



Luigi Chiarelli
La rivelazione



www.liberliber.it

Questo e-book è stato realizzato anche grazie al sostegno di:



E-text

Web design, Editoria, Multimedia
(pubblica il tuo libro, o crea il tuo sito con E-text!)

<http://www.e-text.it/>

QUESTO E-BOOK:

TITOLO: La rivelazione

AUTORE: Chiarelli, Luigi

TRADUTTORE:

CURATORE:

NOTE:

CODICE ISBN E-BOOK: n. d.

DIRITTI D'AUTORE: no

LICENZA: questo testo è distribuito con la licenza specificata al seguente indirizzo Internet:
<http://www.liberliber.it/online/opere/libri/licenze/>

COPERTINA: n. d.

TRATTO DA: La lettura : Rivista mensile del Corriere della Sera (1923: A. 23, ott., 1, fasc. 10 - nov., 1, fasc. 11).

CODICE ISBN FONTE: n. d.

1a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 24 aprile 2018

2a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 8 maggio 2018

INDICE DI AFFIDABILITA': 1

0: affidabilità bassa

1: affidabilità standard

2: affidabilità buona

3: affidabilità ottima

SOGGETTO:

FIC016000 FICTION / Umoristico

DIGITALIZZAZIONE:

Paolo Alberti, paoloalberti@iol.it

REVISIONE:

Catia Righi, catia_righi@tin.it

IMPAGINAZIONE:

Paolo Alberti, paoloalberti@iol.it

PUBBLICAZIONE:

Catia Righi, catia_righi@tin.it

Liber Liber



Se questo libro ti è piaciuto, aiutaci a realizzarne altri.
Fai una donazione: <http://www.liberliber.it/online/aiuta/>.

Scopri sul sito Internet di Liber Liber ciò che stiamo realizzando: migliaia di ebook gratuiti in edizione integrale, audiolibri, brani musicali con licenza libera, video e tanto altro: <http://www.liberliber.it/>.

Indice generale

Liber Liber.....	4
I.....	7
II.....	23
III.....	26
IV.....	45

Luigi Chiarelli

LA RIVELAZIONE

novella

I.

«Che per tutti onorar tosto al Tonante
Un bue quinquenne in sacrificio offerse:
Lo scuoiâr, lo spaccâr, lo fero in brani
Acconciamente, e negli spiedi infisso
L'abbrustolâr con molta cura, e tolto
Il tutto al foco, l'apprestâr sul desco,
E banchettando ne cibò ciascuno
A pien talento.»

Che selvaggi: – disse il generale Salvietti, gettando il libro su un divano. – E pensare che nelle scuole insegnano ad ammirare l'antichità omerica!

Il senatore Albigiani sorrise. Egli sapeva benissimo la ragione che rendeva il suo amico avverso a tutto ciò che fosse greco. In gioventù, quand'era addetto militare ad Atene aveva conosciuto una fanciulla a nome Elena, e, innamoratosene, l'aveva sposata. Dopo tre mesi, tornando dalla Tracia dove aveva assistito alle grandi manovre nelle quali era stato simulato con grande arte e minacciosa potenza un concentramento di armati per muovere alla conquista di Costantinopoli, era stato costretto a

constatare l'infedeltà della sua recente moglie, la quale lo tradiva con animo cosciente e corpo deliberato a favore di un giovane armeno che ancora evidentemente non era stato massacrato. Separatosi dalla irrequieta sposina s'era fatto trasferire, in odio alla Grecia e all'Armenia, a Costantinopoli presso quella Ambasciata.

— Volete sentire – interloquì il conte Ippolito Alderizzi dal fondo della sua poltrona, facendo lentamente declinare sulle ginocchia il libro che stava leggendo – gli insegnamenti che Onosandro Platonico dà nel suo *Strategikon Lògon* a proposito dei conviti e feste dopo la vittoria? «Vinti e trapassati i pericoli, e con grandissimi travagli avendo acquistata la vittoria siano a' tuoi soldati apparecchiati solenni conviti, e ordinatamente sieno i luoghi distribuiti, e diasi ordine di far giuochi e feste, e concedasi libertà di rimetter le fatiche, e di ricrearsi, acciocchè avendo già il certo fine della vittoria conseguito, e conosciute quelle cose che dopo la vittoria si hanno da godere, imparino a tollerar le difficoltà e i travagli della guerra.»

— È tutta qui la sapienza militare greca! – domandò il generale. – Ne sa di più un nostro caporale.

— Volevo soltanto comunicarvi – rispose il conte Alderizzi con la sua voce arida e un poco nasale – come l'uso dei grandi conviti, oltre a essere largamente praticato dai capitani e dagli imperatori, fosse anche raccomandato dagli scrittori d'arte militare.

Tossì, e riprese la sua lettura.

— Amico mio — disse il senatore al generale — se continuate ad affaticare il vostro spirito nell'esame dei valori greci, rischiate di turbare quel felice equilibrio fisico e morale del quale conviene che godiate per assidervi degnamente a mensa. E anche voi — proseguì rivolgendosi al conte che, tutto assorto nella sua lettura, andavasi sempre più affondando nella poltrona, sì da dare a prevedere che da lì a poco le sue ginocchia avrebbero sopravanzato il capo — credete che quella lettura si addica ad uno stomaco che tra poco dovrà iniziare le sue delicate e proficue funzioni?

Nessuno dei due uomini rispose. Il generale era intento a leggere i titoli impressi in oro sul dorso dei libri della ricca biblioteca gastronomica; in quanto al conte Alderizzi non era certo l'Albigiani che poteva distoglierlo dal sapiente settatore di Platone. Ma il senatore che nella sua lunga ed innocua carriera politica aveva preso l'abitudine di non essere ascoltato, non si adontò affatto dell'indifferenza de' suoi due amici, e con quella pacata sicurezza di chi ha sempre e strenuamente fatto parte delle maggioranze, andò a sedersi su un ampio e soffice divano non ancora stanco di sopportare l'altrui stanchezza. Cercò un'occupazione placida nella quale impiegare il tempo, in attesa che si facesse l'ora del pranzo: la lettura gli aveva sempre stancato la vista, nè voleva ripetere l'errore che egli stesso aveva rimproverato al conte Alderizzi; scelse, dopo maturo esame, la meditazione come quella che si rivela soltanto con un lieve increspamento della fronte; ed assunto un austero e luminoso

aspetto di gravità riposò nella sicurezza che nessuno avrebbe messo in dubbio il suo nobile travaglio.

Ma non ostante che meditasse, una cosa gli apparve evidente; e cioè che quella sera gli appartenenti all'*Illustrazione Cenacolo* erano turbati da una preoccupazione che offuscava in loro quella squisita voluttà che precede nei temperamenti delicati e sensuali il godimento di un piacere. È vero che finora non erano che in tre; lui, grande viticoltore, membro della Camera vitalizia, costantemente soddisfatto di sè e della sua bella barba bianca, e circondato dalla reputazione di essere un grande lavoratore perchè aveva sempre l'aria di riposarsi di una recente, dura ed egregia fatica; il conte Ippolito Alderizzi storico insigne, membro effettivo ed onorario di molti istituti italiani e stranieri, presidente della Reale Accademia delle Iscrizioni, e direttore del Giornale di Paleografia; e il generale Carlo Salvietti, che da due anni aveva dovuto lasciare il comando della Divisione avendo raggiunto i limiti d'età, burbero di carattere come prescrivono i regolamenti militari, alto, asciutto, con i capelli, i baffi e gli occhi grigi. Ma era facile prevedere che anche gli altri, quando, giungendo, avessero appreso la stupefacente novità, sarebbero restati sorpresi e contrariati. Dal fausto giorno in cui Ottimo Barabello aveva fondato l'*Illustrazione Cenacolo*, una cosa simile non era mai accaduta. Ed ora era proprio a lui, al generoso nume tutelare, che si doveva la prima infrazione alle norme tradizionali di quel glorioso istituto conviviale.

*

Il generale, in piedi, stava tuttora col naso impennato d'avanti al grande scaffale di mogano contenente i libri di cucina; il conte Alderizzi continuava a leggere e a sprofondare nella poltrona; il senatore meditava. Nel salotto parato di un vecchio damasco rosso proveniente dagli antichi fasti cardinalizi dei Barabello, che dal quindicesimo al diciottesimo secolo avevano avuto tre Principi della Chiesa, cioè, Galeotto, Primo dell'ordine dei Diaconi, Ascanio, Arciprete di San Pietro e Ludovico, Camerlengo, l'attesa si andava facendo grave e penosa. Il generale si voltò di scatto proprio come si addiceva ad un vecchio militare, e risoluto a chiarire con un'azione decisiva il vago malessere psicologico che incombeva sui convenuti, esclamò con voce aspra: – Insomma!...

Nè il senatore, ne l'Alderizzi si mossero. E il generale che aveva tuttora la tranquilla convinzione di saper dominare e condurre con una sola parola e magari con un solo gesto innumerevoli coorti di uomini, sarebbe restato mortificato, se in quel momento non fossero entrati nel salotto, a mutare la situazione strategica e morale, altri due membri autorevolissimi dell'*Illustre Cenacolo*: don Damiano Spaderni, canonico lateranense, uomo di santi costumi e di profonda dottrina e Pietro Pomice, filosofo. Don Damiano si avanzò col suo passo soffice; il suo sorriso cristiano e indulgente illuminò tutta la stanza. Pietro Pomice era dietro di lui come l'ombra della

fedo. Il suo pallore grave, la sua fronte alta che respingeva vittoriosamente i capelli castani solcati da qualche guizzo argenteo, e quel sorriso caffè e latte che palesava la ironica e rassegnata amarezza del suo spirito deluso, rivelavano nobilmente l'uomo che tra la filosofia e la vita stava gravemente assiso come un giudice di campo. Le raffiche del pensiero e degli avvenimenti s'erano avventate su di lui e l'avevano combattuto; non vinto nè consumato; chè anzi il suo giudizio era sempre come una spada diritta e tagliente tesa fra la natura e l'idea, e un'adipe dignitosamente contenuta dava pienezza al suo panciotto sul quale un'esile catena d'oro s'incurvava come un festone scintillante.

L'acuta previsione del senatore si avverò. Tanto il canonico che il suo filosofo furono sgradevolmente sorpresi dalla notizia impreveduta che il generale aveva subito loro comunicato con quella rude e cordiale franchezza senza la quale non esiste un buon militare.

— E Barabello come ha giustificato questa deroga alla regola che governa i nostri convegni? — domandò Pietro Pomice al generale.

— Ha detto che ci spiegherà le ragioni della sua infrazione prima di pranzo.

Don Damiano non sorrideva più. Chi era quell'estraneo che sarebbe venuto a turbare l'intimità confidenziale del convito?

— Manca Urbano Casacca — osservò Pietro Pomice guardandosi intorno.

— Non tarderà a venire — opinò il senatore.

