y así es, casi, o al

menos lo suficiente para poder usarla.

La *signora* Mattesco es la costurera. Tiene la piel blanca y el cabello blanco y, con su bata blanca inmaculada, está sentada delante de su máquina de coser, envuelta en un mar de tela blanca. Tiene aspecto de ángel y se queda perpleja cuando le digo que no quiero la cenefa de bolitas color vino.

En San Lio hay una *bottega* en la cual un hombre y su hijo golpean, esculpen y retuercen láminas de metal para hacer arañas, lámparas y candeleros y después frotan aquellas preciosidades con una tela de lana empapada en pintura dorada. Los

observamos trabajar a través del escaparate y les hacemos una visita para charlar una o dos veces por semana durante meses, antes de empezar siquiera a averiguar qué nos gustaría que nos hicieran. A ellos y a nosotros nos agrada nuestra mutua compañía y todos sabemos que no hay ninguna prisa por decidir nada. A los venecianos les gusta prolongar algunos encuentros hasta dejarlos tan finos como el ala de una avispa, desenrollarlos *pian, piano*, muy, muy lentamente. ¿Para qué correr, para qué decidir algo antes de que sea necesario decidirlo? Si transcurre suficiente tiempo entre la decisión y la

terminación, uno podría descubrir que no necesita lo que encargó y que otro finalmente terminó. Además, ¿qué tiene de placentero terminar? Juro que estoy empezando a entender a los venecianos. Sigo pensando en Rapunzel y la verdad italiana de que sin sufrimiento ni drama no valdría la pena tener ni hacer nada. Sin los escombros, los gritos y los ojos de pájaro moribundo de Fernando, solo tendría un cuarto de baño, en lugar de una habitación con paredes y suelos de mármol blanco y negro en la que me daré baños a la luz de las velas con un desconocido.

La Biblioteca Marciana, la

Biblioteca Nacional de Venecia, es otra habitación de mi casa, una habitación que, afortunadamente, no está en obras. Queda en un *palazzo* del siglo XVI, diseñado por Jacopo Sansovino y construido para albergar la colección griega y la latina que legó a Venecia el cardenal Bessarione de Trebisonda. Situada justo en la esquina del Molo de piedra con la Piazzetta, mira hacia el Palazzo Ducale y la Basílica de San Marco. Las sobrias columnas jónicas y dóricas de la biblioteca conviven, al otro lado de la Piazzetta, con las arcadas góticas rosadas y blancas y el destello ahumado de Bizancio y todos conviven

de lo más bien, en una especie de cordialidad arquitectónica, a la entrada de la Piazza más hermosa del mundo.

He pasado más horas dentro del espacio solemne, frío y húmedo de la biblioteca que en ningún otro lugar de Venecia, salvo mi propia cama, en nuestro apartamento, o la cama alquilada, en el hotel contiguo. Estoy decidida a aprender a leer cada vez mejor en italiano. He llegado a conocer las estanterías y los archivos en los que se guardan determinados manuscritos y colecciones y hasta lo que hay detrás de alguna de las extrañas puertecitas. Libre para pasear entre sus tres cuartos de

millón de libros, he aprendido a conocer el frío peculiar y despiadado que satura sus espacios en otoño e invierno y a adorar el olor a papel húmedo, polvo y viejas historias. Sé qué sofá se hunde menos que los demás, qué lámparas tienen bombillas, a qué escritorio llega el calor de algún calentador y quiénes de mis compañeros leen en voz alta, quiénes duermen y quiénes roncan. Leo a tropezones historia y textos apócrifos, crónicas, biografías y memorias en mi nueva lengua, a menudo en una forma arcaica de mi nueva lengua. Los bibliotecarios, Fernando, los diccionarios, mi propia curiosidad y la

voluntad de imaginar que podría entender algo de la antigua conciencia de Venecia y de los venecianos son mis acicates.

Los viernes no voy a la Biblioteca Marciana, no escribo y no leo ni una palabra, ni siquiera voy al mercado ni a Do Mori: me limito a pasear. Más apaciguada ahora, me deleito con el regalo de mañanas doradas y completas, sin que nadie reclame sus derechos sobre ellas. Recuerdo aquellos días en los que, si tenía a mi disposición una hora toda para mí, la aprovechaba y salía corriendo, y me atracaba de sus momentos, como lo haría con un delantal

lleno de higos tibios. Ahora puedo disfrutar de un sinfín de horas, de modo que elijo un barrio y lo exploro con tanto cuidado como si acabara de ganármelo a las cartas. Voy a pie al Ghetto y a Cannaregio o me quedo sobre el agua y desembarco en algún lugar insólito.

Un día, en el Campo Santa Maria Formosa, me detengo a comprar una bolsa de cerezas y me siento en los escalones de la iglesia. Cuenta la leyenda que un obispo de Oderzo fundó aquella iglesia cuando una mujer impresionante de pechos majestuosos, *una formosa*, se le apareció y le dijo

que tenía que levantar una iglesia allí y dondequiera que viese una nube blanca rozando la tierra. El buen obispo hizo construir ocho iglesias en Venecia, aunque aquella fue la única que recibió el nombre de la dama exuberante. Me gusta la historia. En la base del campanario barroco de Santa Maria hay un grotesco *scacciadiavoli*, exorcista, medieval. La vieja campana y el grotesco exorcista, más antiguo aún, están cómodos juntos: lo sagrado tomando el sol con lo profano.

Cuando hace demasiado frío para pasar todo el día al aire libre, voy en barco a las islas, a Mazzorbo y a Burano

o a San Lazzaro, a sentarme en la Biblioteca Armenia, pero no a leer. Me siento allí, feliz, rodeada de antiguos manuscritos mequitaristas y del suave caminar de los monjes, y pienso. A veces me siento como si hubiese vivido allí siempre. Pienso en lo que he leído, lo que he tratado de leer, lo que he entendido, lo que no he entendido del todo. Pienso en la tristeza de Venecia, en aquel leve semi duelo que se convierte en ella, y a veces la veo sin nada, como si por un momento se le hubiese aflojado la máscara triste, y entonces la miro directamente a la cara, que no es triste en absoluto. Y empiezo a darme cuenta

de que ella ha hecho lo mismo conmigo: me ha aflojado la máscara triste, tan antigua que la llevaba como si fuera mi piel.

En mis lecturas tropiezo a menudo con una oleada de lujuria, un trocito de ella, porque la lujuria ha sido un impulso veneciano desde siempre. Los apetitos sexuales, sensuales y económicos han dado impulso a la Serenissima. Tanto en sus comienzos como ahora, Venecia ha sido y sigue siendo un lugar de llegadas, estancias breves y desembarcos, un lugar de paso inigualable donde detenerse, cuya insustancialidad cautivaba, un refugio

para la indulgencia. En el siglo XV, había más de catorce mil mujeres registradas ante el gobierno de la ciudad como cortesanas autorizadas y que pagaban impuestos. Cada año se publicaba un volumen que servía de guía sobre la hospitalidad de aquellas mujeres. Presentaba una biografía breve, los lazos familiares y sociales, los estudios y la formación en las artes y las letras de cada cortesana. En el libro, a cada una le correspondía un número, de modo que, cuando el rey de Francia o un noble inglés, un militar que estuviera esperando para salir en la Cruzada siguiente, un fabricante de espejos de

Murano o un cartaginés que comerciara en pimienta y nuez moscada venían a la ciudad y buscaban compañía femenina, enviaba a un mozo al domicilio de la dama, a menudo suntuoso, a solicitar audiencia con la número 203, la 11884 o la 574.

Si la cortesana no tenía nada que hacer, salía a dar un paseo por la tarde. Con sus anchas crinolinas ondulantes, piedras preciosas enganchadas en el cabello rubio rojizo y la piel blanquísima protegida por un parasol, solía circular por la Piazza y los *campi*, haciendo señas a éste con una profunda reverencia, a aquél agitando

rápidamente su abanico o enseñándole el pecho por un instante. Las cortesanas venecianas llevaban *zoccoli*, unas sandalias levantadas sobre pedestales de cincuenta centímetros de altura —en realidad, eran zancos— que les servían para mantener el vestido a salvo de la humedad y la tierra y, al mismo tiempo, para elevarlas por encima de la multitud e identificarlas.

La aristocracia veneciana y la clase comerciante, junto con el clero, aceptaba las atenciones sociales refinadas de estas espías divinas que guardaban secretos de Estado, aunque solo fuera por un tiempo, y decían

verdades, aunque no todas. Aquellas mujeres solían ser esposas e hijas de nobles y también de policías o de picapedreros. A veces eran jóvenes que habían sido enviadas a un convento por sus padres de clase media, temerosos de las dotes. Tales novicias reacias a menudo violaban sus votos incursionando en secreto o no tan en secreto en aquella otra hermandad menos casta. El convento de San Zaccaria se hizo famoso por sus monjas libertinas y por las conspiraciones que nacieron allí, además de la bandada de hijos ilegítimos. Ante la inquisición de un concilio de obispos, dicen que una de

estas monjas presentó como defensa que su servicio a la Iglesia había sido mayor que su ofensa a ella, porque, después de todo, había evitado que un montón de sacerdotes cayeran en la homosexualidad.

Si es que alguna lujuria sigue despertando el corazón bizantino de los venecianos, con frecuencia la reserva a los turistas, más que a sus vecinos. Hay un *locandiere*, posadero, de una simple *pensione* y una *osteria* con cuatro mesas que hace treinta años que no cambia el menú. Todas las mañanas cocina los mismos cinco o seis platos típicos venecianos auténticos. La comida que no

vende aquel día la guarda y la conserva. Al día siguiente, vuelve a cocinar y presenta los platos recién hechos a sus clientes de todos los días y el arroz y los guisantes o la pasta y las alubias o el guiso de pescado más maduros los ofrece a los que están de paso. Por eso, la pareja de Nueva Zelanda come el mismo tipo de comida que las dos matronas venecianas que están sentadas a su lado, pero la comida de los neozelandeses tiene una pátina de dos o tres días, por la que el *locandiere* acostumbra cobrar un 30 por ciento más que a las mujeres de Sant'Angelo a las que volverá a ver al día siguiente. Él

sabe que aquellos neozelandeses no aparecerán nunca más y, además, ¿acaso no basta la propia Venecia para contentarlos? ¿Qué sabrán ellos de pasta y de alubias, después de todo? Un comerciante veneciano a menudo se ve a sí mismo separado de su producto, ya sea pescado, vidrio o habitaciones de hotel. Ni lo empequeñece ni lo agranda que no sea digno de fiar, que pida vulgares puñados de liras por un pescado del día anterior; no ser de fiar es otra forma de farsa y la farsa es, para él, un derecho inalienable. La monja prostituta, la mendiga vestida de armiño, el dux que firmó un pacto el día de su

coronación que lo dejaba prácticamente impotente: estas formas particularmente venecianas de armonía de poca monta han cedido paso a expresiones menos temerarias de «coexistencia», a menudo en la forma de una «olla A y una olla B» de pasta y alubias.

# CAPÍTULO 15

## La vuelta de Don Impulsivo

Un sábado de julio, bien temprano, estamos buscando el lugar adecuado para desayunar sobre las rocas del dique, en Alberoni. Cuando hemos pasado por encima y alrededor de las cañas, los cubos, los faroles y las legiones de gatos callejeros que rodean a los pescadores, Fernando se pone a hablar con suavidad:

—¿Te acuerdas de la idea de vender

el apartamento? Creo que deberíamos hacerlo. Va a quedar precioso cuando esté acabado y Gambará dice que, con lo que hemos invertido en renovarlo, nos dará una ganancia interesante.

Gambará es el agente de la propiedad inmobiliaria en el Rialto al que finalmente consultamos y que ha venido varias veces a ver cómo iban las obras. En realidad, habíamos decidido pedir consejo a Gambará como una manera de reunir información, impresiones y cifras para guardarlas, por si las necesitábamos en algún momento. ¿Habrá llegado ya ese momento? Fernando me considera

revolucionaria, pero el anarquista es él.

