

# Breve vita di un dolce della domenica

di Michèle Zaoui

Un fondo di pate genoise ( una specie di pan di spagna, n.d.t.) preso da un'enorme pila di teglie imburrate, qualche cucchiata di mousse alla fragola, prelevata da una grande terrina, una decorazione di salsa granata versata da una brocca ed ecco che sono nata.

Un sabato soleggiato, alle ore 18 e 05 sul piano di lavoro di un retrobottega di panetteria pasticceria, lo chiamano laboratorio. Sono una bavarese alla fragola, leggera, non troppo zuccherata, mi preferiscono alle mie antenate "tutto burro": il gusto della gente è cambiato. Mi do un'occhiata intorno: tutti i miei fratelli, prenotati per battesimi, comunioni o pranzi domenicali sono prontissimi: guarniti di crema e di croccanti, infiocchettati, insomma ci siamo capiti: vestiti a festa. Troneggiano nel loro frigorifero da esposizione, tutto vetri. E' estate. Fa caldo, molto caldo. Ma io sono nuda e non ho nemmeno il tempo di urlare che già mi preparano, e mi sorprende che questo mi piaccia: civetterie zampillanti da una sacca à poche, una fila di fragole fresche, un largo nastro di raso rosa che mi cinge e, tocco finale (mentre io esulto), un'etichetta dorata. Ho le caldane, mi sento un po' infagottata nel mio corsetto rigido. La mano di un apprendista mi posa delicatamente su una base di cartone dorato e mi libera da questo forno per ripormi al sicuro in un frigorifero. Sbalordita, scopro una ventina di miei fratelli, al fresco, l'espressione riposata, tra loro vedo anche cinque mie gemelle: mi sento un po' offesa. Prima che la porta si richiuda, guardo con invidia l'elegante frigorifero dove si pavoneggiano i dolci che sono già stati prenotati.

Alla fine passo una notte piacevole in un ambiente conviviale e alle ore 6 e 30 il mio cuore si mette a battere forte: compare la mano del padrone e ci depone una a una su un enorme vassoio: mi sento scossa, ma alla fine del tragitto verrò ricompensata: scopro l'interno di una panetteria molto graziosa e anche una persona incantevole dietro il banco. Sono molto fortunata, lei mi sceglie per esibirmi all'interno della vetrina, mi infila un'etichetta con un prezzo che mi sembra sottostimare il mio valore. Mi sento offesa, ma impassibile, sfodero un'espressione allegra di circostanza, adatta al mio ruolo di comparsa.

L'attesa comincia: le sette, le otto, le nove, le dieci: solo i volgari panini, baguette, filoncini e le insignificanti brioche trovano degli acquirenti. Ore 10 e 30 il primo dolce viene acquistato da una grossa signora golosa. Sono sul chi vive. 10 e 45: è il mio turno. Su consiglio di una ragazzina che mi guarda con desiderio già dalla strada e appoggia su di me il suo dito appiccicoso non appena entra, un vecchio signore un po' secco, mi indica alla persona graziosa che, felicissima, mi appoggia sul banco, mi libera dell'etichetta e poi mi inserisce delicatamente in una bellissima confezione. Sento un nastro che si stringe attorno a me, delle monete che tintinnano, driin, usciamo tutti e tre. Sono sballottata per un po', aspetto in un'auto, poi mi chiudono in un frigorifero, proprio piccolino. Io troneggio in alto e finalmente c'è un po' di giustizia.

Ma mi smonto molto presto: terribili effluvi salgono fino a me. Guardo attraverso le griglie e scopro con stupore, nell'ordine: un piatto di salumi cosparsi di prezzemolo, un cosciotto pieno d'aglio e di cipolle affettate e, per finire, un vassoio di formaggi che odorano generosamente. In quel momento spero, per il mio onore, che la mia bella confezione mi sappia riparare da questa confusione di odori e possa conservare intatto il mio sapore. Ore 12: liberazione, il cosciotto ci saluta e se ne va a farsi cuocere. Ore 13: "A tavola", il vassoio di salumi ci saluta per aprire le danze. Ore 14: è la volta del vassoio di formaggi. Resto sola e assaporo intensamente questo momento di preparazione. Ore 14 e 30: nel vociare sento: "E ora, il dolce".

Perdo la testa. La porta si socchiude e una vecchia signora mi prende con deferenza, mi toglie dalla scatola e mi depone su un magnifico piatto (della domenica), mi trasporta verso la sala da pranzo (durante la settimana devono mangiare in cucina) con andatura un po' sobbalzante. Cerco di non perdere l'equilibrio. Scorgo allora una tavolata di undici persone, già sazie, ma che al mio arrivo si risollevarono con gli occhi che brillano. Sono al centro dell'attenzione, su questa tovaglia blu ben

inamidata. La vecchia signora, armata di un coltello e di una paletta per dolci, mi taglia religiosamente. Tutti i piatti si protendono nello stesso momento. Tagliata a fette, cerco di non rovesciarmi. Momento di silenzio, si aspetta il primo boccone della padrona di casa che mormora avidamente: “Succulenta”. Mi sento improvvisamente inghiottita da undici bocche. Che pace! Sono fiera, felice, ho fatto il mio dovere! “Hmm, è una delizia, che finezza...” I complimenti fioccano... Ma io non ci sono più. Cerco di durare fino alla fine sui bordi delle papille gustative, ma invano. Sento allora salire in me un desiderio estremamente vivo e preciso: quello a cui miro, al di là di tutto è un futuro alla “madeleine di Proust”.

Testo originale: " **Vie et engloutissement d'un gâteau dominical**" di Michèle Zaoui, in ***Dimanche. Le temps suspendu***, dirigé par Nicole Czechowski, collection « Mutations ». Autrement. 1989.