

Roberta Lepri

*Dna chef*

Voland

Guido si guarda intorno. La cucina è pulita in modo perfetto, i ragazzi lo hanno fatto infuriare e a fine turno li ha costretti a rimanere per lustrarla da cima a fondo, compresi gli spartifiamma, che adesso brillano. Due del mattino. Sono appena andati via tutti, anche il proprietario, e lui si stappa una bottiglia di Brunello.

Ha un unico interesse nella vita, cucinare. E imparare qualcosa ogni giorno. Sperimenta, migliora. Tutto il resto non lo appassiona, è come se del mondo che gli sta intorno gli arrivasse solo un'eco lontana e indistinta. Si versa il vino e lo gusta chiudendo gli occhi.

Il cibo è passeggero. Entra dentro di noi, viene digerito, assimilato. Poi esce lo scarto, ed è solo sterco. Resta però il ricordo della sensazione che ci ha trasmesso, resta per sempre.

Lui conserva nel cervello tutti i sapori che ha incontrato nella vita, riposti in lunghissimi scaffali che si aprono a comando. Sono ordinati per colore, stagione, luogo, ricordo, per formula chimica, proprietà, suggestione, e possono entrare in combinazione. Il cioccolato fondente con il formaggio di capra, i frutti di mare con l'agnello. Questo nessuno glielo ha insegnato, ne era consapevole ancora prima di frequentare la scuola alberghiera e di imparare a memoria *La grammatica dei sapori*. Lo ha sempre saputo e basta.

*Monomaniac*, lo definiva Rebecca. Non gli pare neanche un'offesa, a lui è sempre sembrato normalissimo pensare a una sola cosa, il cibo. Caso mai il problema era, ed è, degli altri. Delle

donne con cui non è mai riuscito ad avere un rapporto normale. Dei datori di lavoro che ha mollato perché non lo pagavano abbastanza. E anche dei suoi genitori che lo sognavano sistemato dentro un'altra vita, magari ragioniere a Taranto.

Ha imparato presto che i disastri provocati dal suo carattere non devono preoccuparlo, purché i guai non avvengano in cucina.

Ha quarantadue anni. Niente che somigli a una casa. Si ritiene un animale che vive tra i fornelli: se va bene, per una boccata d'aria ha un cortile come giardino, dietro al ristorante, in mezzo ai bidoni dello sporco. E lì razzola, come un pollo.

Come gli altri chef, pensa di non venire mai pagato a sufficienza. Non dipende dal fatto che sia avido di guadagnare di più. Sarebbe comunque comprensibile, visto che lavora come uno schiavo. Ha solo bisogno di sentirsi bravo, e più soldi gli danno più si sente apprezzato. Il denaro è perciò la misura del suo genio. Quello che la gente è disposta a spendere per mangiare il cibo che crea è il metro della sua felicità.

Gli chef come lui di rado hanno una famiglia, spesso la lasciano da ragazzini e neanche se la ricordano più. Quelle che vengono dopo, di solito le distruggono. Guido non fa eccezione, non è portato per accudire gli altri, non si sente in debito con nessuno e niente pare smuoverlo sulla via della compassione.

Per essere felice, deve solo poter cucinare e creare senza limiti.

Non gli ripugna sfilettare chili e chili di pesce – in piedi, la schiena in fiamme, le varici che bruciano – pulire pollame e tirare via dal corpo di qualsiasi bestia morta visceri puzzolenti. Aprire centinaia di ostriche, bollire carcasse e farne brodo per risotti, sentire odori terribili, acuti, dolci, aspri, tutto questo non gli crea nessuna difficoltà.

Faticare non è un problema. Doversi limitare mentre cerca di inventare nuovi piatti, quello sì che è invece un grande problema.

E lo fa impazzire.

Certo, il lavoro pesante adesso non tocca a lui ma ogni tanto vuole ancora occuparsene di persona. Forse non si fida, forse gli piace fare le stesse cose di quando ha iniziato.