Era Urbano Casacca un celebre organista. Il suo nome era di quelli che si pronunziano con voce d'estasi. Nelle feste solenni una grande moltitudine accorreva e faceva ressa in Santa Maria Maggiore per sentir l'organo con la sua voce possente e spaziosa cantare la gloria di Dio. Sembrava che dalle canne d'argento una fontana dai mille getti prorompebbe con gaudiosa veemenza, e riversandosi come una fiumana tonante e scrosciante, dilagasse con impeto generoso fino a trovare nelle ultime risonanze il suo trasparente riposo. L'infinito diventava musica. E le anime si aprivano, si spalancavano ed era in esse come un'irruzione di sole.

Entrò. Aveva gli occhi azzurri e il volto tondo e roseo. I capelli biondi gli lambivano il colletto della giacca. Nell'abito ampio il suo corpo grassoccio respirava il benessere. Le mani che facevano capolino dalle maniche troppo lunghe, erano bianche e paffute. Portava un paio di scarpe larghe e piatte simili a quelle usate dagli ecclesiastici. Una principessa russa s'era invaghita di quel fanciullo cinquantenne e gli rendeva la vita procellosa.

Oramai non mancava che Ottimo Barabello, perchè l'*Illustre Cenacolo* fosse al completo.

*

Da tre anni i sette commensali si riunivano ogni giovedì nella sala da pranzo del palazzo cinquecentesco fatto costruire da Sua Eminenza Ascanio Barabello, Arciprete di San Pietro. Per unanime voto nessun estraneo

poteva partecipare a quei conviti che erano regolati da un severo rituale. L'assenza di qualcuno di essi era tollerata soltanto se causata da gravi impedimenti. Durante il pasto era proibito intrattenersi su argomenti gravi e travagliosi; bandite erano quindi le scienze e le arti, le questioni filosofiche e sociali. Era fatta eccezione soltanto per la politica dato il naturale contenuto comico, e per ciò atta a promuovere quella letizia parca e semplice che anima senza turbare la solennità conviviale, ma anche di questa non era consentito parlare se non in forma aforistica, parabolica od aneddotica ravvisandosi nella discussione e nell'allocuzione i germi micidiali della funebre noia. Di regola non erano ammessi che i discorsi gastronomici o attinenti alla gastronomia, nella misura e nella forma sancite dalla disciplina. Ogni commensale aveva una sua funzione ben determinata. Ottimo Barabbello, il fondatore dell'*Illustre Cenacolo*, che sceglieva le vivande e ne sorvegliava la preparazione e la cottura, era il *Rettore*. La sua magnifica liberalità si assumeva cordialmente tutti i gravami di quei conviti. Don Damiano aveva l'ufficio di *Assaggiatore*. Di ogni pietanza che veniva servita in tavola, un servo gli presentava una piccola porzione su un piatto d'oro, ed il santo uomo con la gravità richiesta da una così delicata ed importante mansione, servendosi di una posata d'oro, l'assaggiava con grande cautela e dava il suo giudizio che era inappellabile. Pietro Pomice era l'*Oratore*; a lui era affidato l'incarico di dissertare sulle vivande secondo la sua natura letteraria e filosofica. Il senatore Albighiani aveva il com-

pito di *Zelatore*, e nessuno avrebbe saputo adempierlo al pari di lui che da tanti anni, nei momenti che precedevano le votazioni, correva per i corridoi del Senato chiamando a raccolta i votanti della maggioranza. Egli incitava i convitati a mangiare, badava che il loro stato d'animo si mantenesse sereno perchè traessero dai cibi ogni profitto, annunciava le portate a voce alta e chiara. Urbano Casacca aveva il titolo di *Apologeta*. A lui era commessa la cura di magnificare la mensa e i commensali, di esaltare la rara squisitezza delle frittture, degli arrosti, delle salse. E in questa glorificazione il grande organista intonava il suo dire sul registro della *voce celeste*. Lo *Storico* era, naturalmente, il conte Alderizzi. A lui era affidata la redazione de *La Cronaca conviviale*, e l'incarico di fornire durante il pranzo tutte le notizie storiche, riguardanti i vari cibi e gli usi della mensa. Infine il generale Salvietti era ordinato all'ufficio di *Questore*. Vigilava sull'andamento dei conviti, reprimeva gli abusi, sorvegliava l'adempimento delle varie mansioni, lodava i diligenti, biasimava i pigri, puniva i contravventori, disciplinava gli uomini e i casi. Tutti gli erano pacificamente soggetti a cominciare dal *Rettore*; ed ei mandava e giudicava a suo talento senza che alcuno osasse ribellarsi o mormorare. Esercitava il mandato affidatogli col suo abituale pugno di ferro.

Mangiare! Oh, non si trattava di una così umile e volgare funzione! Si mangiano forse le grimosole condite, le lampredozze di Tevere sottestate, i tartufi alla proven-

zale? È l'animo che sorridendo li accoglie come una radiosa letizia!... Mangiare?... Esultare!

Il conte Alderizzi domandò a Pietro Pomice:

— Avete notizie di mio nipote Diego?

— Ma sono otto mesi che è tornato dall'Africa – rispose sorridendo il filosofo –. È venuto anche ieri a prendere il tè da noi.

— Quanto viaggia quel ragazzo! – esclamò il conte scuotendo il capo. E riprese la sua lettura.

*

Improvvisamente Urbano Casacca che aveva fra le mani un giornale, gettò un grido di dolore. Tutti si volsero ansiosi verso di lui.

— Ah, che notizia terribile!... Il lago Lucrino!

— Ebbene? – gli domandò con voce trepidante Don Damiano.

— Ebbene, ascoltate!...

E prese a leggere con voce commossa: «Uno strano fenomeno si è verificato nel lago Lucrino, tra Baia e Pozzuoli. Ieri, di giorno, improvvisamente, si videro comparire alla superficie del lago pesci d'ogni genere in notevole quantità, che, dopo essersi brevemente agitati, galleggiavano come uccisi da un improvviso e misterioso malore. L'intero vivaio del lago Lucrino è andato così distrutto. I danni si fanno ascendere a molte diecine di migliaia di lire. La causa del fenomeno non si è ancora stabilita. Si suppone però che si debba attribuire alla na-

tura vulcanica di quel lago.»¹ E il celebre organista lasciò cadere le braccia, affranto. Un gran silenzio s'era fatto intorno.

— Oh, il lago Lucrino... – cominciò, facendosi forza, il senatore Albigiani.

Ma il generale, investendosi della sua funzione di *Questore*, lo interruppe invitandolo a tacere. La sua voce era roca ma ferma: un vecchio militare sa padroneggiare il suo dolore. Concluse:

— Aspettiamo Barabello.

Chiamò un servo e lo mandò in cerca del *Rettore*. Ottimo Barabello era in cucina che accudiva alla preparazione di una *crostata di latte e fegato d'ombrina*; che era l'*evocazione* di quel convito. In ogni radunata dell'*Illustre Cenacolo*, si evocava una pietanza apparsa in qualche antico pranzo, ricomponendola secondo le prescrizioni e i modi del tempo. Per quel giovedì era stata scelta la *crostata di latte e fegato d'ombrina*, apparsa già nel «Pranzo fatto in Trastevere dallo Illustrissimo et Reverendissimo Cardinale Lorenzo Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V, Imperatore, quando sua Cesarea Maestà entrò in Roma nel mese d'aprile 1536 in giorno quadagesimale.»

*

Il duca Ottimo Barabello apparve nel vano dell'uscio. Ero un bell'uomo: alto, di ricca corporatura, solido e fie-

¹ *Corriere della Sera* del 18 agosto 1922.

ro. Sul bel volto aperto splendeva la gioia di vivere. Era calvo, e soltanto una corona di capelli d'un color fulvo mitigato da una prima canizie gli recingeva il bel cranio rotondo e lucente. Il calore de' fornelli e dell'opera gli avevano inermigliato il volto. Ma tuta quella felicità si offuscò, disparve, subito che l'orrenda sciagura gli fu nota. Un lieve tremito tormentava il suo turgido labbro inferiore. I suoi begli occhi azzurri si erano velati. Tuttavia, componendo la sua persona in un atteggiamento solenne, e levando il braccio ad un magno gesto di invocazione, con voce grave e commossa prese a dire:

— Amici — e tutti si volsero verso di lui con la compunta attenzione di chi ascolti una orazione funebre — amici, da due millenni il lago Lucrino pasceva di gioiequisite i devoti della mensa che del cibo hanno fatto un prezioso nutrimento spirituale, trasformando il basso peccato della gola in una divina ingordigia di rare e delicate sensazioni. Del lago Lucrino, delle sue glorie, de' suoi poeti vi parlerà il dotto ed eloquente Pietro Pomice, nostro *Oratore*. Io, facendomi interprete del vostro cordoglio, e della pena di tutti coloro che dalla cerulea onda lucrina trassero, con trepido amore, quelle prelibate commozioni di cui gioirono i loro sensi raffinati, propongo che si promuova un pellegrinaggio commemorativo al lago Lucrino.

— Mi associo! — disse con voce vibrata e cordiale il senatore Albigiani, che essendo un consumato uomo politico conosceva il segreto di quelle incisive frasi parlamentari che esprimono la simpatia e la solidarietà.

I convenuti risposero con un mormorio di approvazione, e si disposero ad ascoltare rispettosamente la parola di Pietro Pomice. E il filosofo prese a parlare con la dolce e pensosa serenità di chi ha il privilegio di essersi messo al disopra dei sentimenti e delle passioni.

Mosse dalle origini. Parlò della grande opera di Augusto che fece restringere la foce del lago Lucrino e dell'Averno, e richiamò i versi di Virgilio:

An memorem portus, Lucrinoque addita claustra
Atque indignatum magnis stridoribus aequor,
Iulia qua ponto longe sonat unda refuso,
Thyrenusque fretis immititur aestus Avernis.

E disse che quell'opera annoverata fra le più meravigliose compiute dai Romani, non fu fatta per altro che per rendere quieta e sicura la stanza e la pastura ai pesci, e trattenere il mare che con troppo impeto ed orgoglio traboccando nel lago li inquietava e li adduceva altrove.