—¿Cuándo decides estas cosas?  
¿Siempre estoy en la otra orilla cuando te dan estos ramalazos benditos? —pregunto. Lo único que quería era beber aquel capuchino y comer aquel pastel de albaricoque sentada al sol, sobre una roca—. ¿Estás absolutamente seguro de que esto es lo que quieres?

—*Sicurissimo*. Totalmente seguro —dice, como si fuera de acero.

—¿Has pensado en dónde te gustaría buscar otra casa? —pruebo.

—Pues no —dice.

—Supongo que tendremos que mirar en los barrios que entran dentro de

nuestras posibilidades y esperar que encontremos algo que nos guste. Probablemente Cannaregio o Castello, ¿no te parece? —le pregunto, como si yo también estuviera totalmente segura.

—¿Recuerdas que te dije que, si vendíamos el piso, me gustaría mudarme a un lugar totalmente diferente?

—Claro que lo recuerdo. Venecia es totalmente diferente del Lido y buscaremos una casa con un jardincito, para que puedas cultivar rosas, y tendremos ventanales por los que entre mucha luz y con muy buena vista, en lugar de tener que ver la antena parabólica de Albani y el Fiat

destartalado de la trol, y podremos ir a pie a todas partes, en lugar de tener que pasarnos media vida en el agua. Puedes creerme: Venecia será totalmente diferente.

Lo digo a toda prisa, como si que hable yo fuera a impedir que hablara él, porque no quiero oír lo que pienso que va a decir a continuación.

—Me voy del banco.

Es peor de lo que pensaba que diría. ¿O será mejor? No, es peor.

»No sé cuánto tiempo nos queda antes de que uno de nosotros muera o contraiga alguna enfermedad grave o algo así, pero quiero que lo pasemos

juntos. Quiero estar donde tú estés. No estoy dispuesto a entregar a este trabajo otros diez, doce o quince años.

Se ha quedado inmóvil.

—¿Y qué te gustaría hacer? —le pregunto.

—Algo juntos. De momento, es todo lo que sé —dice.

—Entonces, ¿no quieres trasladarte a otro banco?

—¿Otro banco? ¿Para qué? No estoy buscando otra versión de la misma vida. ¿Qué sentido tendría cambiar de banco? Todos los bancos son iguales. Quiero estar contigo. No es que me quiera ir mañana. Esperaré hasta que podamos

organizar las cosas para que mi marcha no nos perjudique, pero te pido por favor que me entiendas cuando te digo que me voy a marchar —dice.

—Pero ¿vender la casa no es lo último que tenemos que hacer, en lugar de lo primero? Quiero decir, si vendemos la casa, ¿adónde nos vamos?

—Tardaremos años en vender el apartamento. Dice Gambará que el mercado va muy lento. Ya sabes que aquí todo se mueve *pian, piano* —me dice, como un bálsamo.

«Todo, excepto tú», pienso.

Se me nubla la vista y el corazón me late con fuerza y se me sube a la

garganta. Retrocedo al apartamento y después a Saint Louis. Incluso pienso en California. ¿Acaso no acabo de llegar aquí? ¿No es Venecia mi hogar?

—¿Por qué te quieres marchar de Venecia? —le pregunto en un susurro.

—No es tanto que me quiera marchar de Venecia, como que quiero ir a otro sitio. Venecia siempre será parte de nosotros, pero nuestra vida no depende de un lugar ni de una casa ni de un trabajo. Todo eso lo he aprendido de ti. Me agrada esta idea tuya de ser una eterna principiante y ahora quiero serlo yo también —me dice.

En realidad, Fernando no se ha

movido nunca y no sé si se dará cuenta de lo que requiere una mudanza. Me refiero al traslado espiritual. ¿Habré hecho que parezca demasiado sencillo? Es lo que suelo hacer. Siempre he guisado y sonreído y me he rizado el pelo en medio de las tempestades. Silbo en las cuevas y brillo en medio de las catástrofes. ¿Acaso yo, Pollyanna, lo he inspirado para que nos imaginara como niños intrépidos con manzanas, galletas y queso envueltos en un pañuelo, dispuestos a irnos a vivir a un vagón de carga o a cortar la cinta para inaugurar un puesto de limonada?

Mi serenidad no está empotrada en

nuestras paredes lisas, que pronto estarán pintadas de color ocre, como tampoco ha estado en otras paredes. Sé que todos somos aves acuáticas que acampamos en casas construidas sobre pilotes situados apenas una brisa por encima de un mar proceloso. Esta idea siempre me ha entusiasmado tanto como me ha aterrado; sin embargo, en este momento solo siento el terror que me produce y me pregunto hasta qué punto mi serenidad se arremolina, ya que no en las paredes, en este mar y en esta laguna, y hasta qué punto se ha filtrado en esta luz tenue y sonrosada y hasta qué punto planea en estas nieblas orientales. Es

que no lo sé. ¿O sí? ¿Puedo volver a llevármelo todo conmigo otra vez? ¿Se convertirá toda Venecia en otra habitación de mi casa?

Además, mi terror tiene otra faceta: la noción de inventar la próxima época, otra forma de vivir, otras cosas que hacer. El pequeño motor que siempre ha podido. ¿Soy yo un pequeño motor que puede todavía? Y, si yo puedo, ¿podrá él?

Elige para nosotros una roca grande y plana, me fabrica un cojín con su sudadera y nos sentamos juntos. Me estremezco bajo el sol de julio, extrañamente débil —su calor parece el

nuevo calor de abril—, y el mar, el cielo y sus ojos son todos del mismo azul. Yo también me siento débil. Pienso en todos aquellos nervios y espinas, en lo que ha tenido que desherbar y excavar para llegar hasta aquí.

—Te felicito —le digo entre escalofríos.

Del mismo modo en que uno puede ver en una persona mayor su rostro juvenil, en aquel preciso instante vislumbro en el suyo, todavía joven, el rostro que tendrá Fernando de mayor y pienso en cuánto más lo querré entonces. Recuerdo las cuatro generaciones de mujeres que cruzaban el puente el día de

la fiesta de la Salud. Rostros juveniles dentro de rostros ancianos. Rostros ancianos dentro de rostros juveniles. Cuando nos atrevemos a mirar de verdad, cuánto más llegamos a ver.

—No podremos contar con una pensión hasta dentro de doce años —dice, como si yo no lo supiera—. Solo es una idea —dice, pero sé que quiere decir «Es lo que más quiero hacer en el mundo. Hoy.»

Nos sentamos en la roca sin hablar. Estamos tan cansados de no hablar que nos quedamos dormidos y no nos despertamos hasta casi mediodía. Nos pasamos la tarde y la noche yendo y

viniendo cincuenta veces del hotel a la obra, como si no supiéramos muy bien cuál de los dos ambientes es mejor para pensar. Hablamos un poco, pero la mayor parte del tiempo guardamos silencio. Su parte del silencio me dice que está absolutamente convencido de que debemos marcharnos de Venecia. Sin embargo, no comprendo su impulso. Si al menos estuviera segura de que lo comprende él. Habernos encontrado el uno al otro nos ha afectado casi al revés. No es como si nos hubiéramos acercado, sino que cada uno ha saltado el río y se ha internado en los bosques del otro. Típico de O. Henry. Yo, la trotamundos,

llena de lágrimas y migajas de harina de maíz, no quiero moverme de mi nido, mientras que él, que estaba dormido, ahora no para de rodar. Dice que no, que no hemos cambiado de orilla, sino que los dos estamos en medio del río y dice que lo que me pasa es que estoy cansada de sostenerle en alto la luna.

—Ahora me da la impresión de que los dos somos más la misma persona. Se curan las tensiones, se alisan los bordes; si tienes paciencia, lo verás —dice en voz baja.

—De acuerdo —le digo.

Le digo que avanzaremos con parsimonia, dando forma a las cosas con

mucho cuidado, dejando descansar a las Parcas mientras abrimos y cerramos nuestras propias puertas.

—Paciencia —nos prometemos el uno al otro.

Los últimos días de septiembre, los *operai* empiezan a llevarse sus herramientas y su equipo y nos legan nueve meses de desechos y un apartamento nuevo precioso. Sacamos los escombros, barremos y fregamos y nuestra casita no tarda en relucir. Mattesco viene a colgar las cortinas y, poco a poco, vamos poniéndolo todo en

orden.

Aunque oficialmente no está en venta todavía, ocurre lo mismo que me ocurrió antes con mi casa de Saint Louis: se ha convertido en un lugar del que esperamos marcharnos.

Peinamos los semanarios y las publicaciones inmobiliarias en los que aparecen nuevas ofertas comerciales y, después de cenar, las desparramamos, nos las leemos el uno al otro, cortamos, grapamos, apilamos, archivamos, descartamos y después volvemos a leer las que han quedado. Fernando está convencido de que deberíamos encontrar un hotel pequeño, una casa

rural con una docena de habitaciones, un lugar donde podemos vivir, además de trabajar.

—Dime: ¿de verdad nos ves como posaderos? —le pregunto, mientras acaricio el único periódico dedicado exclusivamente a oportunidades de restaurantes.

—Claro que sí. Uno de nosotros habla inglés y el otro habla italiano y eso ya es una ventaja. Si puedes transformar el apartamento, piensa en lo que podemos hacer los dos juntos para transformar cualquier otra ruina, volverla confortable, atractiva, romántica, un lugar en el que los

viajeros se sientan como en casa. Sé que será difícil al principio, porque tendremos que hacerlo todo nosotros mismos, pero estaremos juntos —me dice.

Quiero mostrarle un anuncio que he encontrado en la publicación sobre restaurantes. Recomendado a observar en él un interés discreto, pero reciente, por la comida. Es más atrevido al pedir en los restaurantes y algunas mañanas sale del banco y se reúne conmigo en el Rialto para hacer juntos las compras para la cena y después se sienta conmigo en la cocinita, a observar lo que hago con la berenjena blanca que él ha

escogido. Estira el cuello por encima de mi hombro para verme echar en la sartén puñados de minúsculas setas doradas y hacerlas crepitar en mantequilla dulce perfumada con las picantes cebollas silvestres que uno de los campesinos del mercado ha arrancado de las orillas del río Brenta. Fernando dice que las setas huelen igual que los bosques en los que solía pasear con su abuelo. Compra una planta de romero y la cuida como si fuera un bebé recién nacido. De todos modos, temo que sea demasiado pronto para empezar a hablar de la posibilidad de dedicar el porvenir a levantar ollas de caldo y a afilar nuestros Wüsthof en

piedras de carborundo con aceite.  
Intervengo con más frugalidad.

—Estaría bien si pudiéramos ofrecer a los huéspedes la posibilidad de quedarse a cenar, ¿no te parece? —le digo, esparciendo apenas la semilla.

Sin embargo, el desconocido no me oye. Inmerso en sueños de carreteras, calcula las distancias en sus mapas. Del primero al segundo nudillo son cien kilómetros.

—Tomaré libres los viernes y así todos los meses dispondremos de cuatro fines de semana de tres días para viajar.

—¿Cómo puedes hacer eso? —le pregunto.

—¿Y qué van a hacer? ¿Me van a echar? Podemos llegar a casi cualquier destino en el norte en menos de diez horas —me dice, mientras hace saltar el dedo flexionado sobre toda Italia, como si fuera una pieza de ajedrez.