Qualche volta pensa di essere uno stupido romantico.

Se si concentra, può risentire sulla pelle la sensazione dell'unto dei piatti nella vasca bollente, mischiata a quella viscida del sapone. Lì doveva lavare senza guanti, per non romperli. Una sera dopo l'altra. Poi, certo, andavano messi in lavastoviglie ma prima era tutto da scrostare. Calore quasi insopportabile, retina di ferro e via, strofinare. Il lunedì mattina, a scuola, le mani erano ancora arrossate, la pelle screpolata. Anche adesso a guardarle, consumate e lisce, rosee, sembrano appena uscite dall'acqua calda. L'ultima falange del mignolo sinistro se l'è presa un coltello, quella del destro si è piegata verso l'esterno per via dell'artrosi.

È più o meno così per tutti.

Il primo vero impiego era stato nella trattoria dietro casa dei suoi, La Braceria si chiamava, lì aveva trascorso l'estate dei diciassette anni, il turno del pranzo e della cena sei giorni su sette, e lo avevano tenuto anche tutto l'inverno ma solo nei weekend, altrimenti non ce la faceva ad alzarsi. Il salario era versato in nero alla fine della settimana, di domenica, e lui era trattato come tutti quelli che devono imparare a stare in cucina. Cioè malissimo. Se rompeva qualcosa, andava scalato dalla paga. Se arrivava in ritardo di cinque minuti, gli veniva tolta un'ora. Niente mance, i camerieri se le dividevano solo tra loro. Quando la serata era soddisfacente, ai sottocuochi, già ben pagati, la padrona allungava ugualmente qualcosa. Lui,

invece, era come se non esistesse. Non doveva ammalarsi. Se per qualsiasi motivo non si presentava, poteva evitare di tornare e anche di chiedere gli arretrati, tutt'al più avrebbe rimediato un calcio nel culo. Il ritornello era: "Come te ne troviamo quanti ne vogliamo."

Addetto al lavaggio delle pentole e delle verdure, a sbucciare tonnellate di patate e tritare quintali di cipolle, poteva capitaragli al massimo di togliere le barbe alle cozze e sgusciare i gamberetti. Mai di cucinare. Quando uno dei due sottocuochi usciva a fumare, lui teneva sotto controllo le sue griglie ma non doveva assolutamente toccare né la carne né il pesce. Ogni tanto gli facevano mettere l'insalata nelle ciotole o i pomodori secchi nei piatti da antipasto e spesso tagliava i limoni per guarnire. Niente di più, il suo regno era la vasca.

"C'è da fare la vasca, Peppe, vai."

La padrona non si ricordava nemmeno il suo nome e continuava a chiamarlo come il ragazzo che lavorava lì prima di lui.

E via di corsa sotto lo sguardo truce di quella brutta stronza. Smettere di pelare, sbucciare, tritare e dedicarsi anima e corpo al lavaggio. Intanto, guardare in tralice la porta. Che si apre dopo soli cinque minuti. E spunta il proprietario che sbuffa e diventa rosso e gonfio. Il suo commento più gentile era "pezzo di imbecille lavativo".

Gli urlava sempre a pochi centimetri dalla faccia e l'odore di aglio misto a vino del suo alito si attaccava a qualsiasi cosa. Se lo sarebbe ritrovato anche sui vestiti, avrebbe continuato a sentirlo nella testa. Ne era certo, quel puzzo lo avrebbe schifato pure nel sonno.

"Non sarò mai come loro. Non sarò mai come loro. Non sarò mai come loro" era un mantra e con quello controllava la rabbia, anche se alla sua collera in fondo ci teneva perché era benzina. Solo quando si infuriava poteva andare fuori dagli

schemi che lo volevano un modesto cuoco di provincia. E allora riusciva a immaginare il futuro. In quel sogno a occhi aperti aveva una brigata e lui ne era l'*executive chef*, rispettato e amato. Non c'era nessuno a comandarlo. Sopra di lui splendevano le stelle Michelin. O magari si trattava di lampade scaldavivande, salamandre di ultima generazione nella cucina di un ristorante famoso.