E celebrando i pesci divagò. Disse che Plinio nominava tra i pesci più pregiati lo storione, il ragno, il nasello, a lampreda e la triglia; e che lo storione sopra tutti era stimato, sì che Marziale li diceva bocconi da imperatore. E parlò dei ragni e delle lor due specie: quelli col ventre maculato di nero e quelli dal ventre candido lodatissimi, che dai Latini eran detti *lanati* per la bianchezza e mollezza della carne, e fra questi ancora più stimati, come attestano Lucilio, Plinio e Macrobio, quelli che si pescavano tra i due ponti del Tevere. E trattò dello scaro, molto più pregevole del dentice, che pescavasi nel mare

Carpazio. E venne quindi alle triglie, alle famosissime e ricercate triglie di scoglio, grasse e saporose, di cui i più ghiotti non mangiavano che la coratella ed il capo. Usavano i raffinati, per rendere più acuto e vario il loro piacere, tenerle vive sulla mensa in vasi di vetro per goder-si la vista dei loro riflessi purpurei e dorati, e perchè morendo facevano bellissimi e strani mutamenti di colore; e pescavanle anche vive da quei vasi per affogarle in quella celebre e costosa salsa che chiamavasi *garo*. E parlò dei naselli Pessinunzi pescati nel mar della Soria, cari a Plinio, e delle murene turgide e dei tonni, e delle pelamidi di Calcedonia e del promontorio Pachino, e dei rombi di Ravenna e del mar Nero ingrassati ne' ghiacci della palude Meotide e di quello famoso che fu portato da Ancona a Domiziano e di cui parla Giovenale nella satira quarta; e degli spannochì, e del lato nudrito nel golfo di Messina e che Archestrato lodava. Poi con uno di quegli eleganti ed arditi trapassi che soltanto gli uomini di lettere, i filosofi sanno compiere, nel parlar delle orate colse il destro per tornare al lago Lucrino, chè soltanto in quello specchio d'acqua l'orata eravi saporosa, nutrendosi ivi d'ostriche come ricorda Marziale:

Non omnis laudem, pretiumque aurata mererur,
Sed cui solus erit concha Lucrina cibus.

Le ostriche! Le ostriche per cui Tiberio donò cinquemila scudi ad Asellio Sabino per aver costui composto un dialogo in cui le ostriche disputavano il primato agli uovoli, ai beccafichi ed ai tordi. Le ostriche di cui il dis-

soluto ed ingordo Eliogabalo faceva persino salcicce e il ripieno pei polli e per altri animali. I golosi gioivano di vederle aprire in tavola, costume al quale Seneca nella settantottesima epistola: *Quia non ostrea ipsi Locrina in ipsa mensa aperiuntur*. E delle celebrate ostriche del lago Lucrino parla anche Plinio: *Ostreis Lucrinis optimum saporum adiudicavit*. Ma ecco che esse sono soprafatte dalle ostriche di Taranto che salgono in fama, e che Varrone annovera tra i bocconi più prelibati. *Sic transit gloria...* E qui la voce di Pietro Pomice si fece patetica. Così le ostriche, come gli uomini, come le idee; nessuna conquista è definitiva; chè gl'incalzanti appetiti degli emuli assaltano chi più in alto si pose, e lo rovesciano od a lui si sostituiscono, per offrirsi allo stesso destino di precipitare sotto la spinta dei sopravvenienti. E chi meglio, e con maggiore acutezza, e più ornatamente d'un filosofo avrebbe potuto esprimere questi amari concetti? Poi continuò dicendo che per togliere ogni ragione di contrasto fra queste due sorta d'ostriche fu deliberato di trasportare le ostriche tarentine nel lago di Lucrino, e quivi farle ingrassare.

Ostriche, ostriche fragranti, tenere, saporose annunziatrici voluttuose di preziose imbandigioni, ostriche, brivido fiore gemma della mensa, che vi annegate nei chiari vini pungenti color del topazio, ostriche del lago Lucrino ove siete? Perdute! Lucullo ritrova i suoi occhi remoti per piangere, ed al suo pianto un pianto infinito risponde!

E nel concludere il discorso la voce di Pietro Pomice era animata da un brivido lirico.

II.

Dopo che tutti, come si usa nelle migliori assemblee, si furono congratulati con l'oratore il quale, sorridendo, mostrava di essere soddisfatto di sè, i convenuti si volsero verso Ottimo Barabello in attesa delle comunicazioni che egli aveva promesso di fare. Perchè aveva invitato un estraneo? E chi era costui?

Ottimo Barabello sentì nel silenzio degli amici quelle domande. Erano petulanti ed imperiose. Si appoggiò al grande camino di marmo nero: socchiuse gli occhi, chinò il capo, richiamò i suoi ricordi lontani, e con essi s'intrattenne un poco nel chiuso della sua anima. Poi cominciò a parlare lento e piano come se anche le sue parole fossero remote e giungessero pallide e stanche alle labbra.

— Ognuno di voi ha conosciuto l'amore; ognuno di voi ha certo incontrato nella sua vita una fanciulla che con uno sguardo ha fatto splendere tutti i vostri pensieri come fuochi di gioia.

Le ciglia del generale Salvietti si aggrondarono; qualche fronte si fece torbida.

E raccontò: a vent'anni aveva amato una fanciulla bionda, Diana, e s'eran giurati di sposarsi. Nessun amore era stato più soave e più ardente. Quanti progetti, quanta speranza di felicità! I loro discorsi eran pieni di veli bianchi, di voci d'organo, di ceri accesi e d'incenso. Gli angeli volavano sopra di loro. Eran nell'imminenza di domandare ai genitori il consenso al matrimonio, quando ella gli annunciò l'arrivo dall'America di un giovane figlio di un amico di suo padre. Si chiamava Ralph; era magro, ossuto, duro; parlava marcato e rideva forte. Che cosa fosse poi accaduto egli non l'aveva mai saputo; ma avvenne che una mattina Diana partì improvvisamente per sposarsi col giovane americano. Ed egli non l'aveva più riveduta. Soltanto dopo un anno ella gli aveva scritto, domandandogli perdono, e annunciandogli la nascita di un figlio: Wilfrid. Poi, di quando in quando, ella aveva a scrivergli, dicendogli sempre di essere tranquilla e soddisfatta della sua vita, e come l'amicizia che aveva per lui andasse con gli anni facendosi sempre più dolce... In una di quelle lettere ella gli aveva annunciato di aver parlato di lui a suo figlio, a Wilfrid, il quale, se un giorno fosse venuto in Italia, non avrebbe dimenticato di fargli visita; e glielo raccomandava per quell'occasione. Per trent'anni quelle lettere, traversando il mare, eran venute a portargli i pensieri di colei che era stato l'unico amore di tutta la sua vita, poi... Era morta!...

E dopo un breve silenzio, durante il quale il passato gli riapparve con tutta la soave malinconia dei dolori illanguiditi dal tempo, concluse:

— Oggi è giunto Wilfrid, il suo figliuolo. È in Europa da un anno. È stato a Londra, a Parigi, a Berlino. Sebbene non abbia ancora quarant'anni gode fra gli scienziati di una grande rinomanza. La chimica gli deve le sue ultime parole. Ripeterà anche qui la sua conferenza: «La revisione dei corpi semplici.»

È lui che pranzerà questa sera con noi. E perchè io l'abbia invitato ora voi lo sapete.

Girò lentamente uno sguardo sugli amici, si passò una mano sulla fronte carica di ricordi, e s'avviò per uscire.

III.

Alto, magro, biondiccio, con un sorriso che sembrava mordere un angolo delle labbra pallide e sottili, Wilfrid non poteva riuscire simpatico. Invano Ottimo Barabello aveva cercato in lui il dolce volto e la grazia soave di Diana; nè Ralph gli aveva tramandato quella sua forza ossuta e quei suoi modi bruschi. Sembrava che nè la madre nè il padre avessero consentito in lui.

Ritto in un angolo del salotto d'innanzi a Pietro Pomice, egli ascoltava il filosofo che cercava di dimostrargli con la sua spietata eloquenza la perniciosa influenza che la nozione del mondo fisico esercita sul genere umano. «Soltanto nell'ignoranza è la felicità!» E levando il tono della voce perchè anche gli altri potessero udire, continuò:

— Voi scienziati credete di lavorare per il bene dell'umanità, e come tutti i benefattori pretendete un largo tributo di rispetto e di riconoscenza. Ma la vostra opera è così estranea agli scopi della vita che gli uomini hanno perfettamente ragione di trascurare voi e i vostri lavori.

La vita umana non è nè nel corso degli astri nè nell'elettrolisi dell'acqua, ma nell'adempimento delle sue funzioni naturali che sono restate uguali dal primo uomo a noi. L'esistenza degli animali, che ignorano tutte le vostre ammirevoli scoperte, si svolge e si compie in una così perfetta armonia con la natura e quindi con una così pura felicità da umiliare la superbia umana. Quale contributo credete che porti alla mia vita la vostra revisione dei corpi semplici? quale modificazione nel modo di comportarsi di quell'uomo che passa in questo momento per la via zufolando una canzone, o di quella fanciulla che socchiude gli occhi e si abbandona ai baci dell'innamorato? Non vi sentite terribilmente isolato nel vostro laboratorio con le vostre ricerche e le vostre scoperte? E quando vi riunite fra scienziati non v'assale mai il dubbio d'essere un manipolo di pazzi melanconici intenti a perseguire delle realtà imponderabili e oscure, affannati a disputare fra voi in un linguaggio che nessuno conosce? Che cosa v'ha di più effimero delle vostre definizioni? La scoperta di ieri non è stata distrutta da quella di oggi che alla sua volta sarà annullata da quella di domani? E voi restate con l'inutile cadavere di quella vostra verità sulle ginocchia, sconsolati e ridicoli, parodia di quella Pietà che riassume una vera e possente tragedia umana. Lasciate alla vita la sua pienezza e alle sintesi la loro unità. Cercare le cause e gli elementi è opera distruttiva. Voi offuscherete la bellezza di un'acqua fresca e canora se penserete che essa è composta di due atomi di idrogeno e uno di ossigeno, come distruggerete

la gioia che vi dà l'amore di una donna rivelando che esso è composto di sensualità, di abitudine, di cupidigia, di egoismo, di vanità, di fantasia. Il tormento dell'indagine e il demone della conoscenza avvelenano la vita. Soltanto nell'ignoranza è la felicità.

Tutti mostravano di essere d'accordo con Pietro Pomice. Ottimo Barabello sorrideva apertamente per togliere alle parole del filosofo ogni asprezza polemica.

Wilfrid si guardava intorno impassibile. Il suo sguardo era acuminato, e frugava nel vivo come una punta d'acciaio. Disse:

— Io non ho nessuna intenzione di turbare la vostra felicità! — E andò a guardare i libri allineati negli scaffali.

Il generale Salvietti gli dardeggiò alle spalle un'occhiata terribile. I suoi baffi grigi erano minacciosi come due baionette. Gli altri erano divenuti torbidi e irosi.

Wilfrid leggeva, qualche volta ad alta voce, i titoli dei libri e sorrideva: Apicius, *De Re coquinaria*; Platino, *De obsoniis*; Giovanni De Rosselli, *Epulario*, 1518; Ottaviano Rabasco, *Il convito*; Vittorio Lancellotti, *Lo scalco pratico*; Bartolomeo Stefani, *L'arte di ben cucinare*; Cesare Pandini, *Il mastro di casa*; Venanzio Mattei, *Teatro nobilissimo di scalcheria*; Domenico Romoli soprannominato Panunto, *La singolare dottrina*.

Ottimo Barabello gli si avvicinò quasi per stornare dal giovane scienziato l'ostilità che intorno a lui si andava addensando.

— Sono interessanti questi libri, non è vero? — domandò.

— Sì, come testimonianza della ventruta stupidaggine umana.

