

# Cooking di Robert Ewing



ANNO - 2005

**Cooking**

Un calendario appeso alla parete, l'ultima pagina, quella di dicembre, mossa dal vento che entra dalle finestre aperte, e che svolazza come la bandiera inutile di un avamposto distrutto. Riesco a vederlo bene da qui quel foglio superstite rimasto di guardia ai fratelli caduti, e che per un anno intero ha aspettato con pazienza di andare in onda e di svolgere il compito che giustifica la sua esistenza, il suo unico compito: ricordarci dei giorni che passano, per trenta giorni, con una sfilza di numeri. In nero quelli normali, in rosso quelli speciali, i festivi. Oddio, quanto odio quei numeri in rosso. Ma guardatelo, eccolo che si muove ancora, ondeggia nell'aria come la mano di un morto scivolata dal tavolo di un'autopsia, e se ne sta lì odioso e strafottente con tutti quei numeri in rosso che non finiscono mai! Ma quanti ne sono sti' numeri in rosso? Già, dimenticavo, è dicembre, il mese delle feste, dei ponti e dei viaggi. Bella storia.

Dalla mia posizione lo guardo tutte le mattine. Lui è lì, ed io di fronte a lui. Immobile come lui. A volte avverto persino la sua tristezza, cioè quando non svolazza nemmeno con le finestre aperte. Forse cerca di non pensare come tutti noi a quei numeri evidenziati in rosso. Quel foglio deformato e svolazzante, incolore e sbiadito dall'uso non è proprio un amico, sapete? Intendo dire di quelli veri, quelli che restano insieme a te per una vita, ma capisco il suo punto di vista perché ogni anno ne appendono uno nuovo; quindi si può definirlo un amico occasionale, uno di passaggio, in fondo. E così è. Fortuna che non è l'unico amico che ho, giusto per non sentirmi solo tutti i santi giorni; infatti c'è un tostapane alla mia destra, un forno a microonde alla mia sinistra e, sulla mia testa, tante pentole e coperchi sospesi ad un chiodo, e dei mobili sospesi, un lavello, un frigo.... sì, una cucina insomma.

Cosa ci faccio in cucina? Che domande! E... dove dovrebbe essere un cavatappi altrimenti?

La faccenda vi suona strana, eh? Beh, per la verità, non capita tutti i giorni accorgersi che gli oggetti parlano, ma per questa volta..., vi prego, fate un'eccezione, perché voglio raccontarvi una storia, una bella storia. La mia è come tante altre: bella solo se la racconti bene. Ma io non sono bravo a farlo, e ci sono altri che potrebbero farlo per me; magari scrivendoci un racconto, chissà? E non v'aspettate una storia di delitti e di misteri, no! E nemmeno un saggio o la fiaba delle fate dei boschi. Niente di tutto questo. Chi vi parla è un oggetto che avete per le mani ogni giorno e al quale dovrete volere un po' di bene, e lo dico anche per altri come me che non possono farlo perché sono timidi.

Tanto per cominciare non sono contento del mio ruolo e, personalmente, non ho mai accettato questo cavicchio che mi spunta dalla testa e che mi dà molto fastidio anche se voi non lo sapete, o non v'importa. Ma, ..dico, non potrebbero trovare un

altro sistema per tappare le bottiglie? Persino il mio amico imbuto n'avrebbe da dire ogni volta che arriva il vino buono dal paese ed è costretto ad ingollare ettolitri di liquido nerastro e puzzolente. E senza dargli nemmeno un pezzetto di pane prima.

In fondo mi reputo fortunato e non dovrei dolermi eccessivamente di essere un oggetto d'utilità, di certo faccio qualche apparizione in tavola solo a Natale o nelle grandi occasioni, quelle speciali che giustificano l'apertura di una bottiglia buona, e non mi lamento di certo per questo, anzi al contrario, ...ma non ditelo a nessuno. E poi, c'è un risvolto positivo a tutta la faccenda (e vi prego di non prendermi in giro) perché ogni volta che fisso la cantinola sulla mia destra accanto al frigo me le guardo le mie belle gallinelle coricate nelle celle e tutte da "bucare" prima o poi, e le riconosco una ad una, dalle etichette: Aglianico, Chardonnay, Chianti, Merlot.