Nos enteramos de que hay un hotelito en venta en Comeglians, en los confines de Friuli abandonados por el sol, cerca de la frontera con Austria, y vamos a verlo. Hemos acordado que nuestro territorio es todo lo que se encuentre al norte de Roma, de modo que subimos más de novecientos metros hasta los trechos de piedra solitaria de Carnia, donde, un viernes de agosto a

mediodía, la temperatura es de tres grados. Lo primero que advierto es la cantidad de carteles que anuncian *legna da ardere*, leña para el fuego, a lo largo de los caminos desiguales y serpenteantes. Trato de imaginarme cómo será en febrero. Estamos perdidos y nos detenemos a preguntarle el camino al estanquero, que también vende comestibles, fabrica queso y destila grapa y que, en aquel momento, está cortando una cuña de un enorme queso cárnico duro y de olor fuerte. Señalando en medio de nuestras cabezas con un utensilio que parece una jabalina, dice:

—*Sempre diritto*, todo recto.

Una de las pocas cosas que tienen en común los italianos de todas las regiones es la manera en que te orientan. Todos coinciden en que a cualquier destino se llega en línea recta. Yo ya echo de menos el mar.

Hay veinte habitaciones y ocho cuartos de baño en aquel hotel tipo chalé de piedra y madera, un bar pequeño de un lado y, del otro, una chimenea enorme, redonda y baja, con el hogar abierto, que, en dialecto friulano, se llama *fogolar*. El fuego está apagado, pero nos recibe el olor del humo de la noche anterior.

La *signora* quiere vender, porque,

desde que los fondos regionales y estatales para construir carreteras han quedado fuera de los presupuestos, a finales de la década de 1970, no han venido obreros de Tolmezzo, de Udine ni de Pordenone a dormir en sus veinte camas, a sentarse a beber grapa en torno al *fogolar* ni a comer diez kilos de salchichas y otros diez de filetes por noche y todo un caldero lleno de polenta que la *signora* preparaba con harina de maíz y echaba, humeante, sobre una tabla de madera gruesa colocada junto al fuego. Dice que me dará la receta de una salsa de intestinos de oveja y vino tinto que queda deliciosa con la polenta.

Fernando pregunta por el turismo y ella le dice que la mayoría de la gente se queda en Tolmezzo o en sus alrededores o en San Daniele del Friuli y que no hay gran cosa que los atraiga a Comeglians, pero que, con un poco de paciencia, volverán los obreros.

—*Vedrai*, ya verán —dice, mientras le decimos adiós con la mano desde el coche.

Exploramos un poco en Verona, donde nos han dicho que hay en venta una *locanda* con ocho habitaciones en la Via XX Settembre. Mientras bebe una copa de Recioto en la Bottega del Vino, un hombre vestido de gamuza color

*whisky* nos dice con franqueza que ha estado escuchando nuestro esperanto y se presenta. Dice que va a cenar con unos amigos estadounidenses y nos invita a sumarnos a ellos, Aunque algo así sea posible en Nueva York, resulta un comportamiento escandaloso e invasivo, una cuchillada a la elegante reserva veronesa. Nos lo planteamos mientras bebemos otra copa de vino y después de un preámbulo de media hora a la historia de nuestras vidas declinamos su invitación gentilmente e intercambiamos tarjetas de visita. Cuando se marcha, el camarero nos dice que nuestro compañero es un conde, un

hacendado y jinete eximio, cuya finca está en lo alto de las montañas de Solferino, en Lombardía. Decimos «¡Qué bien!» y nos vamos a Al Calmiere a comer *pastissada*, carne de caballo ahumada, estofada con tomates y vino tinto. A nuestro regreso a Venecia, vemos que el conde ya nos ha dejado un mensaje.

Nos invita a pasar el fin de semana siguiente en su finca y aceptamos. Tiene una casa de campo del siglo XVIII con media docena de casitas, *paddocks* y establos dispersos por las tierras suaves y aterciopeladas que en otros tiempos pertenecieron a los Gonzaga. El conde

nos invita una y otra vez. Nos dice que vayamos a pasar el fin de semana para montar a caballo y para ir a cazar, para cocinar, si queremos, que iremos a los mercados y a ver a los queseros y los fabricantes de vino y compraremos provisiones para darnos un banquete durante cuatro días. Miro a Fernando, que me sorprende tanto a mí como al conde, al responder con un enérgico y contundente «*Perché no? ¿Por qué no?*»

La mayoría de los invitados del conde son ingleses, además de una pareja de alemanes y dos escoceses. Con delantales y bien restregados, Fernando y yo estiramos la masa para

hacer *tortelli* del tamaño de platillos para el té y los rellenos con calabaza asada y *amaretti* (crujientes macarrones de almendras) triturados y rodajas de *mostarda*, fruta conservada en aceite de mostaza. Ponemos la carne de ternera a marinar en una vieja vasija de barro gris y la cubrimos de Amarone; hacemos polenta de trigo sarraceno con codornices estofadas y *risotto*, como lo preparaban antes en los campos los campesinos que cultivaban el arroz. Todos los días damos por terminada la comida con el culín de algún Francia-corta y con una cuña gruesa y blanda de Gorgonzola, con un chorro de la miel de

tomillo silvestre del conde por encima.

Los invitados montan, comen y beben. Al tercer día, todos, salvo los escoceses, dejan de cabalgar y se dedican a dormir todo el día, menos cuando los llaman a la mesa. Todo es tan seductor. Cuando el conde nos ofrece casa y un trabajo lucrativo, prestamos atención, pero le decimos que vamos en pos de nuestra propia aventura y no de una porción de la suya. Me da la impresión de que estos últimos días han fortalecido mucho a Fernando, que habla de aprender a manejar los cuchillos y pregunta por la diferencia entre un Gorgonzola que haya madurado en una

cueva de forma natural y el falso, al que llenan de alambres de cobre para acelerar la formación de sus vetas verdes y olorosas. Parece lleno de energía.

Durante tres y a veces cuatro días de cada semana, recorremos a toda prisa la *autostrada*, subimos por los caminos sinuosos de las montañas y los volvemos a bajar para pasar junto a viñedos y olivares, plantaciones de tabaco, apriscos y girasoles, hasta la siguiente ciudad, pueblo en las montañas o aldea medieval. Atravesamos las montañas toscanas de Botticelli, Leonardo da Vinci y Piero della

Francesca, las laderas rosada arenosas, tachonadas de cipreses negros, la tierra roja de Siena recién removida y a la espera, la luz pulverulenta, un paisaje de acuarela de moreras, higueras, olivos y vides. Si no puedo ver el mar, esto es lo que quiero ver. Lamentablemente, no encontramos ninguna casa en la Toscana.

Hablamos con todos los agentes de la propiedad inmobiliaria y con todos los funcionarios de turismo que encontramos, todos los fruteros, panaderos y camareros que vemos. Asediamos, merodeamos y seguimos de cerca a aquellos que nos parece que pueden informarnos. Con señas,

hacemos bajar a los campesinos de sus tractores y, por encima del rechinar de sus motores, nos señalan ruinas en campos lejanos y, justo cuando nos sentimos cansados y tan hambrientos que estamos a punto de echarnos a llorar, encontramos una *osteria* pequeña al borde de un sendero de grava sin luces que atraviesa un trigal, donde una mujer que amasa dos veces por día desde hace medio siglo nos sirve un gran plato de pasta dorada, toda enmarañada.

No encontramos una casa, pero vemos un letrero escrito a mano en el que pone: *Oggi cinghiale al buglione*. Seguimos las indicaciones hasta un

establo renovado, donde una campesina nos acomoda en unos bancos de madera, mientras va estofando una pierna de jabalí con ajo, tomates y vino blanco, en un fuego hecho con leña de olivo. Comemos y bebemos con personas que jamás han estado en Venecia ni en Roma, que nunca han vivido fuera del lugar donde han nacido. No encontramos una casa, pero vemos, en un bosquecillo de castaños, un molino con una rueda hidráulica de paletas impulsada por una corriente, que viene de la época de los mastodontes. Encontramos campesinos que cultivan uvas y siguen celebrando la vendimia y el prensado con cenas entre

las vides, a la luz de las antorchas, y otros que tienen olivos y recolectan a mano la fruta verde, morada y negra, casi madura, y la prensan entre piedras antiguas a las que una mula hace dar vueltas y más vueltas. El aceite es verde como la hierba y está lleno de burbujitas picantes. Huele a avellanas tostadas y, cuando se vierte sobre rebanadas de pan caliente tostadas en horno de leña y salpicadas con sal marina, sabe como la única comida posible en un mundo perfecto.

Molidos después de tantas caminatas con lluvia y con calor y de trepar por escaleras que se vienen abajo, seguimos

andando, semana tras semana, hasta que transcurre más de un año, sin encontrar ningún hotelito, ninguna casa de campo para renovar, ningún lugar donde trabajar ni ningún lugar donde vivir. Es Nochebuena y nos dirigimos de vuelta a Venecia después de otro de nuestros viajes, cuando Fernando se desvía de la carretera.

—¿Qué te parece si pasamos la Navidad en Austria? —me pregunta, mientras echa mano a uno de los seiscientos libros de mapas que tenemos —. Podríamos llegar a Salzburgo antes de las seis.

Estamos            preparados:            siempre

llevamos un bolso de viaje en el maletero. ¿Y nuestros regalos y los *tortellini* y el pavo relleno de pesto de nueces que nos esperan en Venecia? Dice que celebraremos la Navidad durante toda la semana. Menos mal que llevo mis botas nuevas y mi sombrero verde de terciopelo. Me dice que seguro que hay nieve y le digo: «Vamos». Cuando llegamos al Weisses Rössl, en la acera de enfrente un cuarteto de cuerdas interpreta *Noche de paz* delante de un belén y está nevando.

«Fernando tenía razón», pienso mientras regresamos a pie al hotel después de la misa de gallo. Seguro que

con estos viajes estamos buscando la etapa siguiente de nuestras vidas, pero, sobre todo, han sido viajes hacia el centro. Llevamos casados dos años. Intento recordar mi vida sin él y es como tratar de recordar una película vieja que creo haber visto, pero puede que no. Le pregunto si lamenta que no nos hayamos encontrado el uno al otro cuando éramos jóvenes y dice que no me habría reconocido cuando él era joven y, además, era demasiado viejo cuando era joven, me dice.

—A mí me pasa lo mismo —le digo y recuerdo cuando yo también era mucho mayor.

Decidimos ir a Nueva York a ver a mis hijos y a visitar amigos. El día antes de la partida, vamos al Rialto y Fernando dice:

—Vayamos a ver a Gambará y le decimos que ponga el apartamento en venta. Tal vez el cambio tenga que venir de otro lado.

Anotamos el apartamento y regresamos a casa a terminar de hacer las maletas.

Nos la pasamos haciendo y deshaciendo maletas, como una compañía teatral itinerante. Mi secreto para viajar tranquila es ponerme todo lo

que no quiero perder y, puesto que es febrero, no cuesta mucho. Me estoy poniendo una capa de un chaleco de *tweed* sobre dos jerséis finos de cachemira sobre una camisa de seda y una falda larga y ancha de ante sobre unos pantalones de cuero estrechos, cuando telefonea Gambará para decirnos que vendrá a las once con un posible comprador, un milanés llamado Giancarlo Maietto que quiere una casa en la playa para su padre, que está jubilado. Le digo que a las once estaremos volando sobre el Tirreno y me pide que le deje las llaves a la trol y que lo llamemos al día siguiente desde

Nueva York.

No lo llamamos al día siguiente ni al otro. El tercer día de nuestra estancia en Nueva York, estamos en Le Quercy y nos disponemos a comer confit de pato, acompañado de unas patatas que han adquirido un color dorado oscuro tras sus escarceos rápidos y calientes con medio litro de grasa de pato, y tenemos una botella de Vieux Cahors al alcance de la mano. Fernando dice que se siente culpable por no haber llamado y quiere hacerlo en aquel momento, aunque en Venecia son las siete y media de la mañana. Estoy totalmente absorta en los muslos de pato y el vino y, con los ojos

entrecerrados, le hago señas con la mano para que vaya a telefonar. Tengo el rostro y las manos brillantes de grasa de pato cuando vuelve a la mesa y dice:

—Giancarlo Maietto ha comprado el apartamento. —Cambio mi plato limpio por el suyo, que todavía está lleno de confit, y sigo comiendo—. ¿Qué haces? ¿Cómo puedes seguir comiendo, cuando no tenemos un lugar donde vivir? —lloriquea.

