

Amuse bouche

(a buon intenditore, poche ma raffinate parole)

Certo, ci ho messo un po' di tempo a capirlo, che cosa vuol dire *amuse bouche*. Ma meglio tardi che mai.

Vi è mai capitato di sedervi a tavola in un ristorante di alta gamma e vedervi scodellare a tempo di record qualcosa sul piatto, quando ancora non avete neanche tolto il tovagliolo da sopra? (Non preoccupatevi, questo momento del pasto non preannuncia nulla. Di solito, dopo il fulmineo arrivo, il resto vi giunge con una lentezza esasperante, quasi a contraddire l'esordio). E di sentir bofonchiare qualcosa dal cameriere in un tempo che è almeno cinque volte quello che ci mettete voi per mangiare?

Se vi è capitato vi hanno servito l'*amuse bouche*, che in italiano suona assai piú banalmente «pre-antipasto» e per questo si dice quasi sempre cosí, alla francese. «Ecco a voi un piccolo *amuse bouche* come benvenuto da parte dello chef: vellutata di patate Bintje e fagioli zolfini con crostino di pane al kamut e funghi chiodini in prezzemolata leggera all'aglio rosso di Nubia». Un cucchiaino da caffè di porzione, dentro una terrina bianca formato ditale da mignolo: con dosi del genere fatichi persino a riconoscere il dolce dal salato, il liquido dal solido (o gassoso, perché fra gli *amuse bouche* può capitare pure la terza consistenza). Però è gratis.

Anche questa nota introduttiva è gratis, non è stata ordinata e spero che sia poca. Suo scopo primario è quello di dimostrare che anche io, nel mio piccolo e nel piccolo della mia cucina, qualcosa mastico. Che anche io sono capace di mettere una parola francese qua e là, e so che quando il cameriere arriva al tavolo, prima della carta, e tiene in mano due piatti in mezzo ai

quali galleggiano, come due scialuppe alla deriva su un oceano sterminato, due minuscoli contenitori, si raschia in gola e fa per dire qualcosa, so che sta proponendo l'*amuse bouche*.

Bene, come introduzione all'introduzione, può bastare.

Veniamo all'introduzione nuda e cruda.

Perché un altro, ennesimo, libro di cucina? Vi chiederete. Un po' me lo chiedo anche io, osservando i miei cinque scaffali zeppi di libri sull'argomento. La cucina va di moda, sui libri e non. Forse persino troppo. Siamo tutti esperti, gastronomi, cuochi, fini mangiatori. Di cucina si parla ovunque.

Il fatto è che a casa mia la cucina va di moda da prima che andasse di moda. Bene o male (più il secondo, a detta unanime dei miei figli) ho sempre cucinato. Sin da bambina. Uno dei più vivi ricordi della mia infanzia è un libro. Non certo l'unico. In quella radura del cervello dove riposano i ricordi di infanzia, che una luce calda ma non troppo rende nitidi e palpabili come fossero soprammobili a portata di mano, e quando li vedi senti un su e giù dalla gola alla pancia che non è un tonfo ma un'onda lunga e lenta, ci sono anche: *Piccole donne* con quattro illustrazioni fuori testo, i libri di Gianna Manzini, *Il Giornalino di Gianburrasca*, «Valentina Mela Verde» e il «Corriere dei Ragazzi». Poi c'è quello, appunto, e ogni volta che lo riapro mi rivedo con le mani in pasta. È un libro bellissimo, con disegni da cui prendevo ispirazione, anche se il risultato era sempre molto distante dal modello. Ce l'ho ancora, fra un Cucchiaino d'Argento, una Nigella Lawson (ricette improponibili e infattibili ma divertenti) e uno dei mille fascicoli dell'editore francese Marabout.

Allora, perché un libro di cucina, l'ennesimo e certamente neanche l'ultimo? Semplice: perché l'ho scritto io e ci sono le mie ricette. Non esclusive e, per lo più, nemmeno nuove, ma che rivendico per «mie» sapendo che l'aggettivo possessivo ha, in cucina, un'accezione tutta diversa da quella degli altri territori del dire e del fare. «Mia» può essere una ricetta antica e posseduta da altri milioni di donne – e uomini, e figli. Eppure è mia, e il mio «mia» non esclude, anzi auspica una condivisione il più ampia possibile. «Mia» ma (spero) anche vostra.

Per condividerle, le ricette hanno da essere comunicative. Debbono parlare, in una lingua che sia comprensibile e pure amabile.

