

## **BOOKCLUB 76**



TOMMASO MELILLI  
**CUCINA APERTA**

**66THAND2ND**

titolo originale

*Spaghetti Wars: Journal du front des identités culinaires*

© Nouriturfu, 2018

pubblicato in accordo con The Italian Literary Agency

*progetto grafico*

Paper Paper

*foto di copertina*

© 2023 Elisa Caporaletti. Tutti i diritti riservati

*lettering*

Lillo Loris

*composizione tipografica*

Arnhem (TypeBy)

Fixture (Sudtipos)

© **66THAND2ND** 2024

ISBN 978-88-3297-344-0





Il aimait apprendre.  
(On disait apprendre tout court,  
comme boire ou manger).

Annie Ernaux, *La place*





## INTRODUZIONE

Quando ero piccolo, mi capitava di uscire da scuola e perdere deliberatamente l'autobus che mi avrebbe portato a casa per pranzo. Mi nascondevo dietro un cespuglio, lasciavo passare l'autobus, che si fermava e ripartiva, e mi avvicinavo quindi alla fermata per prendere teatralmente atto del fatto che se n'era andato senza di me. Mi dirigevo quindi dall'altro lato della strada, in un bar ristorante maestoso nel cui giardino c'erano delle fontanelle a forma di putti che facevano la pipì, perché sapevo che lì dentro avrei trovato mio nonno, che beveva dei bicchieri di vino bianco con altre persone anziane.

Andavo a sedermi vicino a lui e ricevevo immediatamente un aperitivo analcolico rosso acceso e a volte, chissà perché, anche delle fette di bresaola col limone e il grana. Il nonno continuava i suoi ragionamenti con gli altri, e quando del suo vino rimaneva mezzo centimetro ci dirigevamo verso la sua voluminosa automobile per tornare a casa a mangiare. Per qualche ragione, il nonno godeva di determinati privilegi, tra cui quello di parcheggiare la sua auto nella corte interna del locale, e quindi uscivamo dal retro, passando accanto alla porta della piccola cucina. Ogni volta, il nonno si affacciava e salutava il cuoco, o la

cuoca, non ricordo. «Quando si va al ristorante, anche se non si mangia, bisogna sempre salutare chi sta in cucina, perché nessuno pensa mai al cuoco, ed è importante ricordarsi delle persone che tutti dimenticano».

Sono passati più di vent'anni, il caffè maestoso coi putti è stato sventrato da vari altri proprietari dissennati ed è definitivamente fallito, e non facciamo più così fatica a ricordarci dei cuochi e delle cuoche.

I gesti e le personalità di chi cucina per mestiere – forse ancora più dei piatti e delle cose da mangiare – sono diventati una presenza ossessiva nelle nostre vite, a volte anche contro la nostra volontà.

Sono uno di quei cuochi, e per tutta una serie di motivi ho sempre lavorato in quelle che si è soliti definire cucine a vista, ma che io preferisco chiamare cucine aperte.

Lavorare in una cucina aperta è, per certi versi, un altro mestiere: non possiamo più fare alcune schifezze innocenti, come assaggiare le salse col dito, e neppure le schifezze meno innocenti, tipo rimettere nella padella le cose che cadono; siamo ulteriormente costretti a tenere in ordine e a pulire spesso il piano di lavoro; non possiamo più lanciare delle cose contro i muri quando siamo nervosi, e purtroppo non si possono più produrre le stesse nuvole di fumo di un tempo, perché i sistemi di ventilazione sono quasi sempre approssimativi o antichi, e alcune persone si preoccupano molto di avere i vestiti che odorano di roba cucinata.

Ma, soprattutto, non possiamo urlare quando ci bruciamo, quando ci tagliamo, quando ci cade una padella

sul piede. Non possiamo sbraitare e insultarci fra di noi, ma soprattutto non possiamo insultare *voi*, che rimandate indietro i piatti, che chiedete la pasta senza i capperi, e che ci infliggete il catalogo ragionato dei vostri pensieri magici riuscendo a far inceppare gli ingranaggi della fragilissima macchina di produzione di felicità che cerchiamo di mettere in moto tutte le sere.

Per oltre due secoli, le cucine dei ristoranti sono state un luogo chiuso, privato e rigorosamente invisibile al pubblico. L'inaccessibilità era, in un certo modo, una delle condizioni del loro successo e della loro sopravvivenza. Una vecchia battuta dice che il cibo è come la legge: per considerarla buona non bisogna vedere chi la fa.

