

Primo

Il cuoco giapponese in realtà non è giapponese, si chiama Hugo e viene da un paesino di seimila abitanti nel cuore della Francia. È stata Madame Laval a dargli quel soprannome.

– Fa piú interessante, chéri, nessuno vuole vantarsi con gli amici di aver mangiato al ristorante di un cuoco di Clermont-Ferrand o di qualunque altro buco da cui vieni, – gli sussurra con lo sguardo ammiccante che fa sempre quando pensa di aver detto qualcosa di molto saggio. Le sue labbra si piegano e formano una virgola sulla guancia, un prodigio dell'anatomia, mentre la palpebra destra si accartocchia per un secondo e mezzo. Poi tutta la faccia ritrova le sue forme abituali, il sopracciglio torna al suo posto sulla fronte, ricompaiono le rughe (di espressione e di vecchiaia) e la bocca sfodera il sorriso soddisfatto di chi ha avuto l'ultima parola.

È una sera di inizio estate e loro sono seduti al tavolino di un bar sotto la chiesa di Notre-Dame-de-la-Croix, in attesa di mangiare il miglior pane tunisino di Parigi.

– Neanche a Tangeri è così buono, – ha insistito Madame Laval, che in vita sua non è mai uscita dalla Francia.

Nel ristorante la radio trasmette le sure del Corano. Loro però si sono messi fuori, in un caffè dall'altro lato della piazza, e hanno già ordinato due bicchieri di Gewürztraminer: – Tanto a Momo non dà fastidio.

– Certo, della cucina giapponese dovrai saperne qualcosa, fare delle ricerche... – prosegue lei dopo aver preso un sorso di vino. – Non ci si può improvvisare così, non sareb-

be rispettoso. Mi è venuta un'idea, perché non andiamo a mangiare qualcosa in rue Sainte-Anne, vicino all'Opéra? Opéra Garnier, ovviamente, non quella merda che c'è a Bastille. Lì ci sono i veri giapponesi, mica quelli che ti servono le robine rosa e verdi e il riso stracotto. Fanno anche dei dolcetti con i fagioli, una delizia.

Dal locale intanto esce un uomo barbuto, attraversa la strada e appoggia sul tavolino un vassoio di plastica. Nei piatti ci sono quattro gallette di semola immerse in un mare di miele, ma Madame Laval si fa comunque portare l'intero barattolo: – Non c'è mai troppo miele sugli msemmen.

L'uomo non dice niente, si gira e torna dal suo lato della piazza.

Hugo affonda i denti negli strati unti di semola e burro, croccanti sui bordi. Il miele caldo gli scivola in gola prima ancora che abbia iniziato a masticare.

– Buono, vero? – gli chiede lei sorridendo, poi, senza lasciargli il tempo di rispondere, va avanti con il suo monologo: – Ti stavo dicendo che i posti giapponesi che vedi qui intorno non sono veri giapponesi. I ristoranti cinesi di Belleville, invece, sono cinesi veri, ma meno di quelli di rue Volta. Nel tredicesimo arrondissement trovi i vietnamiti, una cucina freschissima, e poi ce n'è uno squisito anche in rue Cardinal-Lemoine, lo gestisce una coppia. Il marito però è francese. Nemici personali del vecchio presidente comunista, coso... Qui-Gon Jinn.

Hugo annuisce e le sorride senza capire di cosa sta parlando: lui la maggior parte di quei luoghi non li ha mai sentiti nominare.

– I locali tunisini due volte su tre sono algerini. Gli italiani, pure.

– Davvero anche i ristoranti italiani sono algerini?

– Lascia stare, chéri.

Mentre lei continua a elencare vie e ristoranti, lui beve un altro sorso di vino, che a contatto con il miele ha cambiato sapore, è diventato piú caldo, quasi denso, della

stessa consistenza dell'olio di oliva. Lo sente scendere nello stomaco, colare nel sangue, entrare in circolo nel suo organismo fino a raggiungere il cervello. Le parole di Madame Laval gli rimbombano nelle orecchie.

– I ristoratori afgani di rue Marx-Dormoy fanno un pane eccezionale che costa soltanto un euro. Sono gli unici a non aver mai alzato i prezzi, persone onestissime. Sopra la Gare du Nord, invece, puoi trovare i ristoranti indiani: a destra i vegetariani, a sinistra quelli normali. È proprio vero, Paname è l'aperitivo di tutte le cucine del mondo.

Non dice mai Parigi, la chiama Paname, come i gangster all'inizio del secolo scorso e i ragazzi che oggi fanno rap in periferia. Poi si mette a canticchiare una vecchia canzone sui vecchi bistrot della vecchia Paname, ma l'ultima sillaba finisce in un colpo di tosse che le fa sputacchiare briciole miste a saliva.

Lasciamo Madame Laval china su un vassoio appiccicoso di miele, intenta a tracciare la sua mappa gastronomica di Parigi («Tibetani? Facile, intorno al Jardin d'Éole»), e concentriamoci per qualche istante su Hugo, sulla sua faccia beata davanti a un pane e a un vino di cui non sa pronunciare il nome. Se è brillo dopo un solo bicchiere è perché non si è ancora abituato a berne di così buono. Di solito quando esce prende la birra, birra annacquata, una specialità parigina servita in tutti i bar per studenti della capitale. Anche se lui non è davvero uno studente. Non più, almeno.

È arrivato a Parigi quasi un anno fa per studiare Legge alla Sorbona, con grande orgoglio di suo padre che a Saint-Julien non si stancava di ripeterlo ad amici e conoscenti: era diventato bravissimo a inserire in ogni conversazione le parole «mio», «figlio», «avvocato».

Per l'occasione l'hanno accompagnato in macchina entrambi i genitori, di domenica, quando il negozio è chiuso.