Ah! Che meraviglia, e sono tutte per me. Pensate che ce n'è una che mi fissa in modo strano da qualche mese. Adesso ve lo racconto, intanto la chiamerò convenzionalmente Grace. E' più comodo e tutela la sua privacy e poi, in fondo, sono un gentiluomo.

Grace si rotola e si sposta ogni volta che qualcuno urta la cantinola, mi mostra l'etichetta quando guardo dalla sua parte e mi sorride con la sua capsula d'argento sulla punta. Ma che vorrà da me? Io sono un serio professionista del settore della ristorazione, anche se opero in una casa privata, e non posso dare seguito a questi abboccamenti da quattro soldi con una volgare bottiglia, sia pure di buona marca.

Per la verità Grace piace anche a me, ma non ditelo in giro, e ogni volta che arriva il padroncino con la busta della spesa io spero sempre ci sia del pesce da cucinare. Sì, signori miei, perché lei, Grace, è una bottiglia di vino bianco, e in questa casa si mangia solo carne. Un vero peccato. Una volta c'è stato un falso allarme. L'hanno messa nel frigo per portarla in temperatura mentre io, al meglio della mia forma e con la mia livrea migliore, affilavo con amore il mio elicoide per toglierle il tappo con tutta la delicatezza professionale possibile. Sarebbe stata finalmente mia, dopo tanto tempo. Lei mi guardava quando la riposero addirittura nel freezer, e io fremente di passione pensavo a quella mano energica che m'avrebbe permesso di aprirla e gustare per primo il suo soave profumo. Ma fu proprio quella sera che il padroncino ebbe la colica dopo l'antipasto. Già. E Grace? La mia vermentina rimase nel frigo per una settimana.

Per tutto il tempo pensammo tutti a lei, lì, al buio, nel congelatore fra gamberi e bistecche, protetta soltanto da un sottile abito di vetro verde. Una notte mi sembrò di sentirla piangere, o forse l'ho immaginato, e quando di tanto in tanto aprivano il portello del congelatore, riuscivo a vederla, supina, adagiata su una confezione di minestrone e schiacciata da una di scampi, con lo sguardo spento e priva di vita. Non lo sapevo ancora ma la amavo già.

Una volta sola sono riuscito ad incrociare il suo sguardo. Fu un attimo che assaporai per giorni e giorni a seguire come quando si è testimoni di un'eclisse che poi ti ricordi per anni. Ancora schiacciata da altro cibo, languiva ricoperta di ghiaccio e sembrava mi dicesse con lo sguardo di non pensare a lei, e che il nostro era un amore impossibile. Non fu così per me, non io. Mai. L'aspettai ancora per giorni e giorni fino a quando la liberarono. Io ero lì ad attenderla come si fa per i carcerati dopo una lunga reclusione. Era ricoperta di brina e con l'etichetta scollata che le scendeva di traverso giù per il suo corpo stupendo verde scuro. Il suo contenuto era quasi totalmente gelato. Povera Grace, quanto deve avere sofferto! Ne stappai tante altre da lì in poi, ma Grace è la mia preferita. Questa però è un'altra storia.

Con i vini rossi, per la verità, non sono a mio agio: sono austeri, altezzosi e superbi. I peggiori (parlo del carattere) sono i piemontesi, pieni di boria e di storia, molto più simpatici, invece, i siciliani e i toscani. Il mio miglior amico, unico nel suo genere, è il Chianti, ma non lo dite in giro, primo perché non devo avere preferenze con le bottiglie della cantinola, secondo perché Grace potrebbe aversela a male e pensare che abbia cambiato sponda. Quando mi sganciano dal chiodo la prima cosa che mi viene in mente è: chi aprirò oggi? E...chi lo farà?. E' importante, credetemi, non è la stessa cosa infilare un bel tappo di sughero piuttosto che quelli detestabili di plastica, oppure misurarsi con quelli troppo lunghi che t'avvolgono tutto l'elicoide e non vengono più via tanto da lasciarti in sua compagnia per tutta la serata o per giorni interi perché troppo difficili da toglierli via. In fondo lavoro poco se mi dice bene, con impegno e passione; a mancare di stile, invece, sono i miei utilizzatori se pensate ad esempio a quando mi costringono a stappare una bottiglia senza togliere prima la capsula metallica, costringendomi e tirare via capsula e tappo insieme con una fatica che non vi dico. "Ma, scusate..." mi verrebbe da chiedergli, -"Ma quando vi mettete una supposta...., le tirate via le mutande o no?".

