

TARTUFI BIANCHI IN INVERNO

romanzo



N. M. Kelby



FRASSINELLI

N. M. Kelby

TARTUFI BIANCHI IN INVERNO

Traduzione di Marcella Maffi

FRASSINELLI

White Truffles in Winter
Copyright © 2012 by N. M. Kelby
Copyright © 2012 Sperling & Kupfer Editori S.p.A.
per Edizioni Frassinelli

ISBN 978-88-200-5168-6 86-I-12

A Steven, sempre

«Doveva arrivare il giorno in cui una sola carota originale sarebbe stata gravida di rivoluzione.»

PAUL CÉZANNE

In quell'ultima estate la cucina era pervasa da un odore di spezie per conserve, semi d'anice e bacche di ginepro. Marmellata d'anguria, gelatine di lavanda e finocchio candito si raffreddavano sui ripiani della dispensa. Vasetti di mango e cipolline sottaceto, una sua vecchia abitudine dai tempi di Londra, erano in cantina a stagionare. Favi impilati uno sull'altro scolavano dentro ciotole appoggiate sul buffet, in attesa di essere sciolti per farne candele o mescolati a olio d'oliva e modellati in saponette. I temporali venivano imprigionati nei barattoli insieme con la marmellata di prugne. I ricordi colavano sulle assi di pino del pavimento. Le lacrime si trasformavano in sudore.

Ma Escoffier non se ne accorgeva. Era troppo occupato a scrivere le sue memorie.

La ricchezza era tornata a Montecarlo, e sorprendentemente anche a Villa Fernand. Montecarlo era un'isola di roccia fluttuante sulle incontaminate acque blu della Costa Azzurra che digradava verso la Provenza. Era una fortezza adorna di palazzi e ville coperti di bouganvillea, un magico pasticcino, una surreale torta di nozze sormontata da casinò dorati, alberghi e caffè che illuminavano la notte, un bastoncino di zucchero filato guarnito di stelle capricciose. Villa Fernand, la grandiosa residenza in pietra di Escoffier, assecondava la costa tortuosa. Ogni sera le

nuvole facevano capolino all'orizzonte e spingevano il sole rosa giù nell'abbagliante frastuono azzurro del mare.

Silenzio, silenzio, si diceva, e continuava a scrivere.

Al tramonto Madame Escoffier ordinava ai domestici di aprire le tende e spalancare le finestre per catturare la brezza della notte. Le fresche serate erano spesso riscaldate da crostate di ribes nero, aspre e dolci. Il suono delle onde che si frangevano sulla spiaggia placava gli schiamazzi di nipoti e pronipoti – i loro nomi ormai intercambiabili per Madame e Monsieur Escoffier – fino a farli addormentare, per poi risvegliarli al mattino. L'aria era mossa da scrosci di risa.

Ma per lui erano soltanto rumori che gli ostacolavano i pensieri. Tutte le mattine Escoffier non vedeva l'ora che tornasse sera; l'unico momento in cui riusciva a concentrarsi era quando sulla casa scendeva il silenzio.

In quell'ultimo anno ogni vittoria fu una dura conquista. Il 1° maggio aveva portato un caldo insolito per la stagione; trombe d'aria vorticavano sul mare lucente come danzatori in una sala da ballo, senza però mai toccare terra. Gli acini avvizzivano sulle viti. Quando finalmente arrivarono le piogge, la terra si spaccò in due e sorbì tutta l'acqua.

Madame Escoffier si trovò a rievocare i primi giorni del suo matrimonio.

«Chiudete gli occhi», le aveva detto lui. «Il cibo richiede una sottomissione totale.» E poi le aveva messo in bocca un'ottima cappasanta. «Lo sentite il sapore del mare?»

Delphine lo aveva sentito. Non solo il gusto salato, ma anche il profumo che aleggiava nell'aria quando la conchiglia era stata estratta dalla sabbia. «Forse c'era un temporale. La dolcezza della carne ha un retrogusto forte. E voi che cosa ci sentite?»

«La mano di Dio.»

Quella risposta non la sorprese. In fin dei conti era un fervente cattolico.

Prima di sposare Escoffier, il cibo per Delphine era una secatura. Un pezzo di pane, un uovo, un po' di verdura... Non faceva alcuna differenza. Tutto ciò che desiderava era scrivere poesie ed essere dispensata dalla stupidità del mondo. L'amore, la maternità, il matrimonio erano tutte cose che disprezzava. «Una donna basta a se stessa per sopravvivere.»

Ma, a quanto pareva, suo padre la pensava in modo diverso. Scommise la mano di lei durante la partita settimanale di biliardo.

«Mi avete 'persa'?»

«Escoffier ha giocato come se fosse pazzo d'amore», spiegò Paul Daffis alla figlia.

