



## **LA VENDETTA DEL PIACERE**

*di Paola Cerana*



**Mangiare è una questione molto intima. Ha a che fare con l'istinto primario della sessualità e le sensazioni di piacere trasmesse dal cibo utilizzano lo stesso linguaggio della sensualità e dell'erotismo, in cui tutti i sensi dialogano all'unisono. Spesso si sottovaluta l'antica animalità che ci porta ad apprezzare un piatto, perché siamo addomesticati dalla civiltà.**

**Abbiamo perso l'abitudine a toccare, leccare, annusare e persino ascoltare un cibo, anestetizzati dalla dimensione formale, sociale e conviviale del pranzo, diventando così sempre più sordi all'alchimia dei sensi.**

**Dimentichiamo per un attimo la forma e concentriamoci sull'essenza. Ecco, una cena ben congeniata dovrebbe essere, a mio parere, come una sinfonia. Un lento crescendo, che sboccia con note soavi per solleticare progressivamente i sensi e che fiorisce nei delicati arpeggi di un intermezzo, per culminare con la trionfale fanfara del piatto principe, e sfumare, infine, nei morbidi accordi del dessert. Procedere così, condividendo possibilmente il pasto con una complice compagnia, è un po' come far l'amore con stile, senza fretta, lasciandosi sedurre dalle insinuazioni, assaporando le allusioni, arrivando all'estasi con il sospirato fragore, per inabissarsi infine in un amabile e meritato riposo.**

**C'è un tipo di cibo che, più di ogni altro, risveglia in me questo coinvolgimento primordiale del piacere a tavola. E' il pesce crudo che, nella sua semplicità, evoca insieme delicatezza e forza. Non sto pensando alla cucina giapponese ora, comunque deliziosa agli occhi e al palato, ma alla nostra, a quella mediterranea, talmente ricca e fantasiosa da poter essere apprezzata anche così: cruda, vergine, ... viva! L'ultima volta che mi è capitato di gustare pesce crudo 'all'italiana' è stato pochi giorni fa a Roma, in un ristorante non lontano da Campo de' Fiori, noto proprio per le sue crudità marine. Una cena memorabile, che ricordo ancora con divertito piacere, soprattutto per la compagnia del caro amico romano che mi ha invitato! Neanche il tempo di accomodarci al tavolo, che adocchio già all'entrata le vittime sacrificali, mentre il mio gentile ospite spera silenziosamente di trovare nel menù qualche cosa di**

cotto, non condividendo i miei gusti culinari, a suo dire 'selvaggi'.

In una grande cesta colma di ghiaccio, all'ingresso del locale, fanno bella mostra di sé pesci bellissimi di diverse qualità, colori e grandezza, proprio come al mercato, e tra quelli spiccano dei meravigliosi grappoli di gamberi e ciuffi di scampi di un arancione solare, ancora combattivi e fieri. Gli scampi, con quelle antenne vigili e le tenaglie ancora mobili sembrano tanti piccoli guerrieri intenti a sfidare i potenziali avventori ma, sfortunatamente per loro, tutta questa vitalità li rende ancora più appetibili. Infatti, poco dopo al tavolo, mentre al mio ospite, con sua somma soddisfazione, viene servito un meraviglioso fragolino al forno contornato da teneri anelli di calamari alla griglia, davanti a me si materializza una vera e propria opera d'arte della natura: una decina di quei magnifici crostacei da me scelti pocanzi, stanno semplicemente adagiati su un letto di ghiaccio in un enorme piatto bianco, ritmato da timide fettine di limone, che mettono ancor più in risalto il colore vivace dei carapaci.

Chi ama mangiare il pesce crudo sa bene quanto sia importante che la catena del freddo non s'interrompa, per evitare inconvenienti davvero spiacevoli. La creatura pescata dovrebbe guizzare dal mare direttamente alla cesta del ghiaccio, dal ghiaccio al piatto e, infine, dal piatto alla bocca, concedendo al commensale la sfumatura di tempo sufficiente per pregustare quella primitiva bontà innanzitutto con gli occhi. Proprio come in quest'occasione.

La sensazione è di addentare direttamente la natura e assume una connotazione vagamente perversa, ancora più morbosa quando si tratta di crostacei. Sarà perché si presentano nel piatto ancora intatti, appena tramortiti nella loro verginale bellezza. Sarà perché, prima di poter infilare in bocca la tenera polpa, occorre afferrarli, meglio ancora con le dita, e sgusciare con cura quei corpi la cui unica colpa è quella di eccitare i capricci di gola di noi umani. Me in questo caso.

