

Recidere il cordone ombelicale

La tua mamma è dentro di te. Si è introdotta tra le fibre dei tessuti che ti compongono e tra gli impulsi dei fragili nervi che trasmettono le informazioni (sbagliate) da un capo all'altro del tuo corpo, molto tempo prima che tu potessi rendertene conto. Sei stato forgiato in tutto e per tutto, sin nel più piccolo dettaglio, e anche se tu pensi di essere un individuo indipendente e originalissimo, hai il naso di tua madre, il mento di tua zia, gli occhi dell'idraulico e stenti ancora a credere che tuo nonno si lisciasse i capelli con lo stesso movimento di pettine che credevi tanto caratteristico.

Tutto quello che sapevi ti è stato insegnato. Poi, sì, hai cominciato ad accumulare una nuova conoscenza e l'hai pazientemente mescolata alla vecchia, ma il sostrato è quello lì, non si scappa, pronto a influenzare e dirigere ogni tuo giudizio, reazione e scelta. Vale per l'etica, per l'estetica, per il film che noleggerai questa sera, e, cosa che qui conta, per ogni tua esperienza gastronomica.

E come potrebbe essere altrimenti? In origine non sapevi niente di niente, pensavi che tutto fosse commestibile (cercavi di mangiarti le gomme da cancellare) e non avevi la più piccola cognizione del sapore delle cose. Leccavi i pavimenti, ti mettevi le dita nel naso e poi in bocca e poi mi fermo. Andavi a carponi, perciò, tecnicamente, poi mangiavi coi piedi. E vomitavi. E sputavi. Ma hai un'idea di quanto costano gli

omogeneizzati? Macché. Tu pensavi di autoprodurli con la vana imposizione delle mani, e che delusione scoprire che piangere non faceva materializzare le cose, dico bene? Quindi il gusto ti è stato insegnato e ti è stato insegnato avendo come unico, tardivo e fuorviante termine di paragone il rancio della mensa dell'asilo nido, dove tutto, persino l'acqua, puzzava di sugo al pomodoro.

Ovviamente, questo isolamento culinario non ti ha potuto insegnare invece a distinguere tra un piatto ben cucinato e un piatto disgustoso, altrimenti non saresti sopravvissuto, e questa è un'esperienza che devi fare da te, recidendo in qualche modo il cordone ombelicale che ti lega alle cure materne, indipendentemente da quale delle due alternative ti sia toccata in sorte. La cucina casalinga, infatti, va abbandonata a priori: una madre che cucina male, va da sé, crea un cliente dal palato piuttosto malleabile e di esili aspettative, un cliente che si troverà bene praticamente ovunque, anche in carcere, avendo una scala di apprezzamento sballata che lo porterà a giudicare eccezionale ciò che è appena passabile e mangiabile tutto ciò che non lo uccide, ma, una volta che si giudicano eccezionali le uova di lompo, non restano più aggettivi per il caviale e se le papille gustative sparano tutte le cartucce per esaltare un vino da tre euro, non sapranno come reagire – e di fatto non reagiranno – di fronte a un Barolo del 1964.

Il lato positivo, volendo trovarne uno, è che i clienti facilmente addomesticabili mangiano spesso e volentieri in tutti i tipi di ristorante, in tutte le città

del mondo, senza formalizzarsi troppo. E fanno girare l'economia, diciamo. E non so che altro, davvero. Per loro, recidere il cordone ombelicale è una bazzecola, anche se continueranno a provare quel piacere perverso nel ritrovare lo stesso sapore (guasto) in quel pasticcio (mal cotto), che solo la mamma sa ricreare, senza sapere neanche lei come.