Ottimo si volse a guardare gli amici, timoroso che qualcuno avesse udito, mentre Wilfrid continuava a guardare e a leggere: *Lucerna dei cortegiani ove in dialogo si tratta diffusamente delle corti, così dei ventiquattro uffici nobili come delle varietà dei cibi per tutto l'anno e ciascuna domenica ed altri banchetti diviso in sei capitoli*, Opera di Gio. Battista Crisci; *Le pâtis-sier français*, Amsterdam, Louys et Daniel Elzevir; *Li tre trattati* di Matia Greghar bavarese di Mosburc; *Il Trinciante* di M. Vincenzo Cervio ampliato e ridotto a perfezione dal cav. Reale Fusoritto da Narni; Cristoforo MESSISBURGO, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale*; *L'Apicio ovvero il maestro dei conviti* di Giov. Francesco Vasselli; *Il cuoco segreto di Papa Pio V*, Opera di M. Bartolomeo Scappi. Ad un tratto ruppe in una risata. Aveva un libro aperto nelle mani. Si volse agli astanti e lesse: «*La bouillabaisse demande la rascasse et la rascasse demande à etre mangée avec la bouillabaisse*».

— Chi avrebbe imaginato — disse egli poscia — che questo nobile pesce avesse della predilezioni così singolari? Ve l'immaginate voi, o signori, la *rascasse* che balza fuori dell'onda e comincia a gridare: «Voglio essere mangiata con la *bouillabaisse*; deh, mangiatemi con la *bouillabaisse!*». L'è dunque così di peso la vita?

Nessuno gli rispose, Ma egli, incuriosito, continuò a sfogliare i libri, a leggere.

— Ecco dove si vede che la lepre è molto più saggia del coniglio: «*Le lapin demande à être écorché de suite, le lièvre préfère attendre*». E chi può dargli torto? E che cosa ne dite, o signori, di questo consiglio? «Prendete il vostro fegato, tagliatelo a fettine, e cospargetelo di sale pepe e prezzemolo tritato fino.» C'è nessuno fra voi che l'abbia messo in pratica? — E continuando ad aprire i libri a caso leggeva incurante del silenzio ostile che s'era fatto intorno a lui. «La sogliola vuol essere fritta». Ah, questo non è vero. Io ho conosciuto personalmente molte sogliole, e nessuna mi ha mai espresso un così tragico desiderio. «È superfluo dire che il domestico dovrà porre la massima cura a non spandere le salse sugli abiti dei convitati». Ecco un sagace avvertimento al quale mai nessuno aveva pensato. I vostri domestici, signor Barabello, lo seguono?

— Fanno del loro meglio — rispose Ottimo ridendo. Ma la sua risata fu senza risonanza. I suoi amici s'erano raccolti in un angolo del salotto come un gruppo di congiurati intenti ad ordire un agguato. In mezzo ad essi il generale Salvietti, con una mano sulla spalla del conte Alderizzi, sembrava che stesse pronunciando la formula del giuramento. Don Damiano, seduto con le mani incrociate sul ventre, guardava, in mancanza del cielo, il soffitto.

Ottimo Barabello, preoccupato, andò verso di loro, e con voce ilare propose:

— Chi di voi vuol proporsi la santa missione di convertire questo eretico?

Nessuno rispose.

— Convertirmi? È dunque una religione la vostra? E chi adorare?

— Gasterea, la decima musa, secondo la definizione di Brillat-Savarin – rispose Urbano Casacca con la sua voce trasparente, andando verso di lui.

— Gasterea? Preferisco la decima musa dannunziana: Energiea. La vita ha oggi altri scopi e molto più alti di quello che vi proponete voi. Mangiare! Oggi si vive col cervello e non con lo stomaco. A placare la fame bestiale bastano una fetta di carne in conserva e un bicchiere di birra. Voi invece siete gli eredi degeneri di Esaù: per un qualunque piatto impasticciato da quei tenebrosi manipolatori che voi chiamate cuochi vendereste ogni primogenitura.

— Però nessuno dei vostri *bars* – osservò il senatore Albigiani – dove mangiate la fetta di carne in conserva e bevete il bicchiere di birra, passerà alla storia come quei *restaurants* parigini che sorsero verso la fine del settecento e fra i quali sono restati celebri Beauvilliers, primo su tutti, autore di un'opera in due volumi in ottavo intitolata: *L'art du cuisinier*, Méot, Robert, Rose, Legacque, i fratelli Véry, Henneveu e Baleine.

— Cadmus che introdusse la scrittura in Grecia – fece osservare il conte Alderizzi – era stato cuoco del re di Sidone. E dall'Oriente oltre che la scrittura passò in Grecia anche il gusto per le vivande prelibate. Lo stesso

Platone non ci ha tramandato il nome di quei sapienti che scrissero intorno agli squisiti piaceri della mensa?

— Sono gusti che fiorirono nei periodi di decadenza. I vostri celebri *restaurants* parigini sorgono mentre agonizza l'infelice regno di Luigi XVI; quando la frugalità dispàre lo splendore della Grecia si offusca e volge al tramonto: e la decadenza di Roma, comincia il giorno in cui dalla Grecia viene l'uso dei lauti banchetti. E nell'uomo non è forse la ghiottoneria il primo sintomo di senilità?

— È indice di sensi delicati – proruppe il generale Salvietti che a stento aveva fino a quel punto frenato il suo spirito offensivo. – Io per esempio mi sento giovane come a vent'anni.

E tutti si sentirono giovani come a vent'anni. Fu in quegli uomini un'improvvisa e orgogliosa primavera. Avean il capo eretto, i muscoli tesi, lo sguardo scintillante.

— Questo non v'impedirà di andare all'inferno. – E volgendosi a Don Damiano: – Non è vero che quello della gola è un peccato capitale?

Don Damiano arrossì, abbassò gli occhi, non seppe che cosa rispondere, come una fanciulla alla quale sia stata rivolta una domanda indiscreta.

— Vi ricordate – continuò Wilfrid – le parole del Signore riportate nel Libro del Profeta Ezechiele? «E mangia una focaccia d'orzo che sia cotta con isterco d'uomo...» Temo che nessuno di voi abbia obbedito al divino comandamento.

— Ma nemmeno Ezechiele lo eseguì, chè ne fece rimostranza – disse Don Damiano.

— Ma il Signore gli disse: «Vedi, io ti do sterco di bue, in luogo di sterco di uomo: cuoci con esso il tuo pane».

— Vi voglio vedere a tavola – gli disse Ottimo Barabello ridendo. – Sono sicuro che mangerete di più e con maggior diletto di noi.

Quella sera Ottimo Barabello rideva spesso e forte per rendere gaia la conversazione; ma nessuno gli teneva conto di quel nobile intendimento. Sentiva gli sguardi dei suoi amici volgersi a lui acerbi di rimproveri e di collera, e temeva che qualcuno d'essi finisse per mostrare troppo apertamente il proprio risentimento.

Ma gli uomini valgon più nei propositi che negli atti; e quando fu annunciato il pranzo nulla di grave era ancora accaduto.

*

La mensa imbandita nella magnifica sala parata di arazzi e ornata di pitture pregevoli, se non fastose, e opulenta come quelle che si apprestavano per le cene romane o per i conviti delle corti medioevali, splendeva tuttavia per la ricchezza del vasellame d'oro e d'argento virtuosamente sbalzato e lavorato a cesello, per il pregio dei lini, per la rarità dei cristalli, per la dovizia e l'eleganza dell'apparecchiamento. Nel mezzo della tavola coperta da una candida tovaglia di finissima tela di

Fiandra corsa da merletti veneziani per i quali traspariva un broccatello roseo ch'era sotto, si levava un bellissimo trionfo d'argento composto di quattro statuette rappresentanti le stagioni le quali con un braccio levato sostenevano un mappamondo sul quale era con i suoi simboli naturali descritta la geografia alimentare: ogni mare aveva i suoi pesci migliori e ogni terra i suoi più squisiti prodotti figurati in pietre preziose che vagamente splendevano. Le quattro statuette, che nell'altra mano tenevano gli attributi delle stagioni lavorati in oro fino, poggiavano su una grande conchiglia nella quale erano incastrate alcune perle orientali. I piedi del trionfo erano foggiate a forma di delfini che sporgendo il capo di sotto alla conchiglia mostravano i loro occhi di rubino. Il trionfo, un ricordo della capitolazione di Wurmser a Mantova, era stato donato da Napoleone Bonaparte ad Adonea Barabello in ricordo del convito nel quale l'aveva conosciuta. A Tolentino, sulla fine di una cena offerta il 20 febbraio 1797 al generale in capo de *l'armée d'Italie*, quattro donzelli avevano portato in tavola, su un grande piatto d'argento coperto da un drappo di damasco rosso, Adonea, bella d'una bellezza incomparabile. Il giovine Bonaparte molto l'aveva lodata e di lei s'era compiaciuto, e in ricordo della graziosa presentazione le aveva fatto dono di quel trionfo, che ella poi aveva portato con sè il giorno in cui era andata sposa ad un fiero gentiluomo di Perugia. Rimasta vedova in assai giovane età il prezioso ornamento da tavola era tornato ai Bara-

bello i quali non ne raccontavano volentieri la provenienza.

Quando gli otto commensali furono assisi intorno alla grande tavola, la voce del senatore Albigiani annunziò al modo di Varrone: «*Principia convivii*». Ed allora due servi si avanzarono portando vassoi, piatti, terrine. Erano gli antipasti; le fanfare del pranzo. E subito cominciò un tinnante strepire di posate destramente messe in opera. I due servi giravano offrendo, aggraziati e severi, le carni salate, i pesci accarpionati o conservati nell'olio, le ostriche e i ricci di mare, i legumi maturati nell'aceto, le insalate novelle, il butirro, i gamberi, le ulive di Spagna, il prosciutto pepato di Xerica, il caviale e le anguille affumicate di Russia, le aringhe d'Olanda, ed ogni convitato con tenera cura sceglieva e domandava. Soltanto Wilfrid restò indifferente d'innanzi ad una così ricca e stimolante varietà di cibi. Si fece servire una fetta di prosciutto, e la mangiò in fretta, a grossi bocconi, distratto e irriverente.

Urbano Casacca si piegò verso Pietro Pomice che gli era a lato, e gli sussurrò:

— Sembra che sia abituato a mangiare nei *buffets* delle stazioni.

Tutù guardavano Wilfrid scandalizzati. Don Damiano che sedeva alla sinistra di Ottimo Barabello, il quale era a capo della tavola, teneva gli occhi nel piatto per non vedere. Il generale Salvietti accigliato, con i pugni sulla tavola, l'uno dei quali stringeva la forchetta e l'altro il

coltello, sembrava che esaminasse una carta topografica alla vigilia di una battaglia.

Ottimo Barabello si volse a Wilfrid che era alla sua destra, e con una voce da vecchio amico gli domandò:

— Perché non assaggiate un poco di questo caviale? Viene dal Volga.

— No, grazie, mio caro Trimalcione.

— Lasciatevi tentare.

— Questo genere di tentazioni non è per me, ve l'ho detto.

— È squisito.

