



La ribalta del cibo può accendersi

I sughi sui fuochi della cucina dell'Erpice Alato di Soporò esalano stillati aromi di fumo. Tra un cuciniere e un altro s'intromettono sbrigative, frettolose, abilissime dita... Sono quelle del Dosatore di spezie che, illuminate dalla luce discreta delle cappe, materializzano, sopra ciascun tegame, bruscoli di salvia, origano, rosmarino, alloro, timo. Spargono punte di questo o di quello dove occorre.

Nel cortile interno, già all'opera, stanno le Spiuma selvaggina, donne di campagna, decise nella mobilità delle mani. Messe sedute a crocchio parlano del più e del meno, mentre tirano le penne a starne, fagiani, quaglie, beccacce e beccaccini, folaghe e germani. Le strappano dalle ali arrese e dai colli molli reclini vicino al grembo di ciascuna. Le piume più leggere, per inerzia, una volta cadute, si allontanano verso il frutteto sfiorando la superficie del terreno.

Accanto alle donne è già pronto il Curatore di rigaglie. Prende la selvaggina e la porta in cucina dove controlla se il lavoro dello spiumaggio è stato fatto a regola d'arte come Armido Loverani impone. Poi si accinge a svuotare le viscere per la farcitura, seleziona i fegati per i crostini e predispone il becco e l'ano per lo spiedo.

Nell'operosa cucina Armido Loverani munito di calibro, valutava lo spessore della pasta per i timballi e i pasticci. Tra il personale ricomposto c'era anche il signor Impastiere, appena rientrato in servizio dopo il malore che aveva fatto scatenare la consorte Impanatrice. Stirava lei la pasta assegnata con nuovo e rifocillato vigore. (Evidentemente, dopo gli amplessi con Armido e il Governatore, l'Impanatrice a casa, visto che c'era, si era sicuramente adoperata per sollevare, mettendoci molto, molto impegno, l'umore del marito).

Con il rientro dell'Impastiere, l'assetto morale e operativo della cucina dell'Erpice Alato aveva ritrovato il suo equilibrio: l'Impanatrice passava e ripassava gli uccelletti nella farina per rosolarli poi nel burro, senza intridere d'altro i propri pensieri. Armido, lontano da lei, supervisionava la stesura della pasta, l'Impastiere, ligio al dovere, andava su e giù col matterello.

Il personale di cucina dell'Erpice Alato di Soporò si preparava con il massimo impegno alla cena prossima.

Oltre la porta delle cotture, ogni tavolo della sala a cura di Ortensio Vesperini era pronto per accogliere gli ospiti. Ancora qualche prova tecnica e la ribalta del cibo poteva accendersi. (*Artisti! Riscaldare le dita, ripetete cedevoli glissando. Giocolieri! Provate alcune intese: op! in aria due arance, op! op! quattro limoni a scambio, op! op! op! otto mandarini incrociati... afferrati! Fucilieri a tappo! Presto... un numero di verifica, senza premere il grilletto, udite il comando: sturabile plotone imbracciate le armi, indicate all'occhio schiuso la giusta mira!*).

I primi clienti entrarono all'Erpice Alato memori della levità che in quel luogo aveva rinomata dimora.

Presero posto ai tavoli con gesti composti e misurati, gesti che somigliavano a una danza.

La musica celeste delle arpe si preparava a guarnire il silenzio dell'attesa, quando un gruppo di persone, ignorando il cerimoniale, straripò volgarmente dalla porta. Era la banda di Tinessa Negri e dei suoi amici: Ausonio Pigna, Arina Botte, Basilio Bignè, Retibonda Ombrelucani e Vitario Vanili.

“Ma guardate che bel posto da baldracche pentite!” esordì Tinessa ad alta... anzi ad altissima voce.

“Che magnificenzaEEEEEnza!” aggiunse Ausonio capitombolando.

“Che musica soave! Che luogo eccelso, veramente bello, grande e comodo. Che broccati... che finzze!” Avrebbe voluto dire Vitario Vanili ma il suo sedere lo prevenne emettendo un soffio maleodorante lungo e prolungato.

Ortenzio Vesperini, davanti agli occhi esterrefatti del personale, si avvicinò al gruppo, li salutò senza scomporsi e li accompagnò verso il tavolo riservato per loro.

La notizia di quell'arrivo particolare, passando di bisbiglio in bisbiglio, arrivò cautamente alla porta della cucina dell'Erpice e si consegnò direttamente alla loquela del quarto dei lacchè di Armido.

