

Raymond Carver

dal racconto **PENNE**

«Alzò un coperchio e tolse una pentola dai fornelli. Versò del sugo rosso in una scodella e la mise in tavola. Tolse i coperchi dalle altre pentole e controllò che tutto fosse a puntino. In tavola c'erano prosciutto al forno, patate dolci, purè di patate, fagiolini, pannocchie, insalata. Il pane di Fran faceva bella mostra di sé accanto al prosciutto».

A tavola si bevono acqua e latte. Prima di cominciare a mangiare, Bud china la testa e mormora una preghiera.

Fran e Jack sono a cena a casa di Bud e di Olla. Jack e Bud sono colleghi d'ufficio. Prima d'ora le due donne non si sono mai viste. Fran ha portato del pane fatto da lei. I cibi e la tavola sono solidi, invitanti, gustosi. Perfino nostalgici se confrontati con tutto il resto, con ciò che appunto esiste e si trova al di fuori di quella tavola.

Sul televisore, accanto al vasetto di fiori, c'è il calco di gesso dei denti di Olla prima che fossero raddrizzati. In giardino razzola un pavone che si chiama Joey; ogni tanto emette urla stridule, poi colpisce i vetri delle finestre, infine entra in casa. Olla spiega: ha sempre desiderato avere un pavone, fin da quando era piccola e aveva ritagliato la foto di un pavone da una rivista.

Nella stanza accanto il bebè si è svegliato, lo si sente frignare. Olla si alza e va a prenderlo. «Era il bebè più brutto che avessi mai visto, nessuno escluso. Così brutto che non riuscivo a dir niente. Non c'era parola che volesse venirmi fuori».

Quella serata in casa di Bud e di Olla fu speciale. Lo capii che era speciale [...] Seduto lì a tavola chiusi per un istante gli occhi e mi concentrai. Quel che desiderai fu di non dimenticare mai, di non lasciar perdere quella serata [...] "A cosa stai pensando, Jack?", mi chiese Bud. "Così, a una cosa", risposi. E gli sorrisi».

Al commiato Olla regala a Fran qualche penna del pavone. «Penne» è anche il titolo del racconto.

Un altro racconto («Conservazione») narra di Sandy, di suo marito rimasto disoccupato e che passa intere giornate in depressione, steso sul divano del soggiorno; e del frigorifero che all'improvviso si rompe. Bisogna tirar fuori i cibi dal congelatore e anche cucinarli in fretta («Dovrò friggere le braciole stasera», disse. «E dovrò cuocere quella carne trita, e quelle bistecche, e i bastoncini di pesce. E poi non dimentichiamoci le pietanze precotte»). Soprattutto bisogna comprare un nuovo frigorifero senza spendere troppi soldi. Sandy cerca un'occasione fra gli annunci economici del giornale. C'è un'asta la sera stessa. Ma prima di andare all'asta, la donna decide di cucinare almeno le braciole; al resto ci penserà dopo. Mentre frigge la carne, ripensa a suo padre, morto su un'automobile comprata all'asta. Poi con la spatola sistema le braciole nei piatti («La carne non sembrava neanche carne, sembrava una vecchia scapola o un utensile per scavare»).

Cenano, Sandy e suo marito, mentre a terra si forma una pozza d'acqua.

Carni

PROSCIUTTO AL FORNO

Stati Uniti 1990

Ingredienti

- 2 chili di prosciutto di maiale
 - ½ litro di brodo
 - cipolla
 - carote
 - olio
 - sale, pepe

Tenere il prosciutto nell'acqua per un paio d'ore. Sistemarlo nel tegame con olio, brodo, cipolle, carote. Condire con sale e pepe, e infilare nel forno. Se occorre, aggiungere brodo caldo durante la cottura. Servire con la salsa raccolta nel tegame.

Carni

BRACIOLE DI AGNELLO

Stati Uniti 1990

Ingredienti

- costolette d'agnello (1 o 2 a porzione)
 - olio
 - un cucchiaino di senape
 - una cipolla
 - uno spicchio d'aglio
 - una presa di zenzero in polvere
 - sale

Un'ora prima di grigliarle, strofinare le costolette con una miscela composta di olio, zenzero, senape, aglio e cipolla tritati. Scaldare la griglia, pennellare con olio e cuocere la carne per circa 5 minuti. Salare. Servire subito.

Piatti intermedi

INSALATA DI MELE E SEDANO

Stati Uniti 1990

Ingredienti

- un gambo di sedano
- 2 mele ranette
 - un limone
- 2 cucchiaini di maionese
- una tazzina di panna
 - qualche noce tritata
 - sale
- insalata verde

Sbucciare e tagliare a fettine le mele, grattugiare il sedano, mettere tutto in un'insalatiera e coprire con il succo di limone. Mescolare la maionese con la panna e il sale e versare sull'insalata. Guarnire con insalata verde e con le noci tritate. Servire subito.

