

I centoventi baccalà di Robinson

(tratto da Manuel Vázquez Montalbán, *Riflessioni di Robinson davanti a centoventi baccalà*, Frassinelli, Milano, 2000)

Terribile condizione, quella del naufrago più dotto in gastronomia che nella scienza del naufragio. Perché, predispostomi a vivere con quel che ho alla mia portata e fa parte di quanto conosco, a voler cucinare delle ostriche con le zucchine, astice con fave fresche, spigola con sedano di Verona e aceto, filetti di triglia alla crema di rosmarino, scaloppine di spigola con ostriche o una casseruola di ostriche alla Girardet, di quali elementi dispongo per ottenere un risultato decente? Né vini con cui insaporire le cotture, né verdure note per combinare aromi e consistenze, né erbe aromatiche in un'isola tropicale che sicuramente mi nasconde il tesoro delle sue spezie. Del resto non ho nemmeno il fuoco, e senza fuoco la cucina non esiste. Come disse quel famoso filosofo materialista dialettico, mi pare l'ultimo rimasto, don Faustino Cordón: «La cucina ha fatto l'uomo».

[...]

Lo avevo vissuto o lo avevo visto in televisione. Ma così come non sono per nulla soddisfatto e solidale con la condizione di naufrago, ormai alla fine del secondo millennio, recupero gli anni passati a guardare la televisione, come se le immagini mi fossero sfuggite nello scolatoio di un buco nero della coscienza, e mi tornano alla memoria pietosi e generosi frammenti dei romanzi su naufragi: *Robinson Crusoe*, *Il Robinson svizzero*, *L'isola misteriosa* e tutti gli altri romanzi di Verne che parlano del capitano Nemo come nesso sintattico e intrigante: *Ventimila leghe sotto i mari* e *I figli del capitano Grant*. E di tutti i naufraghi immaginari, sono soprattutto Crusoe e Cyrus Smith a farmi compagnia, in particolare Cyrus, l'ingegnere che scopre il mistero dell'isola enigmatica adoperando le sue conoscenze e la sua intelligenza deduttiva, argomento da me stesso sostenuto nella *Revue des Recherches presque inutiles*: «Tra il Robinson di Defoe e quello di Verne stanno in mezzo due secoli di lucidità borghese e di dura marcia dall'idealismo al pragmatismo. Nel romanzo di Defoe l'uomo ha bisogno soltanto di un servo, naturalmente nero, ma non è nemmeno indispensabile, infatti Robinson sarebbe sopravvissuto anche senza Venerdì. Robinson ha bisogno della spinta della Divina Provvidenza e ottiene tutto il resto mediante l'Esperienza. È questa l'origine dell'ottimismo borghese che crede nel progresso. Cyrus Smith, invece, è effettivamente un leader, ma i suoi compagni di naufragio formano una cellula di agenti attivi di sopravvivenza, complementari. Ciò che Defoe affidava alla Provvidenza e all'Esperienza, Smith lo basa sul sapere, sulla scienza. Alla fine del XIX secolo, la borghesia controlla ormai il sapere scientifico e la meccanica

sociale, ma all'inizio del XVIII, quando Defoe costruisce il suo *desideratum* di *Weltanschauung* borghese, l'eroe è ancora un isolato Gary Cooper, solo davanti al pericolo come in *Mezzogiorno di fuoco*, in lotta contro i proprietari della conoscenza alleati con il vecchio ordine».

[...]

«Ecco qui il baccalà salato, proposta di meditazione sulla vita, perché fu un pesce vivo, diventato oggi cibo sotto sale, ma il suo corpo più che morto può essere usato ancora per onorare la Provvidenza in tempi di digiuno, e propongo una ricetta esemplare per temprare lo spirito senza dimenticare la vita: “pane di baccalà delle Riparatrici”, attribuita a un convento di suore dedite a riparare l'anima delle donne in peccato.

«In una casseruola riempita con acqua abbondante si mette a bollire il baccalà, dopo averlo ben dissalato; quando è pronto, si scola l'acqua in eccesso e lo si spina; lo si trita poi finissimamente con il coltello, gli si aggiunge una quantità non eccessiva di besciamella, e poi si passa il tutto al setaccio; si mette quindi l'impasto ricavato in una casseruola, dove lo si lavora con una spatola; si condisce abbondantemente con sale, noce moscata e succo di limone; vi si aggiungono tre uova e, dopo aver ben mescolato il tutto, si versa in un grosso stampo da budino unto di strutto e spolverato di farina, perché non si attacchi allo stampo. Si mette poi a cuocere in forno a bagnomaria, e quando è pronto si ritira. Si rovescia lo stampo sul vassoio e lo si circonda di gamberi bolliti e sgusciati; subito dopo si coprono sformato e gamberi con una salsa bianca cosparsa di prezzemolo tritato.»

[...]