— Per voi. Per me... sapete che cos'è per me il caviale sia pure del Volga? Ecco: acqua, parti 43.9, albumina 30.8, grassi 1.7, ceneri 8.1, sostanze estrattive 1.7. E rise mostrando il suo dente d'oro fra le labbra pallide e sottili.

I commensali, stupefatti, s'erano fermati a metà del loro gesto, e restavano così, come fantocci meccanici sorpresi dall'improvviso arrestarsi del loro congegno.

Tuttavia Ottimo Barabello non si dette per vinto.

— E allora prendete una di queste sardine dell'Atlantico.

Ma Wilfrid, nella risata non ancora spenta che gl'increspava il volto giallastro, rispose:

— Sardine: acqua 57.8, albumina 33, grassi 2, ceneri 23...

— Basta, basta – disse Ottimo Barabello cercando di sorridere.

Gli altri, vinto il primo stupore, s'interrogavano vicendevolmente con lo sguardo, si agitavano sulle sedie, tossivano, urtavano i piatti con le posate, si davan ne' gomiti, respiravano forte. Sembravano una folla che stesse per insorgere.

Barabello cercava di dominare i suoi amici con lo sguardo; tuttavia non potè impedire che il generale Salvietti, il *questore*, dicesse a Wilfrid:

— Qui siamo a tavola, per mangiare, e non in un laboratorio chimico!

Ma ormai l'andamento e la gioia del pranzo erano compromessi. Chi pensava più al saggio ordinamento e alle dolci e dilettevoli usanze che avevano fino a quella sera presieduto alle adunanze dell'*Illustre Cenacolo*? Don Damiano assaggiava le pietanze, prima che fossero offerte in giro, sul piatto d'oro che il servo gli porgeva, ma non diceva il suo giudizio per tema che il giovane americano lo dileggiasse. Il conte Alderizzi aveva rinunciato a comunicare qualche preziosa notizia storica sulle vivande che quella sera si andavano servendo, e pareva preoccupato di dover redigere per la *Cronaca Conviviale* il triste racconto di quel pranzo; lo *zelatore* Albigiani più con gli sguardi che con le parole cercava di incitare gli amici ad essere sereni ed a mangiare; il generale, pallido di collera, sentiva il comando sfuggirgli di mano, e si guardava intorno come un condottiero che veda le sue schiere disanimate fuggire. Per Pietro Pomicè invece tutto questo era materia di osservazione, ed il

suo spirito filosofico ne traeva tranquillamente grande profitto.

Wilfrid sembrava non accorgersi della grande rotta in cui aveva messo l'anima dei commensali. Aveva rifiutato parecchie pietanze, e sembrava impaziente di levarsi da tavola. Ad Ottimo che gli aveva domandato quale fosse il cibo che egli preferiva, aveva risposto: «Il roast-beef». E tutti avevano avuto un brivido di disgusto al nome di quella barbara vivanda.

Ottimo Barabello lottava tuttavia. Non sarebbe dunque riuscito ad accendere in quel palato insensibile un brivido di piacere?

— Due di questi asparagi di Argenteuil?

Ed aveva la voce capziosa del serpente che trasse Eva nella rete delle sue lusinghe.

— Sì, due – rispose Wilfrid.

Nel cuore di Ottimo rinacque la speranza.

— Gli asparagi: – aggiunse Wilfrid, dopo essersi servito – acqua 93, sostanze azotate 1.8, grassi 0.3, fibre lignee 0.7, ceneri 1.

Ottimo impallidì. Ma sentì che era necessario reagire.

— Sarà quello che volete, ma sono molto buoni. Che cosa ne pensa don Damiano?

Don Damiano assentì con un vago cenno del capo, desideroso di non essere trascinato nella contesa che poteva da un momento all'altro scoppiare.

Ed ecco che l'offesa venne improvvisa. Wilfrid, tenendo il portasigarette tra le mani, domandò:

— Permettete che fumi una sigaretta?

Tutti lo guardarono, pallidi, col cuore sospeso, col sangue agghiacciato nelle vene.

Egli interpretò quel silenzio come un consenso, ed accese la sigaretta.

In quel momento veniva portata in tavola un'insalata di tartufi.

Ottimo si affrettò a parlare, per evitare che qualcun altro dicesse troppo apertamente il suo risentimento per quella volgare violazione delle delicate tradizioni della mensa.

— Se fumate vi passerà la voglia di mangiare. Non sarebbe meglio invece che prendeste un poco di questi tartufi del Perigord?

— No, grazie.

— Dov'è che avete appreso quest'uso di fumare nel corso del pranzo – domandò il generale con la voce un po' tremante.

— Non è uso – rispose Wilfrid senza badare al tono insolente della domanda. – Ma se il pasto è molto lungo è piacevole chiedere al tabacco un momento di distrazione e di diversità.

— Non si sente più il profumo di quel che si mangia — gemette Urbano Casacca!

— Il profumo dei tartufi? Per me hanno un odore medicinale. Sapete di che cosa sono composti? acqua 91, sostanze azotate 3, grassi 0.2, zucchero 0.7, fibre lignee 3, ceneri 2.

Per la prima volta in vita sua, Ottimo Barabello rifiutò i tartufi.

Don Damiano li mangiò, ma con tristezza.

*

Il fumo della sigaretta aveva invano tutta la sala. I lampadari n'erano anneriti, i cristalli si fasciavano d'un denso velo, il profilo delle cose fluttuava nel fumoso ondeggiare. L'aria, divenuta irrespirabile, bruciava la gola, dava l'affanno, faceva lagrimare gli occhi. Il cervello appesantiva, le membra divenivano torpide, i sensi s'attutivano, le orecchie ronzavano come per un principio di asfissia. E nessuno dei commensali avrebbe osato dubitare che queste impressioni non fossero reali, tanto il loro spirito era offuscato dal fumo, da quell'oltraggio alla religione dei sensi e alla dignità del rito conviviale. Oramai nessuno più pensava a ribellarsi; erano tristi, avviliti, nauseati. S'erano rassegnati a quel vilipendio, e ne attendevano la fine con accorata e silenziosa umiltà.

In una saletta attigua un quintetto d'archi sonava il *Mattino* di Grieg: voci leggiere e sommesse, timidi bagliori, qualche volo, qualche trillo, qualche fruscio; la rugiada indiamantava il verde tenero delle prime foglie, le gemme scoppiavano, sbocciavano i fiori, l'aura mattutina giocava ridendo tra le chiome degli alberi, la luce si risvegliava con tutti i suoi squillanti colori. Gaio, fresco, limpido mattino. Ma chi poteva intenderne quella sera tutta la soave bellezza? Non sarebbero forse giunte più consonanti alla tristezza dei cuori le note gravi della

marcia funebre che è nella terza sinfonia del sordo gigante?

I due servi recavano la *crostata di latte e fegato d'ombrina*. Era dorata, fumante e odorosa. Al vederla don Damiano ebbe voglia di piangere. Wilfrif respinse con un gesto il piatto che gli veniva offerto, Barabello guardò Urbano Casacca e il conte Alderizzi che avrebbero dovuto illustrare quella crostata, l'uno vantandone la maestrevole preparazione, il sapore delicato, il gradevole profumo, l'altro parlando dell'avvenimento nel quale essa era stata servita la prima volta: il «pranzo offerto in Trastevere dallo Illustri.mo et Reverendissimo Cardinale Luigi Campeggio Bolognese alla Cesarea Maestà di Carlo V, Imperatore» e del giudizio che Sua Cesarea Maestà ne aveva dato con un suo detto memorabile; ma nessuno dei due aveva animo di parlare; chiusi, taciturni, curvi sul piatto mangiavano lentamente la storica crostata. E ognuno in cuor suo pensava che quello avrebbe dovuto essere il momento supremo del pranzo: il fiore, la gioia, l'ebbrezza, il delirio. Centosessanta Ombrine d'Anzio erano state sacrificate per trarne e il fegato e il latte; Ottimo Barabello aveva lavorato tutto un pomeriggio per prepararla secondo le più squisite regole dell'arte; da una settimana se ne parlava, e nelle ore di solitudine il pensiero di quegli uomini gravi e probi andava alla crostata e in essa s'intratteneva con un sottile e desioso struggimento. Ed ora che la dolce promessa si scioglieva, e che il godimento per la lunga attesa era alle soglie dei sensi pieni di commozione e di

spasimo, ecco che una potenza nefasta avvelenava quel bene trepidamente agognato.

E il nemico era là con la sua aria beffarda e crudele, il distruttore Wilfrid, a godere della loro cupa malinconia. Qualcuno volgeva di tanto in tanto uno sguardo amaro verso Ottimo Barabello il quale più di tutti era in angoscia. Era stato lui a invitare Wilfrid violando la legge dell' *Illustre Cenacolo*, su lui cadeva la responsabilità di quella sconcia profanazione. E guardava la bella crostata, amore e speranza di quella laboriosa giornata, come si guarda una cara e dolce creatura morta. Aveva lo stomaco chiuso, la gola serrata. Inghiottire ancora un solo boccone sarebbe stato impossibile.

*

Allora tentò l'ultimo espediente. Prese dalle mani del servo la bottiglia di Chablis, e ne versò un bicchiere colmo a Wilfrid.

— Spero che non siate anche astemio. Ha venti anni; viene dalle cantine del principe di Camardon; guardate che colore!

Wilfrid prese il bicchiere, tracannò il vino.

— Non è vero che è buono? — gli domandò Ottimo col cuore che gli tremava.

— Veramente non saprei dire. Non me ne intendo. E poi avevo tanta sete!

Ottimo gliene versò un altro bicchiere.

— Provate ancora.

— Volete farmi ubriacare?

Ebbene sì, questo era il suo disegno: suscitare in lui quella cordiale felicità che rende l'uomo benevolo. Annebbiargli la mente, accendergli il sangue, risvegliare i suoi istinti, farne per un'ora un uomo gioviale e domestico. Ricondotto alla sua semplice umanità si sarebbe forse abbandonato agli allettamenti di quella splendida imbandigione. In ogni cosa era un invito, una tentazione. Avrebbe potuto egli ancora resistere? Il voluttuoso odore delle vivande, l'aroma dei vini, il profumo delle rose che ornavano la tavola, e quello scintillio dei cristalli fini, dell'oro, dell'argento, e gli accesi colori che qua e là ridevano nelle porcellane, e il tremulo topazio che splendeva nei bicchieri, e quella festa di luce in cui ogni cosa diventava un bagliore non avrebbero finito per eccitare i suoi sensi opachi? Chi sa che quel pranzo, cominciato in modo così tetro, non si sarebbe chiuso in allegrezza? Sì, ubriacarlo.

— Ebbene?

Wilfrid bevve ancora un sorso.

— Sì, credo che sia buono.

Sembrò che si fosse spalancata una finestra, e che fosse entrato il sole.

Tutti si rivolsero verso di lui con un sorriso negli occhi, con un'espressione di tenerezza, già pronti a perdonargli, ad amarlo.