Qualche imbecille alle volte mi ripone in un cassetto della cucina dove il mio piccolo mondo cambia, costretto a starmene insieme ai cucchiaini ed ai coltelli affilati e dove non posso godere del solito amato panorama. E' tutta un'altra storia quando, attaccato al chiodo, posso spaziare con lo sguardo e vantarmi di essere uno strumento utile. L'unico mio cruccio è quello scemo di Mike, il tostapane, che tutte le mattine esplose al massimo della temperatura impostata, sputa fuori i toast e m'imbratta di burro e sottiletta fusa. E pensare che potrei restare così anche per due o tre giorni, sporco ed unto, senza che qualcuno se ne accorga. Perché non se n'accorgono subito? Beh, non credo che qualcuno berrebbe mai un bicchiere di buon cabernet su un toast alla sottiletta alle sette del mattino. Esagero? Non ci credete? Vorrei vedere voi guardare Grace con uno strato di formaggio sugli occhi. Ma,...cos'è questo rumore? Ah, sì. E' Gligo che s'è aperto di nuovo. Chi è Gligo? E' il frigo, naturalmente! Siamo in una cucina, no? L'avevate dimenticato, forse?

Gligo è il migliore di noi, ma nessuno lo rispetta perché lo aprono continuamente costringendolo a rimettere in linea la temperatura succhiando energia

elettrica preziosa. L'altro anno s'è guastato per un problema di guarnizioni. Me lo ricordo ancora per l'odore intenso che ci teneva svegli tutte le notti: quello nauseabondo del pesce pescato dal padroncino che poi regala agli amici senza mangiarselo (lasciandomi senza Grace, maledetto consumatore di carni rosse), quello irresistibile del cavolo, e quello mefitico dei ravanelli. Gran brutto lavoro quello di Gligo. Sì, è vero, oggi hanno i dispenser, le luci psichedeliche, le due ante, il televisore e il modem incorporati, ma provate voi a farvi imbottire di cibo, con un motore che vi tiene svegli tutta la notte, e con una serpentina lungo la schiena che vi gela il culo. V'è mai capitato di trovare acqua sul pavimento sotto il frigo? Sì? Bene: sono lacrime di disperazione, non è sbrinatoria. E quando qualcuno s'accorge finalmente dell'acqua sul pavimento sotto ad un frigorifero, cosa fa? E' presto detto: lo svuotano, lo sbrinano, gli staccano tutto il ghiaccio scorticandolo con una spatola; infine gli piazzano una scodella d'aceto e lo richiudono. Bello, eh?

Evelin, la lavabiancheria, non fa una vita migliore. Lei bada a lavare gli indumenti sporchi di questi sozzoni: mutande, calze da calcetto del piccolo Pino, le canotte sudate e le tovaglie piene di sugo. Uno schifo. Pardon...scusate la durezza dell'espressione, forse avrei dovuto dire: molto esecrabile. Evelin è molto sola, anzi è la più sola di tutti, lì in bagno, dove la sentiamo lavorare da anni senza poter scambiare quattro chiacchiere con qualcuno. Detto in confidenza pare abbia avuto una storia gay con la scarpiera, ma sono solo voci di corridoi su una torbida storia a tre; sembra, infatti, che lo scaldabagno follemente innamorato di lei da sempre, rifiutava gli ammiccamenti della scarpiera che invece era innamorata di lui. Però questo non ve l'ho detto, per carità, ma torniamo ad Evelin. Il suo è un lavoro penoso e solitario, ben diverso dal nostro piccolo villaggio dell'allegria che è un piccolo mondo tutto nostro, che non è solo un laboratorio dove si preparano cibi, si affettano salumi, o dove ci ritroviamo a sospirare guardando un'etichetta storta, ma.... Passatemi l'espressione: è il posto più movimentato, caldo e piacevole della casa. O no? Già, il più caldo. Dalla mia posizione, sospeso a due palmi dal piano di cottura mi becco l'unto delle frittiture, mi scotto al vapore della cottura delle vostre rape e delle aragoste del cazzo, e quando macinate il pepe,poi,...etcccccììì.... Giusto nel naso. Senza rispetto. Alle volte ringrazio l'imbecille di turno che mi ripone nel cassetto con le posate, anche se questo m'impedisce di guardare la mia Grace.

