

Spaghetti per due

I due protagonisti del racconto che stai per leggere decidono di prepararsi gli spaghetti al sugo di pomodoro. Ma riescono solamente a procurarsi scottature, macchie e a trasformare la cucina in un campo di battaglia.

In casa non mancava il commestibile¹. Si trattava di cucinare, è vero; ma Adalberto assicurò che con una modesta quantità di olio e di conserva di pomodoro si sentiva in grado fare una salsa squisita.

«Poi» disse «c'è una cassa di spaghetti. Credi che sia difficile farne cuocere due porzioni per noi?»

Io sono un uomo fiducioso, con un'anima piena di «sì».

Scegliemmo una pentola e Adalberto disse: «Quant'acqua?».

«Molta» dissi. «Ho sentito dire che la pasta va cotta in molta acqua. Lo dice anche Archimede². Un corpo immerso in un liquido...»

«Non fare lo sciocco» disse «e non mi distrarre, perché in attesa che l'acqua bolla io preparo la salsa e ho bisogno di tutta la mia attenzione.»

Egli trovò una scatola di conserva di pomodoro e l'aprì. Adoperò, per aprirla, la punta di un coltello; e poi disse che di conserva gliene bastava una metà della scatola, quanta press'a poco ce n'era rimasta: quella sparsa sulla mia giacca era superflua. Prese quindi una padella, la lavò, ci versò alquanto olio e la mise sul fornello. Io lo osservavo attentamente e sono in grado di descrivere ogni particolare. Ecco che cosa avvenne. Adalberto accese il gas e assunse un'aria di serena fiducia. Passò qualche minuto; poi si udì uno strano sibilo, qualcosa che ricordava una miccia accesa: quindi una serie di scoppi. Contemporaneamente Adalberto emise un urlo, si portò le mani alla faccia e si mise a saltare in modo impressionante.

«Che fai?» dissi piacevolmente sorpreso.

Ma, senza accorgermene, avevo fatto due o tre passi verso il fornello; udii uno scoppio più forte degli altri e provai una crudele trafittura alla guancia destra.

Non fui io a porgere l'altra guancia; fu una seconda goccia d'olio bollente che vi si trasferì malvagiamente dalla padella. Altre la seguirono e rincorsero me e Adalberto per tutta la cucina, che non era grande.

«Ma che diamine hai fatto?» chiesi. «Hai messo olio e nitroglicerina³?»

«Debbo aver lasciato qualche goccia d'acqua nel padellino» disse Adalberto, pallido, «e l'olio bollente...»

Quando gli scoppi cessarono, e io e Adalberto uscimmo da sotto la tavola, c'erano gocce d'olio su tutte le pareti.

Riprendemmo coraggio e Adalberto versò nella padella la conserva. Ci versò anche un bottone dei polsini e ne tentò inutilmente il recupero. Poi, mentre Adalberto cercava di ottenere l'amalgama⁴ dell'olio e della conserva, affrontammo il problema del sale.

«A momenti l'acqua bolle» dissi «quanto sale devo metterci?»

Adalberto sussultò.

1. il commestibile: ciò che si può mangiare.

2. Archimede: matematico e inventore greco di Siracusa (III sec. a.C.), scopritore della legge fisica per cui un corpo immerso in un fluido (liquido o gas) riceve una spinta dal basso verso l'alto pari al peso del fluido spostato.

3. nitroglicerina: composto esplosivo usato nella preparazione della dinamite.

4. amalgama: fusione, miscuglio.

5. Cagliostro alchimista:

Alessandro Cagliostro (1743-1795), mago e guaritore palermitano. Gli alchimisti erano seguaci di una dottrina che mirava a trasformare i metalli in oro.

6. **fachiro:** santone indiano dedito a pratiche mistiche che gli consentono un controllo totale sul dolore fisico.

«Non ne ho la minima idea» confessò «però, se sbagliamo la dose, tutto va male. Ora tu capisci che noi, ignorando completamente la proporzione, potremmo mettere due, e anche dieci volte la dose normale.»

«Tutto sta» dissi dopo una lunga meditazione «nel non metterne troppo. Ad aggiungerne si fa sempre a tempo. Io direi: mettiamocene un pizzico per volta e ogni volta assaggiamo l'acqua: quando ci sembrerà a punto, allora introduciamo la pasta.»

Egli trovò buona l'idea, ma lasciò a me il compito di assaggiare. Ai più induriti criminali bisognerebbe ogni tanto dar da bere qualche bicchiere d'acqua calda; essi espierebbero troppo duramente, forse, ma migliorerebbero. Io ne assaggiai due o tre cucchiaini, eppure ancor oggi, quando sono sul punto di commettere qualche cattiva azione, me ne ricordo.