Le mani rivelano le nostre intenzioni e il nostro temperamento, anche a tavola. Pulire un gambero o uno scampo è un'operazione cerimoniosa, da svolgere con meticoloso rispetto e pudore. Piccoli gesti che esprimono reverenza nei confronti della creatura sacrificata al palato, quasi a voler agire la violenza con garbo, per sedare il senso di colpa. Almeno così è per me e cerco di spiegarlo al mio ospite seduto di fronte, che mi guarda

incredulo, a metà tra il fascino e il raccapriccio, mentre accarezzo con gli occhi le povere creature.

“Assaggia, devi assolutamente provare!” ... Vano è il mio tentativo di sedurre l'amico con un primo delizioso gambero rosso, privo di qualsiasi trucco, salsa, condimento o spezia. La creatura resta lì, nuda, brutalmente ferita dalla forchetta, sospesa a metà tavolo per qualche istante, finché scompare definitivamente nella mia bocca voluttuosa. La vitalità del mare si sprigiona e mi delizia, tanto che chiudo gli occhi e con un po' d'immaginazione mi sembra di annusarne la brezza. Il concerto dei sensi ha avuto inizio, sento le prime note accendersi in me! Ma ecco che l'estasi viene bruscamente interrotta prima del mio secondo assalto al piatto, perché qualcosa d'inatteso accade. Non uno, bensì due scampi, i più grandi, si sono attanagliati tra loro a ridosso di una fetta di limone in mezzo al ghiaccio e non intendono sciogliersi da quel grottesco abbraccio. Sembravano tramortiti, invece sono ancora maledettamente vivi e questo mi crea grande disagio, perché non m'era mai capitato di trovarmi di fronte a un 'cibo' ancora così vivace e bellicoso nel piatto.

“Assassina! Crudele, come puoi?” Gli occhi del mio amico sono più eloquenti di ogni possibile parola, mentre io rivolgo i miei alla disperata ricerca del maître perché mi aiuti ad affrontare l'imprevisto. Niente di più normale, evidentemente da queste parti: “Permette signora?” Con nonchalance, davanti ai nostri occhi, il maître pone elegantemente fine al duello con un lesto armeggiare di forchetta e coltello. Un leggero scricchiolio et voilà, gli scampi battaglieri son sconfitti e consegnati alla loro sorte, ovvero a me. Tentenno, ancora incredula, eppure non mi ritraggo dal piatto ora immobile che mi osserva. Afferro un carapace ancora resistente che cede, infine, tra le mie mani, offrendomi la polpa rosa esanime. Il sapore sembra diffondersi in bocca ancor più intenso, più melodioso, più rigoglioso. Somiglia a un bacio, leggero e prolungato! Ma forse è solo l'illusione di assaporare un'anima appena rubata alla vita, non so ... Sembra un sortilegio, mi sento crudele eppure è eccitante e non mi sottraggo a quest'attrazione conflittuale del piacere.

Nessun'altra sorpresa interrompe l'estasi. La cena prosegue tra carezze di sapore e mugolii di piacere che lasciano traccia nell'ammonticchiarsi dei carapaci vuoti, fino ad approdare all'arcobaleno dei sorbetti di frutta. Solo un lieve rimorso affiora ogni tanto qua e là nel mio cuore, rimorso che però annego insieme a sorsi di un vino bianco di Sicilia che sa di

sole, riscaldata dalle battute del mio ospite, stuzzicato dal mio evidente godimento.

Beh, dire che la cena sia finita senza sorprese non è del tutto esatto. Infatti, al termine del concerto, il maître (quello senza scrupoli) con la stessa nonchalance di poco prima, adagia il conto sul tavolo con un'espressione beffarda. A quel punto, il mio caro amico si fa tutt'a un tratto pallido, il sorriso gli si spegne addosso, mentre il suo sguardo esterrefatto accende in me il vago sospetto che quella cena rimarrà davvero memorabile e soprattutto ... irripetibile!

"Cosa c'è?" gli chiedo.

"Oh, niente - mi risponde con un sorriso forzato - semplicemente ... i TUOI crostacei si sono vendicati!"