“Cavaliere, signore, in sala sono appena arrivati dei tipi forse... inadeguati per il nostro locale... A quanto pare però il Magister Ortenzio li ha ricevuti normalmente, con una certa familiarità...”

“Ah sì?” si limitò a dire Armido che in quel momento era impegnato a condire e farcire con trasporto creativo le viscere satolle di un fagiano. “Se Ortenzio li ha fatti entrare deve avere le sue ragioni. Se la sbrighi lui! Lasciatemi in pace, non voglio sapere né sentire altro!”

Le parole di Armido risuonarono come un colpo di mestolo dato su un tegame di rame. Le vibrazioni prodotte impedirono al personale di comporre altri commenti aggiuntivi, o domande di chiarifica. (Del resto anche sugli episodi relativi all'Impanatrice era scesa la condensa vaporifera della dimenticanza).

Nell'elegante sala dell'Erpice Alato, dove quella sera spiccava buona parte dell'alta società di Soporò, le pupille del composto Ortenzio Vesperini cercavano d'individuare tra i convenuti un invitato speciale. Ortenzio era consapevole di quanto Otto Besti fosse abile a mascherare la propria identità ma in quella determinata circostanza non poteva prevedere fino a che punto il sagace segugio si sarebbe spinto.

(“Quello vestito di grigio... ha i baffi e la barba... forse potrebbe essere lui... Magari... è quel giovane così disinvolto... o quell'altro che ha già controllato l'orologio due volte...”).

Le congetture e i ragionamenti del maître rimasero senza risposta fino a quando gli arpisti s'inventarono un vivace pizzicato. Solo allora un tipo con occhiali neri accanto a una donna velata chiese a chi di dovere un tavolo. (L'uomo si era appena ripreso da un maldestro inciampo mentre la donna che era con lui, forse per imbarazzo, in effetti per non ridere, guardava da tutt'altra parte).

La coppia attesa prese posto di fronte al tavolo degli ospiti ameni. L'Ispettore di Maniere Otto Besti per rendere perfetto il travestimento scelto aveva truccato gli occhi con il kajal e l'alcanna. Il suo sguardo, circondato dal drappeggio del chador, velava una sensualità discreta come brace. Lo scolaro più diligente dell'Istituto

Superiore di Soporò invece, essendo nuovo a esperienze di questo tipo, non si sentiva del tutto a proprio agio. Gli occhiali scuri gli conferivano senz'altro un'aria commiserevole ma l'andatura del suo giovane passo lo tradiva (del resto egli aveva evitato la caduta, entrando all'Erpice Alato, con un'agilità non proprio confacente a un cieco).

La sbavatura di quell'incedere non poteva certo eludere l'attenzione di Ortenzio Vesperini che si era accorto della lieve pecca ma l'aveva intesa come un probabile indizio di riconoscimento: per il Magister l'orbo cavaliere altri non era che l'atteso Ispettore di Maniere Otto Besti.

Il Magister Generalis Ortenzio Vesperini si avvicina all'ingannevole cieco e alla conturbante Hamda e porge loro un benvenuto finissimo.

I fucilieri a tappo puntano le canne verso l'alto e dopo aver gridato 'uno, due, tre' sparano all'unisono. Anche i pollici dei venti camerieri sono pronti sulle bottiglie. Lo spumante è un amabile rosso. I tappi si staccano, schizzano. Eccessi d'effervescenza colano lungo le curve brunite del vetro. Ricadono, e i giocolieri, abili in ogni tipo di acrobazia, sono pronti a prenderli e a farli girare insieme ai ravanelli. Sembrano mobili aureole oppure piccole giostre – allegre risa accompagnano il loro moto circolare – o anche girandole che agganciano il vento in brevi e caduchi vortici.

Ghirlande di olive con l'aperitivo. Olive bianche e nere snocciolate e infilate una accanto all'altra. I camerieri dell'Erpice Alato le servono tra gran pavesi di note che reggono anch'esse l'ondulata armonia dei festoni di

drupe. Ogni commensale con una forbice, secondo il gusto e l'appetito, può reciderne un tratto.

“Ma che ci vuole per mangiare quattro olive... questa processione di lumache mi dà ai nervi!” Arina Botte aveva perso la pazienza. Si alzò dalla sedia per dire la sua a due camerieri reggighirlanda in sosta presso un altro tavolo. Li guardò male e, senza che questi potessero dire o fare qualcosa, pestò a entrambi i piedi.

I camerieri dolenti senza capire perché, mollarono il festone per massaggiare gli alluci doloranti. Arina non aspettava che questo. Si appropriò con spavalderia delle olive e le portò al proprio tavolo.