— E allora coraggio, bevete – gli disse Ottimo. E il suo bel volto aperto rideva. Levò anch'egli il bicchiere. – Alla vostra salute!

E Pietro Pomice, tenendo pur esso alto il bicchiere, disse il brindisi di Plauto:

Propino tibi salutem plenis faucibus.

— Chablis, avete detto? – domandò Wilfrid a Ottimo.

— Chablis.

— Chablis: acqua 88, alcool 9, sostanze estrattive 2.6; zucchero 0.3, glicerina 0.7, cenere 0.25, acido tartarico 0.6.

Era il crollo.

Ottimo Barabello lasciò cadere il bicchiere.

Nessuno parlò più.

Finire, finire! Questo era ormai il desiderio di tutti. Lasciare quella tavola, andarsene, dimenticare.

Si era ormai alle frutta.

Ottimo Barabello, con i gomiti sulla tavola e la testa fra le mani, guardava nel vuoto.

I servi giravano in punta di piedi come se fosse accaduta una sciagura mortale, acceleravano sempre più il servizio. Un piatto di ananas fu appena offerto.

E in quel silenzio angoscioso la voce di Wilfrid risuonò ancora stridula, cattiva:

— Ananas, acqua 89, albumina 0.7, acido vegetale 2.4, zucchero 5, idrato di carbonio 1, cenere 0.5...

E rideva, Qualche macchia rossa gli fioriva sulla faccia giallastra. Teneva il bicchiere al servo perchè lo riempisse ancora.

— Caffè: caffeina... acido tannico... albumina... celluloso...

E rideva. Era ubriaco.

IV.

Il giorno dopo Ottimo Barabello mangiò poco e di mala voglia. Gli avvenimenti della sera precedente lo avevano profondamente turbato. Aveva passato una notte insonne, e al mattino, levandosi, aveva avuto l'impressione che la vita non gli venisse incontro. Che cosa si sentisse, esattamente, non lo avrebbe saputo dire: un malessere vago, un senso di delusione e di sconforto, una malinconia pungente che gli rendevano l'anima grigia.

Passò tutta la giornata in una poltrona, solo, chiuso taciturno.

Il giorno seguente mangiò ancora meno. Assaggiò appena qualcuna delle vivande che gli furono servite.

Il giorno successivo non mangiò affatto.

Verso sera il cuoco domandò di essere ricevuto.

— Il signor duca è ammalato.

— No.

— Temevo... Siccome oggi non ha fatto colazione...

Ma questa sera...

— Non ho appetito, non voglio mangiare.

— Oh! Ma allora vuol dire che il signor duca è ammalato!

— Sto benissimo; non m'infastidite.

Il vecchio cuoco lo guardò stupito. Era la prima volta, in tanti anni che era al suo servizio, che il signor duca rifiutava di mangiare. Nè mai era stato con lui aspro e sdegnoso come quella sera. Anzi lo aveva sempre trattato con affetto, e là giù nella vasta cucina, davanti ai fornelli ardenti, le loro conversazioni erano divenute spesso confidenziali, eran salite talvolta fino al calore della disputa se i pareri erano discordi sul punto di cottura di una quaglia o sulla densità di una salsa. Aveva la coscienza tranquilla, sapeva di non aver fatto nulla che avesse potuto spiacergli, il pranzo della sera precedente era riuscito un vero capolavoro, non poteva quindi pensare che l'animo del suo amato padrone si fosse inacerbito verso di lui. Restò un momento perplesso, poi disse:

— Mi scusi, il signor duca, se oso insistere. Stare tutto un giorno senza mangiare, non avendone l'abitudine può farle male.

— Vi ho detto che non ne ho voglia!

— Ma perchè?!...

— Perchè... non lo so. Andatevene.

Ma il cuoco non si mosse. Rimase lì davanti a lui, col suo berretto in mano triste e dubbioso. Il suo bel faccione sembrava una lanterna rossa su un fantoccio di neve. E guardando bene il suo padrone vide che era pallido,

che aveva gli occhi stanchi e cerchiati. Sembrava improvvisamente invecchiato.

— Non è chiaro... non è chiaro! — gemè dopo un lungo silenzio. E continuò con un tremito di pianto nella voce: — E pensare che avevo preparato un tacchino pieno, gonfio di tartufi! È tutto dorato, e manda un profumo... un profumo!... E una trota salmonata lunga così... Provi, provi ad assaggiare, signor duca. Sembra di non aver appetito, e poi si comincia, un poco di questo, una punta di quello, il palato si sveglia, lo stomaco si mette in allegria... provi, provi. Dico a Felice che la serva qui, se non si sente di muoversi. Vedrà... vedrà... un tacchino tutto dorato pieno di tartufi! Un profumo!... E una trota... Vedrà...

E prima che Ottimo rispondesse qualcosa, egli scomparve come un bianco fantasma corpulento.

Ma quando Ottimo Barabello si vide davanti le vivande, quando sentì l'odore trionfale che spandevano intorno, balzò in piedi urlando:

— Portate via, portate via!...

E se i camerieri non si fossero precipitati ad ubbidirlo, avrebbe rovesciato, mandato in pezzi ogni cosa.

Restato solo, ricadde sulla sua poltrona, e tornò a chiudersi in una cupa malinconia.

*

Restò così due giorni.

In casa, fra le persone di servizio, era un gran parlare, un continuo sorgere di ipotesi, di dubbi, di timori. Sovente il vecchio cuoco veniva, lento e silenzioso come una gonfia nuvola bianca, fino alla porta del signor duca, e si fermava ad origliare. Nulla. Giù, nella vasta cucina, ogni vita era spenta. Le casseruole sembravano antiche tombe deserte, i fornelli vecchi crateri spenti. Tristezza, abbandono, desolazione!

Il terzo giorno il cuoco, avventuratosi fino alla camera del signor duca, ne trovò l'uscio aperto. Rimase lì presso, trattenendo il respiro. Riflessa in uno specchio che era nella camera vide l'immagine del suo amato padrone. Era curvo, pallido, vizzo. Se non avesse saputo che era lui forse non l'avrebbe riconosciuto. Era seduto nella sua poltrona, ed aveva un libro chiuso fra le mani... Ogni tanto parlava ad alta voce. Il cuoco tese l'orecchio in ascolto.

— Pollo: acqua 76, parti solide 24, albumina 18, grassi 0.9, ceneri 1.3... — E ruppe in una risata stridula. Il cuoco sentì il suo sangue agghiacciarsi. Si appoggiò al muro, spinse il capo fin oltre l'uscio.

— Fragole: acqua 89, albumina 0.7, acido vegetale 2.4, zucchero 4.6, idrati di carbonio 1, ceneri 0.5. — E rise di nuovo.

Il cuoco fuggì, precipitò per le scale, giunse a basso come una valanga gridando:

— È impazzito!... Il signor duca è impazzito!...

Si mandò a chiamare il medico. Il medico venne. Era un illustre clinico, un vecchio amico di Ottimo Barabel-

lo, di cui aveva visto morire la madre, uno zio, un cognato e due fratelli. Era il medico di famiglia. Ascoltò con aria grave e diffidente il racconto del cuoco, fece qualche domanda, poi salì.

— Buon giorno, mio caro – disse allegramente entrando nella camera di Ottimo.

— Che cosa siete venuto a fare?

— Passavo di qui, e sono salito per salutarvi. Anzi, se devo dirvi la verità, ho voglia di farmi invitare a pranzo da voi.

— Ah!

— Sono indiscreto?

Ottimo non rispose.

Allora l'illustre clinico prese a parlare, con leggerezza e volubilità degli argomenti più disparati: della biennale di Venezia e delle corse ai Parioli, del nuovo Papa e del mistero di Shakespeare, di donne e di libri. Poi, così, con un interesse più d'amico che di medico, disse:

— Mi sembrate un po' pallido. Vi sentite forse poco bene?

E siccome Ottimo non rispose, prese a tastarlo, ad ascoltarlo, a bussarlo.

— Niente, niente – concluse. – state benissimo.

E prese commiato.

Nel corridoio trovò tutti i servi che aspettavano ansiosamente.

— Ebbene? – domandò il cuoco.

— Nulla... un po' d'indigestione.

— Ma se sono tre giorni che non mangia!

— Che vuol dire? L'indigestione l'avrà presa l'ultima volta che ha mangiato. Quand'è stato?

— Giovedì; al solito pranzo.

— Ecco, vedete?... Non è nulla, state tranquilli. Ad ogni modo tornerò domani.

S'alzò il bavero della pelliccia, e se ne andò.

— Non è chiaro, con è chiaro!... – brontolava il vecchio cuoco, scuotendo il capo.

*

L'indomani Ottimo Barabello si mise a letto. Era stato assalito da capogiri, da mancamenti, da sudori improvvisi. Disfatto, prostrato, i gesti imprecisi, le idee che svanivano prima di concludersi in un disegno, giaceva nell'ampio letto, sotto il pesante baldacchino sostenuto da quattro colonne, come un uomo malato da gran tempo e che ogni speranza avesse abbandonato. La sua marcia e gioconda floridezza era distrutta; gli occhi gli morivano fra le palpebre stanche, la bocca afflosciata tremava al respiro fiavole e faticoso.

Il vecchio cuoco violò la soglia della camera, entrò cauto recando una tazza di brodo nel quale era infusa tutta la grassa e saporosa sostanza d'un cappone. Era deciso ad impiegare ogni mezzo più disperato per far bere al signor duca quel ristoro.

Ottimo Barabello l'accorse con uno sguardo ostile; e quando gli vide nelle mani la tazza fumante fece un vivo gesto di disgusto e si volse dall'altra parte. Il cuoco girò

intorno al letto e gli tornò davanti. Allora il duca affondò il volto nei cuscini. Ma il vecchio cuoco era ben deciso. Con voce lacrimosa, cominciò a sollecitarlo, a supplicarlo; come una mamma con un figlio infermo. Trovò delle parole dolci, delle parole commoventi, fece appello al suo cuore, gli mostrò la sua angoscia, gli rammentò le sua devozione, pregò, sospirò, pianse, sempre con la tazza in mano, pronto a cogliere il più lieve consentimento del signor duca.

Ad un tratto Ottimo si agitò, si levò a metà con tutta la violenza di cui erano ancora capaci le sue membra estenuate, alzò un braccio per respingere, per colpire l'importuno. Ma come vide quella faccia buona e implorante solcata dalle lacrime, ristette e si lasciò ricadere sui guanciali.

Allora il cuoco, pieno di speranza, riprese a parlargli: – Beva, signor duca, beva. Vedrà che le farà bene. Dia ascolto a me, si lasci convincere. È questione di un momento. Se continua così che cosa avverrà? Perché non vuole? Che cosa è accaduto? Che cosa si sente? Beva questo e le parrà di rinascere. Creda, provi. – E vedendo negli occhi del signor duca una vaga luce di arrendevolezza, gli passò, osò passargli, una mano sotto il capo, lievemente, amorosamente; lo sollevò, gli accostò la tazza alle labbra.

