

Julian Barnes



Il Pedante in Cucina



Guido Tommasi Editore

© Guido Tommasi Editore - Datanova S.r.l., 2015

Tutti i diritti riservati

Edizione originale:

© Atlantic Books, 2003

con il titolo "The Pedant in the Kitchen"

Testi: © Julian Barnes, 2003

Traduzione: Daniela Fargione

Redazione: Laura Tosi

Grafica: Tommaso Baccocchi

Disegno di copertina di Joe Berger

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto,
in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita
autorizzazione scritta dell'editore.

Prima edizione febbraio 2015

ISBN 978 88 95092 584

Printed in Italy

SOMMARIO

Un cuoco tardivo	7
Attenzione: pedante al lavoro	15
Prendete due cipolle medie	23
Come da manuale	31
Il maestro dei dieci minuti	39
No, questo non lo faccio	48
Il Cactus e La Pantofola	56
La fatina dei denti	64
Cose Buone	72
Il cipiglio è servito	80
Una volta basta	88
Adesso me lo dicono!	97
Eviva la semplicità	106
Nobili radici	115
Non un dinner party	123
L'ultimo cassetto	130
La morale finale	139

A Colei Per La Quale

UN CUOCO TARDIVO

Sono un cuoco tardivo. Durante la mia infanzia, la convenzionale pruderie borghese proteggeva ogni azione si svolgesse nella cabina elettorale, nel letto di due coniugi e nel confessionale. Mi era sfuggito un quarto luogo segreto – segreto, quanto meno, per i ragazzi – nella casa della classe media inglese: la cucina. Da lì, i pasti e mia madre facevano la loro comparsa – pasti spesso assicurati dai prodotti dell'orto di mio padre – anche se sul processo che li portava a compimento né lui, né mio fratello, né io sollevavamo domande o eravamo incoraggiati a farlo. Nessuno arrivò mai a dire che cucinare fosse un'attività da femminucce; semplicemente non si addiceva agli uomini di casa. Nei giorni di scuola, mio padre preparava la colazione – porridge riscaldato con melassa, pancetta e pane tostato – mentre i figli si dedicavano alla pulizia delle scarpe e alla manutenzione della stufa: raccogliere la cenere, ricaricarla di carbone.

Ma le competenze culinarie maschili si limitavano chiaramente a quelle incombenze mattutine. Se ne

ebbe la dimostrazione quella volta che mia madre si dovette assentare. Mio padre mi preparò il pranzo al sacco e, non avendo ben compreso i rudimenti teorici della preparazione di un panino, lo imbottì amorvolmente con ingredienti supplementari di cui sapeva quanto fossi ghiotto. Qualche ora dopo, a bordo di un treno della Southern Region diretto a un campo sportivo fuori città, aprii il sacchetto del pranzo davanti ai miei compagni di rugby. I miei panini trasudavano, cadevano a pezzi, ed erano di un rosso brillante per via della barbabietola paternamente tagliata; arrossivano per me come io arrossivo per il loro artefice.

E per la cucina andò come per il sesso, la politica e la religione: quando cominciai a scoprirne qualcosa da solo, era troppo tardi per fare domande ai miei genitori. Non erano riusciti a insegnarmi allora, e io li avrei puniti non chiedendogli nulla adesso. Avevo all'incirca venticinque anni e studiavo legge; all'epoca, alcuni intrugli che escogitavo erano un vero crimine. Il mio piatto forte era la braciola di pancetta con piselli e patate. I piselli erano surgelati, ovviamente; le patate in scatola, già pelate, sguazzavano in un succo

dolciastro che bevevo con gusto; le bracioline di pancetta erano ben lontane da qualunque altra cosa in cui mi sarei imbattuto in seguito con quel nome. Disossate, tagliate in serie e di un rosa brillante, si distinguevano per la prerogativa di conservare una tonalità fluorescente a prescindere dal loro tempo di cottura. Il che offriva ampia libertà d'azione allo chef: non si potevano definire poco cotte a meno che non fossero decisamente fredde, né troppo cotte a meno che non fossero carbonizzate e in fiamme. Poi una colata di burro finiva per affogare i piselli, le patate e, di solito, anche le bracioline di pancetta.