—Vivo el presente —le digo—. Es posible que no tenga un lugar donde vivir, pero ahora mismo tengo este pato y me lo voy a comer antes de que lo pongas en venta. De todos modos, fuiste

tú quien dijo que tal vez el cambio tuviera que venir de otro lado y así ha sido. Todo va a salir bien —dice Pollyanna, a través de unos labios adornados con dos puntos púrpura, un bigote sensual que ha adquirido después de embeberse en el Cahors. La vuelta de Don Impulsivo. ¿Resistirá siempre más de dos días gloriosos seguidos?

Al final de nuestra primera semana en Nueva York, la oferta, la contraoferta y la respuesta a la contraoferta han sido propuestas y aceptadas. Maietto pagará apenas un poquito menos que el precio que pedíamos, que era despiadadamente alto. Como sabía que no teníamos

ninguna prisa en vender la casa, Gambará le sugirió a Fernando que pidiéramos la Luna y eso fue lo que hizo. A nuestro regreso a Venecia, vamos a ver a Gambará, que nos dice que Maietto quiere tomar posesión dentro de sesenta días; pedimos noventa y Maietto está de acuerdo. Nos iremos el quince de junio. Todavía tenemos que dilucidar adónde vamos a ir. Nos decimos que hemos de actuar con diligencia y seguir buscando. Si no encontramos nada, pondremos nuestras cosas en depósito y alquilaremos algún lugar amueblado en Venecia hasta que se nos acabe el dinero. Esto es lo que

decimos, pero Fernando suspira y se angustia y, la mañana que tiene que volver al banco, me pide que vaya con él en el barco y lo acompañe a pie al trabajo.

Pasamos de largo delante del edificio, como si hubiese olvidado que estaba allí, y, cuando nos cruzamos con uno de los cajeros, le arroja las llaves de la caja fuerte y le dice:

—*Arrivo subito. Voy enseguida.*

Salimos de San Bartolomeo, pasamos por la oficina de Correos y llegamos al Ponte dell'Olio y sigue sin decir nada. La princesa está hermosa aquella mañana, observando desde

detrás de sus velos de marzo. Cuando le pregunto si él no opina lo mismo, no me hace caso. Paramos en el Zanon a tomar un *espresso* y cruzamos a toda prisa el Ponte San Giovanni Crisostomo, como si por allí se fuera hacia el banco, cuando en realidad nos estamos alejando. Seguimos casi corriendo por la Calle Dolfin, cruzamos otro puente y pasamos por el Campo Santi Apostoli, lleno de niños que van gritando a la escuela, y después por el Campo Santa Sofia y por la Strada Nuova. Guarda silencio hasta que llegamos al *vicolo* que conduce al embarcadero de la Ca' d'Oro.

—Regresemos —es todo lo que dice.

Volvemos en barco, pero no desembarcamos en la parada siguiente, que es la del banco, de modo que pienso que vamos a casa; no obstante, bajamos en Santa Maria del Giglio.

—Vamos a tomar un café al Gritti —dice, como si tuviéramos la costumbre de gastar diez mil liras en tomarnos un *espresso* en el hotel más lujoso de Venecia.

No se sienta conmigo a la mesita del bar, sino que deposita una cajetilla entera de cigarrillos y el mechero y pide al camarero que traiga un coñac.

—¿Uno solo, señor? —pregunta el camarero.

—Sí, solo uno —le responde, aún de pie, y a mí me dice suavemente—: Fúmate esto, bébete esto y espérame aquí.

¡Parece haber olvidado que no fumo y que me gusta beber coñac después de cenar y no a las nueve y media de la mañana! De golpe ha desaparecido. ¿Adónde ha ido? ¿Habrá ido a llamar a Gambará para suspender la venta? ¿Podría hacerlo, si quisiera?

Transcurre media hora, tal vez treinta y cinco minutos, y reaparece. Está aturdido y tiene el aspecto de haber

llorado.

—*Ho fatto*. Lo he hecho. Regresé a pie a la Via XXII Marzo, a la sede central, subí las escaleras hasta el despacho del director, entré, me senté y le dije que me iba —dice y repasa cada paso para asegurarse de que realmente ha dado cada uno de ellos. Él, que siempre ha controlado su *bella figura*, actúa con naturalidad en el espacio liliputiense que queda entre el camarero y el conserje, donde tres hombres beben cerveza y una mujer da caladas a un cigarro muy grande. Continúa con su historia—: ¿Y sabes lo que me dijo el *signor* D'Angelantonio? Me dijo:

«¿Quiere escribir la carta aquí y ahora o prefiere traérmela mañana? Como usted quiera». «Como usted quiera» fue todo lo que se le ocurrió decirme después de veintiséis años. Pues bien, hice lo que quise —dice y me cuenta que se sentó delante de una Olivetti manual y mecanografió su salva, la arrancó de los rodillos, la dobló en tres partes y pidió un sobre, en el que escribió los datos de D'Angelantonio, que seguía estando a un metro de distancia, detrás de un escritorio.

Ya he aprendido que estas tormentas tuyas en realidad no son tormentas en absoluto, sino solo los últimos

relámpagos rápidos que se producen después de una reflexión violenta y prolongada. Las reacciones de Fernando son casi siempre silenciosas y casi siempre privadas. Lo comprendo, pero, de todos modos, me deja estupefacta. Extiendo la mano para coger el coñac intacto y trato de empezar a ordenarlo todo en mi cabeza. Creo que la historia va más o menos así: Vengo a Venecia y conozco a un desconocido que trabaja en un banco y vive en la playa. El desconocido se enamora de mí y viene a Saint Louis a pedirme que me case con él, a pedirme que deje mi casa y mi trabajo y venga a vivir feliz y a comer

perdices con él en la periferia de una islita del mar Adriático. Yo también me enamoro y le digo que sí y vengo. Entonces, el desconocido, que ahora es mi esposo, decide que ya no quiere vivir en la periferia de una islita en el mar Adriático ni trabajar en un banco, de modo que ahora ni él ni yo tenemos casa ni trabajo y los dos estamos empezando por el principio. Aunque parezca increíble, estoy tranquila; lo único que me escuece es esta manera suya de moverse a latigazos. ¿Qué ha sido de la paciencia? Sigue sin haber ni un solo acto prudente en toda esta historia.

Bebo un coñac a las diez de la

mañana y lloro y río. Se repite una vez más la vieja historia de terror y alegría. En todo caso, ¿qué más da que estemos haciéndolo todo al revés y de lado? Dentro de diez minutos habré recuperado el aliento. De todos modos, le pregunto:

—¿Por qué hoy y por qué sin haberlo comentado conmigo?

—*Sono fatto così*. Yo soy así — dice.

«Una autoabsolución limpia, inequívoca y egoísta —pienso—. Fernando es veneciano, es hijo de la princesa y en la cara de los dos la locura y el valor tienen el mismo

aspecto y se purgan en la luz de muselina de esta mañana.»»

# CAPÍTULO 16

## Diez billetes rojos

Regresamos al apartamento que dentro de ochenta y un días pertenecerá al tal Maietto y nos llevamos nuestra carpeta de trabajos y una tetera a la cama que probablemente siempre será nuestra. Cuadramos nuestros recursos por centésima vez, pero no cambia nada. La indemnización que le pagará el banco, lo que nos den por la venta de la casa, lo que nos queda de nuestros ahorros, unos

cuantos bienes más y, antes de que se enfríe el té, nuestra reunión financiera ha concluido y nos quedamos allí tumbados, sintiéndonos, en cierto modo, entusiasmados, pero, más que nada, pequeños... pero no pequeños en el sentido de empequeñecidos ni de frágiles, sino en el de nuevos. Nos ponemos a estudiar las distintas posibilidades que nos podría brindar nuestra independencia económica. No nos hacemos ilusiones ni de comodidad ni de esplendor para el futuro. En realidad, vamos a poner un puesto de venta de limonada, pero los dos sabemos que lo voy a cubrir de algún

damasco antiguo y que vamos a servir la limonada en finas copas de cristal.

Se nos está acabando el tiempo. Implacables, restringimos nuestra área geográfica a una zona pequeña del sur de la Toscana. El domingo por la mañana llueve a cántaros plomizos y los limpiaparabrisas entonan un canto fúnebre. Nos dirigimos a Chianciano, Sarteano, Cetona y después subimos a una montaña en la que jamás hemos estado. Ascendemos dando vueltas y más vueltas hasta la cima, que está llena de bosques de pinos y robles. Es hermoso.

—¿Adónde estamos yendo? —

pregunta Fernando y le digo que el mapa promete la diminuta aldea de San Casciano dei Bagni.

—Baños romanos, aguas termales para curar problemas de los ojos, torres medievales, doscientos habitantes —le leo los datos con voz falsa y optimista.

El descenso es menos sinuoso, hasta que lo vuelve a ser aún más; después, un último viraje brusco hacia la izquierda y entonces —así ha sido para uno o el otro o los dos en otros momentos de nuestra vida juntos— ya nada es como antes. El camino acaba y paramos el coche.

Justo delante, en lo alto de una colina, vemos las torres de la aldea, que

surgen de entre las tinieblas. Parece un lugar que hubiéramos evocado. Minúsculas casas de piedras amontonadas, techos rojos toscanos a los que la lluvia ha sacado brillo; las nubes la envuelven y la ocultan, hasta que sopla el viento y la despeja y vemos que es real. Dejamos el coche abajo y escalamos la ladera hasta la aldea. Un hombre con un solo diente ancho y afilado y una boina de la marina está sentado en el silencio del único bar de la *piazza*, tan quieto que parece un mueble. Nos acercamos a él de puntillas y empezamos a interrogarlo con delicadeza.

Nos dice que dos familias son las dueñas de casi todo lo que hay dentro y alrededor del pueblo. Son los antepasados de dos facciones antagónicas, enemigos de sangre medievales, y podemos tener la seguridad de que ninguna de las dos venderá siquiera un olivo. Dice que sobreviven reformando apenas las propiedades, de una en una, y después alquilándolas a largo plazo a artistas, escritores, actores y a cualquier otra persona que esté dispuesta a pagar un precio elevado por la soledad de la Toscana.

Parece saberlo todo. Es el sacristán

de San Leonardo y ahora tiene que encabezar un cortejo fúnebre que irá desde la iglesia hasta el cementerio.

—Un infarto —nos dice—. Ayer mismo, Valerio estaba de pie justo donde están ustedes; después de tomarnos nuestra *grappina* juntos por la mañana, se fue a su casa y se murió, *poveraccio*, pobre hombre. Solo tenía ochenta y seis años.

Dice que podemos acompañar a los dolientes, si queremos, ya que podría ser una buena manera de conocer gente, pero no aceptamos.

Cuando nos marchamos, nos exhorta a que vayamos a hablar con la matriarca

de una de las familias dominantes. Se están haciendo obras en una de sus propiedades, *un podere*, una granja, situada en la carretera a Celle sul Rigo, unos cuantos metros a las afueras de la aldea.

—Tiene ochenta y nueve años y es despiadada —nos advierte.

Cuando llamamos a su puerta, nos grita desde el tercer piso que no quiere saber nada de los Testigos de Jehová. Le decimos que solo somos venecianos en busca de una casa. Es puro cabello azul y pómulos y vacila, pero logramos que nos confirme que, efectivamente, se está reconstruyendo una de sus granjas.

Podemos verla, sí, pero no hoy, y no, no está en venta. Todavía tiene que decidir cuánto cobrará de alquiler y no tenemos idea de la cantidad de gente de Roma que hace años que espera para alquilar una casa en esta zona. Le decimos que lo único que sabemos es que la aldea es preciosa y que nos gustaría vivir allí.