Il vero problema, invece, è una mamma che cucina bene, perché crea un cliente dalle formidabili aspettative. I ristoranti possono cercare di riprodurre quello stesso livello, volendo, e alcuni si avvicinano anche molto (di solito si tratta di piccoli ristoranti a gestione familiare dove una mamma vulcanica dirige una squadra di zie, nonne, nuore e nipotine), ma solo una mamma a tempo pieno può dedicare ore alla preparazione di una sola porzione di un unico piatto per una sola persona, che tra l'altro mangerà tutto a una velocità elettrodomestica, usando al posto della forchetta una frusta per sbattere le uova, per fare prima, e che si volatilizzerà con ancora l'ultimo boccone da deglutire e senza nemmeno avere il tempo di sentire se per caso non avesse anche un sapore.

Siccome - si è detto prima - tutti pensiamo di avere una mamma che cucina bene, tutti sappiamo che cosa quella donna è capace di fare. Per prima cosa, la particolare dedizione a ogni singolo dettaglio o ingrediente di un piatto generalmente a strati e cotto in sei diverse fasi. Non si tratta solo di preparare le tagliatelle, per dire: si tratta di fare la pasta a mano, fare il sugo, fare le uova (le fa lei, proprio), parlare con

l'animale che dovrà provvedere al ragù, massaggiarlo, assicurarlo, fargli fare il riscaldamento a bordo tavolo e poi buttarlo nella mischia della pentola per spremerlo fino all'osso, tirare la pasta infinitamente sottile senza usare mattarelli o macchine di alcun genere (le sue mani sono gli unici utensili immaginabili), ottenere un lenzuolo così elastico che ci potresti fare *bungee jumping* dal terrazzo, avvolgerlo decine di volte fino a ridurlo a un minuscolo pacchettino e poi tagliarlo in decine di milioni di strisce perfette con un unico movimento dell'unghia del mignolo. La sua manualità ha del soprannaturale: a guardarla, diresti che il cibo le ubbidisce, perché la pasta non si attacca mai alle sue dita (il sospetto è che tua madre secerna farina), i tuorli non si rompono, la carne non macchia, il pesce non scivola, l'olio non unge e l'acqua non bagna. Può recuperare qualsiasi situazione, anche la più disperata, eventualmente cambiando ricetta in corsa e passando non si sa come da un impasto per lasagne a una crostata di mele. Sa aprire e svuotare qualsiasi animale e poi lo riempie di nuovo con un ripieno qualsiasi o con un animale ripieno più piccolo. Usa quantità improbabili di condimenti, soffrigge il soffritto, unge la teglia con la peperonata, ma alla fine il prodotto sarà equilibrato e digeribile, mentre la prima volta che ti sei fatto tu un finocchio bollito, poi ti ci è voluto tutto il sangue che avevi in corpo, per smaltirlo, tanto che non riuscivi nemmeno a comporre il numero del pronto soccorso, a parte il fatto che cercavi di comporlo sul telecomando dell'antifurto.

Recidere il cordone ombelicale, in questo caso, è un fatto drammatico, perché dalla cucina di una madre che cucina bene esce un cliente fortemente edipico, fortemente nostalgico e con uno stomaco grande il doppio dello stomaco previsto. Per una qualche (ulteriore) perversa contraffazione psicologica, un figlio del genere è inoltre convinto che soltanto la sua mamma garantisca davvero il rispetto delle norme igieniche necessarie, perciò è ovunque, di base, un cliente schizzinoso e pieno di sospetti, ma se è vero che la sua mamma si taglierebbe un braccio piuttosto che fargli mangiare un cibo avariato, è pur vero che non mi risulta proprio che per diventare mamma si debba seguire un corso di igiene e sanità pubblica, e mi risulta, invece, che la maggior parte delle mamme ignori del tutto l'esistenza di quelle microscopiche bestioline che, a tempo perso, sono solite ammazzare le persone.