Dal mio chiodo guardo di nuovo il calendario, o quello che ne resta. Mi preoccupano quei circoletti rossi. Dio mio quante feste: Natale, Capodanno, eccetera. Subito dopo guardo Gligo, penso ad Evelin, poi volgo lo sguardo a Giasone, il fornello a microonde, e preghiamo tutti insieme affinché i nostri padroncini vadano a trascorrerle in Australia; così la gran festa la facciamo noi. Al buio, ma tranquilli.

Ho ancora vivo il ricordo di quando sono arrivato in questa casa. Lucido, inesperto e pieno di speranze. Mi sistemarono ad un chiodo che non durò molto, visto il mio considerevole peso. Poi ne cambiarono altri e sono finito insieme con loro nel purè e nel ragù in mille occasioni. Quello che mi regge adesso è un tassello a

pressione, si chiama Glen, e da anni mi sostiene e mi fa sentire più sicuro. Prima di me, in questa casa, utilizzavano un vecchio cavatappi a manico, poi hanno preferito me che ho le braccine per fare leva sul collo delle bottiglie; un sistema più moderno ed efficace. Il vecchio cavatappi a manico è ancora nel cassetto e ogni tanto lo vedo quando mi mettono lì per errore. Si chiama Stan. Anche lui, come me, ha avuto una storia con una bottiglia d'Aglianico che è durata una serata, ed è l'unico ricordo di cui va fiero: quella bottiglia fu il preludio di una serata romantica del padroncino con la sua fresca sposa durante una delle prime serate magiche e irripetibili in casa propria. Oggi, il piccolo Pino, quello che rallegra Evelin con le sue calze da calcetto, è un po' anche figlio di Stan e di quella bottiglia d'Aglianico.

Quelli che non riesco a sopportare, almeno quanto adoro Stan, sono i coniugi Insalata. Li chiamiamo così perché hanno la puzza sotto il naso; lui, mister Aceto è sempre pieno di due dita di liquido opaco e puzzolente, mentre lei è piena d'olio dentro e fuori. Entrambi, all'altezza della strozzatura del becco, hanno una patina di granelli di sale spalmati da milioni di dita unte (*pinzimonium cause carciofae et asparago*). Gli Insalata sono inseparabili e vanno in tavola tutte le sere anche quando non servono a nessuno, giacché molto decorativi, e sono anche di poche parole. Miss Oil è la più gettonata per le insalate, mentre mister aceto perlopiù lascia il passo a messer limone, e se ne resta al palo con sommo dispiacere. Lei, Miss Oil periodicamente lavata e riempita di nuovo olio, lui, Mister Aceto, è un reliquiario di salmonella: unto, ombroso e poco raccomandabile. Proprio davanti ai signori Insalata ci sono i kamikaze. Chi sono i kamikaze? Ma gli stuzzicadenti perbacco. Perché si chiamiamo così? Diamine, un po' di fantasia. Voi umani non n'avete abbastanza come noi inanimati. Ok, va bene, ve lo dico io: primo perché sono spesso giapponesi, e poi perché la loro missione non prevede un ritorno nell'astuccio; a meno di qualche sozzone che li ricicla.

I signori insalata sono sulla cresta dell'onda da sempre, ma ogni anno rischiano lo sfratto quando i nostri padroncini scartocciano i regali sotto l'albero di Natale. Saliera ed olieria sono il regalo-tipo di chi non vuole spremersi le meningi, e te ne vengono tanti e di più ad ogni ricorrenza: in vetro, porcellana, metallo, con o senza livrea con catenina, con o senza stuzzicadenti, eppure, la gente s'affeziona sempre alla stessa olieria, mentre le altre si riciclano o si ripongono in un mobile. Ma verrà il giorno che uno di questi capolavori postmoderni ci libererà di questi due insopportabili snob.

