

VIGILIA DI NATALE

Ci piaceva stare seduti sui gradini della porta di casa, quella porta che dava direttamente sulla grande cucina.

Fratello e sorella, uno accanto all'altra nella nostra piccola casa alla periferia di Manta, in Ecuador. Lui in attesa di qualche amichetto per andare a giocare, io che invece restavo girata a guardare mio padre, i suoi gesti rituali, quasi in sintonia col misticismo del Natale, i suoi frettolosi spostamenti da una parte all'altra di quella cucina che ogni anno in quel giorno, diventava il suo personale presepe.

La mia famiglia in questo era completamente diversa dalle altre: non era mia madre quella brava a cucinare, bensì mio padre. A me bambina questo sembrava assolutamente strano; in tutte le altre case erano le mamme che si affannavano dietro i fornelli; da me, nei giorni di festa, era mio padre che si occupava di preparare il cibo e insegnarmi quella che lui chiamava "la tradizione". Nessuna festa poteva trascorrere, fosse Natale o l'Indipendenza, senza che in casa nostra non si riunissero parenti e conoscenti davanti ai nostri piatti tipici, quelli che non stavano scritti su nessun libro ma che da tutti erano stati conosciuti ed assaggiati almeno una volta nella vita.

Mi alzavo dal letto e trovavo la casa già invasa dagli odori di spezie, jerbita, yucca, cannella, mescolati tra loro ma assolutamente inconfondibili. La cena, anche qui per antica tradizione, sarebbe cominciata solo dopo la mezzanotte, dopo lo scambio di doni e auguri, ma la preparazione iniziava al mattino, di buon ora. Per me l'eccitazione era doppia: il regalo più bello non era solo quello che avrei trovato sotto l'albero, ma la gioia di essere io la principale aiutante di mio padre. Io avrei diviso con lui la magia di quel giorno, io avrei assistito alla nascita dalle sue mani di tutto quello che poi avremmo allegramente diviso con amici e parenti.

"Hola my reyna, sbrigati a fare colazione e lavati. Oggi dovrai aiutarmi tanto"; cominciava così con un bacio sulla guancia e queste parole la mia vigilia di Natale.

Sul ripiano accanto ai fornelli, schierati come soldati in rivista, c'erano tutti i suoi attrezzi: coltelli, battitori, mezzelune e altri arnesi per me misteriosi.

Sul tavolo al centro della cucina c'erano invece le carni e le verdure che sarebbero servite per la cena. La sua regola era: "se inviti dieci, cucina per dodici". In casa mia nei giorni di festa non mancava mai il piatto lasciato da parte per l'ospite improvviso o per l'amico che si trovava a passare di là, o anche per il povero che quel giorno non aveva nessuno con cui festeggiare. Mio padre gestiva una delle più grandi sale da ballo di Manta ed era conosciuto in città. Tutti sapevano che da Victor Ugo la porta era sempre aperta.

I protagonisti della cena della vigilia in Ecuador sono il pollo e il tacchino; la tradizione vuole che si mangi solo dopo la mezzanotte del 24 e non si usa il pesce, riservato al pranzo del 25. Ho ancora negli occhi quei momenti e sento ancora gli odori: due polli, due galline, due tacchini: tutti stesi sul tavolo a pancia in su, pronti a essere svuotati, tagliuzzati, riempiti, infornati, bolliti, sacrificati sull'altare dei nostri appetiti.

Come facevi papà a cucinare per dieci, a volte anche quindici o venti persone, e a non sbagliare mai una dose, una salatura, a trovare l'equilibrio giusto tra la salsa e la farcitura e a non sprecare mai nulla, perché come mi dicevi "il cibo è sacro e non va mai sprecato".

E poi il riso, non erano scatole ma sacchi quelli da cui con un mestolo prendevi le dosi per il primo piatto che era sempre, immancabilmente l'arroz colorado, quello che qui chiamerebbero il riso col pollo. Sembra un piatto semplice, povero ed essenziale come tutta la nostra cucina, ma tu sapevi renderlo speciale con i tuoi condimenti. Io lo sapevo in anticipo qual era il mio compito: pulire e tagliuzzare carote e cipolle rosse che

sarebbero servite per il soffritto, “attenta a non farmi male”. Tu intanto facevi bollire una gallina e un pollo per la tazza di consommè che avrebbe aperto la cena. Era forte l’odore della carne che bolliva, così forte che a volte per non sentirlo mi avvicinavo al naso le foglie di basilico che lasciavano sulle dita quell’aroma così fresco e pulito che assaporavo ad occhi chiusi. Le verdure tagliate, come sempre più da te che da me, finivano anch’esse a bollire in una pentola, nell’acqua da cui avevi tolto il pollo o la gallina.

Poi arrivava il momento di passare all’altro primo piatto, che era la tua specialità: la pasta con pollo, maionese e uva. Era il tuo orgoglio: non passava Natale o altra festa che tu non raccontassi di quando avevi lavorato a Parigi, degli infiniti e infiniti sacchi di patate che avevi pelato, di come con gli occhi rubavi il mestiere ai cuochi, e di come un giorno, come preso da una folgorazione, avessi sperimentato questo piatto insolito, apparentemente assurdo ma che si era rivelato incredibilmente buono. In Ecuador la pasta non è un piatto particolarmente usato e per te era una soddisfazione vedere amici e parenti assaporare con gusto i tornillos, quelli che qui chiamano i fusilli. Ma quanta fatica dietro, eh papà? Prima tagliuzzavi il petto di pollo che avevi fatto bollire, lo sminuzzavi fino fino e lo saltavi veloce in padella. Poi ti fermavi, bloccavi tutto perché arrivava il momento più difficile, quello della maionese. Io e mamasita Ines, ci siamo chieste per anni, anche quando non c’eri più, perché ti ostinavi a prepararla e non compravi invece quella bella e fatta. “Voi non capite” era la tua laconica risposta “è la stessa differenza che c’è tra baciare una foto o le labbra di una donna”.

