

l'area *di* Broca

Anno XXXV-XXXVI
n° 88 - 89
Lu 2008 - giu 2009

Semestrale di letteratura e conoscenza (già "Salvo Imprevisti")



il lievito consola, un mezzo bicchiere diventa pieno da solo
 l'olfatto produce l'odore del pane
 che cuoce e poi lo trasforma piano piano in appena sfornato
 su un tavolo di tanti anni fa legno massiccio il piano graffiato tracce di penna che portano a pranzi improvvisati a risate e fogli di pasta enormi, stesi direttamente sulla superficie sculture commestibili esercizi di befone con scope fragili i profumi mi assalgono salgono le narici, aggiungo un po' di vino
 e contemplo il quadro, le mani stanno al gioco gli occhi anche nessuno menziona lo schermo la tastiera l'appoggio in materiale sintetico, le ore e il tempo che non coincidono

*
 armonia soltanto intuita
 senza suono ancora (il titolo tace)
 parole antipasto dai sapori lievemente afrodisiaci si incontrano sulle papille della lingua
 il primo verso promette, aumenta la produzione della saliva, l'attesa poi prima del secondo la ragione si impone e gusta tutto

*
 la farina, le parole – mescolate o ognuna per sé
 assorbono diversamente l'acqua, lo spazio bianco

con la pasta madre sono più lunghi i tempi di lievitazione, ma ne vale la pena – dicono

la lingua madre non lievita più – colpa del contenitore, non trasparente, di troppa

chiusura? non mi guardo più indietro, ma devo salvare aromi, forme precise, sapori

che servono ancora – me li chiedono le dita gli occhi – e devo finire l'impasto

Paolo Ragni

Focacce

Tayatsumi Yakamoto, quando era più triste, faceva le focacce. Di solito, accadeva il pomeriggio, guardando il telegiornale: specie d'inverno, verso le quattro e mezzo, o d'estate, negli eterni pomeriggi che attendono l'ora di cena. Il tempo non passava mai, Tayatsumi, affranto, si consolava andando in cucina.

Tayatsumi detestava carne di ogni razza, pesce, appena toglieva le uova. Mangiava pasta, minestre, sapeva cucinare le verdure. Tuttavia, non c'era niente che lo sollevasse così profondamente dallo sconforto quanto preparare le focacce.

La sua cucina era uguale a tantissime altre, acquaio, lavatrice, un tavolo con quattro sedie e una tovaglia di incerato, pensili, un mobilino, il forno. Per quest'ultimo, Tayatsumi Yakamoto provava una intensa venerazione. Lo puliva in continuazione, con moltissimo olio di gomito e pochissimi prodotti chimici. Quasi ogni giorno, il forno era al lavoro.

Tayatsumi sapeva fare ogni genere di focacce, salate, dolci, agrodolci. Possedeva molti libri di ricette, dalle pizze napoletane alle focacce sarde, dalle schiacciate ripiene alle croccantelle tutto sale e rosmarino, alle pagnotte bassebasse con l'uvetta. Aveva anche scritto su un quadernino le sue principali invenzioni: sull'intestazione aveva scritto: "TAYATSUMI YAKAMOTO : FOCACCE". E' quindi con questo titolo "Focacce", che noi lo ricorderemo.

D'estate, Tayatsumi cercava di supplire allo sconforto con le focacce di latte e semolino. Le cucinava con tutta la sua passione, e, appena sfornate e raffreddate, le infilava nel frigo. In questa maniera riusciva a trascorrere l'intero pomeriggio. Quando la malinconia si faceva più forte, insaporiva le focacce al semolino con la vaniglia, la noce moscata o la cannella: gli mettevano allegria tutte queste cose insieme. La cena trascorrevano con queste focaccine, piuttosto schiacciate e lievitate appena, e abbondanti innaffiate di vino dolce, vin santo, retsina o Lachrima Christi. Tayatsumi andava poi in terrazza e sorseggiava altro vino dolce con un cubetto di ghiaccio. In mancanza d'altro tornava a guardare la televisione, vedeva i film d'avventura, i western senza indiani, altrimenti leggeva un fumettone. Talora si addormentava, le lucertole venivano la notte a pizzicargli le unghie dei piedi. Era, questa, una cosa che proprio non sopportava, imbastiva liti furibonde con le lucertole, era capace di svegliare tutto il palazzo con i lanci di bottiglie vuote contro questi innocui animalotti. Non riprendeva sonno subito, e la luce del sole lo risvegliava piuttosto presto: si rigirava sulla brandina e contava le formiche. Qualche volta piangeva.

