



Finzioni

La letteratura è noiosa

News

Notizie dal mondo dei libri

Libri

Un universo di pagine scritte

Extra

Non solo libri

Couscous alla Bender

1

27 maggio 2013, In Letto e mangiato | Autore Viola Bianchetti



Mentre leggo *La ragazza con la gonna in fiamme*, di Aimee Bender, sento sulla lingua il sapore di un couscous di verdure e ceci.

Questa raccolta di racconti entusiasma dal primo boccone e scorre via sin troppo veloce. Ciascun episodio, ciascun ingrediente, ha un carattere proprio e originale, ma tuttavia a fine lettura si ha la sensazione di un sapore unitario, in cui i diversi elementi si armonizzano perfettamente.

Le componenti di base sono semplici: persone comuni, ambientazioni quotidiane, scenari familiari, un linguaggio piano e schietto ma allo stesso tempo intimo e soggettivo. A una prima impressione la scrittura di Aimee Bender è genuina e sincera come ceci e verdure dell'orto. Ma è tutta apparenza. In una cornice ordinaria la scrittrice inserisce dettagli assurdi, fantasiosi, irrazionali: una donna che partorisce la propria madre, una ragazza dalla mano di ghiaccio ed una dalla mano di fuoco, un orfano che "sente" gli oggetti smarriti, due anziani che fanno gli stessi sogni.

La cannella è il disappunto iniziale di fronte al controsenso: essa appare stonata ai palati occidentali, ma poi si amalgama perfettamente con il salato.

Il cumino amarognolo, il coriandolo dalle note al limone, lo zafferano con il suo pigmento dorato, sono i dettagli raffinati e magici che, grazie al loro potere suggestivo e metaforico, permettono di penetrare la psicologia dei personaggi e svelare il segreto del loro animo. Solo queste spezie stravaganti sanno dare carattere, complessità e verità a verdure comuni e banali. Lo zenzero è il soffio caldo e sensuale che spira in ogni racconto e risveglia il desiderio.

E poi c'è sempre una nota magnanima e affettuosa nel ritratto di ogni personaggio: una dolce goccia di miele come condimento finale.

Le formule magiche si recitano sempre all'inizio. Così comincio dagli esotici semi di cumino e coriandolo e li faccio tostare in un padellino asciutto per pochi secondi. Riduco i grani in polvere con un pestello come una fattucchiera delle fiabe.

Lo zafferano richiede un'altra formula magica: un cucchiaino di acqua bollente e gli stimmi emanano il loro colore dorato.

Poi sfoderò le lame. Dispongo davanti a me: una cipolla, due carote, una patata, un peperone rosso, un gambo di sedano, una zucchina. Ad ognuno spetta una sorte diversa. Uno: trito. Due: pelo e taglio a rondelle. Tre: sbuccio e taglio a dadini. Quattro: estirpo i semi e spezzetto.

Cinque: trito grossolanamente. Sei: riduco a dadolata.

Le vere maghe d'altri tempi useranno ora un tegame di terracotta. Io, nella cucina comune di un appartamento di studenti, mi arrangio con una grande padella. Fuoco medio, che ammorbidisce ma non brucia. Scaldo due cucchiaini di olio d'oliva. Ed ecco la cipolla: sfrigola dolcemente e si sfalda in filamenti ambrati. Aggiungo le spezie preparate all'inizio. Schiaccio due spicchi d'aglio: in padella. Grattuggio due centimetri di radice di zenzero: in padella. Prendo una stecca di cannella, residuo del vin brulé di Natale: in padella. Conto fino a sessanta e intanto apro una scatola di pelati. La polpa di pomodoro sfrigola leggermente in padella e i profumi si sprigionano dal succo carminio. Aggiungo le verdure e i ceci già lessati (dalla scatola alla brace se siete tipi pratici, ammollati per otto ore e cotti per due se ci tenete ai nutrienti). Mescolo il tutto. Copro con il brodo (dado vegetale in mezzo litro d'acqua bollente, che io sono una persona impegnata e non ho mica tempo di preparare il brodo in casa). Aspetto di vedere le prime bollicine gonfiarsi e scoppiare con un sonoro "pop". Riduco la fiamma e copro. Lascio sobbollire per venti-venticinque minuti. Ogni tanto mescolo e annuso fiduciosa. Quando le verdure sono ben morbide aggiungo una spruzzata di sale e pepe, che ci vuole sempre. Assaggio. Approvo.

Manca solo la parola magica.

Un cucchiaino di miele chiaro: dolce ambra dorata.

L'incantesimo è fatto.

Servire con couscous, meglio se integrale. E ricordatevi che regalare La ragazza con la gonna in fiamme ad un amante della lettura è un colpo sicuro. Così come proporre questo couscous ad una cena tra amici è un successo garantito. Pure se fra le vostre conoscenze c'è qualche alieno-vegano.