Ma quando Ottimo sentì il tepido vapore del brodo sfiorargli la bocca, salirgli su per le nari, arrovesciò il capo con un'atroce smorfia di disgusto e si gettò sui guanciali.

— Non posso, non posso! — gemette. — Via, via, portate via!

Il cuoco rimase lì a guardarlo lungamente, con gli occhi umidi, il cuore gonfio, sempre con la tazza in mano. Poi se ce andò silenzioso, curvo, sconsolato.

Mandarono a chiamare di nuovo il medico.

— Non è nulla, non è nulla! — E dopo averlo ancora tastato, ascoltato, bussato, ordinò purghe, serviziali, disinfettanti e dieta assoluta. — E se ha voglia di mangiare — aggiunse — potrete dargli una tazza di latte allungata con acqua minerale, a piccolo sorsi. — E concluse, con la gravità dei sapienti, alzandosi il bavero della pelliccia, ed avviandosi per uscire: — Ne uccide più la gola che la spada!

— Non è chiaro, non è chiaro! — brontolava il vecchio cuoco, scuotendo il capo. E ritornò alla sua idea fissa: — Se mangia guarisce. — E girava per la casa, si rifugiava nella cucina abbandonata, pensieroso, cogitabondo, tormentando il suo povero cervello nella ricerca di un espediente infallibile per fare mangiare il signor duca. Gli venne un'idea. Convocò a consiglio tutti i servi, e propose di telegrafare alla marchesa Genovieffa, la cugina di Ottimo Barabello, perchè accorresse. La proposta, trovata geniale e prudente, fu approvata.

*

Mangiare.

Ottimo Barabello non poteva più. Affondato nel suo letto, disfatto, languente, egli pensa alla copiosa gioia del pasto, al raffinato godimento dei sapori, alla piena beatitudine della satollanza. Rivede le tavole imbandite, gli allegri conviti, e un'accorata disperazione lo invade. Tutto, tutto finito: egli non potrà più. Il suo gaudio si è tramutato in pena, il suo desiderio in repugnanza. Come potrebbe egli accostare alle labbra uno solo di quei cibi che in passato aveva prediletto ora che li vede scomposti nei loro miseri ed insignificanti elementi naturali, gli stessi elementi di cui sono costituite le materie più basse e più vili, i corpi più abietti, tutto ciò che striscia, che pute e che marcisce? Non che egli avesse creduto fino a quel giorno che gli alimenti fossero esenti dalle leggi che governano la germinazione, la vita, il dissolvimento della materia organica, che traessero sostanza da principi eletti e da combinazioni privilegiate, ma mai aveva visto lo squallido fondo del suo piacere in quella nuda e misera crudezza. Era dunque quella la verità del suo amore? Quando con i sensi in estasi fiducioso e felice egli si abbandonava agli squisiti appagamenti della sua passione, non faceva che nutrirsi di albumina, fibre lignee, cenere, celluloso, grassi? Ah, miseria, miseria!... Da quale illusione era stato dominato? Le fragole, matura fragranza della primavera, non erano che acqua, albumina, acido vegetale, zucchero, idrato di carbonio, cenere? I tartufi, che diffondevano un'ebrezza pungente, altro non erano che acqua, sostanze azotate, grassi, zucchero, fibre legnose, ceneri? E ogni cosa più squisita, più deli-

cata, si sgretolava così, perdendo ogni virtù di allettamento. Come l'amore, come l'amicizia, come la pietà, come tutti i beni offerti alla nostra ansia e alla nostra fede, anche la naturale gioia dei sensi nascondeva dietro gli aspetti più dilettevoli la sua tristezza originaria.

Ora che sapeva era possibile che egli desiderasse l'albumina, le fibre lignee, la cenere?

E gli tornava alla mente una frase di Pietro Pomice: «Soltanto nell'ignoranza è la felicità!»

Ecco che cosa aveva fatto di lui la rivelazione!

*

La marchesa Genovieffa lasciò là giù, nella piccola città di provincia, il suo istituto per i fanciulli abbandonati, ed accorse al capezzala del suo caro cugino che non vedeva da trenta anni. Era tutta chiusa in un lungo abito nero che le saliva fin sotto il mento; il suo volto magro ed appassito, con gli occhi velati, la bocca senza sorriso, aveva la calma espressione di chi pratica la carità senza amore.

Appena giunta, prima ancora di visitare il malato, volle parlare col medico, che fu mandato a chiamare in fretta. Poi salirono entrambi.

Ella cercò di spiegare a suo cugino, che non trovò affatto cambiato, chi fosse. Ma Ottimo Barabello, immerso in un profondo sopore rotto di quando in quando da sussulti per improvvisi morsi allo stomaco, volse appena

su di lei uno sguardo senza luce, indifferente. Ella sospirò, e andò a parlare col medico presso la finestra.

— Non è nulla, non è nulla – diceva l'illustre clinico. – Ma se ella crede, marchesa, potremo consultare qualche mio collega. Non si tratta che di una indigestione, e se egli non si rifiutasse a seguire le mie prescrizioni, a quest'ora sarebbe già guarito.

— Faccia come crede meglio dottore. – E volgendo uno sguardo verso il letto: – Ah, quella sua smodata passione per la tavola! Guardi me che sono stata sempre frugale, dimostro forse l'età che ho? E mai un mal di capo!

— Ma ella è ancora molto giovane, marchesa.

— Giovane? Se le dico la mia età ella si spaventa. E creda, non faccio nulla per sembrare meno vecchia. Ella vede la mia acconciatura. Vesto come una monaca.

— Oh, il nero le sta così bene!

— Semplicità, modestia: com'è semplice e modesta la mia vita, tutta dedicata oramai alla sventura altrui.

Nella penombra del letto Ottimo Barabello, lacerato da uno spasimo più violento, si torse gemendo. La marchesa Genovieffa crollò il capo, sospirò, e disse:

— Ne uccide più la gola che la spada!

E, seguita dal medico, uscì col passo leggero di chi ha dimestichezza con la sofferenza altrui.

*

Verso sera venne il collega. I due illustri clinici assistiti dalla marchesa Genovieffa, si scambiarono, ai piedi del letto ove Ottimo Barabello languiva, molte idee, e si dettero appuntamento per il giorno dopo.

E il giorno dopo conclusero di sentire il parere di un illustrissimo clinico.

Il vecchio cuoco spiava il venire e l'andare di quegli uomini gravi, che parlavano poco e sommesso, e continuava a brontolare: — Non è chiaro, non è chiaro! — E si ostinava sempre più nella sua idea. Incontrò la marchesa Genovieffa, e glie la volle manifestare:

— Se mangia guarisce.

La marchesa gettò su di lui uno sguardo severo e disse: — Mangiare? Ma non capite che se muore è perchè ha troppo mangiato? E un po' di responsabilità l'avete anche voi che l'assecondavate in quel suo vizio.

— Vizio?

— Non sapete che la gola è un vizio? Ed è uno dei sette peccati mortali!

Il vecchio cuoco lasciò cadere di mano il berrettone bianco, ed abbassò il capo.

L'illustrissimo clinico fu ricevuto dai due medici e dalla marchesa con tutto il rispetto dovuto alla sua illuminata sapienza. Era grasso e cordiale. Ricevette gli omaggi sorridendo, ascoltò con attenzione compiacente le notizie che i suoi colleghi gli dettero, parlò con la sua voce aperta, fatta all'abitudine dell'insegnamento, di alcuni casi interessanti, poi si recò con gli altri a visitare l'infermo. Lo guardò a lungo, pensoso e raccolto; poi gli

prese il polso, e tenendo nell'altra mano l'orologio, prese a contare mentalmente senza sbagliare nemmeno una volta. Si volse quindi agli altri che rispettosamente si erano tenuti ad un passo dietro di lui, e domandò:

— Gli avete dato l'olio di ricino?

— Non c'è stato verso di farglielo bere.

— Dateglielo per forza. — E rivolgendosi al malato: — Non faccia il bambino. Prenda l'olio di ricino e guarirà. Ha capito? E dieta assoluta! — disse con la sua voce burbera.

E sicuro di essere ubbidito, sorrise soddisfatto ai suoi colleghi, e si avviò per uscire.

*

Ma Ottimo Barabello non prese l'olio di ricino perchè sapeva che non ce n'era bisogno. Soffriva, soffriva in silenzio, rassegnato, più che per lo spasimo allo stomaco, più che per l'immiserimento di tutto il suo corpo, per l'impossibilità di assidersi d'innanzi ad una bella tavola apparecchiata, di risentire nella sua bocca la voluttuosa sensazione di certe vivande che solo la sua arte sapeva preparare. Talora raccogliendo tutta la sua volontà, si levava con uno sforzo penoso a sedere sul letto, e immaginava confusamente che la rimboccatura del lenzuolo fosse una tovaglia, e d'essere assiso a mensa davanti alla più ricca imbandigione, e che fossero là piatti colmi e fumanti, calici pieni, fiori, luce; e cominciava a muovere le mascelle, a mordere, a masticare, con un deserto

strepito di denti, pallido e pauroso come un teschio affamato. Ed ecco, sembrava che il desiderio tornasse, e un fioco guizzo di speranza tremava nella sua anima smarrita. Teneva la mano scarna e tremula verso il campanello per suonare, e domandare che gli portassero da mangiare: ma appena il mangiare gli appariva come una realtà raggiungibile, la sua ossessione tornava ad assalirlo, con tutte le sue nausee, le sue repugnanze, la sua disperazione; e il braccio scheletrito ricadeva inerte, ed egli tornava ad abbiosciarsi sul letto trascinato dalla testa divenuta oramai troppo pesante, enorme.

Gli amici che erano venuti a trovarlo non erano stati ricevuti. Anche il solo nome dei componenti dell'*Illustrate Cenacolo* gli era divenuto intollerabile. Don Damiano Spaderni, addolorato e compunto, s'era fermato a conversare a lungo con la marchesa Genovieffa che aveva voluto parlare al santo uomo delle sue opere di carità. Aveva anche bevuto il caffè che non era più quello di una volta! Pietro Pomice, di ritorno dal suo solito giro in provincia in cerca di libri rari, era stato l'ultimo a venire a prendere notizie dell'amico. S'era anch'egli intrattenu- to con la marchesa, ma poi uscendo aveva incontrato il vecchio cuoco, ed aveva ascoltato le sue confidenze.

— Se mangia guarisce.

E gli raccontò tutto; e come un giorno, essendosi cautamente avvicinato alla camera del signor duca, lo aveva udito parlare, dire parole misteriose e senza senso: «Fragole: acqua 89, albumina 0.7, acido vegetale 2.4, zucchero 4.6, idrati di carbonio 1, ceneri 0.5.» E poi, ridere.

Pietro Pomice a quella rivelazione era restato un po' pensieroso, poi aveva detto:

— Avete ragione: se mangia guarisce.

Il vecchio cuoco lo guardò con le lagrime agli occhi, sorrise, prese la mano del filosofo e la baciò. Era il primo che avesse compreso.

