

– Ma che dici, Karl? Sarebbe troppo pericoloso: immagina se qualcuno dimenticasse di berlo col succo di mango... qualche vecchietto rimbambito... no, troppo pericoloso. Noi faremo di meglio. Metteremo in commercio il Noxydil già legato alla sostanza contenuta nel mango. Interagirà ugualmente con i recettori 'mu', ma non con quelli dopaminergici. Andiamo. Corriamo subito in laboratorio a verificare la nostra ipotesi. Dobbiamo isolare quella sostanza. È ancora aperto l'alimentari sotto casa? Dobbiamo comprare una decina di barattoli di succo di mango.

Uscendo di casa Lebermann e Schönfeld inciamparono sul dottor Topper che nel frattempo si era addormentato dietro alla porta perdendo gli ultimi sviluppi della faccenda.

– Che strano... è il dottor Topper! Che ci fa sul mio pianerottolo? Ha tutta l'aria di aver passato qui tutta la notte addormentato.

– Mah, ho sempre detto che mi sembrava un po' svitato quello lì... ma andiamo adesso, che l'alimentari chiude. Già che ci sono mi compro pure un panino alla mortadella: mi è venuta una fame!

Tre mesi dopo, il Mangolix, un nuovo farmaco a base di estratto di mango, fu testato su 215 individui cavia. Anche in questo caso morirono tutti, tranne uno... il signor Mallory, che aveva una strana abitudine... si lavava i denti tutte le mattine con la Coca Cola!

MILLEFOGLIE ALLE CREME CARSOLINE

Mi trovavo in una sperduta località del Carso per motivi di lavoro. Stavo viaggiando da solo e avevo prenotato una stanza in un piccolo alberghetto con ristorante dove ero solito andare ogni anno. Si doveva attraversare un bosco per arrivare a un borgo di quattro o cinque case, posto quasi sulla linea di confine. Respiravi in Italia e l'aria, espirando, si disperdeva in Slovenia. Tutte le volte che andavo da quelle parti non potevo fare a meno di fare le stesse considerazioni: il paesaggio aveva un che di triste, di austero; forse perché si aveva la consapevolezza di essere arrivati alla fine di qualcosa, la fine dell'Italia... del mar Adriatico. È un controsenso che il mare finisca in un punto preciso, per sua natura non dovrebbe finire mai, dovrebbe dare un senso di spazio, di infinite possibilità, di mondi e popoli sconosciuti che potrebbero esistere al di là; ma passando per Trieste si aveva la sensazione di vedere il mare sotto una luce diversa, di svelarne la vulnerabilità, di scoprirne i punti deboli come quando si scopre il tuo eroe preferito, vincitore di innumerevoli battaglie, intento a rammendare calzini o a prepararsi tristemente un uovo al tegamino indossando delle pantofole consumate. Questi stati d'animo erano poi rafforzati dal mio umore un po' malinconico di viaggiatore solitario e dal contatto con la gente del luogo che, a detta di tutti, è gentile e premurosa, ma che a mio modo di vedere è, invece, diffidente e distaccata. Nei bar si incontrano donne alte e bionde, energiche ed emancipate, che hanno perso ormai ogni traccia di femminilità e che ti trattano da estraneo con fredda cortesia. Come preferivo il disordine della mia città del centro-sud dove i bari-

sti sono un po' sfacciati e ironici, ti fanno battute un po' troppo confidenziali o, a volte, se gli gira male, ti trattano anche scorbutamente dimenticando le regole della buona educazione.

Mentre riflettevo su queste cose, quasi crogiolandomi nel trovare sempre ulteriori riscontri a conforto della mia teoria, arrivai alla locanda. Come al solito ero quasi l'unico cliente. Mi sedetti al ristorante e attesi la cameriera per l'ordinazione. Era sempre lei, una donna non più tanto giovane, decisamente brutta, ma con un enigmatico sguardo conquistatore, come di chi ha adocchiato la sua preda ed è pronto a fare un balzo per divorarla. Mi indicò con decisione un tavolo, tra i tanti liberi, con l'aria di averne scelto per me uno speciale, ma che a me sembrava uguale a tutti gli altri. Il rito dell'ordinazione avvenne identico a sé stesso, come ogni anno. Le chiesi cosa ci fosse per pranzo e lei ripeté le stesse quattro pietanze dell'anno prima:

- Pasta con le coscette di rana, la specialità della casa, tortelli di zucca alla noce moscata, pappardelle al sugo di cinghiale e... non so... possiamo fare una lasagna al ragù di funghi, se vuole...

Quel "non so", aggiunto alla fine, era il suo capolavoro. Voleva dare l'impressione che all'occorrenza si poteva preparare qualsiasi cosa, che lei aveva citato solo tre o quattro piatti ma, volendo, si poteva accontentare il cliente secondo i suoi più capricciosi desideri. Il menù però era sempre lo stesso da anni e i cibi erano preparati in un modo che li rendeva pesanti, poco digeribili, eccessivamente carichi di sapori.

