

Pranzo (o cena) a casa di amici

L'ha mann't Administrator
giovedì 29 luglio 2004

Le regole di ingaggio

1) L'INVITO

La padrona di casa (PdC) invita le amiche o parenti (AoP), sottolineando più volte di non portare niente che pensa a tutto lei. Bisogna a questo punto notare che tutta la conduzione di questa attività è di natura tipicamente femminile, non avendo i capifamiglia maschili praticamente nessuna voce in capitolo né di carattere propositivo né di carattere ostativo. Quand'anche l'eventuale proposta di invito venisse fatta dal rappresentante maschile, una indagine anche poco approfondita rivelerebbe subito l'input più o meno subliminale della moglie/compagna.

2) L'ACCETTAZIONE

Il rituale di invito è uno dei più complessi ed articolati tra quelli che regolano la vita sociale ionica e non è questa la sede adatta per affrontarne una disanima completa; basti però dire che all'atto dell'invito la risposta, positiva o negativa che sia, è già nota a tutte le parti in causa. Quando la PdC emette l'invito sa già se a) la AoP accetterà o b) declinerà l'invito. Tutte le parti sono a conoscenza di ciò, purtuttavia l'invito formale e le fasi seguenti fanno parte di un rituale che non può essere trascurato, pena le inenarrabili faide ed il perenne ostracismo che colpirebbero la sventurata che volesse viaggiare border line rispetto alle consuetudini sociali.

Premesso quanto sopra, all'atto della accettazione dell'invito, la PdC ricorderà ancora che prepara tutto lei, mentre ciascuna delle AoP che accettano l'invito ribatterà che comunque "porterà una cosetta, giusto per non venire a mani vuote".

3) LA PREPARAZIONE

Con congruo anticipo rispetto alla data/ora dell'incontro, sia la PdC che le AoP iniziano, ciascuna per proprio conto, la preparazione delle varie portate che costituiranno il pranzo/cena. Pur nella estrema varietà del contributo di ognuna, il Nukyankony nel suo studio ritiene che questo possa essere stimato secondo la seguente formula.

$Cu = [(N \times K) \times RG]^4,876$ dove:

Cu = Contributo unitario di ciascuna delle cuoche impegnate (PdC e AoP) in KCal

N = Numero dei commensali previsti

K = Coefficiente di sicurezza, dal valore oscillante tra 1,3 e 1,7

RG = Razione giornaliera, consumata in privato dal commensale medio, in KCal

4) L'EVENTO

Un pranzo/cena che veda protagonisti due o più nuclei familiari tarantini ha in se qualcosa di epico. La PdC ha preparato le sue portate e via via che arrivano accoglie le AoP, sistemando alla meglio su tavoli, banchi e mensole varie le portate recate da ciascuna, commentando con frasi tipo <<Mado', ti avevo detto che preparavo tutto io, perchè ti sei disturbata>> e ricevendo risposta quali <<Che disturbo e disturbo, che niente ho portato!>>.

Sistemate tutte le portate, definiti i posti a tavola, la PdC e le AoP procedono alla definizione del menù da servire, scoperchiando pendole, svellendo coperchi, slacciando mappine e stracciando provvidi fogli di alluminio che coprono teglie unte e casseruole bollenti.

Le regole che sovrintendono a questa delicatissima fase sono note alle sole partecipanti e da queste gelosamente custodite al pari del terzo segreto della Madonna di Fatima; sono regole apprese ed affinate negli anni, sin da quando la giovine gentildonna tarantina viene ritenuta degna di accedere al "sancta sanctorum" della cucina e, strappata dal tavolo a parte che ospita i bambini in queste occasioni, inizia il suo apprendistato venendo introdotta a ricette, pettegolezzi e tradizioni trasmesse oralmente dalla madre prima e dalla suocera poi. Stabilire l'ordine delle pietanze da portare in tavola richiede tatto e determinazione da parte di ognuna delle decision maker che danno il via ad una fitta trama di trattative diplomatiche che farebbero impallidire finanche l'assemblea generale dell'ONU.

Tra le tante, la regola principale e fondamentale è: <<Tutto deve essere assaggiato>>, nessuna pietanza deve essere trascurata e di ogni pastasciutta, arrosto, intingolo o contorno ciascuno deve averne giusta e soddisfacente porzione, senza neppure provarsi di rifiutare l'ennesimo assaggio (fa naturalmente parte del rito, a tutti noto, lo schermirsi dicendo di essere sazi, excusatio che però ciascuno poi contraddice praticamente, pena la rottura di qualunque tipo di rapporto diplomatico tra la sua famiglia e quella della autrice della pietanza rifiutata).

5) L'EPILOGO

I risultati della quantità di cibo disponibile sono principalmente due: il trascinarsi del pranzo/cena sin quasi all'orario del pasto successivo e l'enorme disponibilità di cibo non consumato. E' a questo punto che, mentre gli uomini bevono il caffè, discutono di calcio o politica o guardano la TV, in cucina viene officiato un altro rito: quello della spartizione; ovviamente nessuna delle partecipanti può tornare a casa riprendendosi i resti di quanto da lei recato in precedenza, viceversa, di ogni pietanza rimasta vengono stabilite tante porzioni quanti sono i nuclei familiari presenti, porzioni che vengono poi poste in appositi contenitori che ne rendano agevole trasporto e conservazione. I pochi che hanno avuto la ventura di essere ammessi a codesta celebrazione narrano stupiti di florilegi di vaschette di alluminio, di antologie di vasetti ermetici, di interminabili processioni di stagnole e pellicole trasparenti; è la fiera della Tupperware, è l'orgia del Domopak, è l'apoteosi della Frigoverre, è la santificazione della Bormioli.

Per una ancora oggi inspiegabile anomalia della legge fisica che afferma che nulla si crea e nulla si distrugge, il volume ed il peso di quanto ognuno riporta a casa sono sempre superiori a quelle fornite in precedenza e richiedono alla PdC ed alle AoP un colpo d'occhio ed una capacità decisionale nella sistemazione all'interno di frigoriferi e congelatori tali far sembrare il capo settore logistico della filiale di Los Angeles della Federal Express poco più abile di un principiante di Tetris.

Alla luce di quanto appena evidenziato, il Nukyankony dimostra che ogni volta che il tarantino medio mangia (apparentemente) a spese altrui, questi contribuisce invece alla pantagruelica abbuffata subendo un salasso economico che pone in seria crisi il suo bilancio familiare. A questa amara verità non sfuggono neppure quei pranzi/cene a cui si è invitati in occasione di battesimi, comunioni, cresime, matrimoni poichè la ricchezza del banchetto di cui si gode è sempre inferiore alle spese dirette (regalo) ed indirette (abbigliamento, parrucchiere, lavaggio auto, viaggi e spostamenti) che si subiscono per parteciparvi.

La pragmatica impostazione nipponica del Nukyankony non riesce a tacere una maldissimulata condanna del popolo tarantino che, pur conoscendo le motivazioni strutturali e congiunturali del suo mancato sviluppo e pur avendo mezzi e know how per porvi rimedio, non sa o non vuole uscire dal cul de sac della sua condizione; ciò che sfugge alla comprensione del Nukyankony è in sintesi proprio l'esprit del tarantino, che sacrifica sè stesso alla ricerca del bene universale e che, conscio della propria umana fallibilità, indica ad altri la strada del benessere ammonendoli con un esplicito: <<Fa cio' ca te diche e no' fa cio' ca fazzel!>>.