

AMICI DI PIERO CHIARA

Baragouin

3° classificato pari merito Premio Chiara Giovani 2015

Stella MONESTIER

Induno Olona (Va), del 1997, studente

Martedì 7 Aprile 2015

E' il primo martedì di aprile ed eccomi commensale alla consueta cena presso il Restaurant Drouant. Il mio corpo, tagliato a metà dal piano del tavolo, si prepara alle sue doppie funzioni: la parte superiore è pronta al banchetto e alle dispute letterarie con colleghi che, nel giorno di Marte, sembra trovino la loro migliore ispirazione; la parte inferiore, beh, assolve al compito da subalterno, ricevendo e trasformando bocconi e libagioni.

Ormai da tre anni, sono uno dei dieci membri dell'Académie Goncourt: il mio romanzo *Au hasard de la fourchette*, ambientato nella cucina di un ristorante parigino, mi ha garantito il posto a questa insigne tavola.

Ho un nome insignificante, Henry Lambert, in cui non mi rispecchio. Ho quindi scelto per me, non senza ironia, lo pseudonimo Baragouin, che oggi significa "linguaggio scorretto", mentre un tempo era la formula con cui i pellegrini bretoni chiedevano ospitalità, ovvero pane (bara) e vino (gwain). Così, sulle mie posate da Drouant trovo inciso Baragouin accanto al nome di Michel Dobois, lo scrittore di cui ho preso il posto nell'Accademia.

Seduto alla mia destra al tavolo ovale, è un sacerdote spagnolo che ha pubblicato la storia del Buddha in francese: si chiama Santiago Gazpacho ed è astemio. Non persuaso da questo suo (per me) difetto, insisto perché degusti gli ottimi vini francesi, imponendogli di bagnarsi le labbra come al momento dell'eucarestia. In fondo – rifletto tra me, esterno con lui– anche un sacerdote astemio è costretto a sorseggiare il vino in chiesa: nei nostri momenti di convivialità, non pare bello che lui non beva.

Alla mia sinistra, per la legge del contrappasso, è seduto un romanziere russo che di vini s'intende fin troppo, anzi, fin da prima della cena. Soprattutto negli incontri invernali, Pavel Volkov offre il meglio di sé: il martedì dello scorso gennaio, mentre ci servivano una zuppa di cipolle, Pavel ha intavolato un monologo in difesa del cucchiaio. Secondo lui, il cucchiaio merita tutta la nostra stima, per via della sua rotondità che è indice di bontà.

In effetti, quando penso al cucchiaio, mi viene in mente la mamma che dà la pappa al bimbo e questa è un'immagine dolce. Al contrario, la forchetta è fatta per pungere, per infilzare, e le azioni che si associano a questa posata non sono delicate, pur non evocando la violenza del coltello.

Le espressioni popolari aiutano a figurarsi l'aggressività della forchetta e dell'uso che ne facciamo: una "buona forchetta" "attacca" il piatto e "fa fuori" il pasto.

Questa sera Volkov è in forma. Dimenticando che la pietanza principale del menu è ancora una volta liquida e che seguiranno pesci, rifiuta le posate tradizionali. Vittima di ossessione da sbornia a stomaco vuoto, pretende di estendere a tutti i commensali l'uso delle bacchette.

Dice di non poter sopportare né il freddo né il rumore metallico delle posate sfregate sui denti. Il legno delle bacchette è caldo e morbido; il cibo transita dal piatto alla bocca con delicatezza, dando un certo sottile divertimento.

Il cameriere, su nostra insistenza, distribuisce a tutti una coppia di bacchette, aggiungendo una strizzata d'occhio, segno d'intesa. La molestia di Volkov si acquieta, anche grazie al plauso dimostrato per i graziosi nomi incisi sul legno con il pirografo.

Pensare che a me basta guardare Pavel mentre mangia per saziarmi, specie quando infila il cucchiaio colmo nella sua enorme bocca.

No, Pavel, i bocconcini trasportati dalle bacchette non fanno per te. La tua grande cavità necessita di gradi bocconi.

Sempre la sera della zuppa di cipolle, ho visto Pavel Volkov ridurre a pezzi del pane e affogarlo nella zuppa. Subito, il prete l'aveva imitato, contagiato dall'appetito del russo.

Per noi francesi, come per gli italiani, il pane è una presenza irrinunciabile sulla tavola: per me è simbolo del lavoro duro, nei campi, e nella mia memoria fa rivivere il ricordo di mio nonno contadino. Nella cucina enorme della casa dei miei nonni in Bretagna, il pane restava sempre sulla tavola insieme alla frutta di stagione e a un grappolo di cipolle: era segno di quell'ospitalità contadina che dava sicurezza e conforto anche quando i tempi erano duri e nelle case mancava quasi tutto.

Bene. Eccoci pronti. Questa sera ai membri dell'Accademia sarà servita "Trippa alla parmigiana": non mi pare un piatto leggero e invitante, ma ci è stato raccomandato di rileggere *Le avventure di Pinocchio* di Collodi.

Di questo piatto contadino si parla nell'episodio in cui il povero burattino arriva all'osteria del Gambero Rosso con il Gatto e la Volpe: è proprio il Gatto a mangiare quattro porzioni di trippa, oltre che trentacinque triglie al pomodoro.

Mi piace l'idea che le nostre conversazioni di questa sera siano concentrate su un classico della letteratura italiana.

Peccato perduri il fuori tempo di Pavel: con il calice alzato, invita i commensali a blandire una bacchetta e ad avvicinarla al naso.

D'un tratto, mentre la nostra consapevolezza soccombe agli effluvi del vino, siamo tutti pinocchi i cui fili sono stretti nelle mani del burattinaio Pavlov.

La scena è comica e tragica al tempo stesso: i sorrisi diventano ghigni e i ghigni sorrisi.

Forse – considero con tristezza mentre una goccia rossa si allarga su questo foglio, ha ragione chi sostiene che la letteratura è vicina al male.

Segreteria

Viale Belforte 45- 21100 Varese – Tel 0332 335525

www.premiochiara.it www.ilfestivaldelracconto.it

E-mail : amicichiara@premiochiara.it