Joël Robuchon è stato, secondo molti, il cuoco più importante del secolo scorso: nel 1995, a soli cinquant'anni, si ritira a vita privata, lasciando gestire ad altri i suoi molti ristoranti di lusso in giro per il mondo. In realtà, durante quegli anni fa soprattutto trasmissioni televisive. A differenza di molti chef, che quando toccano la televisione non tornano più indietro, Robuchon nel 2003 decide di tornare in cucina, ma in un altro modo: inventa i cosiddetti *Atelier*, dei ristoranti comunque lussuosi ma più piccoli, e con grandi banconi dietro ai quali si possono vedere i cuochi danzare fra i rispettivi corpi e appoggiare gocce di salse complicate su piatti che pochi istanti dopo vengono serviti a chi ha la fortuna, e i mezzi, per sedere a quel bancone.

Le cucine aperte, a vista, che esistevano da decenni in altri angoli del mondo, con ogni probabilità non sarebbero

mai state prese sul serio se lo chef più stellato di sempre non si fosse stufato di andare in televisione.

Appartengo alla prima generazione di cuochi che, forse per la prima volta nella storia, hanno potuto *scegliere* di fare questo mestiere: perché avevamo voglia di far questo e non altro; in alcuni casi, perché era *cool*, e perché sapevamo che fare questo mestiere avrebbe significato vedere chi sta seduto in sala e, soprattutto, essere visti. In alcuni casi, essere guardati.

Essere guardato, purtroppo, mi piace.

Ma ci sono delle conseguenze. Il rapporto fra voi che state seduti al tavolo e noi che stiamo in cucina, per oltre due secoli, è stato gestito – con monopolio assoluto – da una categoria che nella maggior parte delle lingue non dispone di un nome dignitoso e cioè la delegazione diplomatica di *peacekeeper* nota come personale di sala, i camerieri. È curioso che, persino in inglese, un cameriere sia «la persona che aspetta». Perché in effetti aspetta che qualcuno, in cucina o seduto al tavolo, produca un problema che lei o lui dovrà risolvere. I camerieri aspettano, perché sanno che succederà. In italiano c'è una bella e antica parola che indica quel mestiere, «oste», e probabilmente non è un caso se negli ultimi anni è tornata molto di moda per descrivere un ruolo che – a differenza del mio – non ha cronaca né gloria.

Una delle ragioni secondarie per cui mi rifiuto di lavorare in cucine chiuse è che, all'inizio, ho lavorato in ristoranti talmente squinternati che a un certo punto andava

sempre a finire che dovevo fare tutto io, e naturalmente, per avere la situazione vagamente sotto controllo, bisogna poter vedere tutto quello che sta succedendo. Fortunatamente, negli anni ho trovato il modo di lavorare in ristoranti meno squinternati, cercando ogni giorno di dare forma a quel perfetto equilibrio che ci permette, lavorando insieme, di uscire relativamente indenni dalla quotidiana guerra dell'ospitalità.

Questa storia viene da quello spazio aperto, racconta di come ci sono arrivato io, di come ci sono arrivati molti altri. Non parla di persone che guardano altri cucinare, questo lo fate tutti i giorni: parla di ciò che vediamo noi mentre ci guardate.



Marija Stepanova ha scritto che i diari e i taccuini privati si dividono in due categorie. Il primo tipo è quello in cui «la parola fa in modo di diventare ufficiale e chiarificatrice per essere ascoltata dall'esterno», dove il quaderno diventa «un poligono di tiro, un luogo dove mettere a punto ed esercitare il proprio io interiore [...] una dichiarazione scrupolosa, un monologo interminabile, indirizzato a un'istanza invisibile, ma decisamente fraterna». Sono i diari dei solitari e insistenti risistematori di cose, e benché mi sarebbe sempre piaciuto essere quel tipo di persona, tra le altre cose per trovare conforto in quel tipo di pagine segrete, per qualche motivo non sono fatto così. Stepanova continua, descrivendo il secondo tipo: sono i diari «che si pongono come uno strumento di lavoro cucito addosso, diciamo, al proprio artigiano e perciò poco adatto agli altri», «un'impalcatura su cui si regge il loro attaccamento alla realtà».

Questo è, più o meno, il modo in cui mi capita di annotare le cose. Da anni, da quando ho delle responsabilità serie (da quando ricopro quel ruolo che si è soliti chiamare *chef*) ho un quaderno dove scrivo tutto ciò che riguarda il lavoro quotidiano. Le idee di piatti e le associazioni di

ingredienti (verza/melograno; cicoria/Comté); i promemoria per gli ordini dei giorni successivi, i rotoli di carta che stanno per finire, i detersivi; soprattutto, le bozze del menu, che per un misto di etica professionale e culto religioso dell'improvvisazione deve per me cambiare ogni giorno, anche solo in un dettaglio. Naturalmente, segno alcune ricette, quasi solo la pasticceria e qualche salsa, di cui non riesco mai a ricordare le dosi.

