

IL TEMPO COTTO IN PADELLA

Spettabile Redazione de *La bella cucina*,

È da un po' di tempo che leggo le vostre ricette e qualche volta mi riesce anche di realizzarle. I cavoletti alla Martingale, le zuppine farcite, il Grand Palais alla frutta di stagione, i Tre Uomini in Barca alle spezie thai... ma come vi vengono in mente? Dove le trovate tutte quelle idee? Comunque, nel farvi ancora una volta i miei complimenti, mi permetto di osservare, sperando di non essere inopportuno, che si potrebbe pensare a una presentazione un po' diversa del testo delle ricette.

Mi spiego. Nel vostro libro troviamo dapprima una lista di ingredienti, e in seguito la descrizione di un processo. È così per ogni ricetta. Leggiamo la lista, ci procuriamo gli ingredienti, e quando li abbiamo riuniti tutti cominciamo ad elaborarli. A pensarci bene, queste che leggiamo non sono delle vere e proprie istruzioni. Si tratta invece di un catalogo e di una narrazione. È come se dapprima un magazziniere fosse entrato in cucina quando tutti gli ingredienti erano disposti sul tavolo in attesa di essere impiegati, e ne avesse fatto una lista. Ed è come se in seguito un antropologo avesse osservato un cuoco all'opera con gli ingredienti, e avesse stilato un resoconto di quell'attività. Mi è venuto in mente che si potrebbe fare in modo diverso. Alcuni ingredienti, per esempio, sono sempre a portata di mano (olio pepe sale burro e via dicendo), mentre altri (cavoletti di Bruxelles, cime di rapa, topinambour) non è che stanno lì in frigo ad aspettare la buona occasione. Quindi varrebbe la pena distinguere queste due categorie, ingredienti che richiedono un viaggio e ingredienti che non lo richiedono, così uno si fa un'idea del tempo che precede il lavoro di elabora-

zione. Se poi consideriamo le operazioni che si fanno durante l'elaborazione del cibo, è chiaro che ve ne sono alcune di rapidissima esecuzione, altre che richiedono tempi più o meno lunghi. Allora varrebbe forse la pena di immaginare una veste grafica in cui lo spazio che occupa una certa operazione sulla pagina è proporzionale (secondo una qualche scala, magari logaritmica) al tempo che l'operazione richiede per venir eseguita. Tagliare a metà e svuotare i frutti della passione, un minuto, un centimetro. Congelare il gorgonzola, tre ore, cinque centimetri. Sbucciare e centrifugare sedano e carote, dieci minuti, due centimetri. E negli spazi che rappresentano le attività più lunghe, di necessità liberi, ospitare descrizioni di attività secondarie o preparatorie per tappe successive. Le ricette diventerebbero delle vere e proprie mappe, in cui sarebbe facile orientarsi e dalle quali si capirebbe subito la complessità del problema. Che ne dite?

Grazie ancora per l'idea delle banane al curry,

Vostro, Paolo Mustache

Spettabile dottor Mustache,

La ringraziamo per la sua lettera e per le proposte di grandissimo buon senso. Convinti della bontà della sua proposta abbiamo fatto qualche tentativo con il nostro studio grafico, ma temiamo di doverle dire che il risultato non è stato all'altezza delle aspettative. Lasciar marinare i ceci nel succo di pompelmo per la ricetta dell'hommos tempura (uno dei nostri successi fusion) richiede tre giorni, e francamente non ce la sentiamo di sacrificare due pagine bianche che, peraltro, rischiano di sconcertare il lettore. Sul versante opposto, per il fritto di frutta di bosco tirolese bisogna versare nell'olio bollente in rapidissima sequenza, è questione di uno-due secondi, gli ingredienti – una sequenza vincolante, ci concederà: non è che possiamo mettere prima i lamponi e poi i mirtilli e poi, ma qui si grida allo scandalo, le bacche di rosa canina: prima le bacche, poi i mirtilli e solo alla fine i lamponi,

perdinci. Ma lo spazio a nostra disposizione sarebbe veramente troppo poco, e dovremmo scrivere tutto piccolissimo, cosa che di nuovo non aiuterebbe il lettore. Abbia pazienza e si fidi del linguaggio comune, che riesce a rappresentare tante relazioni temporali in modo conciso ed efficace. È vero che poi le ricette finiscono con l'assomigliarsi tutte, ma questo è anche rassicurante per il lettore. E si goda il branzino al latte di soia!

La redazione