

Heaven's gate

Verso metà mattinata cominciavano a arrivare i fornitori che ci portavano le provviste. Non erano gli stessi tutti i giorni, a parte il fornaio e il lattaio che ci rifornivano quotidianamente. Il lunedì, mercoledì e venerdì arrivavano verdure e frutta fresca. Il martedì e giovedì carne e pesce. I surgelati e i confezionati solo una volta alla settimana. E poi tutto il resto: i detersivi per i piatti, i prodotti per le pulizie, le pentole, le stoviglie, i mestoli.

Quello che detestavo di più era la consegna della carne. Io carne in quelle quantità non l'avevo mai vista: decine e decine di bistecche, centinaia di cosce e ali di pollo, interi quarti di bue o di maiale, assurde sacchettate di fegati, cuori e altre frattaglie assortite, certi giorni mi pareva che mi passassero sotto gli occhi tutte le parti dell'anatomia degli animali commestibili. Tutta quella carne mi disturbava, aveva qualcosa di osceno, quasi pornografico. Mi metteva addosso uno strano senso di inquietudine.

Io non c'entravo niente in quel posto lì. Non ci sarei dovuto essere e soprattutto non avrei dovuto esserci da solo. Non l'avevo mai fatto il cuoco, e avevo risposto all'annuncio per quel lavoro proprio perchè diceva che volevano un inesperto per farlo imparare. Al job center mi avevano assicurato che sarei stato iscritto al college per diventare uno chef professionista, ma intanto dovevo presentarmi la mattina dopo alla casa di riposo e cercare miss Robinthwhite.

Eh sì, perchè è questo che era Heaven's Gate, una casa di riposo per anziani ammalati. In un bel posto, dovevo ammetterlo, in mezzo alle colline delle Cotswolds, circondata da un sacco di verde e di alberi, era una grande e antica villa ristrutturata negli interni per ospitare i vecchietti. Miss Robinthwhite era una donna di mezza età di aspetto piuttosto bizzarro. Sembrava un po' una grossa cicogna alta e curva, con una permanente struffellata e un tailleur all'ultima moda che la faceva sembrare stranamente più vecchia.

Dopo le solite formalità mi accompagnò alle cucine e mi presentò alla lavapiatti, una donna piccola e scura di nazionalità imprecisata che pareva avere qualche difficoltà con l'inglese e si mostrò molto timida e laconica, mi offrì una sbrigativa stretta di mano con un impercettibile inchino e tornò a tuffarsi fra i vapori che uscivano da un enorme acquaio pieno di acqua saponata bollente e pentoloni sporchi. La cuoca, di nome Stacey e che era tutta l'altra metà dell'intero staff della cucina, non era ancora arrivata, così miss Robintwhite mi condusse a vedere uno sgabuzzino che serviva da spogliatoio e mi procurò una tuta bianca, completa di scarpe e cappellino, per cambiarmi. Poi mi disse di raggiungerla in cucina e scappò via quasi trotterellando nemmeno avesse paura che cominciassi a togliermi i vestiti di fronte a lei.

I guai cominciarono quando tornai nella cucina e mi trovai faccia a faccia con una tracagnotta bionda con la faccia da rospo vestita in tenuta da chef, che mi si parò davanti con aria irritata e mi squadro come si squadrerebbe un animale strano se lo trovassimo in salotto sul tappeto buono.

- Così tu saresti il cuoco? – mi chiese secca con una vocetta acuta e gracchiante, senza neanche avermi dato il buongiorno.

Io non rinunciai lo stesso a trattarla con un sorriso.

- Piacere, sono Bruno... Ma non sono un cuoco. Magari aspirante.

Avessi offeso lei e la sua famiglia fino alla settima generazione non avrebbe potuto avere una reazione più dirompente. Cominciò a sbraitare sputacchiando che allora la prendevano per il culo, che così non si poteva andare avanti, che lei li mandava tutti affanculo, che questa volta non si sarebbe chinata e fatta inculare e un torrente di altre oscenità di natura prevalentemente anale. Poi, sfogato il principale nodo di rabbia, mi afferrò per un braccio e mi tirò bruscamente in mezzo ai fornelli e ai piani di lavoro, e lì, non senza un certo senso teatrale, mi mise al corrente del mio destino.