—Vuelvan la semana próxima —nos dice.

Subimos por el camino hasta la casa y la rodeamos una y otra vez, buscando motivos para no luchar por ella, pero no encontramos ninguno.

Está hecha de piedra cortada de forma rudimentaria y es más alta que

ancha: un lugar sobrio con un jardín cenceño que se prolonga hacia abajo hasta un prado y un aprisco y, más abajo aún, hasta el sendero retorcido que vuelve a subir a la aldea. Permanecemos al borde del jardín, bajo la bóveda del cielo toscano, que sigue llorando: nada de manifestaciones divinas ni gran júbilo —no vemos estrellas a mediodía bajo la lluvia—, pero quedamos dulcemente extasiados, como si nos hubiera besado una bruja con la mitad de sus poderes. Miramos la aldea y la cadena de valles amarillos y verdes que se pliegan, la arropan y continúan más allá, hasta la Via Cassia, el antiguo

camino a Roma. Es una propiedad humilde y puede que sea un buen lugar para nosotros.

Han dejado abierta —apenas una rendija— una ventana del segundo piso, de modo que, desde el pequeño porche, me subo a un andamio rudimentario, levanto la ventana un poco más y me catapulto al interior de un cuarto de baño, sobre un suelo de azulejos morados recién colocados y espantosamente horribles. El desconocido me sigue, damos una vuelta por el interior y nos decimos el uno al otro que nos sentimos como en casa.

Todas las piezas que estaban flotando se colocan en su sitio. El apartamento se vende de verdad. Fernando se ha retirado realmente del banco. La matriarca de pelo azul ha aceptado un contrato de arrendamiento por dos años y de verdad vamos a vivir en una pequeña aldea toscana. Aunque podríamos mudarnos en los primeros días de mayo, decidimos embalarlo todo sin prisas y partir de Venecia el 15 de junio. Una vez disipados todos nuestros dramas, simplemente queremos estar en Venecia y después despedirnos de ella pacíficamente.

Celebramos una misa de difuntos por

el despertador, pero, de todos modos, Fernando abre los ojos todas las mañanas exactamente media hora antes de la salida del sol. Sus rezongos de incredulidad me despiertan y enseguida nos levantamos los dos. Me pongo una sudadera de la Aeronautica Militare sobre una de mis prendas de lencería más antiguas de Victoria's Secret y me calzo unas botas militares. Fernando lleva unas Ray-Ban aunque esté oscuro y cruzamos la calle a trompicones para ir a ver cómo se iluminan el mar y el cielo. Con nuestro vestuario folclórico, somos los primeros clientes de Maggion y volvemos a la cama con una bandeja de

papel de *cornetti* de albaricoque tibios y la vieja cafetera Bialetti, echando humo y farfullando. A veces dormitamos un rato, pero, por lo general, nos vestimos y bajamos a los barcos.

Fernando lleva a todas partes un pequeño portafolios amarillo, lleno de artículos sobre el cultivo del olivo y sus diseños para el horno de pan que construirá a partir de las ruinas de una chimenea exterior que hay en el jardín de la Toscana. Ha plantado en pequeños tiestos de plástico doce olivos de veinte centímetros de altura que piensa trasplantar a la ladera occidental del jardín. Calcula que, si todo sale

razonablemente bien, dentro de veinticinco años obtendrá su primera cosecha, que consistirá en una taza y un tercio de aceite. Prepara una caja o una maleta por día, retorciéndose las manos con el regocijo de un niño que se marcha a unas colonias de vacaciones.

—Estoy tan «emocionante» —dice, cincuenta veces por día, en su inglés macarrónico.

A veces lo miro y me pregunto cómo se sentirá en el campo, en su puesto de limonada, en lugar del *palazzo* situado encima de la laguna, detrás de un escritorio de mármol.

—Ya sabes que lo más probable es

que seamos pobres, al menos por un tiempo —le digo.

—Ya somos pobres —me recuerda—. Como cualquier negocio que comienza sin capital suficiente, como cualquier vida que no dispone de capital suficiente, tendremos que tener paciencia. A lo grande o modestamente, será difícil o no tan difícil. Si no conseguimos que funcione una cosa, haremos que funcione otra.

El último sábado por la mañana, me dice:

—Muéstrame una parte de Venecia que creas que no he visto nunca.

Embarcamos en el *vaporetto* hacia

las Zattere. Aunque ya hemos desayunado dos veces, lo llevo a Nico y pido tres helados de avellana bañados en *espresso*.

—¿Tres? ¿Por qué tres? —me pregunta.

Me limito a coger la tercera tarrina y la tercera cucharilla de madera y le digo que me siga. Recorremos a pie los escasos metros que nos separan del Squero di San Trovaso, el taller más antiguo de toda la ciudad, donde se siguen construyendo y reparando góndolas. Presento mi esposo a Federico Tramontin, perteneciente a la tercera generación de constructores de

góndolas, que está lijando con las dos manos la proa de una embarcación nueva, con los brazos estirados y bien tensos. Dice a Fernando que emplea el mismo papel de lija que usan los joyeros, que es tan fino que sirve para lijar oro. Le entrego su *gelato* y Fernando y yo nos sentamos en una tabla que hay al lado y todos nos comemos poco a poco aquella exquisitez. Decimos una o dos palabras sobre el tiempo y algo más sobre lo agradable que ha sido pasar este rato juntos. Sigo llevando la batuta y conduzco a Fernando a una pequeña agencia de viajes, en cuyo escaparate mugriento se

puede leer, en un letrero manuscrito, una vieja invitación de Yeats:

Sal de allí, criatura humana,  
Ven a las aguas, lejos de la  
civilización,  
De la mano de un hada,  
Porque en el mundo se llora más  
de lo que tú crees.

Le traduzco el texto a Fernando y le cuento que, cuando encontré aquel cartel, las primeras semanas que estuve en Venecia, pensé que el poema había sido escrito para él, que la criatura perdida era él; sin embargo, ahora a

veces pienso que soy yo la que está un poco perdida, pero ¿quién no lo está? ¿Quién no desea que lo coja de la mano un hada que sabe más que nosotros sobre la tristeza que hay en el mundo? En eso consiste el matrimonio: en turnarse para ser la criatura perdida y para ser el hada.

Otra mañana, cuando vamos a caminar por la Strada Nuova, las tiendas apenas están abriendo. Allí todo resuena. Un hombre silba mientras barre el exterior de su tienda, en la que vende botas de goma y equipo de pesca; al otro lado de la calle, otro lustra las berenjenas de piel violeta y las dispone

en una caja de madera, mientras silba la misma canción. Forman un dúo fortuito. El agua murmura contra la *fondamenta*, el muro de contención; campanas, sirenas, pies que se arrastran al subir a un puente y también al bajar. Todo retumba. A veces pienso que Venecia no tiene presente, que está toda hecha de recuerdos, los antiguos y los de *aldilà*, más allá. Los recuerdos nuevos y los viejos son los mismos en Venecia. Aquí solo hay bises de un diáfano *pas de deux*. *Veni etiam*, «ven de nuevo»: dicen que el nombre de Venecia procede de esta invitación latina. Hasta el nombre es un reflejo. ¿Cuál es la imagen real?

¿La reflejada? ¿La que se refleja? Toco el rostro de Fernando, mientras miro su reflejo, que resplandece en el canal.

—¿Cómo te parece que seremos cuando seamos mayores? —le pregunto.

—En realidad, según cómo lo mires, ya somos mayores, de modo que supongo que seremos como somos ahora, pero la verdad es que, con tantos comienzos, no sé si nos dará tiempo a envejecer realmente —dice.

—¿Te parece que echarás mucho de menos Venecia? —le pregunto.

—No estoy seguro, pero, cuando la echemos de menos, podemos venir de visita —dice.

—Quiero regresar todos los años para la Festa del Redentore —le digo.

Palladio construyó la iglesia del Redentor en 1575, en la isla de Giudecca, enfrente de San Marco, en acción de gracias por el final de otro prolongado asedio de la peste, y desde entonces, todos los años, los venecianos se alegran con sus propias aleluyas sagradas de velas, luces y agua. La tarde de julio correspondiente, todos los venecianos que poseen una barca convergen en el Bacino San Marco, donde comienza el canal de la Giudecca, y empieza la fiesta. Las embarcaciones van cubiertas de flores y banderas y

están tan juntas en el agua que uno puede pasar un vaso de vino a alguien que esté sentado en la barca de al lado. Alguien arroja un jersey para un amigo o una caja de cerillas a otro y, si las barcas son demasiado pequeñas, se pueden poner entre ellas unas tablas o una puerta vieja para improvisar una mesa donde compartir los *aperitivi*.

La Festa del Redentore es un reencuentro en el que los venecianos se festejan a sí mismos. Se dicen: «*Siamo veneziani*. Somos venecianos. Miradnos. Mirad cómo hemos sobrevivido. De pastores y campesinos, hemos sobrevivido para convertirnos en

pescadores y marinos que han construido su vida donde no había tierra. Hemos sobrevivido a los godos y a los longobardos, a los tártaros, los persas y los turcos. También hemos sobrevivido a plagas, emperadores y papas y aquí estamos todavía».

Todo es ritual la noche del Redentor. Al ponerse el sol, se encienden velas en las proas, se disponen mesas provisionales y se sirve la cena: ollas llenas de pasta y alubias, envueltas en servilletas de hilo, pato de la laguna estofado y relleno de embutidos, sardinas fritas y lenguado *in saor*. Las damajuanas de Incrocio Manzoni y

Malbec se vacían a un ritmo alarmante; la sandía espera hasta medianoche. Es la fiesta en que uno ve que las imaginaciones y las quimeras son reales, en que los fuegos artificiales son tan comunes como las estrellas y su luz es otra cara de la luna. Todo el mundo se queda en el agua hasta que, a eso de las dos, como una flotilla agotada y victoriosa, las grandes velas blancas y las pequeñas remendadas aspiran la brisa húmeda y suave y se desplazan, al son de las mandolinas, muy poco a poco, laguna arriba hacia el Lido, a observar la salida del sol del Redentor.

—También es mi fiesta —le digo a

Fernando—. Yo soy tan veneciana como si hubiera nacido aquí. Soy veneciana, Fernando; más veneciana que tú.

Habíamos acordado que no nos iríamos llorando de Venecia, pero, mientras pego las tapas de una caja más con cinta adhesiva marrón, me pregunto si Fernando será capaz de irse con tanta displicencia. No me quiero marchar. Aunque por lo general se me da bien meter y enrollar el extremo de una cosa con el comienzo de la siguiente, esta vez parece que no lo consigo. Me acuerdo de la primera vez que me fui de Venecia; aquello ocurrió mucho antes de vivir con el desconocido. ¡Cuántos años han

pasado desde entonces! En aquella primera visita, solo me quedé dos semanas, pero ya me había enamorado de ella y me daba tristeza dejarla. Llovía, como siempre.

Siento en el rostro la neblina de la madrugada, blanda y cálida. Los *putti* dorados que le he comprado a Gianni Cavalier para mis hijos y que he envuelto en una docena de hojas de *La Nuova Venezia* están a salvo en la bolsa que llevo colgada de la muñeca. Vuelvo a arrastrar la maleta negra, cuyo estado sigue

siendo deplorable, sobre las piedras y las escaleras. Mis tacones, que golpetean con más confianza que el día de mi llegada, son lo único que resuena en el Sottoportego delle Acque antes del amanecer. Aunque tengo que caminar más que si hubiese ido al Rialto, prefiero coger el barco en San Zaccaria para pasar una vez más por la Piazza: granate, parece una aldea deshabitada en un mar de peltre. ¡Qué hermosa es! Atravieso la Piazzetta, paso junto al campanario y entre las columnas de San Teodoro y el león de San Marcos. Cuando giro a la izquierda

hacia el *pontile*, la Marangona toca seis campanadas largas y tristes. Percibo el sonido tanto en el pecho como en los oídos y me vuelvo para mirar atrás por un momento, preguntándome qué querrá decir que aquella campana antigua tan solemne suene cuando uno se marcha, en lugar de cuando llega.