“Che razza di modi! Chi è costei? Una donna così selvaggia...! Ma cosa ci fa all’Erpice Alato...” bisbigliava l’alta società di Soporo sottovoce...

“Uhmhhh... le olive!” Basilio Bignè, con la bava alla bocca, diede un morso efferato alla ghirlanda, prima ancora che Arina la posasse sul tavolo.

“Hai la bocca più sporca di un gabinetto senz’acqua...” commentò Tinessa ad alta... anzi ad altissima voce.

“Sì, è vero caro Basilio. Dovresti cercare di mangiare più lentamente e magari provare ad asciugare più spesso la bocca... frenare la tua voracità...” avrebbe voluto commentare Vitario Vanili ma il deretano lo prevenne: prima con un peto breve e deciso dal fetore contenuto, poi con due emissioni più discrete senza olezzo.

L’agile Ausonio, che aveva fame, risolse la questione. Tolsse le olive ad Arina e a Basilio e provvide personalmente a fare le parti.

Sorseggiano lo spumante gli ospiti dell'Erpice Alato. L'aria della sala è una miscela di molecole rozze e pesanti. Nell'armonia degli arpeggi, forti dissonanze localizzate, costringono i clienti ad alcune distrazioni. Si parla del più e del meno, si racconta qualcosa sull'ultimo giorno dell'anno, si rammentano, nel passato di Soporò, le annate di calura e piovosità.

Hamda, ovvero l'Ispettore di Maniere Otto Besti, capì che era il momento di estrarre il proprio taccuino. Così fece. Tenendolo nascosto sotto la tovaglia, cominciò a scrivere qualcosa di utile al suo lavoro.

Intanto il fidato accompagnatore dietro gli occhiali di finto non vedente vide il Magister fargli dei segni espliciti i cui significati erano di complicità e di controllato disappunto. Lo scolaro, per non sbagliare, gli fece capire che era d'accordo con lui.

Le ghirlande appena servite erano gustosissime. Armido Loverani, dalle sorgive risorse, aveva pensato d'intingere le olive in una salsa a base di sidro e pepe, succulenza che esaltava il sapore e incentivava il palato a chiederne ancora. C'era forse il pericolo che l'antipasto osannato potesse procurare una levitazione di massa? Dai tavoli dell'Erpice Alato arrivò una richiesta di nuovi assaggi che preoccupò Ortenzio Vesperini.

La fortuna per il momento fu dalla sua parte. La delizia dell'antipasto era piaciuta anche ad Arina Botte e ai suoi compagni che ne chiesero come tutti ancora. Il bis ispirò a Retibonda Ombrelucani una brillante idea: "Se approfitto della confusione legata alla richiesta di nuove ghirlande e m'introduco in cucina, potrei contribuire anch'io alla farcitura..."

Pensato. Fatto. Dopo essersi abilmente confusa tra lo staff di Armido Loverani, la donna complottiva ritornò tra i suoi amici in attesa di vedere l'effetto di ciò che aveva fatto.

Gli unici ad accorgersi dei suoi spostamenti furono ovviamente Hamda e il suo cavaliere.

Lanciano i giocolieri vegetali sedani e carote, per riprenderli dopo aver fatto fare a questi tre o quattro giri su se stessi, una capriola, un salto mortale, si mettono anche a testa in giù e con le gambe imitano i ciuffi che madre natura ha concesso a tali piante. (Qualcuno si crede capace di germogliare ed è quello con le gambe più lunghe che soffre di crampi).

All'Erpice Alato alcuni commensali hanno preso le nuove olive e le portarono alla bocca...

Effetto: conati di vomito esplodono nella composta atmosfera del ristorante: gli invitati si alzano per andarsene, gli arpisti lasciano le arpe, ai giocolieri cadono tutti gli ortaggi, i venti camerieri scappano a gettare le ghirlande nella spazzatura.

L'unico che rimane impassibile è il Magister Ortenzio Vesperini. Si avvicina a un tavolo e ispeziona un'oliva: due lunghe antenne escono dalla drupa e cominciano a muoversi. Ortenzio da gran professionista ne ispeziona un'altra dalla quale pendono una zampa e mezza ala. Poi un'altra ancora con un ricciolo maleodorante di centopiede come appendice.

“Signori... scusate sono allibito... non so proprio come questo incretoso incidente sia potuto accadere...!” l'esagerato dispiacere nella supplichevole voce del Magister

Generalis Ortenzio Vesperini equivalente a una recondita gratificazione. “Vi chiedo solo un’ultima gentilezza: di rimanere seduti e di aspettare lo chef Loverani... Vi assicuro che stasera nessuno pagherà il conto.”

