I TRE INVESTIGATORI

DI **PIERO ISGRÒ**
Accademico di Catania

Ci sono tre autori che hanno dato vita a tre grandi personaggi, legati saldamente alla civiltà del mangiare e del bere: ecco dunque il mondo di Georges Simenon e del suo commissario Maigret; di Manuel Vázquez Montalbán e del suo detective privato Pepe Carvalho; di Andrea Camilleri e del suo commissario Montalbano. Faremo un viaggio in Francia, in Spagna e in Sicilia, nei luoghi della letteratura, del sogno, della bellezza, e della grande storia. Con questi scrittori ci troveremo più precisamente a Parigi, a Barcellona e a Vigata, che sarebbe poi Porto Empedocle.

Il più vecchio e più grande di questi autori che hanno conosciuto, e conoscono, fortune editoriali straordinarie è George Simenon. Già la vita di questo scrittore è un romanzo. Nasce a Liegi il 13 febbraio del 1903 (ma la madre lo farà dichiarare un giorno prima per evitargli la malasorte) e attraversa l'esistenza a passo di carica. Avrà quattro figli da mogli diverse che tradirà regolarmente, amerà, a suo dire, diecimila donne, per lo più prostitute; viaggerà per il mondo, si stabilirà in posti diversi, guadagnerà moltissimi soldi, coltiverà amicizie del calibro di Picasso e Gide, e morirà solo.

Il personaggio Maigret viene partorito mentre lo scrittore è in giro con la sua barca per fiumi e canali di Francia. È il 1930. Quando propone a Fayard il nuovo personaggio l'editore si oppone, non vede l'affare, ma Simenon insiste e la spunta. Per l'uscita del primo romanzo organizza una festa "evento" alla quale partecipa la Parigi che conta, oltre a un numero impressionante di donnine, macrò e delinquenti vari. I libri vanno a ruba e il personaggio Maigret si stabilisce

in pianta stabile nel cuore dei francesi e via via in quello europeo e americano. È un successo immenso che rende ancora più ricco l'autore.

Maigret fa subito centro perché è un uomo comune: veste in modo trasandato, fuma la pipa, è sposato con Louise, un'alsaziana grassoccia e buona cuoca, si affida all'istinto più che all'intelligenza, insomma, si muove come un uomo qualunque. Frequenta i bistrot, ama la cucina borghese, semplice e saporita, lontana dalle fantasiose complicazioni della "nouvelle cuisine", ama i piatti i cui nomi e odori sono Parigi, le sue strade, i suoi locali, la sua atmosfera. Maigret è soprattutto questo. Il suo accomodarsi al tavolo d'una "brasserie", ordinare uno spuntino, il famoso "cassecroute", prendere appunti, vagare con la fantasia, bere un buon boccale di birra, alzarsi e raggiungere a casa la moglie che sta preparando una gallina lessa che risuscita i morti.

"La gallina era sul fuoco, con una bella carota rossa, una grossa cipolla e un mazzetto di prezzemolo i cui gambi spuntavano dal bordo della pentola": così si legge a pagina 12 del giallo "L'amica della signora Maigret". Possiamo definire la citazione con la ricetta che ci fornisce Robert Courtine nel suo libro "A cena con Simenon e il commissario Maigret": "Spiumare, svuotare, fiammeggiare una bella gallina...". Allora non c'erano i polli bell'e pronti. Bisognava spennarli e poi passarli alla fiamma per togliere le ultime e ostinate penne. "Tritare il fegato assieme ai fegatini di pollo e al prosciutto di Bayonne. Sbattere in una terrina tre uova, aggiungere sale, pepe, un pizzico di noce moscata, lo scalogno (che è una specie di cipolla ma più delicata), uno spicchio d'aglio, prez-