Ogni volta veniva servito un bicchierino di prosecco, offerto dalla casa e una striminzita tartina con qualcosa di indecifrabile sopra. Poi arrivava l'antipasto. La formula usata era sempre la stessa:

- Un pochettino di prosciutto delle nostre parti, salame di cinghiale e salame di orso. - pronunciato con le "o" bene aperte; a questo punto mi lanciava uno

sguardo ammiccante come se si aspettasse di avermi sorpreso.

- Di orso? - dicevo io sussultando con un moto di ribrezzo e di sdegno allo stesso tempo. "Ma come si può uccidere un orso bruno per farne del salame!" pensavo, "e poi dove li trovano gli orsi, qui sul Carso...?"

- No, no, guardi, saltiamo gli antipasti, - e ordinavo subito il primo piatto cercando di scegliere la cosa più semplice che mi facesse subire le minori conseguenze. Mi gustavo quella sensazione, tra il piacevole e il malinconico, che ha il cliente solitario mentre aspetta la pietanza. Si osservano gli altri clienti, si legge il giornale, si scartabellano vecchi foglietti nella propria borsa, così, solo per far passare il tempo e si prefigura, non senza un po' di timore, la propria futura condizione di pensionato, solo, alle prese con le abitudini quotidiane.

Guardando quella cameriera, ormai sfiorita, sicuramente zitella, non potevo fare a meno di rimanerne incuriosito. Come aveva potuto vivere in quel borgo di cinque case, in cui probabilmente metà degli abitanti erano suoi parenti, in cui di sicuro non c'era un uomo in età di matrimonio, ma solo vecchi e bambini? Sarebbe rimasta sola tutta la vita, non avrebbe mai conosciuto un uomo, non si sarebbe mai spostata da quel luogo, neanche per andare a Trieste... eppure il suo atteggiamento era sempre uguale, ogni anno, recitava la sua parte, illustrando il menù, con la stessa intonazione, lo stesso entusiasmo professionale, senza tradire un'ombra di solitudine o di malinconia.

Forse aveva delle storie notturne, nascoste, con persone dei villaggi vicini... o invece più semplicemente era soddisfatta e abituata oramai a quella vita monotona e sempre uguale, e magari provava piacere proprio al ripetersi quotidiano delle stesse situazioni... un cambiamento repentino l'avrebbe disorientata.

Pensai che siamo noi "cittadini" a crearci tante aspettative nella vita, per cui se ogni giorno non ti suc-

cede qualcosa di particolare, non si conosce una persona nuova, sembra che si sia sprecata una giornata. Forse chi è abituato da sempre a non nutrire aspettative vive con più tranquillità, meno ansie, e magari riesce anche a essere felice.

Quella donna mi incuriosiva davvero. Era brutta, ma aveva un'aria insinuante, così eccessivamente sicura di sé e dell'importanza del suo ruolo da sembrare quasi ridicola. Forse sognava a occhi aperti... ogni cliente poteva essere il suo principe azzurro, che l'avrebbe portata via di lì; l'illustrazione del menù poteva essere un segreto rituale d'amore, dove ogni pietanza era una promessa di felicità futura o qualcosa che aveva a che fare con un aspetto misterioso e intrigante del suo carattere. La cosa mi sembrò ancor più plausibile quando cominciò a proporre le scelte per il dessert.

- Dunque, abbiamo la crème caramel, lo strudel e... - a questo punto sembrava quasi di vederle luccicare un dente d'oro mentre lo diceva, - un millefoglie con creme carsoline... - lo sguardo era ammiccante, era come se non ci fossero dubbi, il cliente non avrebbe potuto resistere a quello che doveva essere sicuramente il piatto forte del locale...

Il plurale che usava, "creme carsoline", aveva qualcosa di inquietante e misterioso. Quante erano queste creme? Tre, quattro? Doveva essere un dolce di alto livello... al pari di quelli dell'alta cucina francese.

Parlava delle "creme carsoline" come se avessero una rinomanza internazionale - io però non ne avevo mai sentito parlare - e il suo tono lasciava presagire paradisi perduti e promesse di gioie infinite. I piaceri delle creme carsoline erano sicuramente associati, nelle sue intenzioni, ai piaceri infiniti del sesso, quelli che lei avrebbe saputo riservare all'uomo che davvero lo meritava, il suo principe azzurro. Dal suo tono di voce sembrava di capire che il livello di piacere di cui lei era capace fosse commisurato al tempo in cui si era

conservata vergine... più il tempo passava, più cresceva la quantità di piacere che avrebbe potuto dare e ricevere... e le creme carsoline stavano lì a simboleggiare tutto questo... non una sola crema ma un numero indeterminato, come i giochi d'amore che avrebbe potuto inventare; non un solo sapore, ma vari sapori intrecciati in cui quello dolce della vaniglia si stemperava in quello più aspro degli agrumi e quello un po' amaro del cacao si perde nel gusto della cannella e dell'anice stellato.