- È mercoledì – comincio roteando gli occhi come se volesse coinvolgere nel suo discorso anche gli utensili, il pentolame e tutta quanta la cucina - Io sabato parto per le vacanze. Hai tre giorni per imparare tutto quello che c'è da imparare, poi per un mese il culo sulla gratella sarà il tuo.

Il culo sulla gratella? Ma cos'era, una specie di gergo da ristoratori? Comunque, con quello i convenevoli erano conclusi, e così cominciai a lavorare nelle cucine di Heaven's Gate.

Si trattava di cucinare il pranzo per un centinaio di ultrasettantenni malandati, ognuno con i propri particolari acciacchi e di conseguenza con la propria dieta particolare. Ogni giorno dovevamo preparare per tutti uno starter, una main course, verdure miste e patate (quelle erano immancabili, la vera base dell'alimentazione britannica, se mancavano sentivi i vecchi ululare) e un pudding. Poi, a qualcuno senza sale, a qualcuno senza grassi, ad altri guai gli zuccheri e ad altri ancora tutto liquidizzato, tanto che una considerevole percentuale di tutto quello che preparavamo veniva frullato e servito tipo zuppa. Poi, dopo il pranzo, dovevamo lasciar pronto un pasto freddo per la sera.

Un incubo!

Dovetti subito riconoscere che Stacey, nonostante fosse brutta e rospa come una vera strega, in quell'ambiente sapeva il fatto suo. Riusciva a seguire cinque cose contemporaneamente, come un giocoliere con le sue palle, si muoveva con una destrezza e un'economia di spostamenti che a guardarla attentamente sembrava quasi una danza e lasciava ammirati. Io, invece, già goffo e lento di natura, dopo una mezz'ora non ci capivo più un cazzo.

Subito quel primo giorno rovesciai una teglia enorme di moussaka (moussaka, poi! Ma che vuoi che ne sapessero quei poveri matusalemme di moussaka!) sul pavimento mentre la toglievo dal forno. A guardare Stacey in quel momento avresti potuto vedere in diretta l'ulcera che le si apriva nello stomaco, ma per fortuna si limitò a spettinarmi di urla e non tirò in ballo uno degli spaventosi coltelli che c'erano in giro per la cucina, sui quali sicuramente aveva fatto un pensierino.

Il secondo giorno riuscii a fottere un pentolone di besciamella grande che ci avresti potuto bollire dentro un bambino. Lo bruciai in modo tale che non potemmo recuperarne nemmeno una goccia. Ma anche lì, niente coltelli, dovevo proprio servirle, a Stacey, per avermi risparmiato anche questa volta.

Il terzo giorno andò tutto bene, anche se io mi muovevo ancora nella cucina come una scimmia in una biblioteca, e tanto bastò perchè ricevessi lo scettro di capo cuoco. A fine giornata Stacey mi passò frettolosamente le consegne, mi fece le ultime sgarbate raccomandazioni, e mentre se ne andava mi rivolse alla fine l'unico sorriso che le avessi visto fare. Ma era un sinistro sorriso.

La mattina dopo, quando mi ritrovai in cucina solo con la nana peruviana (avevo scoperto che veniva dal Perù e si chiamava Estrella) ci guardammo scoraggiati e capimmo che, anche se entrambi detestavamo la nostra cuoca con tutto il cuore, oggi ci mancava.

Iniziarono giorni d'inferno. Cominciavo la mattina a sbucciare, lavare, tagliare le verdure, metterle a cuocere, cominciare con le salse o i sughi a seconda del menu, pelare patate mentre tenevo un occhio su tutto il resto, sempre sommerso di vapore, le mani sempre più bruciacchiate e tagliuzzate, pensare allo starter, al pudding, quanti frullati oggi?, mettere da parte la giusta quantità da liquidizzare, sarà troppa o sarà poca, mancherà a loro o ai solidi, il menu per i diabetici, quello per gli ipertesi, sento odore di bruciato, cosa sto fottendo, oh no, ti prego, che non sia la besciamella un'altra volta!

Ai residenti, però, piacevo molto, e non c'era da stupirsi abituati com'erano a quella befanca bisbetica di Stacey. Io invece, indipendentemente dal reale stato del mio umore, li servivo sempre con un sorriso, ci scherzavo, ascoltavo le loro chiacchiere ripetitive e inconcludenti anche se il tempo mi tirava per il collo, accettavo le critiche di buon grado, in fin dei conti li trattavo semplicemente come veri esseri umani e non come passeggeri sperduti in una stazione in attesa del loro ultimo treno.

