



Samuela consiglia di leggere ascoltando: William Basinski, *The Disintegration Loop*.

# 09.

# COMMENSALI

di Samuela Lepori

Ormai evito perfino di versarmi del vino, tale è l'assenza di suoni attorno a noi e la mia poca voglia di attirare l'attenzione. Da quando il cameriere si è allontanato con i piatti - gli unici che stasera torneranno in cucina vuoti - nessuno parla più, e la sala è precipitata in un silenzio che a me pare carico di disagio e impaccio, ma che Alberto ha appena definito "di sazia contemplazione".

Nel tavolo accanto al nostro c'è una coppia di vecchi coniugi, vestita con studiata sciattezza: degli autentici snob. La sala da pranzo è piena di queste figure meste, sacrificate, vestite in tinte pallide, e io sono felice di non aver ceduto alle insistenze di mio marito, che voleva indossassi la parure in oro bianco; in simili contesti è fondamentale non passare per parvenu. Lui invece ha deciso di affrontare questa esperienza vestito e pettinato come un cresimando, sfoderando il completo écru che finora gli avevo visto indossare solo in occasione della cerimonia di laurea della nipote. La coppia, dicevo. Lei è seria e impettita, tiene la schiena dritta in modo innaturale, la sua postura mi fa pensare a quella di una bambina che, addossata a una parete, sta cercando di guadagnare qualche centimetro mentre qualcuno le misura l'altezza. Lui al contrario siede ingobbato, pare che il mondo intero poggi sulle sue spalle magre e che solo a fronte di un grande sforzo riesca a tenere gli occhi sollevati e rivolti verso quelli della moglie. Se ne stanno così, immobili e zitti, e si guardano; senza un briciolo di affetto. Quando lui, a sorpresa, si esibisce in un breve quanto sonoro attacco di tosse, lei non batte ciglio e va avanti a fissarlo senza cambiare espressione.

Al suono di quei colpi di tosse, mezza sala si volta verso di lui: non abbiamo niente da fare.

Un rumore di passi interrompe la trance collettiva. Compare una giovane cameriera, vestita in palette con la sala: toni che vanno dal grigio talpa al verde muschio. Indossa un ampio completo maschile che ne mortifica le forme, che malgrado tutto intuisco generose.

- Miso soup aux onions - proclama con tono imperativo, mentre appoggia due zuppere sul nostro tavolo. Si congeda poi con un bon appetit che conferisce al momento un ulteriore tocco di affettazione.

- È zuppa di cipolle - sussurro.

- Ma col tofu - osserva lui, assorto, mentre con il grosso cucchiaino d'argento stuzzica un cubetto bianco che galleggia mesto nella zuppa.

Se ho capito bene le spiegazioni iniziali del maître, per quanto riguarda questa portata ci viene concessa una sola cucchiaiata di zuppa ("un'intera cucchiaiata", è la scelta lessicale di Alberto). Veniamo tuttavia incoraggiati a non inghiottire: i più coraggiosi



Photo by Lawrence Chismorie | Unsplash

tra noi si serviranno di una sputacchiera in porcellana, che è stata posta nel frattempo accanto al nostro tavolo.

Questa è una delle tante occasioni in cui mi pare che questa esperienza – che si pone come sofisticata e très chic – entri violentemente in collisione con il bon ton.

Noto che Alberto mi fissa da un po', e comincio a temere che voglia imitare la coppia di matti del tavolo accanto. Ma dal suo sguardo smarrito capisco che più probabilmente la sazia contemplazione sia andata scemando per lasciare il posto a malessere e impaccio, sensazioni che viste le circostanze mi paiono più a fuoco.

- Comincia tu - mi supplica.

Il cameriere si è fermato accanto al nostro tavolo e mi guarda, guarda me, evidentemente in attesa di qualcosa, che però non esplicita. Perché questa reticenza, mi chiedo. Guardo Alberto: imperturbabile. Si sistema il tovagliolo sulle ginocchia, il suo sguardo non esprime niente, non tradisce niente, ma si guarda bene dall'incrociare il mio; da lui non arriveranno suggerimenti.

Rivolgo al cameriere un cenno con la testa, un cenno volutamente neutro, la cui interpretazione lascio per intero al suo buonsenso. Lui pare afferrare il mio invito e mi rivolge un piccolo inchino, poi con un gesto rapido ci libera delle nostre posate. Siamo ufficialmente entrati nella seconda fase di questo delirio gastronomico.

Non so perché il cameriere abbia atteso il mio consenso per liberarci dalle posate, visto che per quanto riguarda le prossime portate queste non sono in alcun modo previste. L'impressione è che vogliano ricordarci – e soprattutto vogliono che ricordiamo a noi stessi – che siamo qui per scelta. Una scelta deliberata – compiuta presumibilmente in un momento di grande noia, non estinguibile altrimenti – che di tanto in tanto con questi gesti siamo chiamati a ribadire, così che l'esperienza non venga vissuta come troppo coercitiva.