Me cuesta distinguir la lluvia de las lágrimas cuando me dirijo hacia el barco. Llego al Piazzale Roma con los empleados del ferrocarril como única compañía; seguros de que huyo de alguna gran tristeza, un final o un rechazo, me ofrecen su

compasión colectiva y muda. Todavía no ha transcurrido ni una hora y ya echo de menos a Fiorella y a mi curiosa habitación en el segundo piso de su *pensione*. Me ha hecho un paquetito de *panini*: unos panecillos con mucha mantequilla rellenos de los filetitos de ternera crujientes que había freído la noche anterior. Me como uno de los bocadillos cada hora, más o menos, para hacerlos durar el corto vuelo de Venecia a Milán y, a continuación, tras bajar de dos aviones y embarcar en otros dos, casi todo el camino de regreso a

casa...

«No es que no vayamos a regresar nunca más», me asegura Fernando. Cuando llega el último día, bajamos hasta el mar a observar la salida del sol y volvemos con nuestros *cornetti* a la cama, que, ahora que todos los muebles van camino de la Toscana, se reduce a un colchón en el suelo. Surcamos las aguas y caminamos, como siempre hemos hecho, y paramos en Do Mori y después vamos a tomar el té en la mesa más recóndita del Harry's Bar. Hablamos de todo lo que tenemos que hacer en San Casciano.

Regresamos a casa a descansar y a bañarnos por última vez en el cuarto de baño de mármol blanco y negro. Mientras nos vestimos, decidimos no ir a cenar al lugar de siempre, sino al Conte Pescaor, una choza que queda detrás del Campo San Zulian. Queremos darnos un atracón de pescado del Adriático y el joven veneciano con el que me he casado piensa que es la mejor marisquería que queda en Venecia. En su veranda polvorienta, con su sarta de luces de plástico, bebemos un Cartizze helado, acompañado de una *frittura mista*, varios pescados de mar fritos. Comemos mejillones al horno, vieiras

salteadas y anguilas asadas con hojas de laurel. El camarero descorcha para nosotros un Recioto de Capitelli cosecha 1990 y, como alguien por allí cerca está comiendo navajas asadas, nos tentamos; después comemos cazón frito y probamos un poquito de lubina al horno y de pargo frito. Faltan diez minutos para la una de la mañana cuando nos despedimos de los camareros somnolientos con un *buona notte* y salimos a caminar poco a poco por San Marco.

Después de medianoche, los barcos pasan cada noventa minutos. Tenemos tiempo. Me siento a la mujeriega sobre

el león de mármol rosado de la Piazzetta.

—Nosotros vamos a cambiar más que ella —le digo—. Cuando volvamos, aunque no haya pasado más de una semana, nada será exactamente igual que ahora. He estado aquí más de mil días.

Mil días, un minuto, un abrir y cerrar de ojos.

«Como la vida misma», pienso.

La oigo susurrar:

«Cógeme de la mano y rejuvenece conmigo; no corras; comienza desde el principio; ponte perlas en el pelo; cultiva patatas; enciende las velas; mantén el fuego encendido; atrévete a

amar a alguien; dite la verdad; mantente en éxtasis.»

Él me ayuda a bajar de mi montura. Es hora de partir. No me quiero marchar. Me siento como cuando tenía siete u ocho años, después de una sucesión de noches de agosto en las que mi tío Charlie me llevó a la feria ambulante. Siempre me ponía diez billetes rojos en la mano abierta y me ayudaba a montar el caballo negro de manchas plateadas y, cada vez que la música iba parando hasta deformarse por completo y mi caballo se quedaba quieto, yo arrancaba otro billete, como si me arrancara un trozo de corazón, y se lo entregaba al

cobrador. Contenía la respiración, hasta que por fin partíamos otra vez, a dar vueltas y vueltas y más vueltas.

Siempre gastaba los diez billetes seguidos. Encima del caballo negro de manchas plateadas yo era una jinete magnífica, galopaba mucho y a toda prisa, saltaba sobre el agua y atravesaba bosques sombríos, de camino hacia la casa de las ventanas doradas. Sabía que allí me estarían esperando. Sabía que estarían en la puerta, que me harían entrar y que habría una chimenea encendida y velas y pan recién hecho y una buena sopa y que comeríamos juntos y nos reiríamos. Me llevarían arriba, a

mi propia cama, y me arroparían bien entre las mantas suaves; me darían un millón de besos y me cantarían hasta que me durmiera y, mientras tanto, me dirían que siempre me habían querido y siempre me querrían; pero los diez billetes nunca alcanzaban para llegar hasta la casa de las ventanas doradas. Diez billetes rojos. Mil días.

«Es hora de partir», me decía el tío Charlie y me ayudaba a apearme.

—Es hora de partir —dice Fernando.

Quiero gritarle a ella, pero no sale ningún sonido. Quiero decirle: «Te quiero, princesa malvada y harapienta.

Te quiero. Vieja mamá bizantina taciturna de faldas recosidas, te quiero. Musa nacarada con colorete de canela, ¡cuánto te quiero!»

Mi esposo, que hace mil días era un desconocido, escucha mi silencio y me dice:

—Ella también te quiere. Siempre te ha querido y siempre te querrá.

# **COMIDA PARA UN DESCONOCIDO**

## *Porri gratinati*

### Puerros gratinados

Cuando le serví este plato al desconocido en Saint Louis para nuestra primera cena juntos, lo primero que me dijo fue que no le gustaban los puerros, conque le dije una mentirijilla: que eran cebolletas, y me dejó la fuente tan limpia que casi no tuve que lavarla. Cuando después le confesé tímidamente que eran puerros, tardó meses en perdonarme; pero ahora es él quien busca los puerros en el mercado y los compra por manojos, para que podamos

preparar una cantidad suficiente de esta comida exquisita que nos deje satisfechos a los dos.

La verdad es que el plato es tan sencillo que me cuesta escribir una receta con él. Se puede hacer con cualquiera de estos miembros del género *Allium* o con una combinación de ellos: puerros, cebolletas y cebollas. Se puede llevar la mezcla al horno en cazuelas individuales y servirla como un entrante con una capa crujiente por encima y cremoso por abajo, aunque mi manera preferida de comer los *porri gratinati* consiste en servirlos en un plato caliente a grandes cucharadas, directamente de la

vieja cazuela ovalada que uso para gratinar, y echar encima ternera o cerdo recién hechos a la parrilla, para que los jugos de la carne penetren en el sabor del gratén y cada ingrediente realce al otro.

**Unos 12 puerros medianos o grandes (algo más de un kilo); se descartan las partes verdes; se parte al medio la parte blanca, se lava bien y se corta en rodajas finas (o unos 900 gramos de cebollas o cebolletas; recomiendo probar una mezcla de cebollas dulces, como Vidalia,**

**Walla Walla o Texas Sweet, con algunas variedades grandes españolas, amarillas y de sabor fuerte)**

**2 tazas de mascarpone**

**1 cucharadilla de nuez moscada recién rallada**

**1 cucharadilla de pimienta recién molida**

**1 1/2 cucharadillas de sal marina fina**

**1/2 taza de grapa o vodka**

**2/3 de taza de queso parmesano rallado**

**1 cucharada sopera de mantequilla sin sal**

Se ponen los puerros picados en un bol mezclador grande. En un bol más pequeño se combinan el resto de los ingredientes, menos el queso parmesano y la mantequilla, y se mezclan bien. Echa la mezcla de mascarpone en el bol que contiene los puerros y, con dos tenedores, repártela uniformemente. A cucharadas, distribuye bien los puerros en una fuente para horno ovalada, de treinta o treinta y cinco centímetros de largo, untada de mantequilla, o en seis cazuelas individuales ovaladas, untadas de mantequilla. Distribuye por encima el queso parmesano y hornea a doscientos grados durante treinta minutos o hasta

que se forme una costra gruesa dorada.  
Si usas cazuelas más pequeñas, basta  
con diez minutos menos.

Se obtienen 6 raciones.

# *Tagliatelle con salsa di noci arrostite*

Pasta fresca con salsa de  
nueces tostadas

Otro plato que preparé la primera noche que pasamos juntos en Saint Louis. Con este, no tuve que convencer a Fernando de nada. Es más: cuando acabó, me preguntó si podía servirle *un'altra goccia di salsa*, «un poquito más de salsa». Le puse delante una fuente pequeña y procedió a untar con la salsa trocitos de pan y se los fue comiendo entre sorbo y sorbo de vino tinto. Yo

también la probé así y, desde entonces, siempre preparamos un poco más de salsa y la guardamos a mano para otros usos. A continuación encontrarás algunas sugerencias.

## LA PASTA

Se cocinan 450 gramos de *tagliatelle*, *fettucine* u otra pasta fresca en forma de cintas en abundante agua salada hirviendo hasta que queden *al dente*, se escurren y se mezclan con una taza y media de la salsa siguiente. Si no se consigue pasta fresca, se puede hacer

con pasta seca artesanal.

## **LA SALSA**

**(se obtienen alrededor de 2 tazas)**

**500 gramos de nueces peladas, ligeramente tostadas**

**1/2 cucharadilla de canela molida**

**varias ralladuras de nuez moscada**

**sal marina y pimienta recién molida**

**1/4 de taza de aceite de oliva**

**1/4 de taza de nata para montar**

**1/4 de taza de vino blanco de cosecha tardía, como el Vin Santo o el Moscato**

En el bol de un robot de cocina provisto de una cuchilla de acero, tritura las nueces hasta reducirlas a una harina gruesa (no conviene molerlas demasiado finas; cuanta más textura tengan, mejor). Se añaden la canela, la nuez moscada, la sal y la pimienta y se revuelve todo dos o tres veces más, para mezclar bien. Mientras la máquina funciona, se va echando por el tubo de alimentación una

mezcla de aceite de oliva, nata y vino y se procesa solo hasta emulsionar la pasta. Se prueba y se corrige de sal y especias.

Se obtienen 4 raciones como plato principal.

Sugerencias: Esta salsa queda exquisita cuando se mezcla con pasta recién cocida, pero además presenta otras oportunidades deliciosas: se puede conservar en la nevera una pequeña cantidad y echar una cucharada sobre pollo o cerdo recién asado; también se

puede untar sobre pan tostado a la parrilla y acompañarlo con vino blanco frío como aperitivo; una cucharada enriquece las sopas de verduras sencillas o se puede probar como aliño para los espárragos al vapor.

# *Prugne addormentate*

## Ciruelas durmientes

Este es un postre que nació por casualidad de las sobras de una hornada de masa de pan. Vi a un panadero de lo alto de la región de Friuli que lo servía como pastel para el desayuno para su familia. La masa de pan de patata que le sirve de base también queda deliciosa cuando se hornea sin frutas. Esta es una receta benevolente, incluso para aquellos que no están acostumbrados a cocinar pan ni postres. También queda exquisito con otras frutas con hueso,

como nectarinas, melocotones o albaricoques, y se ha convertido en la cena favorita de Fernando cuando no se encuentra muy bien: no tanto cuando está constipado o resfriado, sino, más bien, cuando se ha hartado de comer platos complicados (¡o de plantearse cuestiones complicadas!) y solo quiere algo que lo alimente y lo reconforte. Esto fue lo que cenó después de dar el preaviso en el banco. Lo seguimos horneando en el mismo molde abollado que viajó conmigo de Saint Louis a Venecia y de Venecia a la Toscana.