I fattori chiave che regolavano la mia "cucina" di allora erano la povertà, l'incompetenza e il conservatorismo gastronomico. Altri forse avrebbero potuto vivere di frattaglie; io al massimo mi spingevo fino alla lingua in scatola, anche se il manzo sotto sale conteneva indubbiamente parti della bestia che non avrei gradito nella loro forma originale. Un alimento base era il petto d'agnello: semplice da fare arrosto, piuttosto facile individuarne la giusta cottura, grande abbastanza da garantire tre cene consecutive al costo di uno scellino circa. Poi fui promosso alla spalla d'a-

gnello. La servivo con un'enorme torta di porri, carote e patate che preparavo affidandomi a una ricetta dell'*Evening Standard* di Londra. La salsa al formaggio della torta aveva sempre un distinto sapore di farina, che peraltro si attenuava un po' alla volta riscaldandola giorno dopo giorno. Solo in seguito ne scoprii il motivo.

Il mio repertorio si fece via via più ampio. Tra gli ingredienti che, non dico avrei dovuto dominare, ma almeno in qualche modo sottomettere, venivano innanzitutto la carne e le verdure. Poi si aggiunsero i dolci e l'occasionale zuppa; più tardi – molto più tardi – i gratin, la pasta, il risotto e i soufflé. Il pesce rappresentò sempre un problema, in parte ancora irrisolto.

Durante le mie visite a casa, venne a galla che cucinavo. Mio padre assistette a questa evoluzione con la stessa diffidenza, lieve e condiscendente, che aveva già dimostrato quando fui sorpreso a leggere il *Manifesto del Partito Comunista* o quando l'avevo costretto ad ascoltare i quartetti d'archi di Bartók. Se questo è il peggio che possa accadere – pareva suggerire quel suo atteggiamento – direi che posso farmene una ragione. Mia madre mostrò più entusia-

smo: in mancanza di una figlia femmina, c'era almeno un figlio che, a posteriori, apprezzava i suoi anni trascorsi nella cambusa. Non ci mettemmo certo a scambiarci ricette, ma nemmeno le sfuggì la bramosia dello sguardo con cui ora adocchiavo la sua antica copia del *Mrs Beeton*. Mio fratello, accampando la scusa della vita universitaria e del matrimonio, superò la cinquantina prima di cucinare qualcosa di più elaborato di un uovo fritto.

Conseguenza di tutto ciò – e mi ostino ad addossare la colpa al “tutto ciò” piuttosto che a me stesso – è che, sebbene ora cucini con piacere ed entusiasmo, lo faccio con scarso senso di libertà o immaginazione. Ho bisogno di una precisa lista della spesa e di un libro di cucina che mi faccia da tutore. L'ideale di una spesa senza affanni – volteggiare con un cesto di vimini appeso al braccio acquistando con tutta calma quel che di meglio offre il mercato, per poi escogitare il modo di trasformarlo in qualcosa che dio solo sa se sia mai stato sperimentato prima – sarà sempre al di sopra delle mie possibilità.

In cucina sono un pedante apprensivo. Mi attengo a temperature e tempi di cottura. Mi fido degli stru-

menti più che di me stesso. Mi è difficile immaginare di tastare un pezzo di carne con l'indice per sapere se è cotto. L'unica libertà che mi riservo con una ricetta è abbondare sulla quantità di un ingrediente che trovo particolarmente azzeccato. Che questo non sia un criterio a prova di errore trovò conferma in quell'epica porcheria che preparai, una volta, con lo sgombro, il Martini e il pangrattato: gli ospiti erano più ubriachi che sazi.

Per di più, al momento di assaggiare mi dimostro riluttante e con una scusa sempre pronta. Facciamo un esempio: è escluso che ora, di pomeriggio, con il dolce gusto del tè che mi si attarda ancora in bocca, il cibo abbia lo stesso sapore che avrà o che dovrebbe avere questa sera, dopo un confortante *gin tonic*. Vale a dire: temo di scoprire quanto sappia poco di cibo, il cibo, in questa fase. Un'altra scappatoia valida è convincersi che assaggiare sia del tutto inutile, dal momento che si sta seguendo la ricetta alla lettera e visto che (a) la ricetta non richiede che si assaggi a questo punto, e (b) è di fonte autorevole e stimata: potrebbero mai i risultati essere diversi da quelli previsti?