zemolo e dragoncello tritati finemente, infine mollica di pane raffermo immersa nel latte e strizzata. Amalgamare il tutto nel trito di fegato e prosciutto. Impastare bene con le mani, farcire la gallina, ricucirla e avvolgerla in uno strato sottile di lardo. Nel frattempo, mettere sul fuoco una pentola con tre litri d'acqua assieme allo stomaco e alle zampe del volatile. Non appena l'acqua avrà raggiunto il punto di ebollizione immergervi la gallina e farla stare fino a quando l'acqua non tornerà a bollire. A quel punto, schiumare, condire con sale, coprire la pentola e far cuocere dolcemente per un'ora. Al termine aggiungere carote, rape, porro, cipolla, chiodi di garofano, sedano, uno spicchio di aglio non pelato e un mazzetto di prezzemolo. Fare cucinare ancora per un'ora e mezzo, sempre a fuoco lento. La gallina verrà servita senza il lardo che l'avvolgeva, con le verdure della cottura e con fette di pane abbrustolito e spalmato di senape forte che potranno essere inzuppate nel brodo di cottura opportunamente filtrato". Per spegnere l'incendio, provocato da questa sorta di bomba, il commissario Maigret usava del buon Madiran.

Il cibo è per Maigret anche un modo per riflettere, i ristoranti che il commissario frequenta sono lo spazio dove costruire o scartare ipotesi, dove incontrare la gente, magari per incastrarla senza tuttavia offenderne la dignità perché, egli dice, a questo mondo esistono vittime e non colpevoli. Ed eccolo aggirarsi con la pipa e le scarpe nere, la giacca sformata, i capelli in disordine negli uffici del Quai des Orfèvres, da poliziotto vero, oppure misurare i suoi passi a Montmartre o nel quartiere latino, nei piccoli caffè dove assaggiare le omelette alle erbe aromatiche o la torta di riso, entrare nei ristoranti, sedersi coi pensieri e annegarli nell'amata bouillabaisse alla marsigliese, distendere i nervi davanti a un piatto di trippa di Caen o davanti alle aragoste di Saint Jacques. Oppure ancora varcare la soglia d'una pizzeria e ordinare semplicemente una pizza napoletana. E quando è in

vacanza, al mare, farsi preparare dalla moglie gli sgombri al forno, chiamati anche "corni di caccia" perché, se gettati vivi nelle ceste, s'inarcano proprio a forma di corno. Louise li prepara con vino bianco, a fuoco lento, e con molta senape al limone.

Parigi è il teatro delle sue indagini e delle sue abitudini. Maigret non assomiglia affatto a Poirot o Sherlock Holmes che se ne stanno per lo più in vestaglia, in casa, a lavorare su improbabili delitti. Egli vive nella strada e nei bistrot, mangia tutte le cose che si è detto ma non disdegna sandwich e caffè e accetta di buon grado un cosciotto d'agnello in gelatina. Così descrive questa pietanza in "Liberty bar". "Le era bastato un solo sguardo per capire chi era Maigret e cos'era venuto a cercare. Non si era neppure alzata. Si era messa a tagliare delle grosse fette da un cosciotto d'agnello che il commissario fissò per un attimo incuriosito, poiché raramente ne aveva visti così grassi e succulenti".

La cucina di Maigret è la cucina francese, nella sua complessità, varietà e unità culturale. Al contrario, la cucina del detective Pepe Carvalho è una cucina regionale, quella catalana. Secondo Manuel Vázquez Montalbán, la cucina nazionale è in genere creata dalle grandi capitali giacobine mediante una rete di prestigiosi ristoranti dove si "nazionalizzano" i piatti che provengono dalle diverse cucine regionali. Questo è accaduto in Francia, ma non è accaduto in Spagna o in Italia. Eppure, la cucina descritta nel romanzo di Montalbán è una cucina di grande interesse. Quando si arriva in Catalogna si scopre una cucina con resti archeologici dell'agrodolce medievale, molto immaginativa nell'"Ampurdà" che ha prodotto piatti di mare e di terra, a volte di un barocco tanto carico come quello che si trova nel "nido" (el niu), deliziosa colla composta di baccalà diversi.