**340 gramos de masa de pan de**

**patata, sin crecer (véase más abajo)**

**8 o 10 ciruelas, cortadas al medio y sin hueso**

**1 taza de azúcar moreno**

**3 cucharadas de mantequilla fría y sin sal, cortada en trocitos**

**2/3 de taza de nata para montar, mezclada con 1/4 de taza de grapa**

Se unta de mantequilla un molde para tartas redondo o cuadrado de unos veintitrés centímetros y se cubre con la masa. Se distribuyen sobre ella,

presionando, las medias ciruelas, con el lado cortado hacia arriba, y se espolvorean con el azúcar y la mantequilla. Se vierte por encima la mezcla de nata y grapa y se cocina al horno a doscientos grados durante veinte o veinticinco minutos o hasta que el pan se dore, las ciruelas estallen y derramen su jugo y la nata y el azúcar formen una costra dorada.

Se obtienen 6 raciones.

# *Pane di patate*

## Pan de patatas

**450 gramos de patatas para asar,  
con piel**

**1 1/2 cubitos de levadura fresca  
para pasteles (o 3 1/2  
cucharadillas de levadura seca  
activa)**

**900 gramos de harina multiuso  
(unas 7 tazas) y un poquito más  
para la superficie de amasar**

**1 cucharada de sal marina fina**

**1 cucharada de aceite de oliva  
virgen extra**

Se hierven las patatas en agua salada hasta que queden tiernas. Se escurren y se reservan 2 tazas del agua en que se han hervido. Se dejan enfriar el agua y las patatas; después se pelan éstas y se hacen puré.

Se ablanda la levadura en una taza del agua en que se han cocido las patatas, que ha de estar tibia, durante veinte minutos. En un bol grande, se mezclan la harina, las patatas y la sal. Se añaden la levadura blanda y la otra taza de agua de cocer las patatas y se revuelve para formar una masa.

Se vuelca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y se

amasa hasta que adquiriera una textura blanda, lisa y elástica, más o menos al cabo de ocho minutos. Si la masa parece demasiado húmeda, conviene añadir un poco más de harina, en pequeñas cantidades y no más de  $\frac{1}{3}$  de taza. Se pone la masa en un bol limpio y aceitado, se cubre con film plástico transparente y un paño de cocina y se deja reposar hasta que duplique su tamaño: aproximadamente una hora. Se corta la masa por la mitad; una de las mitades se usa para hacer *prugne addormentate* y la otra se hornea de la siguiente manera.

Se aplasta suavemente la masa y se

le da la forma de una hogaza redonda y más bien plana. Se cubre con un trapo de cocina limpio y se deja crecer durante una hora. Se precalienta el horno a doscientos grados. Se pasa el pan a una bandeja de horno forrada de papel vegetal y se hornea durante treinta y cinco o cuarenta minutos o hasta que la costra quede muy dorada y la parte inferior suene hueca cuando se le dé un golpecito. Si el pan se dora demasiado rápido, conviene bajar un poco la temperatura. Se deja enfriar la hogaza en una rejilla.

Se obtienen 2 hogazas de pan o masa

suficiente para dos pasteles. Se pueden congelar partes de la masa, después de que haya crecido, pero, antes de utilizarla para cualquiera de las dos recetas, hay que esperar a que se descongele del todo y dejarla crecer otra vez.

## *Fiori di zucca fritti*

### Flores de calabaza fritas

Para preparar este plato sencillo, lo único que hay que hacer es rebozar las flores con esta masa fina y sedosa y después freírlas en aceite hasta que se doren. Este método de preparar las flores dulces y tiernas de los calabacines es la única que respeta su delicadeza y la única manera civilizada de consumir estas preciosidades. (Rellenar una flor de calabaza con requesón o *mozzarella* o incluso con anchoas es como rellenar una trufa.

Aparte de la irreverencia, es imposible que el ornamento mejore el aspecto inocente de la flor.)

Este plato no se puede preparar para una multitud: en primer lugar, porque nadie se conforma nunca con una o dos flores, sino que cada comensal no se saciará con menos de media docena y se quedará cerca de la cocina, esperando a que la siguiente tanda esté dorada y crujiente, como un cachorrillo espera su festín, y, si la cola es demasiado larga, es un incordio para el cocinero; en segundo lugar, porque cuesta encontrar un campesino (al menos en nuestro mercado) que tenga más de un par de

docenas de flores que esté dispuesto a vender. Por eso, si bien he llegado a preparar este plato para cuatro o cinco personas como máximo, por lo general frío las flores solo para Fernando y para mí. Las flores y una botella de un vino blanco seco casi helado son nuestra comida preferida para las tardes calurosas de julio.

**20 flores de calabacín perfectas**

**1 1/2 tazas de harina multiuso**

**cerveza**

**sal marina a gusto**

**aceite de cacahuete**

En primer lugar, con unas tijeras pequeñas y afiladas, se corta cada pétalo hasta el tallo para abrir la flor por completo. Si conservan los tallos, hay que cortarlos. Se rocían las flores con un poco de agua y se ponen a secar, con el lado del tallo hacia arriba y los pétalos abiertos, como un girasol. En un bol ancho y poco profundo se baten juntas la harina y la cerveza para formar una mezcla que quede ligeramente más espesa que la nata para montar. Se le echa un poquito de sal marina. Se cubre la masa y se deja reposar mientras se calienta el aceite. Conviene usar aceite de cacahuete (como mínimo, siete u

ocho centímetros en una sartén pesada), porque puede alcanzar temperaturas más altas sin echar humo. Se calienta el aceite a fuego medio, porque, si se calienta demasiado rápido, hay partes que quedan frías y la fritura resulta irregular. Cuando está todo listo, se van echando las flores, de una en una, en el aceite caliente. Conviene freír solo tres o cuatro por vez. Cuando se doran, se retiran con unas pinzas y se dejan escurrir un momento en papel absorbente. Se puede machacar un poquito de sal marina sobre ellas, aunque lo mejor es rociarlas ligeramente con agua salada. Pensando en el vino, te

recomiendo un blanco sencillo que se pueda enfriar mucho, porque es la idea del vino helado, más que el vino en sí, lo que queda tan bien con las flores crujientes, recién fritas.

Se obtienen 4 raciones.

## *Pappa al pomodoro*

### Papilla de tomates toscana tradicional

Nunca conseguí convencer al desconocido de las bondades de la sopa helada de tomates amarillos, adornada con un par de langostinos asados y perfumados con anís, que hice para la primera cena que tomamos en el apartamento. Aquel tipo de platos le parecían y le siguen pareciendo demasiado preciosistas. En cambio, cada vez que preparo esta papilla toscana típica, con tomates maduros

frescos y pan del día anterior, vino y aceite de oliva, se pone a cantar esta canción tradicional de su infancia: «*Viva la pappa col pomodoro, viva la pappa che è un capolavoro*», que, en una traducción libre, viene a decir: «Viva la papilla de tomates, viva la papilla que es una obra de arte». Cuando se la canto al que me vende los tomates en el mercado, él me acompaña y siempre me cuenta lo mucho que él y sus hermanos anhelaban este plato todos los días que pasaron hambre durante la segunda guerra mundial.

**3/4 de taza de aceite de oliva  
virgen extra**

**4 dientes de ajo grandes, pelados,  
machacados y picados**

**1 cebolla amarilla grande, pelada  
y picada**

**4 tomates grandes muy maduros,  
pelados, sin simiente y picados  
(o dos latas de medio kilo de  
tomates pera, ligeramente  
triturados y con su jugo)**

**6 tazas de buen caldo de carne  
(mejor si es casero) o 6 tazas de  
agua (no conviene usar caldo de  
pollo)**

**1 taza de vino blanco**

**sal marina fina y pimienta recién molida**

**2 1/2 tazas de pan basto sin corteza, cortado en trocitos de 1 centímetro**

**1 taza de queso pecorino recién rallado (opcional)**

**1/3 de taza de hojas de albahaca, rasgadas (no cortadas)**

**1/2 cucharadilla de un buen vinagre de vino tinto**

En una olla sopera grande, se calienta el aceite de oliva y se sofríen el ajo y la cebolla hasta que quedan

traslúcidos. Se añaden los tomates, el caldo o el agua, el vino, la sal y la pimienta y se deja hervir a fuego lento durante diez minutos. Se añade el pan y se deja hervir a fuego lento dos minutos más. Se aparta la olla del fuego, se incorporan el pecorino y la albahaca y se revuelve para mezclar bien los ingredientes. Se deja descansar la papilla por lo menos una hora. Se añade el vinagre y se sirve a temperatura ambiente (o se puede recalentar y servir tibia o caliente) en platos soperos, a los que se echan por encima unas gotas de aceite de oliva. No conviene guardarla en la nevera, porque se pierde el sabor

puro de esta papilla.

Se obtienen 6 raciones.

*Spiedini di salsiccia e quaglie  
ripiene*

*con fichi sui cuscini*

Brochetas de salchichas y  
codornices rellenas de  
higos sobre cojines

Cuando vi al desconocido chuparse los dedos con toda tranquilidad después de despachar una pequeña brocheta exuberante como esta, me di cuenta de que había minado su prolongada indiferencia con respecto a la comida.

Si tu intención es llevar este plato para comer en una merienda al aire

libre, te conviene dejar las brochetas intactas: las dejas enfriar un poco y las introduces en una bolsa de papel para llevar comida, con algunas ramitas de romero y hojitas de salvia; hay que cerrarla para que quede hermética y ponerla dentro de un bol profundo, para que recoja los jugos que seguro que se escaparán. Cuando las codornices y las salchichas se enfríen, tomarán el perfume de las hierbas aromáticas y quedarán más deliciosas, al comerlas a temperatura ambiente, que recién sacadas de la parilla. Conviene dejar que cada comensal se las arregle con sus brochetas, mientras uno pasa el paté de

hígado (véase a continuación), el vino y las servilletas.

**12 codornices de granja, limpias, enjuagadas, secadas, salpimentadas y rellenas con varias hojas de salvia fresca, unas cuantas hojas de romero y medio higo fresco, negro o verde (los hígados se reservan para el paté)**

**12 lonchas finas de panceta**

**12 rebanadas de 5 centímetros de salchichas al aroma de hinojo (o cualquier otra salchicha dulce al estilo italiano), escalfadas**

**durante cinco minutos en agua hirviendo a fuego lento y escurridas**

**12 rebanadas de 2,5 centímetros de pan basto**

**1/2 taza de vino blanco**

**2 cucharadas de mantequilla sin sal**

**2 chalotas, peladas y picadas los hígados reservados de las codornices, más 85 gramos de higadillos de pollo, pelados y picados**

**2 cucharadas de Vin Santo o algún otro vino dulce**

**1/2 cucharadilla de pimienta de**

## **Jamaica molida** **sal marina y pimienta recién** **molida**

Se envuelve cada codorniz en una loncha de panceta y se asegura con un palillo. Se ensartan las codornices en seis brochetas, alternándolas con rebanadas de pan y de salchichas. Se asan las brochetas en el horno, sobre una asadera, para recoger lo que chorrea; durante la cocción, se rocían con vino blanco y se da a cada brocheta un cuarto de vuelta cada tres o cuatro minutos. Sigue rociando y girando las brochetas hasta que las codornices se doren y la

salchicha quede crujiente (unos dieciocho o veinte minutos en total). Mientras tanto, se entibia la mantequilla en una ollita y se saltean las chalotas hasta que queden traslúcidas. Se añaden los hígados y los higadillos picados y se saltean durante tres minutos, hasta que adquieran color por fuera, aunque estén rosados por dentro. Se añaden el Vin Santo, la pimienta de Jamaica, la sal y la pimienta y se saltea un minuto más; después se machaca la mezcla hasta que adquiere la consistencia de una pasta espesa. (Este paté se puede preparar en cantidades más grandes, usando únicamente higadillos de pollo o una

combinación de higadillos de pollo, codorniz, faisán y pato e incrementando de forma proporcional la cantidad de mantequilla, chalota, Vin Santo y pimienta de Jamaica. Va muy bien tenerlo preparado para untar en rebanadas finas de pan recién tostado y servirlo como aperitivo.) Una vez cocinados los *spiedini*, los invitados pueden retirar la carne de las brochetas y pasarla a un plato tibio, untar el pan tostado con paté de hígado y depositar cada codorniz sobre su «cojín» de pan.