Sembrava impossibile, suo padre era bravissimo a biliardo. Per un attimo Delphine pensò di aver capito male. Era raro che perdesse la partita settimanale e, quando accadeva, si lamentava sempre dell'immeritato vantaggio di cui godeva Escoffier. «Non deve mai piegarsi sulla stecca per prendere la mira!»

Era un'osservazione scortese, ma corretta: Escoffier era un uomo estremamente basso.

«È una specie di scherzo?» gli domandò.

«È una storia d'amore perfetta, non ti pare?» ribatté il padre, sperando di farsi perdonare.

No, non le pareva. Delphine aveva incontrato Escoffier solo in rare occasioni e sempre in compagnia del padre. Erano praticamente due estranei.

«Com'è potuto accadere?»

«È stato piuttosto semplice. Lui ha detto: 'Oggi vincerò'. E io ho replicato: 'Che cosa scommettiamo?' E lui: 'Tutto quello che volete per la mano di vostra figlia'.»

«Non capisco.»

«Devo ammettere che la scommessa di Escoffier mi ha molto tentato. È uno chef di così grande talento. Come potevo rifiutare? Una cena a settimana preparata da lui mi sembrava una prospettiva paradisiaca.»

«Non capisco, veramente.»

E invece capiva. Era ovvio. Delphine non era certo priva di attrattive. Possedeva una bellezza solida unita a una schiettezza che suggeriva un animo avventuroso, eppure le sue prospettive di matrimonio erano ridotte. «Sei troppo indipendente», le diceva il padre, sebbene apprezzasse il suo spirito. In fin dei conti era una stimata poetessa e scrittrice, ed era stata proprio la sua autonomia a portarla al successo, a renderla addirittura impavida, ma nel diciannovesimo secolo l'audacia non era una caratteristica auspicabile in una moglie.

E così Paul Daffis aveva colto l'occasione per maritare la figlia maggiore. Era un editore di testi antichi, un settore che mancava di «vigore», come spesso diceva a Escoffier. Non aveva figli maschi, solo Delphine e due bambine che chiamava le sue «sorprese», dato che avevano entrambe meno di tre anni. Se gli fosse capitato qualcosa, la famiglia sarebbe caduta in povertà. A Delphine occorreva un marito di successo ed Escoffier di certo lo era. Aveva trentaquattro anni, dunque era più vecchio di lei, ma non troppo. Da diversi anni lavorava come *chef de cuisine* al *Petit Moulin Rouge*, un impiego rispettabile in un famoso ristorante che, come teneva a puntualizzare, non aveva nulla a che vedere con lo scabroso locale di Montmartre, il *Moulin Rouge*.

Tuttavia era aperto solo nei mesi estivi, ragion per cui egli possedeva anche una piccola drogheria e un ristorante a Cannes che funzionava durante la stagione turistica invernale.

Solerte, instancabile e affermato, Escoffier sembrava essere tutto ciò che un padre poteva sperare per la figlia. Era gracile e minuto come un bambino, ma ciò non turbava affatto Paul poiché sapeva che il suo amico era votato al successo. Escoffier incarnava il genere d'uomo che non avrebbe fatto mancare nulla alla figlia, e questo era l'importante, o almeno così diceva a se stesso. Prese dunque Delphine tra le braccia e le disse: «Devi fidarti di me. È un artista della cucina. E tu sei un'artista delle parole. Sarete felici».

Lei colse una sfumatura interrogativa nella sua voce.

«È mio amico», le sussurrò. «Gli voglio bene come a un figlio.»

Delphine non ebbe scelta.

L'indomani Escoffier andò a reclamare la propria sposa. Delphine sedeva sul sofà in salotto, circondata da bauli e cappelliere. Quando entrò nella stanza, lei non disse nulla, né si mosse, ma si limitò a guardarlo come se non lo avesse mai visto prima. Era pallido e nervoso, apparentemente a disagio quanto Delphine. Però non era affatto sgradevole d'aspetto e sembrava anche molto curato per essere un cuoco, perché allora questo era per lei, una sorta di sguattero. Era vestito in maniera impeccabile: camicia con i gemelli stirata a regola d'arte, marsina Louis-Philippe molto costosa e un paio di pantaloni dalla piega affilata come un coltello. I baffi scuri erano ben tagliati e impomatati. Profumava di acqua di lavanda e talco. Se non fosse stato un cuoco, sarebbe stato quasi perfetto. Ma sfortunatamente lo era.

Delphine non riusciva a immaginare di vivere il resto della vita accanto a quell'uomo.

È così basso, rifletté, sembra quasi un ragazzino.

Escoffier parve udire i suoi pensieri. Arrossì, poi parlò senza guardarla, gli occhi fissi sulla schiera di effetti personali ai piedi di lei. «Non posso costringervi ad amarmi», le disse, «né me lo aspetto. Mi rendo conto di essere un uomo penalizzato dalla natura, tuttavia credo che apprezzerete il mio cuore.»