Quando mi riebbi, l'acqua bolliva e mettemmo la pasta in pentola.

«Tu» disse Adalberto «non ti muovere di lì, tienili d'occhio. Gli spaghetti, quando oltrepassano il punto di cottura, possono servire solo in tempo d'elezioni, agli attacchini di manifesti, se mi capisci.»

«Ma» dissi «e come si fa a regolarsi?»

«Non so dove ho letto» disse «che ci vuole un sesto senso. Forse io l'ho. Bada tu alla salsa, io sto alla pentola.»

Badai io alla salsa, se così posso definire l'occupazione di girarvi dentro un cucchiaino; intanto Adalberto teneva fissi gli occhi nella pentola con una espressione che mi ricordò stranamente una stampa raffigurante Cagliostro alchimista⁵.

A un tratto egli chiuse il gas e urlò: «Presto, il colino!».

Girai intorno uno sguardo agitato, fremente. Il colino? Intuivo vagamente che cosa fosse, ma non lo vedevo da nessuna parte. Corsi di qua e di là, rovesciai due o tre sedie, aprii altrettante scansie, vidi ogni specie di stoviglie e di utensili, ma nessun colino.

«Presto» ruggì Adalberto «o gli spaghetti vanno a male!»

La mia agitazione gli si comunicò. Egli abbandonò la pentola e si unì alle ricerche. In un paio di minuti vuotammo letteralmente i mobili del loro contenuto, che ammicchiammo alla rinfusa per terra; camminammo su ciò che un istante prima era stata una pila di piatti, scivolammo su dei pezzi di burro, ma non riuscimmo a scovare il colino.

«Corri alla salsa, animale!» gridò Adalberto. «E quanto agli spaghetti, se ancora sono degni di questo nome, faremo a meno del colino.»

Egli corse alla pentola, l'afferrò e si diresse all'acquaio.

«Sciocco che sono!» disse. «Basta tener fermo il coperchio e rovesciare la pentola perché l'acqua scorra e la pasta rimanga all'asciutto.»

Infatti era vero. Credo che un fachiro⁶ sarebbe riuscito facilmente a compiere l'operazione. Adalberto, invece, appena cercò di mantenere fermo il coperchio, che scottava, disse: «Ah!» e ritirò le dita.

Gli spaghetti non parvero sorpresi di trovarsi nell'acquaio, invece che nei piatti. Vi si adagiarono anzi mollemente: e anche fra i pochi che si trovarono nell'alternativa di scegliere, non uno preferì la pentola.

La fame e l'amore piegano ogni orgoglio: specialmente la fame.



7. sanatorio: ospedale in cui vengono ricoverati i malati di tubercolosi, malattia infettiva che colpisce i polmoni e altri organi.

8. sarcasmo: ironia pungente.

9. spasmodici: dolorosi e convulsi.

Adalberto disse, senza guardarmi in faccia: «Non c'è che riprenderli e lavarli».

Li lavammo e li versammo nei piatti. Non dimenticherò mai quegli spaghetti. Erano pallidi e gonfi; non parevano usciti da una pentola, ma da un sanatorio⁷. Nemmeno la salsa avrebbe potuto render loro una parvenza di salute.

«Che diresti» proposi ad Adalberto «se utilizzassimo almeno la salsa? Allungandola leggermente, potremmo fare una zuppa. Pane ce n'è, e si tratta d'arrangiarsi.»

Adalberto andò a prendere la padella e guardò il contenuto.

«Credo» disse dopo una pausa «che l'amalgama...»

Era veramente strano. Nella padella c'era l'olio e c'era la conserva, ma nessuna fusione era avvenuta. L'olio serbava un bel colore naturale, come se con la conserva non avesse avuto il minimo contatto; e la conserva s'era raccolta disperatamente in se stessa, aveva formato una specie d'isoletta, che s'indovinava dura e compatta, come cristallizzata, e fremeva in un ultimo sfrigolio.

«Tu» dissi allora con amaro sarcasmo⁸ ad Adalberto «chiami questo fenomeno una salsa?»

«Sarebbe una salsa» disse con ira «se tu non ci avessi messo mano. So io quel che hai fatto?»

Saremmo venuti alle mani, se uno sguardo dato alla cucina, in cui già pareva si fosse svolta una battaglia, non ci avesse trattenuti. Mangiammo un chilo di pane raffermo e ci bevemmo sopra un paio di litri d'acqua. Le dive cinematografiche, che ricorrono a tanti espedienti per simulare l'angoscia nelle scene drammatiche, dovrebbero sperimentare una colazione così: per un buon paio d'ore si eseguono i più spasmodici⁹ singhiozzi con una naturalezza sorprendente.

(da *Tutte a me*, Ceschina, Milano, 1932, rid. e adatt.)