Lo ammetto, tutto ciò tradisce una certa immaturità. Così come i miei puerili attacchi di volubilità da pseudo-chef. Se vi capitasse di trovarvi nella mia cucina e, ficcato con nonchalance il dito in qualcosa in via di preparazione, mi diceste che è buono, ci resterei male perché avrei tanto tenuto a stupirvi portandolo in tavola. E se, al contrario, suggeriste con educazione, generosità e tatto che manca giusto un pizzico di noce moscata, o che la salsa potrebbe andare se solo la riducessi ancora, la considererei la più sfacciata delle intromissioni.

Non di rado riverso la mia ira anche sui libri di cucina su cui faccio tanto affidamento. Eppure, questo è un ambito in cui la pedanteria è comprensibile oltre che importante, e un cuoco domestico, autodidatta e ansioso, che pare voler incenerire la pagina a furia di fissarla, è probabilmente il massimo della pedanteria. D'altro canto, perché un libro di cucina dovrebbe essere meno preciso di un manuale di chirurgia? (Dando per scontato, non senza una certa apprensione, che i manuali di chirurgia siano in effetti precisi. Chissà, forse alcuni assomigliano addirittura a libri di cucina: "iniettate un goccio di anestetico nel tubo;

tagliate e asportate un pezzo di paziente; osservate zampillare il sangue; fatevi una birra con i colleghi; ricucite la cavità...”). Perché la parola di una ricetta dovrebbe essere meno importante della parola di un romanzo? La prima può causare indigestione fisica, la seconda mentale.

A volte vorrei che le cose fossero andate diversamente, desiderio di molti cuochi tardivi. Se solo mia madre mi avesse insegnato l'abbicì della cucina tanti anni fa... A parte tutto il resto, oggi non sarei così patetico nel mio costante bisogno di approvazione. Non appena la porta si chiude alle spalle dell'ultimo ospite, sento la solita litania affiorarmi alle labbra: “Ho cotto troppo l'agnello/il manzo/qualunque cosa fosse”. Vale a dire: “Non l'ho cotto troppo, vero? E se l'ho cotto troppo, non è così importante, giusto?”. Per lo più ottengo la tanto agognata smentita; raramente la tacita conferma della regola della casa per cui, superati i venticinque anni, non si può più incolpare di niente i propri genitori. Anzi, si è persino autorizzati a perdonarli. Perciò, ok papà, quei panini alla barbabietola... sai, non erano niente male, piuttosto saporiti, e, be', decisamente originali. Io stesso non avrei saputo fare di meglio.

L'ambizione del Pedante è semplice. Vuole cucinare cibi saporiti e nutrienti, evitando di avvelenare gli amici. E ampliare, in modo graduale e piacevole, il suo repertorio culinario. Critico severo di se stesso e degli altri, sa che non inventerà mai nessuna ricetta (anche se in qualche occasione potrebbe, in un accesso di entusiasmo, aumentare le dosi di un ingrediente che gli piace). Perché, a dire il vero, segue pedissequamente le ricette altrui.

Quando si interroga su queste ricette e su chi le ha create, ecco farsi strada la vera pedanteria del Pedante. Quanto è grande un "tocchetto", a quanto corrisponde un "innaffiatina" o un "goccio", a che punto una "spruzzata" diventa una pioggia? E qual è la differenza tra sminuzzare e tritare?

Lungo il percorso Barnes si lascia sedurre da Jane Grigson e se la prende con Nigel Slater. È affascinato dalle ricette di Édouard de Pomiane e rassicurato dalle virtù vittoriane di Mrs Beeton. Il Pedante in Cucina è il racconto della ricerca della precisione gastronomica o, come ha scritto l'Herald Tribune, "un piccolo capolavoro di arguzia descrittiva" che risolleverà gli animi di tutti quelli che si sono lasciati prendere dallo sconforto davanti a un libro di ricette.



Guido Tommasi Editore



9 788895 092584