Su una nave possono esserci marinai e ufficiali, in una cucina, invece, ci sono: gli ufficiali autorevoli della *nouvelle cousine* come il frullatore, lo spremiagrumi e l'affettatrice, o addirittura il robottino che ha mandato in pensione molti di noi, e tutti gli altri, gli addetti alla sala macchine, gli operai, i serpanti, quelli sporchi e indaffarati. Nel nostro piccolo mondo hanno un nome ed una categoria ben precisi: le pentole.

Cominciamo a distinguerle per nome e per incarico. E' più importante quella per la pasta che lascia bollire l'acqua accoglie la pasta rigida e la restituisce molle o al dente? Forse. E se sono più utili invece la lattiera e la sughiera che eseguono ciascuna una singola funzione, e per una o due volte al giorno, al massimo? E che mi dite della pentola a pressione? Nella quale si ficcano tutti gli ingredienti, si richiude il boccaporto. Si parte, via. Fiuuuuu. Spluff. Fatto.

Cazzate. Il peone della cucina, lo schiavo in catene ai remi del gourmet, il raccoglitore di cotone del cucinare, il servo della gleba della gastronomia, ovvero la pentola più importante e usata di tutte, ha un solo nome: padella.

Fiumi d'inchiostro potrebbero scorrere per raccontare quanto difficile sia il suo lavoro. Lei, grande protagonista, nelle sue fogge più caratteristiche: da omelette (media e bassa), da primo piatto saltato (leggermente alta e bombata), piccola e bassa (per sciogliere il burro o la margarina) e in tutte le interpretazioni possibili, dimostra che non è una pentola come tutte le altre. Oltre alla *non aderenza* ed alla capacità di resistere per ore sul fuoco, la padella deve avere anche caratteristiche acrobatiche di prim'ordine. Nessuno mai appoggia una padella sul beccuccio del gas per poi darsi lo smalto alle unghie o parlare al telefono aspettando che si riscaldi l'acqua. La padella lavora in diretta, si accudisce e si controlla, si brandeggia, si scuote, si usa come una racchetta da pingpong, si ruota per non incrostare e si lascia sporcare in un modo a dir poco indecente. Con la padella si cuoce di tutto: dai sughi boscaioli al pesce, dalle traboccanti omelettes e le penne aglio-olio-e-peperoncino alla verdura saltata, dalle pennette saltate alla carbonara saltata. La vita di questo utensile è tutt'un salto, e in cambio di tutto questo, cari i miei consumatori e utilizzatori di noi professionisti del cibo, cosa fate? Le lavate per ultime! Anzi, qualcuno addirittura mai, ripulendole alla meglio con un giornale come si faceva un tempo! Bella gratitudine la vostra! E quando, dopo le performances circensi del gira-frittata, si rompe finalmente il manico cosa ci fate, eh? Ve lo dico io, le usate per sciacquarci i pennelli o per farci mangiare il cane. Giusto? Ma questa è ancora un'altra storia, intanto, posso dire solo un: grazie lo stesso, a voi ingrati utilizzatori, in nome di tutte le padelle del mondo.

Ci siete ancora? Bene. Se non vi siete addormentati adesso vi presento gli altri amici. Sono proprio sopra di me se guardate in alto. Non lì, non sopra il calendario, o quello che ne rimane, ho detto sopra di me! Li avete visti? Bene, eccoli, gli attrezzi più antipatici di tutti sono lì, in bella mostra su una mensola. Ve li presento subito: Herman, lo sbuccia-ananas, Pinz, la tenaglietta per l'astice, e la famiglia Coltelli-nel-ciocco. E adesso vi spiego perché sono antipatici.

Herman lavora poco ed è uno sfaticato magistrale, ti sfrangia le dita ed è difficile da lavare. Ottimo per l'ananas "al sangue". L'unico guaio per lui, ma meglio per noi, è che lo tengono chiuso in una scatola. Pinz, invece, becca semplicemente lo stipendio senza fare un emerito cavolo per due motivi: primo, in

questa casa si mangia solo carne, secondo, se a qualcuno gli frulla, si ricorda di lui e dell'astice solo a Natale.