Neanche ci provava a guardare la padrona mentre quell'essere inutile di suo marito lo offendeva, tanto lo sapeva che lei non si sarebbe presa la colpa di aver dato quell'ordine stupido. Anzi, forse lo aveva fatto apposta, gli aveva chiesto di stare alla vasca sapendo che le verdure non sarebbero state pronte al momento giusto e le comande si sarebbero accumulate. Mancavano i contorni e gli altri due cuochi gli voltavano la schiena, tutti presi ad arrostitire, saltare, friggere carne e pesce. Figuriamoci se potevano perdere tempo a sbucciare le patate, non spettava a loro. Quello era lo schifoso servizio dello sguattero.

Quanto a lei, non lavorava, sapeva solo parlare e agitare le mani dalle unghie perfette, l'unica cosa bella che aveva, figurarsi se le poteva mettere a rischio usando un coltello o un pelapatate. Sì, aveva dato quel comando per far incazzare il marito, forse sperando che schiattasse. Restare l'unica padrona della Braceria, magari era quello il piano. Ancora piuttosto giovane e ricca, anche se brutta, poteva trovare un altro uomo. Un vero chef, non uno dall'alito fetido che si lavava poco le mani. Ogni tanto, mentre cucinava, se le passava pure tra i capelli.

“Fammi vedere chi c'è stasera” borbottava sospettando la presenza di qualcuna interessante. E al rientro schioccava la lingua contro il palato, come se durante il suo giro tra i tavoli avesse assaggiato qualcosa e questo gli avesse lasciato un buon sapore in bocca. Intanto lei sembrava ancora più brutta, con le mani che si torcevano per il dispiacere nel grembiule. Solo in

quel caso perdeva di colpo la sua grande arroganza, dimenticando di essere la padrona.

A Guido pareva allora di poter spiare in controluce tutta la sofferenza che quella donna aveva dentro, quasi si trattasse della metà di una sogliola appena sfilettata. Gli faceva pena e pure un po' schifo, così brutta con la cuffia bianca, pallida in modo innaturale come la farina doppio zero dei discount, che non è nemmeno vera farina.

E lui di farina se ne intende.

Un piccolo mulino a pietra è stato il primo macchinario extra che ha preteso quando lo hanno assunto come chef. Ama la consistenza di quando è appena macinata, morbida come borotalco e profumata come l'aria dei magazzini in cui stanno i sacchi di grano. Mischiarla alle uova, per poi farci una sfoglia, è magia. Gli piace l'odore che lascia sulle mani, spesso anche dopo che le ha lavate. La prima volta che aveva provato a tirarla, a scuola, prima col *lajanare* e poi con la macchinetta, non era rimasto per nulla soddisfatto. Allora aveva tentato a casa ma anche così non andava bene. Prima si appiccicava, poi nello stenderla faceva i buchi. Se aggiungeva farina, diventava troppo dura e difficile da lavorare. Sua madre di fronte al marito lo canzonava, imitandolo con un mestolino in mano: "Gesù, vuole fare lo chef. Tale e quale a tuo padre, ricordi?"

Durante un battibecco, Guido si era ferito il mignolo sinistro in modo grave mentre affettava delle verdure, proprio con il coltello che gli avevano regalato i suoi. Perciò aveva smesso di cucinare a casa e di discutere con sua madre di qualsiasi cosa.