D'inverno era quasi peggio delle domeniche pomeriggio d'estate: era tutto un affaccendarsi. Invece di cuocere tutto insieme nel suo meraviglioso forno elettrico termoventilato, con accensione e spegnimento temporizzati, combinazioni multiple di HD floppy disk multiprogram, cucinava ogni cosa una per volta: sapeva benissimo, per averlo sperimentato i primi tempi del suo HI-FI forno, che si poteva mettere in cottura insieme lasagne al sugo, pollo arrosto, pesce al cartoccio, sformato di cipolle e crostata di mele. Però preferiva così, il pomeriggio trascorrevano un po' meglio. Sapeva di consumare, in questo modo, il triplo di energia elettrica, ma si consolava pensando che un cinema gli sarebbe comunque costato molto di più, senza contare che avrebbe avuto comunque di che spendere per mangiare: cucinava così una focaccia con le cipolle alle tre, una schiacciatina al rosmarino alle quattro e mezzo, una pizza pomodoro e basilico alle sette. Infine, verso le otto riscaldava tutto, con termoventilazione a pieno regime, velocità quarantottomila. Se faceva molto freddo e sapeva, fin dalle due, che ci sarebbero state cose tristi al telegiornale, si preparava una focaccia dolce, glassata, con mandorle, uvetta e un po' di miele; l'aroma del miele si sprigionava gagliardo, impregnava gli asciugamani, le spugne, la carta di giornale, le maglie di lana: ogni cosa che fosse porosa sapeva di miele. Oh, che consolazione per il cuore! serenità per la mente - il profumo di un millefiori valeva più del riepilogo dei goals la domenica alle otto e mezzo, rimane-

va, a finestre sbarrate, fino dopo mezzanotte, pace per l'anima.

Gli abitanti del suo palazzo lo conoscevano appena, sapevano di lui, solamente, che era "quello delle focacce". Nessuno era mai entrato in casa sua, eccetto un giorno un gruppetto di bambini del casamento che, sentendo un gran profumo infilarsi da sotto il suo portone e diffondersi per la tromba delle scale, gli si era attaccato al campanello e, dopo un quarto d'ora di vibranti scampanellate, era infine riuscito a farsi aprire: Tayatsumi Yakamoto aveva aperto non senza una comprensibile stizza (il profumo di rosmarino odora le lenzuola e aiuta a riposare) ma aveva poi offerto ai bimbi, tutto giulivo, alcuni bocconcini delle sue focacce. Addirittura, visto l'entusiasmo dei bambini, aveva alla fine dato loro tutto quel che aveva cotto, col risultato che non gli era rimasto più niente per la cena. Fu quello uno dei giorni più belli della sua vita: alle sei e mezzo i bambini se ne andarono via a pancia piena di focacce, e lui aveva ancora da cucinare per la sera! quel pomeriggio passò in un lampo, il dopocena fu sereno.

Qualche volta, Tayatsumi si fissava davanti al soffitto e lo guardava intensamente: nessuno può dire se pensasse a una focaccia nuova o fosse preda della sua ipocondria. Non si rialzava che a pomeriggio molto inoltrato. Saltava addirittura la cena. Poi andava a letto a dormire.

Un giorno Tayatsumi si scoprì intento a pensare ad una ragazza: non era affatto bella, era magra, pallida, piccolina, non avrebbe attirato nessuno, Tayatsumi invece ci almanaccava su. Si figurava di baciarla, poi invece, di schiocco, si addormentava come un sasso. Pensava che fare l'amore fosse un po' così, pensare a una ragazza pallida, credere di baciarla e poi acciocchirsi. Si svegliava un po' più contento, infilava i chiodi di garofano nelle focacce e innaffiava queste ultime di rosolio. Non portò mai questi dolcetti alla ragazza, se li pappava tutti lui, golosamente, li annusava avidamente, gli impizzichivano le narici, anche le ciminiere e le sirene delle ambulanze sembravano più belle.

Un giorno vide un telegiornale bruttissimo: c'era un'altra guerra ancora, Tayatsumi Yakamoto piangeva e piangeva, avrebbe voluto correre in aiuto di quella povera gente, aiutarli a scappare dalle bombe, avrebbe voluto attorcigliare tutti i fucili, i cannoni degli assassini. Per alcune notti non riuscì a chiudere occhio, quelle file di disgraziati ad aspettare una razione misera di pane, quelle bombe sulla gente inerme. Voleva portare le sue focacce agli assediati delle città martiri, si rigirava nel letto, tirava su col naso, si alzava improvvisamente e correva ad impastare una focaccia, era caduto in una agitazione estrema. Per giorni e giorni impastava, cuoceva, impastava cuoceva, aveva imparato a regalare le sue focacce ai bambini, ormai non ne mangiava quasi più, digiunava, dimagriva a vista d'occhio - i bambini sgranocchiavano ogni sorta di focacce che uscivano da quella porta, dal piano di sotto addirittura si arrampicavano sul suo terrazzino e le acchiappavano dal davanzale dove le metteva a freddare. Tayatsumi sfornava altre focacce, pronte per essere arraffate, portate giù e mangiate a quattro palmenti.