Fa parte della condizione umana contrapporre sempre il desiderio alla realtà, e nelle mie fantasticherie da Robinson ricreavo la ricetta portoghese del baccalà alla *Gomes de Sá*, una gloriosa combinazione di patate, baccalà, aglio, cipolla, uova sode, olive, un po' di latte, pepe bianco macinato al momento e una spruzzata di prezzemolo. Quel piatto magistrale e popolare lo avevo assaggiato a Lisbona più volte, quando ci andai per via di un Congresso Eucaristico o forse in occasione di un incontro di barche a vela in cui Muriel mi aspettava con le sue natiche oceaniche e le sue gambe non depilate. Disponevo ora di baccalà e di uova sciate di quegli uccelli dalle lunghe zampe che svolazzano sugli acquitrini gracchiando in modo orribile e grottesco. Ma, dove trovare cipolle, aglio, olive, patate? Finché non trovavo patate, riso o farina, non potevo mangiare che primi piani della natura, senza paesaggio, senza quell'orizzonte di sapore e consistenza che i paesaggi neutri apportano allo spettacolo del gusto, paesaggi neutri che rimandano i sapori goduriosi, perché in ogni chicco di riso si concreta e moltiplica il sapore dominante, come in ogni spaghetti o nel benché minimo tocchetto di patata.

Di tutti i piatti sognati, il più chimerico era «*El Niu*», degustato in un paesino della costa catalana, dove si era raggiunta la *koiné*: il baccalà, la terra e il cielo. Un soffritto di cipolla, molta cipolla tagliata alla julienne, fritta prima sino a umiliarla e costringerla a perdere la sua consistenza minerale, fritta fino a trasformarla in una creatura debole e trasparente, senza abbandonare a quel punto il miracolo della modificazione, ma continuando a soffriggerla lentamente fino a caramellizzarla e aggiungerele allora delle seppie pulite tagliate a pezzi, tordi spennati, abbrustoliti, aperti a metà e, una volta domata la seppia e cambiato il colore del tordo, ecco il balsamo del pomodoro tritato, della paprika, del vino bianco e quindi il grande incontro con il baccalà, perché è il momento di aggiungere al manicaretto pezzi infarinati di stoccafisso e di baccalà, gli uni e gli altri passati attraverso la resurrezione dell'ammollo e il sudario della farina bianca. Ma non bisogna accontentarsi delle carni della bestia, bensì aggiungervi una piccola porzione delle sue viscere ben tritate, per far salire l'acidità del bouquet nell'attimo finale. Che altro? Patate a tocchetti, acqua tiepida, uova sode tagliate a metà, piselli o fave, e quando l'intruglio è cotto, un istante prima che esca dal seno di Abramo, cucchiate di salsa *aioli*, finché il tutto raggiunga livelli di rabbia prerivoluzionari e profumi stomacali che ci dureranno ventiquattro ore, tra sogni a occhi aperti di prime digestioni di tutto quel che cominciò a vivere sulla terra prima che venissero inventati il peccato e la pesca.

[...]

Un'invenzione tanto prodigiosa ha avuto per forza delle varianti straordinarie, che dimostrano quanto possa essere stimolata l'immaginazione umana per superare quanto è già meraviglioso di per sé. C'è stato una volta chi ha saputo ideare un baccalà al *pil pil* alla zuccina e menta d'acqua, la cui ricetta ricompongo nella cucina della memoria. Una volta dissalato il baccalà mediante cambi di acqua fredda, ossia dopo aver cambiato quattro volte l'acqua in trentasei ore, il baccalà va spinato e squamato senza danneggiare la pelle, madre di tutte le gelatine. Poi si sbuccia una zuccina, la si taglia a dadi di un centimetro e la si frigge in olio vergine d'oliva. A metà cottura, si aggiunge la menta d'acqua tagliata fine e si porta avanti la cottura per altri cinque minuti, salando leggermente il tutto. In una padella si mettono tre decilitri d'olio, tre spicchi d'aglio tagliati a lamelle che andranno ritirati appena avranno preso un colore dorato, e solo allora verranno sistemati in pentola i pezzi di baccalà con la pelle verso l'alto, quasi coperti dall'olio, a fuoco alto, più bolliti che fritti, per permettere alla gelatina di uscire dai suoi nascondigli. Si mettono ora i pezzi di baccalà in una casseruola di terracotta, vi si versano sopra l'olio e l'aglio, e si agita la casseruola in senso circolare perché olio e gelatina comincino a legare, come se si trattasse di una maionese, e quando l'emulsione sta per riuscire si aggiungono la zuccina e la menta, senza lasciare tuttavia che il miscuglio arrivi a cuocere, il che farebbe cagliare la salsa. Ho visto nel piatto, sul letto di zuccina e menta, il pezzo ambrato di baccalà, ricoperto dalla splendida emulsione. Ho visto