C'è da dire che sotto questo aspetto l'ambiente non è di grande aiuto. La sala è piuttosto buia, disadorna, le poche finestre sono nascoste da tende scure e pesanti, di gusto sorprendentemente modesto. Non c'è nulla che ravvivi l'ambiente, una cosa qualunque sulla quale poggiare lo sguardo per distrarsi e costruire qualche pensiero: un quadro, una lampada di design, dei fiori sulla tavola. Solo l'espressione vacua, da perfetto stronzo, del mio commensale, il quale da un po' di tempo ha smesso di parlare e si è rifugiato in un silenzio assoluto. Tutto, qui, sembra voler ci spingere verso questo silenzio.

- Armonia di radici in sfere di gelatina su terra di olive nere - proclama la cameriera, con il tono di chi presenta una debuttante in società.

Questa è una portata che attendevo con scarsa trepidazione, e che mi pare perfino meno invitante di quella finale, quando ci vedremo costretti ad apprezzare il cibo (il dolce, santo cielo) utilizzando il solo senso della vista. In questa fase tocca vincere una certa resistenza, un certo pudore nei confronti del cibo. Come affrontare questa cattedrale viscosa senza sentirsi degli zotici? Con grazia, mi rispondo, accarezzando con la punta delle dita un ravanello gelatinoso.

Alberto segue il mio esempio. Sul suo volto riconosco l'espressione che è solito assumere quando il cameriere gli fa assaggiare il vino a inizio cena; pondera, si prende il suo tempo, aggrota la fronte, la distende, annuisce vago e con fare saputo, mentre io lo so benissimo che non ne capisce, punto. Tante scene a beneficio del personale di sala.

E pensare che saranno passati solo un paio di mesi dal corso di degustazione dei vini fortificati; da allora c'è stata la serata di avvicinamento all'handpan, la giornata di detox digitale nella grotta del sale, il fine settimana di glamping nella yurta, e siamo arrivati a tanto così dall'adottare due galline.

E oggi questo.

Mi chiedo se siano tutti come Alberto, i nostri commensali. Se aderiscano con trasporto a tutto questo, o se come me cerchino di frapporre tra loro e l'esperienza una cortina di inutile cinismo.

A ben guardare sembriamo tutti uniti da un certo smarrimento, ma mascheriamo l'imbarazzo dietro gesti che vogliono sembrare disinvolti, ci diamo un tono: ogni tanto è bello fare la commedia.

Getto un'occhiata sulla sala. Vedo una dozzina di adulti tutto sommato eleganti, presumibilmente istruiti e benestanti, che stasera ha speso una piccola fortuna per sporcarsi le dita accarezzando del topinambur viscosi, per sciacquarsi il palato con la zuppa di cipolle, per piantare gli occhi su una Croquembouche decorata con drappaggi in oro commestibile ed elementi in vetro di zucchero. Ripenso a mio nonno, che a tavola considerava buona educazione esprimere il proprio apprezzamento chiudendo il pranzo con un rutto; all'epoca il suo mi pareva un livello di cafonaggine difficilmente replicabile. Anni luce dalle nostre sofisticherie. Noi che da tavola non ci alziamo mai completamente satolli, perché ci è stato insegnato che non sta bene, e che questa sera torneremo a casa soddisfatti e affamati, discetteremo caustici sulla serata appena trascorsa, più probabilmente ne diremo meraviglie, mentre in piedi davanti al frigo mangeremo del tonno direttamente dalla scatoletta.

Praticamente digiuna, a fine cena mi sento più stanca e spossata che al termine del banchetto di Natale, e il resto della sala sembra condividere questo mio calo delle energie. Visto l'andamento anti-climatico della cena, dubito che ci verrà offerto del caffè.

- Non disperare, magari ci concederanno di farci dei gargarismi - ipotizza Alberto; la sua espressione muta solo impercettibilmente, ma nelle sue parole c'è un barlume di umorismo e di impazienza che accolgo con sollievo. Che l'appetito insoddisfatto stia cominciando a rivendicare le sue ragioni? Da lui non posso pretendere molto di più di questa tacita manifestazione di disincanto.

Ma è solo a fine serata, lasciando il ristorante, e dopo essersi sperticato in ringraziamenti barocchi allo chef e al personale di sala, che troverà il coraggio di chiedermi, serissimo:

- Capricciosa?

- Quattro formaggi.

Forse la sola cosa autentica vissuta questa sera: il riconoscimento della nostra insoddisfazione, e della nostra fame.

#### Samuela Lepori

È nata a Lugano nel 1985, dove vive. Ha studiato lingue e letterature straniere a Bologna. Oggi scrive quiz per la televisione svizzera e qualche volta, per diletto, racconti.