Se obtienen 6 raciones.

# *Zucca al forno ripiena con porcini e tartufi*

Calabaza asada rellena de  
boletos y trufas

Si el desconocido me hubiese dejado cocinar para nuestra boda, habría presentado estas calabazas asadas como primer plato. Los azúcares naturales de la calabaza se caramelizan y se funden con los quesos, mientras que las trufas perfuman aquella masa exquisita y todo despide un aroma maravillosamente sensual. Aunque no lleve trufas, queda espectacular. Si quieres añadir un plato

a tu repertorio, agrega este, que en realidad es un repertorio en sí mismo.

**1 calabaza grande o una calabaza Hubbard de alrededor de dos kilos de peso, con el extremo del tallo cortado en redondo para formar una tapa (que conviene conservar para después), de cuya cavidad se retiran las semillas y los hilos**

**3 cucharadas de mantequilla sin sal**

**2 cebollas amarillas grandes, peladas y picadas**

**340 gramos de setas silvestres**

**frescas (boletos, cèpes, chanterelles, portobelli), enjuagadas, escurridas, secas y cortadas en rodajas finas (o algo más de 100 gramos de boletos secos, ablandados en ½ taza de agua, caldo o vino tibios, escurridos y cortados en rodajas finas)**

**2 trufas negras de Norcia enteras (o 2 trufas negras en lata u 85 gramos de pasta de trufas negras), opcional**

**sal marina**

**1 cucharadilla de pimienta blanca recién molida**

**3 tazas de mascarpone**

**340 gramos de queso emmental  
rallado**

**100 gramos de queso parmesano  
rallado**

**3 huevos batidos**

**2 cucharadillas de nuez moscada  
recién molida**

**4 cucharadas de mantequilla sin  
sal**

**8 rebanadas de pan blanco del día  
anterior, de textura firme, sin  
corteza, cortadas en cubitos de  
1 centímetro**

Se funde la mantequilla en una

cacerola mediana y se saltean las cebollas y las setas hasta que todas se ablanden y las setas suelten su jugo. (Si se usan setas secas, se cuele el líquido en el que se han puesto en remojo y se añade también a la cacerola.) Se incorporan las trufas cortadas en rodajas finas o la pasta de trufas (si se usan) y se mezcla bien. Se echa sal y pimienta. En un bol grande se mezclan todos los demás ingredientes, salvo el pan y la mantequilla, y se sazonan con abundante sal y pimienta. Se bate hasta que se mezcle todo bien y a continuación se incorporan las setas, las cebollas y las trufas. Se funden las cuatro cucharadas

de mantequilla en una cacerola y se dora el pan, dando vueltas a los cubitos hasta que queden crujientes. Se pone la calabaza en una fuente de horno grande y fuerte o en una placa. Con una cuchara, se echa dentro de la calabaza una tercera parte de la mezcla de setas, la mitad del pan crujiente, otro tercio de las setas y el resto del pan y se acaba con las setas. Se vuelve a poner la tapa de la calabaza y se asa a ciento noventa grados durante una hora y media o hasta que la carne de la calabaza quede muy blanda. Se lleva la calabaza enseguida a la mesa, se le quita la tapa y se sirven porciones de su carne con el relleno. Lo único que se

necesita para acompañar este plato es un vino blanco seco bien fresco.

Se obtienen de 8 a 10 raciones.

# *Vitello brasato con uve del vino*

## Solomillo estofado con uvas para vino

Si hubiese cocinado yo, este hermoso plato otoñal, lleno de color y sorpresas, habría sido el plato principal de nuestra comida de bodas: las uvas hinchadas y ablandadas en el vino y la aspereza cálida de la fruta, en contraste con la dulzura de la ternera, contribuyen a un buen matrimonio. Si no se sirve la calabaza o algún otro primer plato sustancioso, conviene acompañarlo con

puré de patatas al ajo. Si prefieres algo más sabroso, usa carne de cerdo, en lugar de ternera, y vino tinto, en lugar de blanco.

**12 solomillos de ternera (de unos 100 gramos cada uno)**

**1 cucharadilla de sal marina fina**

**3 cucharadas de hojas de romero frescas, picadas finas**

**10 dientes de ajo enteros, machacados**

**6 cucharadas de mantequilla sin sal**

**1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**

**1 1/2 tazas de vino blanco seco**

**3 tazas de uvas blancas o negras  
para hacer vino (o uvas de  
mesa)**

**1 cucharada de vinagre balsámico  
de doce años**

Se seca la ternera con papel de cocina y se frota las superficies con sal, romero y los ajos machacados. En una cazuela grande, se calientan a fuego medio el aceite y cuatro cucharadas de mantequilla; cuando empieza a hacer espuma, se añaden los solomillos (solo los que quepan cómodamente en la

cazuela, sin amontonarlos). Se saltean hasta que queden dorados por los dos lados y se retiran a un plato para reservarlos, mientras se cocinan los demás. Se enjuaga la cazuela con el vino, se raspa para que no quede ningún trocito y se deja reducir el vino durante cinco minutos. Se echan las uvas y la ternera dorada en la cazuela y se baja el fuego, de modo que el vino siga hirviendo apenas a fuego lento. Se guisa la ternera durante cuatro o cinco minutos o hasta que la carne quede firme al tocarla con el dedo. No hay que cocinarla demasiado. Se pone la carne en una fuente, se cubre sin apretarla,

para que no se cueza al vapor, y se deja reposar. A fuego fuerte, se vuelven a reducir los líquidos de la cocción hasta que se empiezan a espesar. Se retira la cazuela del fuego y se añaden las otras dos cucharadas de mantequilla y el vinagre balsámico. Se revuelve bien y se echa la salsa sobre la ternera. No te preocupes por las semillas de las uvas, pero, si te molestan, ten en cuenta que hay muchas variedades sin pepitas.

Se obtienen 8 raciones.

## *Porcini brasati con Moscato*

### Boletos estofados en vino de cosecha tardía

De todos los platos que preparamos mientras estuvimos viviendo en el hotel de al lado de nuestro apartamento durante la renovación, éste ha pasado a la categoría de tesoro familiar. Lo hacemos siempre y en cualquier lugar que podemos canjear, encontrar, comprar o suplicar que nos den una cesta de boletos. Cuando en otoño logramos una buena recolección, reunimos una dosis suficiente para

alimentar a los vecinos y representamos nuestra propia Sagra di Porcini.

**5 cucharadas de mantequilla sin sal**

**1 cucharada de aceite de oliva virgen extra**

**450 gramos de setas silvestres frescas (boletos, cèpes chanterelles, portobelli); se les quita la tierra superficial con un trapo suave húmedo y se cortan en rodajas finas**

**200 gramos de chalotas, peladas y picadas**

**sal marina fina y pimienta recién**

**molida**

**1 taza de Moscato o algún otro  
vino blanco de cosecha tardía**

**1 taza de nata para montar**

**4 o 5 hojas de salvia fresca**

En una cazuela grande se calientan a fuego medio tres cucharadas de mantequilla con el aceite de oliva y, cuando hace espuma, se añaden las setas y las chalotas y se revuelven para que queden bien cubiertas con la sustancia grasa caliente. Se baja el fuego y se sofríe hasta que las setas comienzan a soltar su jugo. Se espolvorea todo con bastante sal y pimienta. Se echa el vino

y se sigue cocinando suavemente durante veinte minutos, hasta que las setas absorben casi todo el vino y sus propios jugos. Mientras tanto, en un cacillo a fuego bajo, se calienta la nata para montar con las hojas de salvia. Cuando la mezcla está a punto de hervir, se retira del fuego y se tapa. (Así, mientras las setas se rehogan, la nata va adquiriendo el perfume de la salvia.) Se escurre la nata y se desecha la salvia. A continuación se vierte la nata perfumada sobre las setas y se sigue rehogando a fuego muy lento; se deja reducir la nata durante dos o tres minutos. Este plato se sirve en caliente, con tostadas finas y

copitas del mismo Moscato frío que se ha usado para cocinar.

Se obtienen 4 raciones.

## *Sgroppino*

# Helado de limón con vodka y vino espumoso

Me aficioné enseguida a que casi todas las comidas o cenas servidas en cualquier *osteria* o *ristorante* del Véneto tuvieran un final cremoso, helado y adictivo como este, pero aquí, en las montañas de la Umbría donde vivimos ahora, nadie sabe siquiera lo que es el *sgroppino*. Si bien en Venecia jamás preparé la bebida en casa, cuando nos mudamos comencé a improvisarla por pura nostalgia. Es tan ligero y se digiere

con tanta facilidad que uno casi se siente noble al beberlo, como si hubiese preferido una bebida fría en lugar del postre. Esta es nuestra versión casera.

**1/4 de kilo de helado o sorbete de limón**

**4 o 6 cubitos de hielo**

**100 gramos de vodka**

**1 taza de vino espumoso (en el Véneto se utiliza el omnipresente Prosecco)**

**la ralladura de un limón**

Se ponen en la licuadora el helado o

el sorbete, el hielo, el vodka y el vino y se bate todo hasta que queda espeso, cremoso y fluido. Se sirve en copas de vino heladas, se espolvorea con la ralladura de limón y se acompaña con una cucharilla.

# AGRADECIMIENTOS

Fue Sue Pollock la que me cogió de la mano y me dijo:

«Lo primero que tenemos que hacer es conseguirte la agente más extraordinaria».

Sue me llevó directamente a ver a Rosalie Siegel, que, como suelen hacer todas las personas mágicas, cambió el curso de mi vida. Rosalie es una Juana de Arco vestida de Chanel. Es una sabia. Con tenacidad, devoción y esa diplomacia suya tan poco común, nos fue guiando, a mí y a mi historia. Ya no

me puedo imaginar ninguna historia mía sin ella.

A través de diez mil kilómetros de tierra y mar, Amy Gash me ha ido frenando. Esta editora brillante me salvó de cometer un exceso de «flotar, revolotear, arremeter, engalanar, elevar y danzar». Me ayudó a desembarazarme de parte del viejo boato, a mejorar como escritora. Quienquiera que piense que un editor solo se ocupa de la puntuación y la gramática debería saber lo exhaustivo que es su trabajo. A Amy le gustó mucho esta historia y se ocupó infatigablemente de mi manera de contarla. Si en algún lugar del texto el lector encuentra tres

adjetivos seguidos, eso se debe a mi terquedad y es señal de una o dos escaramuzas que Amy me dejó ganar, entre todas nuestras batallas.

Este libro es obra de cada uno de los venecianos que me indicaron el camino o me contaron un secreto, de cada uno de los que bebisteis Prosecco conmigo, me enseñasteis una palabra, me disteis de comer, me abrazasteis, me rescatasteis y llorasteis conmigo. Sois una raza aparte, una tribu con más bendiciones que desgracias, y haber vivido aquellos mil días entre vosotros es un recuerdo divino que bruñe hasta el más mínimo ardor del Sol y me mantiene

calentita.

Por último, aunque no te mencione en este libro, eso no significa que no te recuerde, ni que no tenga un recuerdo bueno o no tan bueno de ti, según sea el caso. Lo que ocurre es que este libro es tan breve y mi vida es tan larga que esto es todo lo que puedo contar por ahora.



**MARLENA DE BLASI**, ha sido *chef*, periodista, asesora de cocina y vinos y crítica de restaurantes, y ha escrito dos libros sobre cocina italiana. En la actualidad, ella y su esposo, Fernando, organizan excursiones gastronómicas por la Toscana y la Umbría. *Un verano en Sicilia, Mil días en Venecia y Mil*

*días en la Toscana* obtuvieron un notable éxito de crítica y público.