Fermavi tutto in quel momento, e avevi occhi solo per quella pappa gialla che giravi, giravi sempre nello stesso verso senza mai staccare lo sguardo. Io lì accanto a te, obbligata ad imparare come si fa, ma con la paura di aprir bocca, perché anche una sola parola che avessi detto avrebbe potuto romper l’incantesimo e far apparire quello che scherzosamente chiamavi “il grumo cattivo”. Io dovevo sbucciare e togliere i semi ai chicchi d’uva bianca, che avresti mescolato insieme a pollo e maionese per completare il condimento della pasta e decorare i piatti.

“Questa l’abbiamo fatta io e Kathiusca”, dicevi sempre a tavola servendo la pasta e in quel momento io mi sentivo veramente una cuoca, anzi la tua cuoca. Da quando sei andato via nessuno ha più cucinato quel piatto, il tuo piatto papà.

A mio fratello invece piaceva vederti pulire il tacchino. Giocavate al chirurgo ed io ero un po’ invidiosa. Il tacchino ripieno era il terzo piatto della serata. Tu lo svuotavi e dicevi a Cristhian “ayudante, pasame el cuchillo” lui rispondeva “si doctor”. Come un prestigiatore tiravi fuori dalla pancia dell’animale le interiora e le tue mani colorate di rosso dal sangue continuavano a scavare fino a che non decidevi che era vuoto abbastanza. Intanto avevi messo a bagno nel latte il pane e ci avevi mischiato l’uva passa, le olive e il prosciutto. La farcitura era pronta e la spingevi dentro come uno scultore che modella la creta. Poi cucivi: “assistente ago e filo” e il tacchino di nuovo gonfio era pronto per essere infornato.

Quando arrivava il momento della torta eri stanco, ma non lo davi a vedere. Ne preparavi due, quella all’ananas, il nostro frutto preferito e quella di mais. Le fette gialle colavano succose su quell’impasto di farina, uova e yogurt che insaporivi con la farina di cocco e tanti canditi.

Era già sera quando la magia si era compiuta. L’esercito dei coltelli rientrava nei cassetti e sul tavolo, al posto di carni e verdure, facevano bella mostra le teglie pronte da servire e una pila infinita di piatti, tovaglie e bicchieri. L’ultimo tuo vezzo prima di chiudere la cucina era quello di decorare il tacchino con piccole bandierine blu rosse e gialle, i colori della nostra bandiera. Era il segnale: la festa di lì a poco sarebbe cominciata.

Sono quattro anni che sono qui in Italia e che lavoro presso questa famiglia. Ogni Natale accanto alla nostalgia per la mia terra, ho messo una scoperta nuova. Ho scoperto nuovi odori, nuove fragranze, e provato sapori che mi hanno fatto sentire di volta in volta cittadina romana, napoletana, siciliana

Ho imparato a cucinare la pasta con la mollica e le alici senza farle bruciare e attaccare alla padella; a impastare le frittelle di baccalà, né troppa pastella né poca, mi ripete la signora come una litania; a scottare i carciofi alla giudia, dove è stato più difficile imparare il nome che cucinarli, a farcire il timballo. Ho anche cucinato un pesce vivo, che sembra un serpente, si chiama anguilla e la prima volta mi è scivolato dalle mani e abbiamo dovuto rincorrerlo in quattro per tutta la casa. Ci ho messo un po' ad imparare a marinare le zucchine e ogni volta dopo tanta pazienza che imparavo a fare un piatto, una richiesta nuova e ricominciavo da capo.

Quando cucino chiudo gli occhi e provo a rivederti accanto a me che mi guidi la mano per non sbagliare e sento i tuoi occhi rimproverarmi quando butto qualcosa senza averlo pulito bene, perché qui si fa così.

Questo Natale però non ce l'ho fatta, forse la nostalgia e la solitudine sono stati troppo forti; forse avevo bisogno di rivederti e risentirmi, per un Natale a casa mia.

Allora ho preparato la cena per tutti gli invitati, ho apparecchiato, messo le candele, piatti e sottobicchieri, ma poi ho detto alla signora che non mi sentivo bene e se per favore avrei potuto ritirarmi nella mia stanza un po' prima. Mi sarei alzata presto l'indomani mattina per ripulire tutto e ricominciare a cucinare il pranzo di Natale.

Ho chiuso la porta della mia stanza, ho spento la luce, ho acceso una candela rossa e mi sono seduta per terra con le gambe incrociate. Ho tirato fuori da sotto il letto quel piatto, quel tuo piatto. L'ho preparato di nascosto, senza farmi vedere da nessuno. Non volevo sentire domande e soprattutto spiegare quello che sento dentro a diecimila chilometri di distanza. Dopo tanti anni però ce l'ho fatta, la tua pasta con la maionese, il pollo e l'uva, la nostra pasta è di nuovo qui con me. Chiudo gli occhi e me ne porto una forchettata alla bocca. Buon Natale papà.