**CUCINA SAN MARCO**

Senza un soldo in tasca, finisce che si fa di tutto, persino lavo-rare nella cucina di un ristorante anche se non si è capaci di cuocere un uovo sodo.

Quella mattina Vito si presentò al colloquio con un sentimento misto di curiosità e tanta voglia di guadagnare lavorando il meno possibile. Tempo dieci minuti, indossava il grembiule. Tempo dieci ore dedusse che era meglio trovare un altro modo per impegnare le giornate.

Il locale si chiamava Cucina San Marco. Era incassato in una stretta viuzza del paese, senza insegna, vezzo di originalità del proprietario, con pareti in mattonato toscano e tavoli arredati signorilmente. Un bel camino laterale, di fronte a una grande vetrata che dava su un pratino con erba inglese. A vederlo da fuori, non sembrava granché, ma dentro era caldo e il cibo pare che fosse molto apprezzato.

Le prime mansioni furono semplici e noiose, ma il distacco dalla realtà ne favoriva la tolleranza. Imparò a sbattere i tuorli, ad amalgamare il latte con gli aromi, a pelare le patate, e “troppo zucchero nella salsa”, “è meglio che usi entrambe le mani”, “pulisci dopo aver sporcato”... E così fino a mezzo dì, quando finalmente la brigata pranzava. Quello sì che era un momento che valeva la giornata: il pasto era sempre abbondante e delizioso, cucinato dallo chef personalmente o composto dai rimasugli lasciati dai clienti. Era goduria vera, se non fosse che durava appena venti minuti, dopo di che, ancora a sbucciare agli, a tagliare verticalmente il pane per la panzanella e “guai se lasci la buccia,” la cipolla alla julienne, a pelare i pomodori da fare canditi, a tagliuzzare le verdure. Sempre con quel maledetto coltellaccio in mano. In tre gli avevano spiegato come posizionarlo: dall’aiuto cuoco al lavapiatti e si era persino scomodato lo chef. Non gli riusciva proprio farlo scorrere sul dorso del medio sinistro, retrocedere la mano e tagliare. E quando gli consegnarono una vasca di pomodori da pelare, integamare e salare, dopo che un pezzo d’unghia era schizzato fra i peperoni, vide gli angeli e i santi del Paradiso irriderlo, tutti in fila davanti alle ceste appena scaricate.

Anche la cassa di triglie lo faceva delirare. A parte il fatto che Vito non sopportava il pesce – ne detestava l’odore da crudo e giudicava insipido il sapore da cotto – in pochi sanno cosa significhi davvero “sfilettare”. Quanta pazienza e alienazione sia necessaria per infilare la punta del coltello, procedere orizzontalmente strisciando sulla spina dorsale, togliere le lische. È un processo che manda nei pazzi. Per fortuna l’istinto di sopravvivenza sviluppa l’ingegno anche nelle sue manifestazioni più bizzarre. All’ennesima tinozza, una buona parte finì nel cassonetto sotto lo strato di verdura e un po’ ai gatti che sciamavano dietro la finestrella.

La brigata era niente male. La base era costituita da due filippini che non spiccicavano una parola di italiano ma sorridevano sempre. Anche se non era possibile scambiare con loro una frase di senso compiuto, almeno alleggerivano il tempo. Poi c’era una ragazza magrolina del Centro America che parlava strizzando l’occhio. Non si capiva quando scherzava e quando era seria. Seguiva l’aiuto cuoco. Anch’esso proveniente da Oriente, che si esprimeva con bofonchi gutturali e una peculiare mimica facciale. Scandiva bassezze sulle donne, immancabili in ogni frase sia che avesse a oggetto la tempesta che devastava il suo paese, sia che mantecasse un risotto. C’erano poi le due cameriere, una tettona e una svampita, e la moglie dello chef, impettita come un pinguino, acuta come una lince e dall’arguzia sopraffina. Non le sfuggiva niente: che fosse a chiacchiera o con i piatti in equilibrio, lo colpiva alla nuca se aveva bocca piena.

Infine c’era lui. Lo chiamavano Teocrito, ma Vito non aveva ancora capito se fosse il suo vero nome. Visto da lontano sembrava una montagna. Da vicino era un grumo informe, tanto lungo quanto largo, due fessure in testa al posto degli occhi, e due braccia possenti come cosce di maiale. Non era un gran parlatore, quando tuonava però si crepavano le pareti del soffitto. Pareva il cuoco della televisione che mena la gente. Da lui tutto partiva e a lui tutto confluiva. Era l’imperatore e la cucina la sua reggia.

L’altra cosa piacevole consisteva nell’osservare la squadra durante l’ora del servizio. Tutti insieme creavano un microcosmo di azioni armonizzate, intense ed efficaci, non riproducibile in natura. Si adoperavano con la frenesia del roditore in gabbia, trovavano sempre qualcosa da impastare o della brodaglia da far bollire.

