

La Confraternita della bañacauda

E' sabato e i Garlic hanno vinto ancora. Il radio cronista si eccita esaltando le virtù dei Garlattici, per dirla con Beatrice Caudera, la Presidenta che ha ereditato dal padre la squadra e tutto l'impero BC. BC come Bruno Caudera e come bañacauda. *Un nome, un destino*, ci scherzava il vecchio.

Il cronista sussurra esaltato dalla radio che José Pautasso tiene al minimo, mentre pulisce le acciughe con gesti nervosi, un orecchio alla partita, l'altro al silenzio della strada, attento a frenate improvvisate e minacciose sirene. José suda e si asciuga la fronte con le dita che sanno di pesce. Se lo prendono ora non ha scampo, non c'è fuga se si puzza d'acciuga, e non si può non puzzare d'acciuga se questa è il baricentro della *tua* baña. José ama l'acciuga più delle verdure, più dell'olio d'oliva, persino più dell'aglio. Il profumo salato gli eccita la salivazione. Il corpo morbido gli scorre sotto le dita che passano e ripassano alla ricerca della lisca. Ogni pezzetto è una tentazione a cacciarselo in bocca con le dita unte, ma deve resistere, con quello che gli altri hanno pagato quelle acciughe vere – non l'acciugosa sintetica della BC – e con i rischi che hanno corso per portarglielo. *Anchoa, fratello, eccoti le figlie del mare*. Adesso però i rischi li corre lui, con i b-cops che si infilano nei cortili, entrano nelle case, perquisiscono. Forti del Decreto *A-due-O*, aprono dispense, sollevano coperchi, annusano dita.

Finito il lavoro, mentre la radio sussurra José si concede di leccarsi con metodo polpastrello dopo polpastrello, gli occhi chiusi, l'orecchio sempre teso al silenzio della strada. Oggi anche i b-cops festeggiano i Garlattici.

Che giorno per la Presidenta! Vincere nell'anniversario del B-day, l'inizio dell'impero Caudera, l'approvazione del Decreto *A-due-O*: "*Aglio, acciughe e olio possono essere lavorati insieme, in processi industriali, artigianali o casalinghi, solo a fronte di concessione governativa. Ogni ricetta è coperta da brevetto*". Traduzione: la bañacauda si fa come dice la BC, tutto il resto è illegale.

A qualcuno il decreto non piacque. Come non piacque che il parlamento l'avesse approvato durante la finale del campionato, uno degli ultimi vinti dal Boca. Così la primavera fu calda, con cortei, fujot, cariche, manganelli e due poliziotti lasciati ammazzare come pretesto per la repressione. Così, a Natale le donne erano già belle che abituate alla bañacauda in lattina, o surgelata. Da lì a poco, l'avrebbero apprezzata anche liofilizzata, inodore, quasi insapore e perfettamente in linea con la legge. Cioè con la BC.

José è figlio di uno dei due poliziotti, ma è anche figlio del popolo, sa che la bañacauda è della tradizione e va restituita alla tradizione. *Anchoa, fratello*. Sa che la BC della Presidenta nella baña non ci mette aglio, ma tartufala bastarda fermentata, che neanche dio sa cos'è. Sa che dopo il Decreto *A-due-O* la gente ha cominciato a morire. È così, che è nata la *Confraternita*. E José è stato uno dei primi.

Naturalmente le morti erano un problema per la BC, andavano spiegate o meglio nascoste: prima si comprarono una bella fetta del *Diario*, il bugiardo di regime e tirarono fuori il cuoco sabotatore. Quando i morti diventarono troppi – dieci bambini di un asilo sono difficili da insabbiare – è stato il momento della Commissione d'inchiesta, in difesa della salute del popolo. Ovviamente, la BC risultò innocente, anzi vittima di un fornitore disonesto di confezioni cancerogene se esposte al calore.

Insomma, tutta colpa dei pigri che scaldano la baña nelle scatole senza versarla in padella, non certo della ricetta, a base di acciugosa e tartufala fermentata, che a scanso di equivoci resta secretata.

In Plaza del Ajo, oggi, ricordano Abuela Anchoa - *Gli ingredienti della bañacauda? Tradizione, innovazione e amore. Tutto il resto è banana calda* - che ha cucinato la sua bañacauda senza mai farsi fermare da niente e nessuno. Persino in prigione, quando era dentro per propaganda clandestina. *Clandestina in che senso, vostro onore? Ho sempre fatto tutto alla luce del sole, io.*

Di Abuela Anchoa, la *Confraternita* continua a cantare l'inno.

Sfiletta le acciughe e dissala i filetti
Lavali, pesta, riduci in pezzetti
Trita l'aglio, marinalo in latte due ore
Sciogli l'olio ed il burro in tegame al tepore
Sciogli acciughe pian piano sul fuoco abbassato
Metti il trito dell'aglio ma ben sgocciolato
Poi, tenue calore per venti e un minuto
In centro alla tavola, il calor va tenuto
Perché le verdure, e non paia banale
V'immerga di gusto ogni buon commensale.

È sempre lei, che ha dato il via alla tradizione delle *bañas* in piazza. Perché niente è meglio che incontrarsi, condividere, cucinare e mangiare insieme. E la ricetta è sempre quella: aglio, olio, acciughe e amore.

È per questo che ora José travasa la sua baña in una tanica ed esce di casa. Per ricordare Abuela. Per onorare i morti avvelenati dall'acciugosa e dalla tartufala fermentata. Per dare a figli e nipoti la possibilità di farsi da soli la propria baña secondo la ricetta della tradizione. Per avere il diritto di scegliere quanto aglio sminuzzare, quante acciughe pulire, quanto far bollire l'olio. Per fare festa con la *Confraternita* e con chi vuole farla insieme a loro. *Anchoa, fratello.*

José sa che in Plaza del Ajo troverà le verdure e il pane, il fuoco e i tegami, i piatti e il vino. Sarà una condivisione fraterna, come Abuela Anchoa ha insegnato.

La strada è deserta. José si rilassa un poco. Anche i b-cops sono a godersi il trionfo dei Garlic. Gira l'angolo del Museo Historico ed entra nella Reconquista. Guarda giù in fondo, la piazza che è un tripudio di colori, odori, rumori. Affretta il passo e non fa caso alla gamba tesa che lo aspetta. Crolla. La tanica si apre. La baña si sparge lenta e oleosa sul selciato.

- Guardi qua, capitano. Un altro di questi finocchi dell'Anchoa. Vorrei proprio sapere perché non se ne stanno a casa a guardare la partita come tutti i bravi cristiani.