La Catalogna, sostiene Pepe Carvalho, ha un'eccellente cultura del pesce al forno o alla griglia, con un sapere fare tutto speciale che evita quei pesci rinsecchiti e infernali che tanto

tradiscono la logica di altre cucine mediterranee. Attraverso Barcellona, come porta d'Europa, la Catalogna è andata incorporando, dalla fine del Settecento, altre cucine europee, specie quella francese e quella italiana. Tornava così come un boomerang una cucina che la Catalogna aveva cominciato a codificare nel Quattrocento, ai tempi di Alfonso V, quando alla sua corte lavorava un cuoco come Rubert de Noia, autore di uno dei primi trattati di cucina rinascimentale. La pasta italiana arriva nelle mense della nascente borghesia barcellonaese alla fine del diciottesimo secolo assieme al parmigiano e nello stesso periodo approda, soprattutto a Valencia, una macchia cucinaria, quella dei risi, specialmente risi al tegame, di mare e di montagna, talvolta un po' brodosi, destinata a esprimersi in centinaia di ricette, in verità eccessive. Si va dalla paella campagnola originale (pollo, coniglio, lumache e prodotti dell'orto) al barocco del riso con crosta di Elche (località in provincia di Alicante).

Carvalho è gastronomicamente eclettico. I suoi gusti provengono dal palato della memoria (come dice il suo stesso creatore) che lo porta ad amare la cucina popolare, la cucina povera e immaginaria della Spagna. Egli cucina per impulso nevrotico, quando è depresso o irritato. E personalmente penso a moltissime casalinghe che superano la frustrazione e la depressione proprio in cucina, inventando ricette, facendo di questo impegno quasi un riscatto dal grigiore della quotidianità.

Carvalho è un investigatore all'opposto di Maigret. Non ha una moglie "bourgeoise" come Louise ma una fidanzata, Charo, che fa la prostituita e che lo chiama Pepino. Charo, comunque, ha una sua moralità e dignità. Carvalho vive da solo, e in ufficio è aiutato da uno strano tipo di segretario che cucina benissimo e che si chiama Biscuter. Carvalho è un intellettuale comunista in disarmo che brucia i libri che ha letto e conduce le indagini, e siamo al primo punto di contatto con Maigret, seguendo l'istin-

to, andando per strade e ristoranti, annusando l'aria di Barcellona così come Maigret fa con la sua Parigi. Egli è rigoroso, onesto, anche se talvolta si lascia coinvolgere in situazioni sentimentali burrascose e pericolose.

Carvalho ha col cibo un rapporto, come dire?, filosofico. Non è come Maigret che arriva alle prelibatezze della cucina francese per caso o approssimazione, che gusta un piatto al bistrot e lì finisce, Carvalho no. Carvalho medita sul cibo, ne fa un punto esistenziale. Emblematica questa frase dal romanzo "La rosa di Alessandria": "Negli ultimi tempi penso all'orrore di mangiare, associato all'orrore di uccidere. La cucina è mascheramento artificioso di un assassinio selvaggio, talvolta perpetrato in condizioni di una crudeltà selvaggia, perché crudeltà suprema è quella umana". Qui siamo al barocco letterario, a impulsi e nevrosi culturali che vengono da lontano, dalla stessa terra iberica che non assomiglia all'ariosa complessità della Francia ma che spesso si nutre di estremi, di amore e di morte, a volte senza mediazioni.

L'investigatore privato più famoso di Spagna cammina "border line", sul confine, anzi, molto spesso si muove come un torero nella "plaza de toros", il luogo quasi sacrale dove la vita è appesa a un filo e ci vuole un niente per esaltarsi o precipitare nel dolore.

Anche le ricette sembrano seguire il destino estremo della Catalogna. Questa ricetta per due persone proviene, con qualche adattamento, dal "Labirinto greco". "Carvalho mise sul fuoco una casseruola con acqua e aceto e quando cominciò a bollire spaccò due uova e ne versò il contenuto nelle ferventi e inacetite acque.