L'unica cosa era che non potevo guardarli mangiare. Soprattutto la carne. Se li vedevo infilarsi in bocca quei pezzetti di ciccia che solo poche ore prima avevo maneggiato cruda e viscida, che mi aveva imbrattato le mani fino ai polsi col suo siero di decomposizione le macchie del quale erano ancora sparse sul mio grembiule, ero costretto a voltarmi con uno strano senso non tanto di nausea quanto di indignazione, come se fosse in atto un sacrilegio, una profanazione.

Una mattina, erano già tre settimane che lavoravo a Villa Esmeralda, il macellaio arrivò presto, quando ancora non ero in febbrile attività, e mi fermai con lui a fumare una sigaretta, e dopo lo aiutai a scaricare la carne e a sistemarla in frigo. Come al solito erano enormi tranci di manzo e di maiale, e ammucchiate di petti di pollo e di tacchino, confezionati in spesse buste di plastica trasparente nelle quali sguazzavano semi immersi nel proprio sangue e altri liquidi. Scaricammo una decina di questi sacchi gorgoglianti e li accatastammo nel frigorifero. Firmai la bolla e aspettai che il macellaio se ne andasse, poi tornai a riaprire la porta del frigo e rimasi a lungo a guardarci dentro.

Non potevo farci niente: se guardavo quella roba abbastanza a lungo, inevitabilmente mi venivano in mente i residenti. Non sapevo come o perchè, ma era così. E quando guardavo i residenti mi veniva in mente tutta quella carne che guardavo ammucchiata nel frigorifero.

Quando alla fine richiusi la porta, mi tolsi anche il grembiule e il cappellino e andai dritto all'ufficio di miss Robinthwhite.

Bussai.

- Posso entrare?
- Ah, Bruno... È lei? Prego.
- Dovrei parlarle un momento.
- Mi dica pure. Di che si tratta?
- Vorrei rassegnare le mie dimissioni... A partire da domani.
- Cosa?... Ma è impazzito?
- No, ancora no... È per quello che vengo a dare le dimissioni.
- Ma... Che è successo?
- Niente, è successo.
- E allora...Perchè?
- Beh... Io non sono un cuoco, e questi poveri vecchi hanno diritto di mangiare decentemente.
- Ma se lei è bravissimo! Io porto a casa anche gli avanzi delle sue pietanze.

- Seee... Poi comunque mi dovevate iscrivere al college e invece mi avete messo solo a sgobbare.
- Ha ragione, ma rimediamo subito... Domani le porto i fogli da compilare, e appena torna Stacey la facciamo cominciare.
- Ecco, anche questo... Io non ci voglio lavorare con Stacey. È una strega, e lei lo sa.
- Ma è per questo che voglio che lei rimanga, Bruno... È una persona tanto ammodo.
- Mi dispiace ma non ce la faccio.
- Ma come...?
- Senta, la verità è questa: è per via della carne...
- ...Della carne?
- Sì, quelle sacchettate di carne sanguinolenta che ci porta il macellaio... Mi incanto a guardarla, accatastata nel frigo, pezzi enormi di ciccia morta immersa nei propri succhi che si putrefà lentissimamente, come parti di un cadavere smembrato... E mi fa pensare ai residenti, a tutti quei vecchietti e quelle vecchiette ai quali passo il cibo da un'apertura, come fossero animali in uno zoo, e che si mangiano quella carne morta per ritardare ancora un po' di finire morti anche loro, di finire anche loro a fare da cibo... Ma per i vermi... E allora quale rimane il mio ruolo? Di me che cucino la carne morta che ingrassa altra carne morta?... Sono il cuoco dei vermi. E senza neanche un diploma del college. Quindi me ne vado.

E con queste argomentazioni lasciai miss Robinthwhite senza parole.

Tornai in cucina e quel giorno cucinai il pranzo migliore della mia breve carriera di chef, ma fu l'ultima volta che misi piede a Heaven's Gate.

Prima di andarmene mi fermai a salutare miss Robinthwhite nel suo ufficio. Non fu molto affettuosa. Sembrava che avesse pianto.

Tempo dopo venni a sapere che se n'era andata anche lei, ed era diventata direttrice del reparto biancheria intima di un grande magazzino.