— Ma come fare, come fare?

— Mah! — aveva risposto Pietro Pomice, e se n'era andato, mormorando:

..... e purga per digiuno
l'anguille di Bolsena e la vernaccia.

Ma la rivelazione del cuoco aveva acceso una subita luce nel suo cervello. Acqua, albumina, acido vegetale... Era chiaro! Ottimo Barabello era vittima della conoscenza. E da quel nucleo il suo pensiero filosofico si andò allargando, allargando, come i cerchi nel mare, verso le concezioni universali.

*

Lo stato di Ottimo Barabello si andava ognor più aggravando. La marchesa Genovieffa, preoccupata, ne parlò ai medici, i quali, in una seduta plenaria, deliberarono di fare appello ad un grande scienziato francese per sentire il suo avviso. Mandarono un telegramma ed attesero fiduciosi.

La mattina che il grande scienziato giunse da Parigi erano tutti là ad attenderlo. Venne direttamente dalla stazione con l'automobile che la marchesa Genovieffa gli

aveva mandato incontro. Entrò nel salotto parato di vecchio damasco rosso, dove in passato usavano intrattenersi i componenti dell'*Illustre Cenacolo*, badò appena ai ringraziamenti della marchesa, strinse la mano ai colleghi che si erano presentati. Era piccolo, magro, nervoso. Il suo volto era sopraffatto dalla vasta e solida fronte professionale, la quale, come volevano e il suo grado e la sua fama, poggiava sopra un paio d'occhiali d'oro. Teneva in un angolo della bocca una sigaretta semispenta, tormentata dalla continua irrequietezza delle labbra.

— *Et alors de quoi s'agit-il?*

E ascoltò la relazione dei suoi *chers collègues*, in piedi, quasi con impazienza, volgendo il capo or di qua or di là con piccoli movimenti bruschi, lanciando occhiate distratte ai quadri, alla biblioteca, alla marchesa. Ogni tanto fissava in volto l'illustrissimo clinico che parlava con la sua grossa voce di petto, e aggrottando l'ampia fronte in modo che sembrava dovesse schiacciare gli occhiali, commentava le notizie con parole brevi come scatti: «Oui... Oui... bon... oui... c'est ça... bon... oui...»

Appena gli sembrò che il suo interlocutore avesse terminato di parlare domandò con voce aspra: — *C'est tout? Et c'est pour cela que vous m'avez appelé? Ah, ça, par exemple!*

Gettò la sigaretta che gli bruciava fra le labbra, e domandò ancora, facendo un passo per avviarsi: — *Ou est-il le malade?*

La marchesa Genovieffa fece strada, e il corteo si mosse.

Traversando un salone il grande scienziato, volto all'illustrissimo clinico, brontolò:

— *S'il ne veut pas se soigner le bonhomme, qu'il crève!*

Trovarono Ottimo Barabello di traverso sul letto, scoperto a metà, tremante, molle di sudore. La sua pelle ingiallita si formava sulle ossa, si affondava floscia e grinzosa nelle cavità del corpo.

Il grande scienziato lo guardò, gli toccò una tempia colla punta delle dita, si lavò le mani, accese una sigaretta, e ripartì il giorno stesso per Parigi.

Dodici mila lire.

La diagnosi era esatta. Tutti furono rassicurati e soddisfatti.

*

Era l'antivigilia di Natale, e la marchesa Genovieffa annunciò che la mattina dopo sarebbe ripartita perchè i fanciulli abbandonati l'attendevano, là giù nella piccola città di provincia, per l'albero di Natale. I suoi doveri di carità la chiamavano altrove. I medici nel salutarla le dissero che poteva partire tranquilla.

— Non, è nulla, non è nulla!

Il giorno dopo, nel pomeriggio, due signori vennero a chiedere di Ottimo Barabello. Furono molto sorpresi nell'apprendere che era ammalato, e pregarono di essere annunciati chè volevano salutarlo.

Il malato sembrava che dormisse, e non diè risposta al cameriere che era andato ad annunziargli la visita.

Erano Wilfrid e suo padre, Ralph, il quale era venuto a trovare suo figlio e a rivedere l'Italia. Wilfrid aveva ottenuto un grande successo con la sua conferenza sulla revisione dei corpi semplici, e prima di tornare in patria andava a fare un giro in Sicilia con suo padre.

Quando furono d'innanzi al letto nel quale Ottimo Barabello giaceva, padre e figlio si guardarono in volto sfiduciati. Non era più un uomo quello che giaceva nel letto: era uno scheletro impacciato in un ciarpame di pelle flaccida. Stettero a contemplarlo un poco in silenzio; poi Wilfrid disse al padre:

— Mi sembra che ce ne possiamo andare; non si desta.

Ma in quel momento negli occhi affossati del malato apparve una fievole luce. Da prima Ottimo Barabello non li vide.

— Ebbene Come state? – domandò allora Wilfrid. – Come state? – ripeté più forte perchè il malato intendesse.

Ottimo volse un poco lo sguardo, lo vide. Rivide quel volto magro, biondiccio, con le labbra sottili e il dente d'oro che brillava fra le parole, ed ebbe paura. Le sue dita scarne tentarono di aggrapparsi alle lenzuola, si agitò penosamente sotto il peso schiacciante delle coltri per sollevarsi, per fuggire, sempre tenendo lo sguardo fisso nel volto crudele del nemico che gli si avvicinava, gli si faceva sopra, come un incubo orribile. E quell'altro, chi

era quell'altro, quell'ombra gigantesca che s'avanzava silenziosa? Da quale profondità da quale lontananza era balzata improvvisamente?

— *How are you, my dear?* – E aggiunse: – Siamo venuti per salutarvi, e per augurarvi un *happy Christmas*.

Allora le labbra di Ottimo si mossero lasciando uscire un grido terribile, un grido che gli squarciava l'anima e riempiva col suo strazio il mondo, un grido senza fine: – Diana!... Diana!... Diana!... – Si dibattè, volle tendere le braccia, ricadde.

— Poveretto – disse Ralph. – Vogliamo andare?

— Andiamo – rispose Wilfrid. E aggiunse: – Ha troppa mangiato!

*

Il giorno dopo Ottimo Barabello fu abbandonato da tutti. Era la vigilia di Natale ed ognuno aveva una famiglia, aveva una gioia da godere. Soltanto il vecchio cuoco, che passava le notti a vegliarlo, era restato presso il signor duca. Seduto in una poltrona ch'era in un angolo della camera, ogni tanto si destava sobbalzando; poi dopo un poco la grossa testa tornava a ricadergli sul petto.

Era ormai sera. L'ombra aveva invaso tutta la stanza. Fuori nevicava.

Ottimo era arso dalla sete. Il respiro gli sibilava nella gola arida. Teneva la bocca aperta, che gli avvampava come una fornace, cercando un po' d'aria, un alito di fre-

scura. Nelle fosse degli occhi due tizzoni ardenti lo divoravano. Il resto del corpo era gelido, inerte.

Si sentiva soffocare. Aria, aria!...

Allora spasimando di dolore ad ogni movimento, lottando con l'ingombro delle coltri, levandosi, ricadendo, strisciando, scivolando giunse ad uscire dal letto. Si abbandonò da un mobile all'altro, avanzò, retrocesse, brancolò, ondeggiò come un fantasma ubriaco preso in un vortice rombante, e traballando andò ad addossarsi alla finestra. La spalancò. Tenendosi allo stipite fece un passo sul balcone, e restò lì aggrappato alle stecche delle persiane.

Sotto, la strada fluiva come un luminoso fiume di gioia. La neve leggera, cadendo, avvolgeva ogni cosa in una viva nebbia argentea. E sul candore le lampade della via, le vetrine illuminate, i fanali delle automobili rovesciavano fontane di luce: un'inondazione abbagliante, sulla quale qualche lume rosso, qualche lume verde, fuggiaschi, sembravamo gemme che ardessero sfavillando. La folla andava rapida, gaia, godendosi la neve e la festa, entrando ed uscendo dai negozi, sostando curiosa d'innanzi alle mostre, chiamandosi, rincorrendosi, affrettandosi verso mete aridenti, verso dolci tepori.

Passavano donne cariche di fagotti dai quali sgorgavano teste di cappone, code di cardi, colli di fiaschi; giovanotti che recavano canestri irti di bottiglie, ceste di dolci e di frutta, e torte smisurate e pasticci turriti che s'intravedevano sotto i candidi panni che li coprivano; ragazzi barcollanti sotto il peso di giganteschi pac-

chi di maccheroni. Passavano, andavano, con l'aria di partecipare all'allegrezza che essi correvano ad alimentare. L'abbondanza impinguava la città, traboccava dalle botteghe ingombre. Ecco là soffici cumuli di tordi, di quaglie, di beccafichi, e anitre dal collo verde e azzurro, e galline, e candide oche, e tacchini nudi appesi per le gambe coi bargigli penduli e cinghiali irsuti, e mucchi di funghi polposi ancora lucenti dell'umidore boschivo. Più in là, su una grande tavola di marmo in pendio, pesci d'ogni grossezza e qualità: viluppi d'anguille, triglie purpuree ancora inarcate, e sogliole perlacee, e ombrine argentee, e scorfani e merluzzi e polipi e cefali e orate e ogni specie di molluschi e cestelli d'ostriche commiste a l'alghe verdi: tutto il mare.

E appresso montagne di arance e di mandarini ancora pieni di sole, canestri di mele rosse, e uva dorata simile a grappoli d'ambra, e pere burrose, e alberi di banane, e noci, e datteri, e fichi secchi, e mandorle, e finocchi panciuti. A fianco ecco pilastri di parmigiano lagrimoso, caciocavalli appesi a coppie, e bianche mozzarelle e gorgonzola marmorini e groviere con cent'occhi aperti, e formaggi d'Olanda cremisini, e festoni di salciccie, e lunghi salami incipriati, e zamponi e cotechini e prosciutti enormi, pingui mortadelle, blocchi di burro, monumenti di gelatina trasparente, vassoi di tartufi bianchi e neri. E più oltre muri di cioccolata, piramidi di biscotti, mucchi di confetti, e frutta candita e caramelle e marroni inzuccherati. Poi ancora un passo innanzi, appeso a due ganci di ottone, un bue enorme squartato s'offriva

alla fame del mondo. E così avanti, avanti, fin dove lo sguardo estenuato di Ottimo Barabello poteva giungere, fin dove la sua fantasia delirante poteva suscitare visioni, quella favolosa ricchezza mangiereccia rideva in un tripudio di colori, di luci, d'allegrezza. E tutta la città s'imbandiva come una sola tavola sterminata pel trionfale banchetto orgiastico, mentre i fornelli ardevano, ardevano, e le casseruole cantavano...

Fece un passo avanti sul balcone, tentennò, aprì le braccia in un gesto smisurato, e stramazza.

Ottimo Barabello, discendente di principi, di condottieri e di cardinali, era morto di fame.

La neve continuava a scendere con un lieve turbinio d'argento. Nella camera buia il vecchio cuoco russava.