Dopo tre minuti adoperò una schiumarola per prendere le uova e immergerle in un vassoio di acqua fredda per farle marmorizzare. Nel frattempo adoperò le stesse ferventi acque come fonte di vapore per un'altra casseruola nel cui fondo stava legando burro, tuorli d'uovo, sale, pepe e mezzo cucchiaino di succo di limone per ottenere una salsa olandese den-

sa. La ritirò dal fuoco, vi aggiunse cucchiainate di brodo concentrato di crostacei e cominciò a costruire una piramide su ciascuno dei due piatti. In basso le melanzane, infarinate e fritte, sulle melanzane salsa di pomodoro e acciughe, di seguito l'uovo marmorizzato, ottenuto come abbiamo visto, e sopra un generoso bagno di salsa e sulla salsa una cucchiainata di caviale iraniano". Alla fine, lo scrittore chiosa: "Fuster (l'ospite in quel momento di Carvalho) mangiò baroccamente quella baroccata. Barocca era la sua estasi davanti a ogni apporto della forchetta, barocchi i suoi commenti".

E veniamo all'ultimo investigatore della triade, il commissario Salvo Montalbano che il suo autore, Andrea Camilleri, ha così chiamato in omaggio allo scrittore spagnolo. Anche per il poliziotto siciliano il cibo è una filosofia di vita, anche se non arriva ai contorcimenti barocchi del collega spagnolo. Dice Camilleri che un piatto descritto dal collega Montalbàn bucherebbe la pancia a uno squalo, e forse non ha tutti i torti. Ma la cucina siciliana s'apparenta a quella catalana per affinità culturale e storica. La passione per la cucina nel commissario Montalbano è espressione della cultura siciliana nella quale il cibo acquista una valenza affettiva molto forte, simbolo di privazioni antiche ma anche di amore familiare.

Nel caso di Montalbano l'amore è quello materno. E in effetti il commissario cerca nel cibo una sorta di compensazione alla propria solitudine. Come Pepe Carvalho egli sostanzialmente è un solitario, anche se ha una fidanzata che però vive lontana, in Liguria, e tutte le volte che viene a trovarlo egli raramente si rilassa, perché insegue i propri pensieri investigativi. Il cibo dunque come legame alla vita, a una terra che ha conosciuto nei secoli svariate dominazioni straniere e da queste ha assorbito, ed elaborato, costumi, culture, mentalità, modi di cucinare. Se la Catalogna ha dato e ricevuto, la Sicilia ha ricevuto e dato, soprattutto dalla Catalogna, in un rap-

porto di rimandi e osmosi che hanno fatto la civiltà gastronomica isolana.

In tutti i libri in cui Montalbano è protagonista la cucina siciliana acquista un ruolo rilevante, grazie anche ai personaggi di Adelina, la cameriera, e Calogero, il proprietario d'una trattoria dove il commissario va spesso a mangiare. Ecco alcuni esempi. Dal "Cane di terracotta": "Nel forno troneggiava una teglia con quattro porzioni di pasta 'ncasciata, piatto degno dell'Olimpo, se ne mangiò due porzioni".

E ancora: "Montalbano trovò pronto in frigo il sugo di seppie, stretto e nero, come piaceva a lui. C'era o no sospetto d'origano? L'odorò a lungo, prima di metterlo a scaldare". Dalla "Gita a Tindari": "Appena aperto il frigo la vide. La caponatina! Sciauròsa, colorita, abbondante, riempiva un piatto funnuto, una porzione per almeno quattro pirsone". Dal "Ladro di merendine": "Perché non resta a mangiare con me? Montalbano si sentì impallidire lo stomaco. Pina, la cammarera, è un'ottima cuoca, mi creda. Oggi ha preparato pasta alla Norma, sa, quella con le melanzane fritte e la ricotta salata. Gesù! Fece Montalbano assettandosi. E per secondo uno stracotto. Gesù! Ripetè Montalbano".

La ricetta degli arancini di Adelina è una pagina gustosa di sapori e aggettivi. Ecco la parte finale: "Doppo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quanto non pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta e alla fine, ringraziannu u Signuruzzu, si mangiano!".

Concludendo, una citazione da Vázquez Montalbàn: "Per ora e come avviso ai naviganti: quando arrivate in Spagna, nel nostro caso nei vari paesi del mondo, toglietevi l'occhiata giacobina, quella parigina cioè, che unifica tutto e andate di regione in regione sorprendendovi davanti alla combinazione gastronomica rinata tra la memoria del passato e il desiderio culturale della sorpresa".

PIERO ISGRÒ

See International Summary page 78