L’idea di mangiare senza pagare rese disponibili coloro che ancora non erano andati via e quelli che erano sul punto di farlo.

Ortenzio per andare da Armido passò accanto al tavolo di Hamda guardando allibito lo scolaro dell’Istituto Superiore di Soporò.

“Ispettore...” bisbigliò dopo che Ortenzio fu passato. “Il caposala crede che io sia voi...”

“Perfetto!” esclamò Otto Besti. “Così lavorerò meglio. Tu stai al gioco... sarà più facile metterlo alla prova!”

La mente indagatrice dell’Ispettore di Maniere Otto Besti fece un celere riassunto dei fatti: “Dunque... Ortenzio Vesperini mi manda un invito e denuncia il fatto che l’Erpice Alato abbia perso le virtù dei suoi piatti. Io accetto l’incarico e nei panni di Hamda arrivo qui per un sopralluogo. Mi siedo. La cena comincia con un antipasto eccellente, speziato al punto da rendere una librazione quasi inevitabile. Prima di mangiarne ancora, però, quando lo stomaco avrebbe ricevuto la giusta carica per vincere la gravità terrestre, una delle signorine sedute qui accanto lascia il suo tavolo e sparisce per alcuni minuti in cucina... E dopo? Casualmente spuntano degli insetti dentro quelle olive... e l’impeccabile Ortenzio Vesperini non si accorge di nulla...”

Acqua di rose per i clienti dell’Erpice Alato di Soporò, acqua e petali di rose gialle e bianche, rose

appena recise per nettare le mani e le labbra. Acqua, per far dimenticare e rinnovare l'appetito: disciolta gentilezza in siffatto disciolto effluvio.

Armido Loverani era arrabbiato e costernato. Cercò le parole più morbide da aggiungere come contorno a scuse cotte nel burro. Parole tali da ungere la pirofila di un soufflé, lemmi riparatori atti a guarnire una torta nuziale. Il tocco finale dei confetti sui ghirigori di panna, significò promettere ai invitati che da quel momento in poi lui, proprio lui in persona, il Cavaliere del Superbo Palato, avrebbe controllato il contenuto di tutte le portate.

Mentre diceva questo, i suoi occhi inquisitori avvertirono la presenza di Hamda. (Armido si rese conto che non era sola ma reputò la presenza del suo accompagnatore insignificante). Subito, la raffinata bilancia del suo umore segnò il peso di un'attrazione irresistibile fatta di desiderio carnale e brama contemplativa, di accoppiamento immediato e amplesso differibile, di terso sogno e tangibile realtà.

L'Ispettore di Maniere Otto Besti, turbato dall'impen-sato effetto del suo travestimento, sfuggì a quello sguardo.

Per Armido Loverani però quel movimento elusivo, un atto di pudicizia estremamente erotico, fu determinante: decise che prima o poi avrebbe posseduto quella donna.

“Signorina... Non so se capisce la mia lingua...” le disse toccandosi il pizzo, gesto a cui nessun essere femminile poteva resistere.

Hamda, per cercare di levarselo al più presto di torno, negò con la mano. Il bell'Armido non si lasciò

certo scoraggiare. Deciso a comunicare con lei a tutti i costi, continuò a rivolgerle la parola usando anch'egli le mani.

“...non l'ho mai notata nel mio locale... (*l'indice di Armido fa una volta no*). Vorrei dirle che è la benvenuta...” (*l'indice indica lei poi torna nella mano e la mano si poggia sul cuore*). “Una donna bella è di ornamento all'Erpice Alato, più di qualunque fiore da cerimonia. La prego di considerarsi un ospite speciale, molto speciale...”

Armido si avvicina ad Hamda per baciarle la mano ma l'Ispettore di Maniere Otto Besti la ritrae prima che lui possa farlo. Armido non è certamente un tipo che si arrende: toglie da un fagiano poggiato al centro del tavolo una piuma e la intinge nel calice di uno spumante rosso, un novello calamaio per un verso d'amore. Il foglio, un puro broccato sul quale segnare con l'inchiostro dell'ebbrezza, queste parole:

Più tardi le dedicherò un dessert...

Lo chef tornò in cucina con l'ispirazione in punta di forchetta. Doveva creare per quella fanciulla un dolce che contenesse l'essenza del suo fascino, qualcosa che la rappresentasse realmente e che per la perfezione del suo sapore avesse avuto il potere di avvincerla. Armido salì sul podio di direzione gastronomica e attese l'idea in grado di mantecare a dovere i suoi propositi.