La maggior parte delle mamme, infatti, ha imparato a cucinare da una nonna che aveva imparato da una suocera che aveva imparato da una madre che aveva imparato da una donna anche più vecchia, e così via a ritroso nel tempo fino a quell'epoca in cui tutti mangiavano direttamente con le mani da montagnole di cibo accumulate su grandi tavoli impolverati, per la gioia di milioni di famiglie di streptococchi. In base a questa tradizione secolare, per una mamma il concetto di contaminazione praticamente non esiste. Così lei tocca la carne cruda, poi tocca l'insalata, poi tocca di nuovo la carne cruda (lo fa apposta) e poi

prepara una torta per l'amatissimo figlio, la serve in tavola e lo osserva estasiata mentre lui, ignaro (ma anche lei lo è), divora tutto in un batter d'occhio, le fa i complimenti perché era tutto squisito e il giorno dopo si scioglie inspiegabilmente in un misterioso attacco dissenterico, che però lei subito attribuisce a tutte quelle porcherie che mangia quando esce e beve e chissà che altro combina con le squaldrine.

È facile capire quale sia il sottotema inconscio di una situazione del genere: lei non vuole che lui l'abbandoni. Tutti i manuali di pedagogia spiegano nel dettaglio come sia giusto e opportuno che una madre, dopo aver accudito e cresciuto il proprio figlio, dopo avergli insegnato tutto quello che (lei) non sapeva, accetti il momento del distacco e lo lasci finalmente libero, ed è un vero peccato che i manuali di pedagogia non abbiano l'utero.

Ogni madre possessiva non resiste alla tentazione di tenere legato a sé il figlio grazie al cibo, e se lui non riesce da solo a liberarsi dall'imprinting gastronomico, non può certo pensare che lo faccia qualcun altro al suo posto, anche se, in realtà, molto spesso ci pensa il tempo. Con il passare degli anni, infatti, la madre perde progressivamente le proprie capacità culinarie. Rimane fino all'ultimo una cuoca impareggiabile, per certi versi, ma comincia a dimenticare passaggi importanti delle proprie ricette, a confondere gli ingredienti, a dimenticare il sale, il gas aperto e la roba in forno. È un momento molto doloroso, che ogni fi-

glio non ancora emancipato deve affrontare, prima o poi, fino al giorno in cui lei non gli porta una torta di compleanno (in un giorno qualsiasi degli altri 364) guarnita con la schiuma da barba e dodici bigodini in fiamme. Tuttavia, aspettare che la propria madre rimbambisca per riuscire a trovare il coraggio di abbandonare la sua cucina e per cominciare ad apprezzare quella dei locali pubblici è sconsigliato, oltretutto meschino, perché noi tutti ci auguriamo che tutte le madri campino all'infinito e l'infinito potrebbe essere un po' tardi per emanciparsi lo stomaco.

Allora sarà necessario cominciare a separarsi volontariamente dalle cure gastronomiche materne molto tempo prima, e se nel caso della madre che cucina male non c'è il minimo problema, perché lei in fondo sa di essere una pessima cuoca e in più non vedeva l'ora di tornare ad essere una donna libera (il marito ha ormai il palato inservibile¹, che distingue unicamente il caldo e il freddo, per cui gli si possono dare gli stessi bocconcini di pollo che mangia il gatto), nel caso della madre che cucina bene, invece, sarà un passo molto difficile, perché lei cucina bene, ricordate?, e poi perché ne è consapevole e in più è vostra madre, perciò cercherà prima di farvi rinunciare offrendosi di preparare il vostro piatto preferito con contorno di vostro secondo piatto preferito, Coca in bottiglia grande di vetro, da consumarsi comodamente a letto mentre vi guardate la partita della finale di *Champions league* della vostra squadra del cuore (anche se è il venti di

1. E non solo.

febbraio e tifate Brescia, non importa, a questo punto arriva il suo amore: da riuscire a procurarsi la cassetta), poi, vedendo che non attacca, cercherà di giocare sulla compassione, cominciando a zoppicare e a tossire flebilmente, gironzolandovi attorno avvolta in uno scialle e, infine, si chiuderà in un silenzio rancoroso abbastanza criptico, che però vi spiegherà benissimo per filo e per segno il giorno dopo, denigrando tutto quello che avete fatto, le persone con cui l'avete fatto e il fatto che l'avete fatto, dopodiché se la prenderà con suo marito, con il vicino e con il fruttivendolo, ma alla fine si comprerà un cane e vedrete che le passerà il broncio.