Al culmine della preparazione, montava nella cucina una forza ultraterrena che li spersonificava trasformandoli in ingranaggi omogenei. Come la prima ombra di un cliente traspariva dalla vetrata, il lavapiatti spengeva la radio, i cuochi accendevano i fornelli e via una pentola dietro l’altra, scatti convulsi dentro il frigo, ciuffetti di verdura, scoppiettio delle cozze, manciate di pomodoro, olio, aglio, sugo e pesto; incorpora quello, aggiungi quell’altro, gira la bistecca sulla griglia, una spruzzata di vino, la manciata di sale, passami il limone, in una danza apparentemente casuale ma ponderata e ricercata, contaminata da pochi sussurri incrociati, spesso sincronizzati, libera e padroneggiata da segni minimali. Una portata di seguito l’altra. Impiattare con perizia. Lo scampanellio e avanti il prossimo.

 Vito era rapito da quello stato di frenetico sottovuoto, ma soprattutto, dall’imperiosa maestosità con cui lo chef rendeva una banale crema di ceci la più estasiante delle esperienze.

Era nell’aria che quella sarebbe stata una serata diversa dalle altre. Lo aveva intuito sin da quando lo chef si era innervosito con i filippini. Sono quelle occasioni che i ristoratori attendono per anni, quelle che, se vanno bene, fanno scattare le stelle, che donano l’Olimpo o ti spingono all’Inferno.

Vito trascorse due, tre buone ore a tagliuzzare la verdura e la frutta per la catalana. Ogni tanto lanciava un’occhiata alla cucina per studiare la composizione del cibo, assaporandone il gusto con ingordigia crescente. Persino il pesce cominciava ad appropriarsi di sapore e consistenza. Lo chef a testa bassa. Le sue smorfie con le labbra. Il suo secondo in apnea sotto la farina, gli altri come formiche verso la regina. L’atmosfera sempre più rarefatta.

Senza troppi patemi arrivarono le sette di sera. La brigata fumò le rimanenze del fritto di pesce senza che fiatasse una mosca. Nessuno osava incrociare lo sguardo dell’altro. In quello stato di sommersione dilatata, Vito non poté esimersi dal rifarsi una terza volta. Come soldati al comando, si alzarono in sincrono. Sferragliare di pentole. Primi fondi sul fuoco e soffritti. Sette e trenta. Carne a rosolare e tegame della pasta. Sette e quarantacinque. Preparazione degli antipasti e qualche assaggino. Otto. La porta vetrata si aprì.

Dalla specchiera nella sala, Vito scorse appena la schiena dell’ospite trotterellare al tavolo in angolo. Era un uomo sicuramente basso di statura, non troppo giovane né troppo magro. Sembrava ben vestito. Un gesto cortese alla tettona che gli aveva preso il cappotto. Uno sguardo circolare agli avventori. Nessuna estrinseca-zione. Con risolutezza spezzò il pane.

Le espressioni della ciurma confermavano che si trattava dell’ospite atteso.

Ai fornelli, Teocrito e il suo scudiero. Gli altri, caposala a parte, dovevano rimanere immobili sull’uscio della seconda stanza, senza disturbare durante la creazione. Fra questi c’era ovviamente Vito che si godeva lo spettacolo seduto su un panchetto, sbocconcellando una pesca presa di soppiatto dal frigo.

Fu un crescendo. Qualcosa di mai visto. Tegami fumanti, cibo che svolazzava in aria, sudore, odori, aromi, lo chef che ondeggiava da un fornello all’altro, Sancio Panza che lo seguiva sempre un po’ in ritardo. Ancora, più del solito, i loro sguardi si incrociavano, i loro gesti si univano e separavano freneticamente.

L’aria era pregna di vapore e tensione. Tintinnio di mestoli, scoppiettio di olio. Qualcosa che saltava in padella, veniva assaggiata e incorporata in qualcos’altro. E così questo qualcos’altro veniva bollito e sciolto in un’altra padella con una teglia sopra a bagnomaria. Del liquido denso girato, sbattuto e versato in un nuovo contenitore. E vai! Sciaborda e mescola ancora. Il sughetto co-lor limone, la verdura tagliata fine. Spruzzata di erbe aromatiche.

Teocrito girava, assaggiava e spostava. Riprendeva, rovesciava e soffiava. Esplosione di vigore puro finché il filippino gli consegnò la teglia e incrociò le mani come a far intendere che il suo lavoro era finito.

Egli prese il piatto e, nella sospensione collettiva, rovesciò la portata della vita.

Un ciliegino ballonzolò fino alla macchinetta del caffè.

Il vapore si dileguò lasciando una massa delle dimensioni di un uovo, striata di caldi colori di terra, rosso scuro, giallo paglierino, marroncino, fumante di vortici concentrici. Nessuno mai avrebbe osato chiedere di cosa si trattasse. Apparentemente sembrava...

Non assomigliava a niente. Era una scultura e le opere d’arte non hanno bisogno di spiegazioni.

Lo chef si allungò verso un mestolino e la accompagnò con un cucchiaio di salsa rosa vivace. Qualche ciuffetto di basilico qua è là e uno spruzzo di polvere di pomodoro. Un esame esausto, fisso e interminabile, con una mano appoggiata al lavabo e l’altra che detergeva la fronte. L’ultimo tocco di qualcosa di verde e via con la scampanellata.