Su quel quaderno scrivo anche alcune cose che succedono durante i pomeriggi trascorsi a macellare anatre e durante le notti che viviamo a servirle e stappare bottiglie. Le frasi memorabili dei clienti, le richieste assurde, le allergie più fantasiose, le gaffe che facciamo e che potrebbero diventare tormentoni segreti che capiamo solo noi.

In realtà, raramente rileggo. Non rileggo quasi mai i vecchi menu, ed è una cosa abbastanza stupida perché sarebbe molto utile ricordarmi di vecchie idee quando non riesco a trovarne di nuove; ma ho troppa paura di ripescare un'idea idiota di cui mi vergognerei, sprofondando in un piccolo vortice di tristezza. Mi capita quindi di allungare lo sguardo per cercare le dosi della mousse al cioccolato, che faccio praticamente identica da dieci anni, ma di cui non sono evidentemente in grado di rammentare le cifre. Controllo le dosi, ma mi guardo bene dall'allungare l'occhio sul resto.

E forse è anche questo un altro modo di annotare le cose: crediamo di farlo per ricordarcene in caso di necessità, ma in realtà nella maggior parte dei casi lo facciamo per non essere più costretti a pensarci, a tenerle a mente.



Una volta scritto si può dimenticare tutto e non pensarci mai più, a condizione di non aprire quella pagina.

Da ragazzo sognavo di scrivere romanzi: ci ho fantasticato su per anni ma non ho mai cominciato.

Nel frattempo, ho avuto a che fare con ogni tipo di datori di lavoro, padroni, chef, e impresari del mestiere più difficile del mondo: alcuni erano affascinanti, geniali e talentuosi, e mi hanno insegnato molto. Altri erano improvvisatori cronici, arroganti, incompetenti, disonesti e a volte soltanto disperati. Ho imparato anche da loro. La maggior parte era, come tutti noi, in equilibrio instabile fra le due categorie. Questi anni, questo mestiere, queste mani bruciate e questi mal di schiena mi hanno regalato ciò che mi mancava da ragazzo: qualcosa da dire, o almeno da raccontare.

Vado avanti così da anni, scrivendo un po', cercando di raccontare storie di persone che cucinano e di persone che mangiano, ma raramente, in fondo, di *me* che cucino e di *me* che mangio, e quindi senza rileggere quel quaderno. Ho spesso la sensazione di raccontare sempre la stessa storia, la solita zuppa.

Non so esattamente quando, mi sono messo a rileggere tutto quel quaderno in modo sistematico: probabilmente, stavo di nuovo cercando la ricetta di quella dannata mousse al cioccolato. Ma questa volta non l'avevo solo dimenticata, avevo perso traccia di dove fosse, di quale fosse, fra i numerosi quaderni tutti uguali, quello che la custodiva. L'ho trovata, ma ho dovuto rileggere tutto.

Ho scoperto quindi che, all'inizio, non annotavo solo le cose che ho detto prima: in un tenerissimo slancio che avevo completamente rimosso, segnavo anche quello che mangiavo io, e quello che davo da mangiare ai miei colleghi e alle mie colleghe.

Ora, quando si tratta di *staff food* ci sono due tipi di cuochi e cuoche: ci sono quelli che mangiano e danno da mangiare ai colleghi le stesse cose che si servono ai clienti (in genere quelle che costano meno, se non quelle avanzate che non è più il caso di servire) e poi ci sono quelli che, nel limite del possibile, cercano di fare qualcosa'altro, qualcosa di diverso. Perché raramente i musicisti ascoltano la propria musica, e senz'altro uno psicologo non può andare in analisi da sé stesso. E quindi, almeno i cuochi e le cuoche, almeno alcuni di noi, fanno molta fatica a mangiare ciò che mangiano i clienti. Avremmo la sensazione di stare raccogliendo le briciole cadute sotto il tavolo dopo una grande festa a cui non eravamo invitati. E quindi ci cuciniamo e cuciniamo per gli altri qualcosa di diverso, una cosa nuova. Soprattutto, roba cucinata *quasi* come si cucina a casa, che mai servirei ai clienti, ma solo a noi cuochi, ai lavapiatti e alla delegazione diplomatica. Non li serviamo ai clienti perché risulterebbero troppo difficili da giustificare nella loro semplicità, nelle loro forme brutali e a volte austere, che difficilmente – pensiamo – susciterebbero nelle persone che ne leggono il titolo sul menu l'eccitazione necessaria a ordinarli. Soprattutto, se li servissimo ai clienti, smetterebbero di essere nostri, e non avremmo più voglia di mangiarli.

Negli angoli di quelle pagine c'erano non le ricette, che ricordo a memoria, ma i nomi dei miei cibi segreti: e leggendole mi sono accorto che non sono più tali, perché negli anni ho cominciato a poco a poco a servirli, e di conseguenza a smettere di mangiarli.