

Questo racconto è tratto dal libro di Giovanni Tonzig
L'intimo intreccio - Storie di cibo e di gente
(Bietti editore).

1. A TAVOLA IN FAMIGLIA (prima parte)

Mio padre apprezzava molto la buona cucina, ma credo che a tavola la sua vera preoccupazione – da sempre, non solo in età avanzata – sia stata quella di nutrirsi senza mettere a repentaglio la salute: sopra ogni altra cosa paventava il possibile, futuro insorgere di stati senili di debolezza mentale. Per questo sapeva costringersi a privazioni anche crudeli: rinunciava ad esempio sempre alla parte grassa del prosciutto, la separava attentamente col coltello, pur conscio – ci teneva a precisarlo – di arrecare alla prelibata vivanda un danno irreparabile. Ricordo un'unica eccezione: una volta, di passaggio in quel di Modena, ordinammo, come d'obbligo, lo zampone; e con mio sommo stupore mio padre, zitto zitto, si mangiò anche buona parte della cotica. A Roma, dove si recava tutti i mesi per le sue incombenze accademiche, andava sempre a mangiare con un gruppetto di professori amici: e ci raccontava, scandalizzato e divertito al tempo stesso, che il collega prof. Margaria, fisiologo eminente, si guardava bene dal seguire il suo morigerato esempio, raccomandava anzi sempre al cameriere che la carne fosse «ben grassa». Negli anni '50 mio padre fu un fedele seguace delle teorie nutrizioniste del dott. Hauser (uno studioso americano il cui nome è ormai sepolto nell'oblio) il cui libro *Siate più giovani, vivete più a lungo* faceva dipendere la possibilità di raggiungere l'allettante traguardo soprattutto da cosa si mette nello stomaco. I «prodotti Hauser» avevano in vaso buona parte del pianeta (non saprei dire con quale vantaggio per l'umanità), e nelle buone drogherie si trovavano facilmente. Gli alimenti considerati indispensabili erano cinque: latte in polvere, melassa di canna, lievito di birra, germi di grano, yogurt. E tutte le mattine, attorno alle sette e mezza, mio padre si preparava in cucina una pozione onnicomprensiva rimescolando diligentemente, con un lungo cucchiaino metallico, gli altri quattro ingredienti in un vasetto di yogurt. Si usavano quei bei vasetti di vetro tipo bottiglia del latte, alti una quindicina di centimetri: ho ancora nelle orecchie (potrei dire che è uno dei rumori della mia gioventù) il tintinnio che segnava la fase finale delle operazioni, quando con la mano sinistra mio padre faceva roteare vorticosamente il vasetto ormai svuotato – per meglio ripulirlo del prezioso contenuto – attorno al cucchiaino tenuto fermo in posizione orizzontale con la destra.

Uomo di cospicua statura intellettuale, mio padre aveva nondimeno i suoi candori. Di ritorno, negli anni Cinquanta, da un congresso in Svezia decretò che si doveva bere latte anche a tavola, a pranzo come a cena, in sostituzione dell'acqua e del vino. Per qualche tempo la famiglia si adattò alla stravagante novità; poi però, dopo

qualche settimana, con sollievo di tutti, e per certo anche di mio padre (che non oppose in effetti resistenza alcuna), acqua e vino fecero, alla chetichella, la loro ricomparsa: il latte venne nuovamente confinato nell'ambito della prima colazione, tutto rientrò nella più mediterranea normalità, anche l'umore della famiglia migliorò sensibilmente.

Un'altra volta (eravamo in montagna, a Borca di Cadore, d'estate) mio padre, reduce da un soggiorno di lavoro negli Stati Uniti, stabilì che il tradizionale schema nostrano pranzo/cena doveva essere rivisto su basi più razionali: il pranzo di mezzogiorno doveva essere leggero, leggerissimo, consumato se possibile all'aperto, nei boschi, sulle montagne; il vero pasto doveva essere la cena, da iniziarsi peraltro con largo anticipo rispetto alle consuetudini nostrane: non alle 20, non alle 19, ma alle 17. Al termine delle operazioni si sarebbe con ciò potuto fruire ancora di un paio d'ore di piena luce, e noi avremmo avuto la soddisfazione impagabile di poter uscire a passeggio, liberi, padroni del mondo, nel momento stesso in cui tutti gli altri rientravano a casa e banalmente vi si rinchiusavano. Non ricordo la durata di quest'altro esperimento, penso non più di una quindicina di giorni. Ricordo invece che la scena del magro pasto di mezzogiorno si svolse più volte negli alti pascoli alle falde del monte Pelmo: ci si arrivava da Borca in poco più di un'ora di salita. Il menù prevedeva foglie di lattuga accompagnate da una salsetta a base d'uova sode, pane, un frutto. Ci facevamo forza pensando alla cena.

Negli ultimi anni di vita la tavola domestica offrì a mio padre scarse gratificazioni. La mamma, ormai anziana, non aveva più voglia di andare in cucina, gli propinava all'infinito le stesse cose: anche perché non voleva buttar via niente, la sua naturale attitudine al risparmio, felicemente rivelatasi nei primi anni di matrimonio, poi consolidatasi durante la guerra e via via perfezionatasi nel seguito nonostante non ce ne fosse più bisogno, negli ultimi tempi aveva raggiunto livelli esasperati, cosicché in pratica i due vivevano di avanzi, e di avanzi degli avanzi. Avevano una brava donna di servizio, brava anche per il mangiare: ma di lasciar fare cucina a lei, come mio padre periodicamente tentava di proporre, mia madre non voleva sentir parlare. Oltre a tutto, rimase ostinatamente attaccata a consuetudini e pratiche che le complicavano la vita e che non avevano ormai più ragione d'essere. Le spiegammo, per esempio, che il riso non aveva più bisogno di essere mondato, lo si poteva trasferire direttamente dalla confezione alla pentola. Lei non se ne diede per inteso: prima di cuocere il riso continuò sempre a controllarlo meticolosamente chicco per chicco, e se mai ne trovava uno un po' ingrignato lo accantonava con soddisfazione evidente, pensava che l'episodio segnasse un punto a suo favore. Per qualche tempo, nella speranza di semplificarle il lavoro di cucina, le portai regolarmente, assieme ad altre cose, quelle comodissime confezioni di insalata già pulita e tagliata. Un giorno però la sorpresi che apriva la confezione e buttava l'insalata in acqua: la voleva lavare nuovamente, non si fidava.

A partire dal 1990, presi la bella abitudine di dedicare ai miei genitori, d'estate, due settimane ospitandoli nella mia casa di montagna a Canazei, nella trentina valle di

Fassa: erano ormai molto anziani, troppo per potersi sistemare in albergo (mia moglie intanto era al mare con sua madre, i figli erano o al mare anch'essi, oppure, più tardi, in giro per il mondo con gli amici). In montagna eravamo quindi in tre soli: cucinavo io, mi dava soddisfazione portare in tavola cose buone e, quasi per sfida, ogni volta diverse. Era un bell'impegno, ma ne valeva la pena: andare a tavola durante la breve vacanza era veramente per loro, e per mio padre in particolare, ogni volta una festa. Per di più, tutto questo produceva il simpatico effetto di farmi perdere tre o quattro chili in pochi giorni. E non è che non mangiassi, solo dovevo mangiare in fretta e alzarmi da tavola in continuazione. Se ne potrebbe forse dedurre una dieta rivoluzionaria, la dieta *stop and go*: mangiate quel che vi pare ma fate presto, e per nessun motivo restate seduti per più di un minuto.