

GLI OCCHI DEL NATALE

Alejandra Kathiusca Toala Olivares - 1° Premio

Ci piaceva stare seduti sui gradini della porta di casa che dava direttamente sulla cucina, fratello e sorella, uno accanto all'altra nella nostra piccola casa alla periferia di Manta, in Ecuador. Lui in attesa di qualche amichetto per andare a giocare, io che invece restavo girata a guardare mio padre, i suoi gesti rituali, quasi in sintonia col misticismo del Natale, i suoi frettolosi spostamenti da una parte all'altra di quella cucina che ogni anno in quel giorno, diventava il suo personale presepe. La mia famiglia in questo era completamente diversa dalle altre: non era mia madre quella brava a cucinare, bensì mio padre. A me bambina questo sembrava assolutamente strano; in tutte le altre case erano le mamme che si affannavano dietro i fornelli; da me, nei giorni di festa, era mio padre che si occupava di preparare il cibo e insegnarmi quella che lui chiamava "la tradizione". Nessuna festa poteva trascorrere, fosse Natale, Pasqua o l'Indipendenza del 10 agosto, senza che in casa nostra non si riunissero parenti e conoscenti davanti ai piatti tipici della mia terra, quelli che non stavano scritti su nessun libro ma che da tutti erano stati conosciuti ed assaggiati almeno una volta nella vita. Mi alzavo dal letto e trovavo la casa già invasa dagli odori di spezie e verdure: yerbita, yucca, cannella, platano, mescolati tra loro, ma assolutamente inconfondibili. La cena sarebbe cominciata solo dopo la mezzanotte ma la preparazione cominciava di buon'ora. Per me l'eccitazione era doppia: il regalo più bello non era quello che avrei trovato sotto l'albero, ma la gioia di essere io la principale aiutante di mio padre. Io avrei diviso con lui la magia di quel giorno, io avrei assistito alla nascita dalle sue mani di tutto quello che poi avremmo allegramente diviso con amici e parenti. "Hola my reyna, sbrigati a fare colazione e lavati. Oggi dovrai aiutarmi tanto"; cominciava così, con un bacio sulla guancia e queste parole la mia vigilia di Natale.

Sul ripiano accanto ai fornelli, schierati come soldati in rivista, c'erano tutti i suoi attrezzi: coltelli, battitori, mezzelune e altri arnesi per me misteriosi. Sul tavolo al centro della cucina c'erano invece le carni e le verdure che sarebbero servite per la cena. La sua regola era: "se inviti dieci, cucina per dodici". In casa mia nei giorni di festa non mancava mai il piatto lasciato da

parte per l'ospite improvviso o per l'amico che si trovava a passare di là, o anche per il povero che quel giorno non aveva nessuno con cui festeggiare. Mio padre gestiva una delle più grandi sale da ballo di Manta ed era conosciuto in città. Tutti sapevano che da Victor Ugo la porta era sempre aperta. I protagonisti della cena della vigilia in Ecuador sono il pollo e il tacchino; la tradizione vuole che si mangi solo dopo la mezzanotte del 24 e non si usa il pesce, riservato al pranzo del 25. Ho ancora negli occhi quei momenti e sento ancora gli odori: due polli, due galline, due tacchini: tutti stesi sul tavolo a pancia in su, pronti a essere svuotati, tagliuzzati, riempiti, infornati, bolliti, sacrificati sull'altare dei nostri appetiti.

Come facevi papà a cucinare per dieci, a volte anche quindici o venti persone, e a non sbagliare mai una dose, una salatura, a trovare l'equilibrio giusto tra la salsa e la farcitura e a non gettare via mai nulla, perché come mi dicevi "il cibo è sacro e non va mai sprecato". E poi il riso, non erano scatole ma sacchi quelli da cui con un mestolo prendevi le dosi per il primo piatto che era sempre, immancabilmente, l'arroz colorado, quello che qui chiamerebbero risotto al pollo. Sembra un piatto semplice, povero ed essenziale come tutta la nostra cucina, ma tu sapevi renderlo speciale con i tuoi condimenti. Io sapevo in anticipo qual era il mio compito: pulire e tagliuzzare peperoni, uva passa, olive e cipolle rosse che sarebbero servite per il soffritto e insieme allo zafferano avrebbero dato il "colorado" al riso. Tu intanto facevi bollire una gallina o un pollo per la tazza di consommé che avrebbe aperto la cena. Era forte l'odore della carne che bolliva, così forte che a volte per non sentirlo mi avvicinavo al naso le foglie di basilico che lasciavano sulle dita quell'aroma così fresco e pulito che assaporavo ad occhi chiusi. Carote e piselli finivano a bollire nel brodo da cui avevi tolto il pollo o la gallina e poi mescolate al soffritto e ai pezzi di pollo, avrebbero formato il condimento del riso.