L'angoscia cresceva oltre ogni limite: le immagini della guerra tormentavano Tayatsumi, non mangiava più, non dormiva più, non andava più a lavoro, era ventiquattr'ore su ventiquattro al forno elettrico, al forno a microonde, al forno a microonde col grill, al forno a gas portatile. Usciva ormai solo per comprare gli ingredienti, aveva la barba lunga, gli occhi si infossavano, era diventato un San Giovanni Battista.

Infine ebbe una pensata, erano le tre di notte di un mercoledì: doveva fare la più bella focaccia, la più buona, la più consolante, il suo capolavoro, quelle file per il pane lo tormentavano.

Prese farina bianca, farina gialla, farina di cocco, farina di castagne, fecola di patate, amido di mais, zucchero di canna, miele,

uova, latte, olio, burro; cacao, carrube, malto; succo d'arance, di limone, nocciole, mandorle, semi di sesamo, semi di papavero, cannella, torrone, anice, uva sultanina, uva di Corinto, zibibbo, lievito in polvere, frutta candita, alchermes. Per cinque ore intere impastò, mescolò, impastò nuovamente, sciolse, montò a neve, aggiunse, levò - era sudato fradicio, per resistere alla tensione emotiva beveva caffè al cedro, cioccolata al maraschino, orzo vanigliato. A mattina, esausto, aveva preparato la focaccia, capiva di avere vissuto per lei tutta la vita. Non la mise nel multiprogram, la depose, con cura materna, nello stampo d'alluminio, dentro il tradizionale fornello portatile, sopra i fornelli.

Dopo una ventina di minuti iniziò a sprigionarsi un aroma sublimo, l'impasto, meravigliosissimo, si condensava, si scioglieva, si compenetrava, si liquefaceva, si addensava, gorgogliava - mai narici sentirono alcunché di simile, i chiodi di garofano e la noce moscata si univano all'estratto d'anice, il cacao amaro frullato alla panna, la buccia di limone grattugiata e macerata nell'alchermes all'acqua di fior d'arancio.

Nonostante le finestre sbarrate, iniziarono a bussare al portone di casa, il telefono squillava, tutti volevano venire a mangiare la focaccia nuova, non solo bambini - il direttore di banca con i baffi, la casalinga stanca e triste, l'impiegato nervoso, la studentessa preoccupata del prossimo compito, la zitellina col naso lungo: tutti bussavano, suonavano il campanello, telefonavano, ognuno voleva avere anche solo un minuscolo pezzetto di questa focaccia nuovissima. Ma Tayatsumi Yakamoto non si accorgeva di nulla, rimaneva inchiodato davanti al vecchio fornello, lo puntava con gli occhi sbarrati.

Quando sembrò che la focaccia fosse ormai cotta - il profumo scardinava i vetri scioglieva le candele di cera, lubrificava i perni delle vecchie porte. Tayatsumi girò la manopola e poi la riaprì, il gas fuoriusciva a fiamma spenta. Dopo pochi minuti, al divino aroma cominciò a mischiarsi l'odore dolcissimo inconfondibile del gas: alla porta, alle finestre, al terrazzino i curiosi attendevano perplessi. Fecero appena in tempo a darsi alla fuga: dieci minuti dopo, Tayatsumi Yakamoto premette il pulsante dell'accensione elettrica.

Giovanni Stefano Savino

Tre poesie

XLIX

Prendo il cibo che trovo. Ritornato a casa a mezzogiorno, piatto e bicchiere e la forchetta e il coltello, e il prosciutto avanzato di ieri ho messo in tavola, e lo stracchino, e ho subito inghiottito e, per finire, il latte riscaldato ho bevuto. Il mio pranzo, la mia cena, io sempre solo a tavola, non variano, se non per i fagioli o per i ceci o per le adoratissime patate. Ed io non cerco il vino, basta l'acqua, e di cannella. Non so se sia poco o molto. Da soldato finii l'anno in osteria. Bevvi, mangiai, e fuori

vomitai, e la notte mi guardava. Mi consolò altissima una stella.

15 maggio 2008