

Un the al mandarino

Massimo Palladino

UN THE AL MANDARINO

romanzo

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2013
Massimo Palladino

Tutti i diritti riservati

Prima parte

Eccola l'epoca dei cambiamenti che fa, di tutti noi, come dei chicchi di grano, trascinati dal vento, oppure che ci fa diventare della sabbia di scogliera che avanza, sempre di più, sulla terra retrostante.

Anche io sono cambiato, rispetto a quello che conoscevo prima e anche gli altri lo sono, senza rimedio.

Prima, tempo fa, ne avrei passate di ore, davanti al mare, senza dir nulla, magari addirittura in un tempo remoto, perché no?

A guardare il panorama che ora vedo, dalla riva sull'oceano, qui, sull'isola di Lanzarote, alle Canarie.

L'acqua dell'oceano Atlantico è bellissima, in questa stagione, tra primavera ed estate, anche se mi è stato detto, fin da quando ho messo radici su quest'isola, di non fare il bagno proprio qui davanti, perché le correnti sono sempre in agguato a trascinarti al largo, per la gioia degli squali.

D'altra parte, qui, sulla terraferma, non è che manchino quegli altri squali pronti a divorarti... la vita stessa è popolata da mostri affamati...

Mi vengono in mente delle parole che non ricordo più a chi appartengano... magari sono mie, chissà:

"Ti sembra strano? No, non lo è, chère.

Che dici? Che hai detto? Sì, va bene... poche parole e più fatti, perché tu hai poco tempo da dedicarmi... con quello che ti pago... con quello che ti sgancio, cazzo!...

Ma se sei tu a dovermi del denaro, non lo ricordi?

Dammi il resto e non fare storie, finiscila di fare la sanguisuga, se no mi tocca farti un centro rosso tra gli occhi e ti starebbe male, vero baby?”.

Questo lo dicevano degli squallidi uomini come me, molte stagioni fa ma, adesso, io non ho più tempo da perdere con delle donne... o forse è lui, il me stesso che non ha più voglia di farmi vivere bene, chissà.

Delle barche stanno attraccando e sono come delle vecchie amanti di pescatori che non ti tradiscono mai... magari solo una volta, con l’oceano... e allora, è finita del tutto.

Si vede che è già giunto il momento di tirare i remi in barca oppure di accettare ci cambiamenti del proprio corpo, quelli che spesso viene chiamata maturità, un eufemismo banale per non dire vecchiaia.

Ma io non sono ancora del tutto vecchio, sono un uomo che, avendone passate di cotte e di crude, come tutti, si sta stufando di ascoltare chi dice le solite idiozie, come:

“Non sei invecchiato”, ma anche.

“Adriano Foscarini, si vede che te la passi bene a Lanzarote”, oppure.

“Ah!, vorrei avere io la tua età!”.

Cazzate, senza motivo di essere, che riempiono la bocca degli stolti, come si diceva una volta degli imbecilli, tanto per intenderci.

Barca e pescatore giù, in fondo all’oceano... silenzio delle profondità, arrivano alla morte, ancora una volta, per sempre.

E poi, c’è il profumo del mare che ti entra nelle narici, senza chiederti il permesso e te lo godi improvvisamente, facendo diventare la tua testa un luogo di paradisi smaglianti, per i

colori che cominciano a addensarsi come la schiuma sulle onde.

Ma non c'è molto tempo per restare qui, davanti a questa riva ed è ora di ritornare al lavoro, nel ristorante italiano da quindici tavoli che ho creato qui, a Lanzarote, "Il Venezia-Restaurante italiano".

Molto raffinato, senza spazio per novità sbagliate, ma con una decisa attenzione per la cucina italiana di classe.

No, non è incredibile anche perché prima del mio, ce n'era un altro che si chiamava e si chiama "Città di Verona", qui a Lanzarote, figuriamoci!

Si chiama ristorante, solo perché qui siamo in Spagna, anche se siamo alle Canarie.

Un fatto linguo-turistico, si potrebbe dire, ma sarebbe un'eresia grammaticale, nient'altro.

E poi, c'è sempre la burocrazia a rompere los cojones, come dicono qui, anche perché, se si chiama così, si sa benissimo che, cazzo!, qui si tratta solo di cucina italiana e non spagnola che, in ogni modo, a me piace lo stesso.

Ma si sa che il denaro non viene dall'albero dei soldi, come qualcuno vorrebbe, e qui il turista ama essere preso per il culo, dicendo poi, quando se ne è tornato a casa, che là, alle Canarie, si è trovato talmente bene che anche la cucina nostrana non gli è mai mancata.

Tutto va sempre a finire al di sotto della cintola e al di sopra delle ginocchia, ma di dietro, non davanti.

Tutto, particolarmente oggi, nella vita quotidiana del consumatore.

Per questo motivo, io ho avuto ragione, fino a adesso, non so

fino a domani, anche perché le ansie dei miei creditori, soprattutto delle banche, diventano come dei serpenti al collo che ti stritolano, lentamente, ma sempre di più... e ti senti scivolare via la vita, facendo sorrisi ai clienti e agli impiegati bancari che, prima dell'arrivo dei loro direttori, sono sempre i primi a giungere.