Poi arrivava il momento di passare all'altro primo piatto, che era la tua specialità: la pasta con pollo, maionese e uva. Era il tuo orgoglio: non passava Natale o altra festa che tu non raccontassi di quando avevi lavorato a Parigi, degli infiniti e infiniti sacchi di patate che avevi pelato, di come con gli occhi rubavi il mestiere ai cuochi e di come un giorno, come preso da una folgorazione, avessi fatto assaggiare a tutti questo piatto insolito, apparentemente assurdo ma che si era rivelato incredibilmente buono. In Ecuador la pasta non è un piatto particolarmente usato e per te era una soddisfazione vedere amici e parenti assaporare con gusto i tornillos, quelli che qui chiamano i

fusilli. Ma quanta fatica dietro, eh papà? Prima tagliuzzavi il petto di pollo che avevi fatto bollire e lo sminuzzavi fino fino. Poi ti fermavi, bloccavi tutto perché arrivava il momento più difficile, quello della maionese. Io e mamasita Ines, ci siamo chieste per anni, anche quando tu non c'eri più, perché ti ostinavi a prepararla e non compravi invece quella bella e fatta. “Voi non capite” era la tua laconica risposta “è la stessa differenza che c'è tra baciare una foto o le labbra di una donna”. Fermavi tutto in quel momento e avevi occhi solo per quella pappa gialla che giravi, giravi sempre nello stesso verso senza mai staccare lo sguardo. Io lì accanto a te, obbligata ad imparare come si fa, ma con la paura di aprir bocca, perché anche una sola parola che avessi detto avrebbe potuto rompere l'incantesimo e far apparire quello che scherzosamente chiamavi “il grumo cattivo”. Io dovevo sbucciare e togliere i semi ai chicchi d'uva bianca, che avresti mescolato insieme a pollo e maionese per completare il condimento della pasta e decorare i piatti. “Questa l'abbiamo fatta io e Katoiusca”, dicevi sempre a tavola servendo la pasta e in quel momento io mi sentivo veramente una cuoca, anzi la tua cuoca. Da quando sei andato via nessuno ha più cucinato quel piatto, il tuo piatto papà.

A mio fratello invece piaceva vederti pulire il tacchino. Giocavate al chirurgo ed io ero un po' invidiosa. Un tacchino ripieno era il terzo piatto della serata. Tu lo svuotavi e dicevi a Cristhian “ayudante, pasame el cuchillo” e lui rispondeva “sí doctor”. Come un prestigiatore tiravi fuori dalla pancia dell'animale le interiora e le tue mani colorate dal rosso del sangue continuavano a scavare fino a che non decidevi che era vuoto abbastanza. Poi prendevi una siringa, la riempivi di vino o birra e cominciavi a far le punture al pollo, per insaporirlo. Intanto avevi messo a bagno nel latte il pane e ci avevi mischiato l'uva passa, le olive, le uova sode e il prosciutto. La farcitura era pronta: la assaggiavi e cominciavi a spingerla dentro come uno scultore che modella la creta. Poi cucivi: “assistente, ago e filo” e il tacchino era di nuovo gonfio e pronto per essere infornato.

Quando arrivava il momento della torta eri stanco, ma non lo davi a vedere. Ne preparavi due, quella all'ananas, il nostro frutto preferito e quella di mais. Le fette gialle di “pinha” colavano succose su quell'impasto di farina, uova e yogurt che insaporivi con la granella di cocco e tanti canditi. Era già sera quando la magia si era compiuta. L'esercito dei coltelli rientrava nei cassetti e sul tavolo al posto di carni e verdure facevano bella mostra le teglie pronte da servire e una pila infinita di piatti, tovaglie e bicchieri.

L'ultimo tuo vezzo prima di chiudere la cucina era quello di decorare il tacchino con piccole bandierine gialle blu e rosse, i colori della nostra nazione. Era il segnale: la festa di lì a poco sarebbe cominciata.

*

Sono quattro anni che sono qui in Italia e che lavoro presso questa famiglia. Ogni Natale sotto l'albero accanto alla nostalgia ho messo una nuova scoperta. Ho imparato a cucinare la pasta con la mollica e le alici; a fare le frittelle di baccalà, i carciofi alla giudia, il timballo e una volta anche un pesce che sembra un serpente, si chiama anguilla e che ci ho messo un po' ad imparare a marinare. Ogni volta chiudo gli occhi e provo a rivederti accanto a me che mi guidi la mano per non sbagliare le cotture. Questo Natale però non ce l'ho fatta, forse la nostalgia e la solitudine sono stati troppo forti; ho preparato la cena per tutti gli invitati ma poi ho detto alla signora che non mi sentivo bene e se per favore avrei potuto ritirarmi nella mia stanza un po' prima. Mi sarei alzata presto l'indomani mattina per ripulire tutto e cominciare a cucinare il pranzo.

Ho chiuso la porta della mia stanza, ho acceso una candela rossa e mi sono seduta per terra. Ho tirato fuori da sotto il letto quel piatto, quel tuo piatto. L'ho preparato di nascosto, senza farmi vedere da nessuno. Dopo tanti anni ce l'ho fatta, la tua pasta con la maionese, il pollo e l'uva, la nostra pasta è qui con me. Chiudo gli occhi e me ne porto una forchettata alla bocca. Buon Natale papà.

Kathiusca Alejandra Toala Olivares è nata in Ecuador nel 1974. Risiede a Roma dal 2002, dove lavora come collaboratrice domestica. Nel tempo libero scrive racconti e testi teatrali. Dal 2013 collabora alla traduzione in lingua spagnola di racconti italiani pubblicati da case editrici sudamericane.