

## 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 maschi – nella casa della classe media inglese: la cucina. Da lí, 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 pa-

nino, lo imbottí amorevolmente 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 barbabetola 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; alcuni intrugli che escogitavo all'epoca erano un vero reato. Il mio piatto forte era la braciola di maiale 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 qualità di conservare un colore molto acceso indipendentemente 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 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'agnello. 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 piú 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; piú tardi – molto piú tardi – i gratin, la pasta, il risotto e i soufflé. Il pesce rappresentò sempre un problema, in parte ancora irrisolto.