Io assumevo un'aria trasognata quando mi proponeva quel dolce, intento a immaginare le meraviglie che prometteva, ma fino ad allora non lo avevo ancora sperimentato.

La sera stessa, appena finito di lavorare, tornai a sedermi alla tavola del ristorante. La cameriera portò il bicchiere di prosecco e la tartina, poi mi guardò con aria misteriosa, come se volesse sorprendermi e cominciò a illustrare il menù.

- Dunque... oggi abbiamo pasta con le coscette di rana, una nostra specialità, tortelli di zucca alla noce moscata, pappardelle al sugo di cinghiale e... non so... possiamo fare una lasagna al ragù di funghi... se vuole...

Rimasi allibito. Lo aveva detto con la stessa espressione e lo stesso tono di voce del mattino.

Arrivati al dessert si avvicinò con occhi sognanti e pronunciò la formula magica:

- Crème caramel, lo strudel e... stasera abbiamo un millefoglie con creme carsoline. - E il viso si aprì in un sorriso smagliante.

Avevo sempre diffidato di quel dolce, ma per la prima volta quella sera le dissi di sì.

Con un po' di timore, perché temevo che il mio cedimento assumesse ai suoi occhi il significato di un sentimento ricambiato e quindi fosse il preludio di future notti d'amore.

Quando mi venne servito il dolce e, con un po' di diffidenza e curiosità, ne ebbi assaggiato il primo pezzetto, trasalii.

Era un semplicissimo millefoglie, indistinguibile dagli altri se non per il fatto che era sicuramente vecchio di qualche giorno, con la sfoglia molle e non più croccante e la crema di un gusto stantio e quasi rancido. Rimasi deluso perché quasi mi aveva convinto di stare per compiere un passo importante, di quelli che avrei ricordato e invece... probabilmente a letto sarebbe stato lo stesso... una donna inesperta, dal corpo molliccio e un po' rancido, focosa in modo ridicolo e alla fine di tutto... deludente.

Lasciai il dolce sul piatto e quando lei se ne accorse assunse un tono tra l'offeso e il contrito.

Non sapeva se far prevalere l'atteggiamento professionale, che vuole che il cliente abbia sempre ragione, o mostrare la delusione e la bruciante sensazione di tradimento.

Alla fine mascherò le sue emozioni e mi chiese se volessi uno strudel di riparazione.

Le dissi di no, che ero stanco e volevo andare subito a dormire. Chiusi bene a chiave la porta, preso da una buffa inquietudine:

"Non si sa mai," pensai, "però in fondo il mio rifiuto è stato chiaro; rifiutando il dolce ho sgombrato il campo da ogni possibile malinteso..."

Il mattino dopo me ne andai pensando che sarei tornato l'anno seguente e il rito si sarebbe ripetuto identico, come sempre.

Qualche mese dopo mi capitò di leggere un articolo di cronaca nera in cui si parlava del raccapricciante caso della "Strega del Carso". Era lei, senza ombra di dubbio. La non più giovane cameriera della stessa locanda dove mi recavo ogni anno era stata arrestata perché ritenuta responsabile dell'omicidio di almeno sette persone, tutti clienti dell'albergo, i cui corpi erano

stati trovati seppelliti in un campo vicino. Dall'autopsia era risultato che le vittime, tutti uomini, erano stati avvelenati con un dolce, il millefoglie alle creme carsoline, una specialità inventata dalla donna. Tra gli ingredienti era mischiato anche un potentissimo veleno per topi. La donna si era chiusa in un ostinato mutismo e non era ancora dato sapere il movente degli omicidi.

Ma era chiaro, dal modo scelto per uccidere, che quella donna doveva odiare profondamente il genere maschile.

Ripensai a quanto ero andato vicino alla morte quella sera. Forse mi ero salvato per la mia associazione tra sesso e cibo. La delusione nel constatare il sapore stantio del dolce e nel presagire la stessa delusione in un'improbabile notte d'amore con lei (nonostante quel guizzo negli occhi della cameriera che faceva pensare a una focosità eccezionale, ancor più perché repressa) mi avevano salvato la vita.

Io solo sapevo perché lo aveva fatto; era tutta colpa di quell'ambiente malsano, di quel mare che finisce, della tristezza dei luoghi, del vivere al confine, delle speranze tradite... ma lo tenni per me.

L'anno dopo, quando fui costretto a tornare in quei luoghi, preferii alloggiare al "Miramare" di Trieste, un grande albergo un po' decadente e impersonale, dove, mi assicurai, non servivano dolci alle creme carsoline.