L'amore per la cucina ha radici antiche, lei può pensarla come vuole. Guido conosce una storia di guerra che ha per protagonista suo nonno Giovanni e certe tagliatelle ai ricci, rivelatesi provvidenziali per togliere la fame a tutto il paese. E l'altra nonna, a San Nicola preparava sfoglie enormi, trasparenti,

elastiche. Le metteva ad asciugare tra due sedie ed erano perfette, mai troppo secche né appiccicose. Se lui ci guardava attraverso, in direzione della finestra che si affacciava verso Isola Cretaccio, erano talmente sottili da riuscire a vederci il mare. Ida poteva lavorarle, piegarle, ricavarne tagliatelle, tagliolini, quadrucci da brodo. Oppure fare tortelli riempiti di carne o di ricotta e bietola. O magari pezzi da lasagna. Erano sempre sfoglie splendide e quel ricordo a lui non usciva dalla testa. In casa sua – un pezzo d’Umbria e uno di Toscana trapiantati alle Tremiti – c’era il culto per la pasta fresca. Sembrava così facile da fare. Invece aveva scoperto che era una tragedia.

“Io sono umbra e pure tu lo sei per metà. La sfoglia da noi è una religione,” scherzava nonna Ida mentre da bambino lo metteva a pasticciare in un angolo della spianatoia “questi pugliesi non vorranno mica venire a darci lezioni di catechismo, eh?”

Quando però era entrato all’alberghiero lei era già sepolta a San Nicola, non avevano fatto in tempo a parlare di cose pratiche. Poi forse anche i ricordi che lui ha sono sballati. In ogni caso, all’inizio, la consistenza non era mai quella giusta. Per questioni come questa il suo unico punto di riferimento era Mimmo, compagno di scuola e di esperimenti culinari.

“Come cazzo si fa a tirare una sfoglia come quelle di tua nonna?” gli chiedeva, mentre quello buttava giù un sorso di Peroni ghiacciata. Erano solo al primo anno di corso e obiettivamente del tutto incapaci, anche se volevano conquistare il mondo.

Prima di rispondere Mimmo di solito ruttava, poi rideva sgangherato. “E che ne so io? Perché non te lo fai spiegare da tua madre?”

“Certo, mo’ subito.”

Lei era la donna della pasta al burro e della fettina all’olio, “il pasto dei becchi” lo chiamava suo padre quando rientrando a casa trovava in tavola sempre le stesse pietanze. Figurarsi se

poteva rivelargli qualche segreto di cucina. Mimmo invece non aveva problemi con nonna Isolina. Non doveva neanche chiedere, bastava che si mettesse a spiarla.

“Ma la mette a riposare prima di stenderla? E dopo? E quanto ce la tiene?”

“E quanto rompi le palle tu, gesummio.”

Magari non voleva condividere certi segreti. O forse non aveva la sua stessa passione, era uno che si accontentava sempre.

Eppure in apparenza si somigliavano, stesse idee, stessa scuola, solo Mimmo con qualche soldo in più per via del padre ferroviere, con un lavoro sicuro e gli straordinari pagati. Il padre di Guido invece si spezzava la schiena in fabbrica e ogni tanto lo mettevano pure in cassa integrazione, meno male che la mamma conosceva il tedesco e faceva qualche sostituzione alle reception degli alberghi. Mimmo mica doveva lavorare per comprarsi le sigarette, la birra e il panino col polpo. Gli bastava chiedere ai suoi.

“Tu sì troppo orgoglioso e hai la fissa della fatica” era il ritornello per spingerlo a domandare almeno i soldi per la discoteca. Ma Guido non ci pensava proprio e preferiva lavorare quando gli altri andavano a divertirsi. Spesso Mimmo andava a prenderlo intorno a mezzanotte fuori dalla trattoria e a ballare ci rinunciava pure lui. Diceva che non gli piaceva nemmeno tanto, in fondo spendeva sempre un sacco di soldi senza mai trovare nessuna che gliela dava. Meglio metterli via, potevano essere utili per altro.

Sul muretto del lungomare, quasi ogni giorno, recitavano la loro commedia e scrivevano il futuro con un panzerotto in mano. Uno sarebbe diventato *executive chef* e l'altro pasticciare, anzi, *chef pâtissier*, precisava. Guido non ce lo vedeva come responsabile della produzione dolciaria in un ristorante ma annuiva tacendo.