Le mie, di ricette, non prevedono sbaffi di sughi dai colori fosforescenti, non prevedono sparuti fili di erba cipollina messi di sbieco su un trancio di pelle di pesce, e nemmeno argute combinazioni di «parti croccanti del piatto» con altre morbide. Per me un piatto non ha parti, men che meno nelle consistenze: piú è complesso e pieno di ingredienti e procedure, piú un piatto deve essere «unico», senza parti. Invece questa cucina qui, nel senso di moderna e impiattata e piena di sbavetti a bordo piatto, mi pare scomposta, fatta di cose diverse capitate casualmente sullo stesso piatto. Le mie ricette prevedono, dal canto loro, un uso molto moderato dei coppapasta; proprio solo quando sono indispensabili.

La lingua della mia cucina non conosce il verbo «impiattare» e non ha idea di che cosa sia il «territorio», men che meno quando è unito alla «creatività». Fateci caso: quando si parla di un bravo cuoco, prima o poi salta fuori il binomio «creatività e territorio». È una ricorrenza perenne, inevitabile, immancabile. Ce l'hanno tutti e non dice assolutamente nulla, se ci pensate bene. A me procura un'immediata eruzione cutanea associata a un'irritazione di ordine umorale che passa solo con una noce di parmigiano reggiano 36 mesi – di quello che ti si sgrana in bocca – nulla di creativo e altro che territorio: il parmigiano reggiano è universale. La mia cucina prevede lunghe cotture e porzioni generose. Riesuma quel reperto antico ed estinto che risponde al nome di «piatto da portata»: ovale o rotondo, smisurato. In lavastoviglie non ci entra neanche se lo prendete per i capelli, in compenso fa la sua figura in mezzo al tavolo e dice, ammiccando ai commensali, che se ne vogliono ce n'è ancora. Il piatto da portata è generoso. Non è geloso come l'avarò piatto monoporzione che ti arriva davanti e poi quel che c'è c'è, scordati di chiedere il bis. Qualche volta la mia cucina prevede financo la zuppiera. Per non parlare delle scodelle: piccoli pozzi senza fondo dello sfamare, del «ne prendo ancora un po'».

Questa è la mia cucina, non quella che scompone i sapori,

costruisce raffinate geometrie al posto delle porzioni e quando assaggi, dopo aver guardato, senti tutto piú sbiadito di come te lo immaginavi. Non per nulla la mia frase fatta in cucina, anzi a tavola, è: «Ragazzi è da finire». Anche se poi, in realtà, io adoro cucinare con gli avanzi, mi faccio un vanto di ripresentare il commestibile sotto mentite spoglie. Anche se poi, in realtà, ho un male incurabile, una specie di difetto visivo e gastroenterico per colpa del quale cucino sempre piú del necessario. Per intenderci: molto di piú. Come sanno parenti e amici rassegnati, le mie dosi sono sempre da batteria, da refettorio, da industria dell'alimentazione: non ci riesco proprio, a contenermi. Il fatto è che quando compro la carne i tagli sembrano sempre piú piccoli di quel che sono, visti dall'altra parte del vetro. A volte ho avuto il sospetto che quei vetri siano lenti invertite. Un po' come gli specchi dei negozi di abbigliamento che ti fanno piú magra e lanciata di quel che sei. Insomma, quando spacchetto la spesa trovo sempre molto piú di quanto ho comprato. E cosí cucino. E poi non mi va di lasciare nei miei commensali anche solo un'ombra di fame, di eco di appetito, di retropensiero affamato («però, ne avrei preso ancora un cucchiaino...») Preferisco di gran lunga vederli con la pancia in mano. Quasi sempre, se ho ospiti, telefono il giorno dopo per sapere se hanno digerito. Di solito mi rispondono di sí, ma forse lo dicono per cortesia. Non ho mai avuto il coraggio di andare a fondo della faccenda, in compenso continuo a fare le stesse porzioni di sempre e persino di piú. Sarà per via dell'età.

La mia cucina (d'ora in poi prometto di abusare un po' meno di questi possessivi) è, o quanto meno prova ad esserlo, comunicativa. Espansiva, cordiale, affabile. Incapace di starsene per i fatti suoi. È una cucina, diciamo, loquace. Per questo facebook mi è parso quasi da subito, cioè da quando l'ho conosciuto io, non da quando è stato inventato (il suo inventore ha grosso modo l'età dei miei figli), un luogo perfetto per la cucina. Per parlarne, raccontarla, farla e soprattutto dividerla. Assaggiarla in modo virtuale ma convincente. Imparare un sacco di cose sulla purea di patate e la pentola a pressione.

A proposito di imparare e prima di cominciare, ci sono alcune cose che tutti dovrebbero sapere. Innanzitutto che facebook ha una lingua tutta sua. Eccone i fondamentali. Leggete, prima di leggere (e cucinare).