Sedettero insieme un momento, non sapevano cosa dire. Delphine udiva la madre, il padre e le sorelline che bisbigliavano dietro la porta del salotto. Quando il padre si schiarì la voce, come per spronarla a parlare, lei chiuse gli occhi ed esclamò: «Mi è stato detto che con il tempo l'amore arriva».

Dall'altra parte della porta il padre stappò una bottiglia di champagne. L'esuberante vino traboccò sul pavimento, scivolò sotto la soglia e formò una pozza ai piedi di Delphine, che a quella vista pianse.

Trascorsero i primi giorni di matrimonio nella cucina del ristorante di Escoffier a Cannes, il *Faisan Doré*. Non c'era tempo per la luna di miele, mancava meno di una settimana all'apertura della stagione invernale. «Occorre creare un menu», le aveva detto mentre di notte salivano sul treno.

L'indomani mattina Escoffier preparò un caffè e lasciò l'appartamento prima dell'alba. «Raggiungetemi», diceva un biglietto. Quando finalmente Delphine si svegliò, si vestì con cura, percorse la via e andò a sedersi a un lungo tavolo da cucina che Escoffier aveva apparecchiato soltanto per lei. C'erano una bellissima tovaglia e posate d'argento, proprio come in sala da pranzo, oltre a una serie di bicchieri di cristallo per l'acqua e per il vino. Aveva messo perfino un mazzo di rose rosse fresche in un vaso cinese azzurro.

Delphine non era mai stata nella cucina di un ristorante prima d'allora. Era sorprendentemente pulita e in ordine, con ampie finestre per far entrare la luce. Non era affatto come se l'aspettava.

Appena si sedette, Escoffier cominciò a tenere una vera e propria lezione.

«Le cucine», le spiegò, «hanno bisogno di organizzazione, e così ho creato un sistema; è un'idea a cui sto lavorando, una gerarchia, dei ranghi, una *brigade de cuisine*. Invece di far impazzire un cuoco nel tentativo di preparare tutte le componenti di un piatto, ho diviso la cucina in aree, ciascuna gestita da uno *chef de partie*. Ogni piatto passa da uno chef all'altro e viene via via assemblato. Un giorno tutte le cucine saranno strutturate così.»

A Delphine non importava granché di com'erano o di come sarebbero state organizzate le cucine, eppure il suo modo di parlarne, la passione che metteva nel proprio lavoro, rendevano l'argomento entusiasmante. Il padre le aveva detto che Escoffier era stato cuoco nell'esercito e poi prigioniero di guerra. E si vedeva. Sembrava proprio avere quell'amore per la disciplina tipico dei militari. Il suo irrefrenabile bisogno di ordine era agli occhi di lei il segno di un periodo vissuto nel caos.

«Ho riflettuto su questo sistema con estrema attenzione e spero un giorno di poterlo perfezionare.»

«Professore, poi dovrò sostenere un esame?»

«Certo», rispose lui baciandole la mano. Il volto di Delphine avvampò per la prima volta quel giorno, sebbene non fosse una donna dai facili rossori. Non avevano ancora condiviso il letto nuziale.

A uno a uno arrivarono i cuochi di Escoffier. Dopo un caloroso abbraccio e una serie di domande sulle rispettive famiglie, di cui Escoffier sembrava avere un'intima conoscenza, andarono ai propri posti e si misero al lavoro. Tagliarono e pelarono verdure, macellarono un maialino da latte, sfilettarono una cesta di pesci, spennarono anatre e le passarono alla fiamma. Tutti avevano un compito.

«Vedete com'è geniale e allo stesso tempo semplice? Ciascuno è incaricato di un elemento della pietanza. Quando il piatto viene portato al *poissonnier*, questi vi adagia il pesce, mentre l'*entremetier* vi aggiunge le verdure. Ogni ingrediente è trattato con estrema cura.»

È soltanto una cucina, pensò lei. State semplicemente preparando qualcosa da mangiare, carburante per il corpo e per la mente. Non è poesia.

E invece lo era. Delphine se ne rese conto appena cominciarono a cucinare. Escoffier creava ogni pietanza sotto lo sguardo attento dei suoi uomini, che a loro volta ne replicavano diverse porzioni. La *brigade de cuisine* consentiva ai cuochi di muoversi come danzatori, e ben presto si stabilì un ritmo preciso. Il piatto viaggiava di mano in mano e gli uomini erano come i versi di una poesia che si sommavano l'uno all'altro fino al gran finale.

A poco a poco, Delphine iniziò a comprendere che ogni pietanza veniva creata, non semplicemente «preparata» come si farebbe quando si tosta il pane. E ciascuna racchiudeva la propria bellezza e profondità, la propria poesia.