Dov'è Pinz? Guardate un pò più giù, proprio accanto a me. Guarda anche lui Grace, che non è una chela, ma è una bottiglia, per mia fortuna. Chiudono la carrellata degli antipatici queglii stronzi della famiglia Coltelli-nel-ciocco: mamma lama seghettata, che dovrebbe servire per il pane ma ne fanno tutti a meno, poi padre lama a denti spessi, quello per i surgelati, che quando mai si usa? Un autentico fannullone. Infine i figli, un po' più laboriosi: lama a punta per i cocomeri (spesso al cinema è il più usato nelle liti familiari. Capito qual è), poi lama liscia per i salumi, e le sei sorelle lama per bistecche, che dato il regime alimentare della casa prevalentemente carnivoro, sono ridotte a pezzi come sciatte battone di New Orleans.

Come in tutte le società che si rispettano c'è chi dirige e che conta, vale a dire tutti gli attrezzi con singoli incarichi, estemporanei o stagionali, e c'è la parte operaia, gli attrezzi più utilizzati e martoriati come le padelle; ma c'è un'ultima categoria, tuttavia, continuamente maltrattata, che opera in nome di tutti noi tutti i giorni: quella dello scolapiatti, del portaposate, il lavello con il suo tubo di scarico, il tagliere e la caffettiera. Dell'imbutto ho già parlato e delle padelle si è già detto tutto, comincerei quindi dallo scolapiatti e il lavello, protagonisti acquatici malati d'artrite e reumatismi, e torturati da effluvi viscosi e unti che li attraversano; soprattutto il tubo di scarico che se ne sta anche al buio fra i detersivi e la pattumiera.

Il più sfortunato di tutti, in assoluto, è il tagliere, quello che ci rimette di suo in brandelli di pelle ogni volta che s'affetta qualcosa; siano patate, carne o salumi, restano sempre le tracce del passaggio della famiglia Coltelli-nel-ciocco sulla sua pancia. Rimane, infine, la caffettiera che merita un discorso a parte. V'immaginate ogni mattina qualcuno che svita il vostro corpo in due parti, lo riempie d'acqua per la metà bassa, poi lo colma di caffè, avvita di nuovo le due vostre metà e vi appoggia sul beccuccio del gas acceso. Dopo tre minuti, un liquido caldo vi sale su per le viscere, poi in pancia, quindi nella gola fino a farvi schizzare caffè nella parte alta che lo raccoglie, con l'unico sfogo a questa tortura che è una piccola valvola a molla spesso intasata. E' un mestiere difficile quello della caffettiera, fatto di prove e d'uso continuo fino alla perfezione; quasi una carriera. Nessuno userebbe una caffettiera nuova con ospiti di riguardo o una padella non incrostata; altra compagna martire sacrificata sull'altare della cucina.

Vita grama, eh? Ma è la nostra vita! Siamo solo oggetti, è vero, cose inanimate e senza anima, semplici esecutori progettati per rendervi facile la vita, ma, almeno una volta al giorno, pensate a noi così come fareste con la vostra automobile o con il vostro impianto stereo, con venerazione e gratitudine, e parlatene con gli amici nello stesso modo: " Sai, Gianni, ho comprato un cavatappi turbo in lega, che è uno sballo!" – "Ma dai, vuoi mettere, ho un nuovo frigo che ha il timer che suona in dolby surround se lo lasci aperto!".

Adesso, per favore, fate un esercizio con me. Chiudete gli occhi, e pensate a tutti quei circoletti rossi sul calendario e alle abrasioni, alle mie scottature, alla solitudine e agli amori impossibili, pensate a tutti quei vostri: “Mario, ci facciamo due spaghetti domani sera? Io porto le birre!” e a tutti quegli altri: “Cara, sono a cena con due carissimi amici. Compro il pesce!” ed a quei “Natale da noi, Capodanno da Voi. Non cucinate niente porto tutto io, ok?” e pensate a Gligo, ad Evelin, a Mike, a Mister e Mrs. Oil, alla mia povera Grace e a me, per tutto quello che facciamo per voi.

E vi prego di pensare anche a questa storia ogni tanto, assurda, surreale, e forse banale, ma immaginando di essere uno di noi; e sarà sufficiente esserlo per un giorno solo.

Ci siamo capiti, no?

**F I N E**