Oggi, ce n'è uno che so che è in arrivo.

Lo vedo in lontananza, gli faccio un saluto con la mano, così come fosse un vecchio amico, lo accompagno tra i miei clienti, entrando, poi, in una saletta riservata, lontana e silenziosa, un ufficio quasi dismesso.

Lo chef del mio ristorante Ilario Bianchi, un biondo altissimo, di quarant'anni circa, dal volto segnato e dalle strane origini, tra Bergamo e la Svezia, così lui dice, ma io non gli ho mai creduto, è molto lontano da noi, perché sta nella cucina che si trova dall'altra parte del ristorante e i due camerieri sono pronti, davanti all'entrata del ristorante, per accogliere i clienti, in sala.

Ci scambiamo i soliti convenevoli di rito, poi gli faccio tirare fuori gli incartamenti, l'ascolto in silenzio doveroso.

Lui mi parla di soldi prestati che dovrei restituire alla banca, nel tempo più breve possibile ma non si ricorda, il coglione, che la mia vita è stata, fino a quando non ho creato quel ristorante, quella di un ex collaboratore della Cia, oggi in sonno, come si dice per quei massoni che si ritirano dall'attività nella loggia, che ne ha vissute di cotte e di crude, quasi da killer professionista, anche se, in realtà, non lo sono mai stato.

E parla, parla, parla sempre con l'atteggiamento di chi mi vorrebbe mettere paura, povero cagnetto imbecille!

Certo, avrei voluto vivere una nuova fase più rilassata, ma questo ha tutte le buone intenzioni di non mollare e di darsi

troppo da fare, magari fino all'inverosimile.

Chissà, forse vuole fare carriera, alla faccia del suo direttore, la solita faccia da maiale che si sta facendo una villa sull'oceano, alla faccia della regolamentazione edilizia di quest'isola.

Magari, anche l'impiegato vuole un'altra villa, anche lui e la sua stramaledetta famigliola: moglie isterica e tre bambini scatenati, la solita famigliola di sempre.

Non gli rispondo subito ma, dopo un breve intervallo, gli chiedo come stia andando il campionato in Spagna, lo faccio parlare della corrida, lo provo sul nuovo governo, quello di Zapatero che ha appena ritirato i suoi soldati dall'Iraq.

E parliamo, parliamo, anzi è soprattutto lui che risponde e non si rende conto che tutto ciò non ha nessun senso: io ho già preso una decisione, quella che lui non conosce... quando mai, si possono sapere in anticipo le decisioni migliori, se non dopo che sono già avvenute?

Io lo so che lui si sta attendendo ciò che ha già stabilito ancora prima di venire da me, nel mio ristorante, e cioè che sia una risoluzione rapida, insomma, che io gli dia una speranza o dei soldi in contanti.

Lui non vorrebbe altro e non sa quale sarà la sorpresa che lo aspetta, anche perché è la vita stessa che è fatta di sorprese, sempre.

È come lo scoccare dell'ora faticosa, quando, per esempio, si mettono a suonare le campane che, in realtà, suonano perché c'è sempre qualcuno che le tira, non altro.

E anch'io sono un suonatore, a mio modo, quante volte lo ho già fatto!

È come un vero appuntamento. al quale non ho mai mancato.

Del resto, per diventare un vero professionista, questa è la regola principale che ti fa diventare credibile a chi ti commissiona un lavoro.

Non parliamo poi se il lavoro è quello che devi fare tu per te stesso.

C'è quasi una velocità che si raddoppia nel pensiero, prima ancora che nell'azione e, quando metti in opera quest'ultima, sai già che questa è la figlia del tuo modo di valutare.

Velocemente, ecco le varie possibilità.

Qui, ce n'è una sola.

Sorride, con la faccia di chi ha la convinzione di avere compiuto una missione che lo potrà collocare, presto, in un ruolo migliore di quello attuale e ritorna la villa sognata, magari con una piscina e una nuova automobile rossa o nera, comunque non di quel grigio anonimo che non gli piace più.

È stata sua moglie a dirgli con ferocia che non ne può più di andare su quella Seat color grigio topo, anche perché i mariti delle sue amiche possiedono tutti delle macchine bellissime e lei si sente molto disagio e non ne vuole più sapere e lui accetta quello che dice la moglie, non ha voglia di rispondere che, con quello che guadagna, ci metterebbe ancora molto tempo prima di poter pensare che è arrivato il momento di ordinare una nuova automobile e si accontenta della vecchia Seat grigio topo, nella attesa della prossima sfuriata isterica, tanto poi tutto si mette a tacere, nuovamente.

È che questo tipo del ristorante italiano, cioè io, dovrebbe tirare fuori del denaro e se ciò accade, forse le loro preoccupazioni possono svanire prima del previsto... ma poi, chissà se il direttore accetta di dare un solido contributo mensile al suo impiegato... la filiale a Lanzarote di una banca d'affari di Siviglia, con un impiegato e un direttore.