

CUMINO ASSASSINO

Ti rimiro nudo, statuario, nel nostro letto e penso che questa occasione speciale l'ho sfruttata a meraviglia!

Non avrei mai creduto che un'idea così mefistofelica potesse essere partorita dalla mia anima innamorata, ma la vita purtroppo con me sarebbe stata veramente crudele e a te, mio dolce amore, volevo fosse risparmiato anche il minimo dolore.

Hai sempre adorato la mia cucina e te ne sei sempre vantato con chicchessia, mentre dell'altra cosa che adoravi in me - conoscendoti - non hai certo mai parlato con anima viva.

E poi era da tanto che mi chiedevi la tua ricetta preferita e così ho pensato di preparartela per renderti davvero indimenticabile il giorno del nostro anniversario.

Come si sia incastrata alla perfezione questa ricorrenza nella sequenza di eventi che la vita ci dipanava dinanzi, è e resterà sempre un mistero.

Ho deciso in fretta e con lucidità di predisporre tutto, cominciando dalla sostituzione dei beta-bloccanti nel tuo bellissimo portapillole blu e oro che ti avevo regalato a Natale: tanto, dopo quel succulento pranzetto, non ne avresti più avuto bisogno e dove saremmo andati non sarebbero stati utili davvero.

Non ho lasciato nulla al caso e ne sono fiera!

Con cura ho scelto tutti gli ingredienti necessari alla riuscita del mio piano: un negligé mozzafiato nero e rosso con le calze autoreggenti abbinata; ho rinnovato il colore dei capelli fino a renderli corvini e lucidissimi; ho acquistato un completo per il nostro letto con le lenzuola di raso rosso scuro, che sapevo ti piacevano tanto; mi sono procacciata il miglior coniglio nostrano, tenero e

succulento come piace a te (e pensare che è un animaletto così affettuoso ma così gustoso, una volta passato a miglior vita nel tegame!).

Quando sono andata dal nostro macellaio di fiducia, lui mi ha detto che, avendo più tempo a disposizione, questa volta avrebbe potuto disossarmelo lui stesso.

Certo che no!

Quella è sempre stata la parte preferita della preparazione, in cui la maestria nel governare la lama fa da apripista al pregustare il piacere del sapore della carne cotta, fino a raggiungere l'apoteosi nell'incontro con il miglior Tocai friulano (che continuo a chiamare così, in barba a quegli spocchiosi Ungheresi del cavolo!).

Ho dedicato tutta me stessa alla buona riuscita di questo eccezionale dodicesimo anniversario e, quando ti avrò svelato tutti i retroscena, capirai finalmente perché l'ho fatto e spero apprezzerai (o che almeno mi riconoscerai) che tutto è stato fatto *per* e *con* amore.

Ti ricordi quanto sei stato contento che saremmo rimasti a casa a festeggiare? Mi sembrava già un buon segno che l'avessi presa così bene, invece di insistere per andare a mangiare nel ristorante del nostro primo incontro, dove torniamo ogni anno come sacerdoti per celebrare una personale liturgia.

Tutta la giornata di oggi l'ho dedicata alla cucina, con una dedizione e una cura (devo proprio riconoscermelo) estremamente maniacali!

Ho iniziato disponendo sul piano di lavoro tutti gli attrezzi, a cominciare dalla mezzaluna a doppia lama fino al ceppo completo di coltelli.

Ti ha sempre incuriosito questa mia grande passione per le lame, ma sai bene come questa passione derivi dalla mia famiglia di stampo militare.

Debbo ammettere, però, che non è proprio una cosa molto femminile il possedere una piccola collezione di

coltelli a serramanico provenienti da tutto il mondo e un'utilensileria da far invidia ad uno chef!

Fin da bambina ho maneggiato armi antiche, baionette e coltelli, senza alcuna paura.

Un giorno strabiliai mio padre per la padronanza con la quale aprii a scatto un serramanico dalla bellissima impugnatura di corno, che gli era stato regalato quando aveva lasciato il comando della Brigata.

Ma quando Giorgio mi portò dall'America lo Spiderco Para-military G-10, allora sì che strabiliai io!

Un coltello così compatto ed efficiente da tagliare in due la lamiera degli elicotteri o le funi del paracadute impigliate agli alberi, beh, era per me un giocattolo più unico che raro.

Balzai al collo del mio fratellone e lo abbracciai fortissimo per ringraziarlo di avermi portato un regalo così speciale.

Da allora, sai che lo utilizzo sempre in cucina, prevalentemente per aprire il pesce ed eviscerarlo: è compatto, ha la lama affilatissima e tozza che apre gli addomi delle orate (le mie preferite!) in un battibaleno.

Ma per disossare il coniglio stamani ho usato quello con il manico di legno d'ulivo, che tengo sempre a portata di mano nel cassetto degli utensili: la sua lama è entrata nelle carni del povero animaletto come un bisturi e, con estrema cura e pazienza, mi ha aiutata a togliere tutti gli ossicini delle zampe, fino alla cassa toracica che, anche con le migliori intenzioni, non sono mai riuscita a togliere del tutto senza bucare la pelle.

Ho rimosso le interiora con le quali ho preparato il trito per la farcitura interna, lavorandole separatamente con la piccola mezzaluna e disponendo cuore, polmoni e fegato in tre piccolissimi mucchietti sul tagliere.

Il mio fido Santoku ha affettato la cipolla in maniera sottilissima ed io l'ho posta nel padellino con l'olio

extravergine d'oliva ad imbiondire, assieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.

Appena la cipolla si era sbiancata ho aggiunto 200 grammi di macinato di maiale (altrimenti non si chiamerebbe 'coniglio porchettato...') ed ho lasciato rosolare per pochi minuti; giusto il tempo di mettere sul fuoco una pentolina d'acqua salata per sbollentare le patatine novelle e privarle più facilmente della leggera buccia che le ricopre.

Alla carne di maiale ho poi aggiunto - nell'ordine rigorosamente dettato dalla ricetta di famiglia - il cuore, il fegato ed il polmone del coniglio precedentemente tritati.

Una regolata di sale e pepe nero macinato al momento, la scorza di mezzo limone grattugiata e una bella manciata del finocchio selvatico che l'estate scorsa ti ho obbligato a raccogliere.

Mentre tutto sfrigolava a fuoco basso nel padellino, ho pensato se anche il mio fegato sfrigolerà così quando mi cremeranno, e ho concluso che non me ne importa veramente un fico secco.

Tanto io ormai non sarò più di questa terra.

Un brivido mi ha percorso la schiena mentre facevo questa riflessione e giravo con il mestolo di legno il prezioso intingolo: non per la paura di morire (no, tutt'altro!), ma per la soddisfazione di essere in procinto di battere la morte sul tempo.

Tutti dovremo prima o poi abbandonare questa vita - e questa è la parte inconfutabile - ma non conoscendo le variabili legate alla dipartita, si genera il *pathos* che anima l'esistenza di chiunque: quando, come e perché.

Ah, che ridere! Sembra la formula per ricordarsi il valore dei semi delle carte da poker: come, quando, fuori, piove!

D'altronde, a pensarci bene, la vita è tutta un azzardo, una puntata al buio sul tavolo da poker del destino.

Solo che io, amore mio, ho fatto in modo che avessimo una scala reale in mano e, con un viatico così, mi sono assicurata che la morte avrebbe bussato alla nostra porta solo dopo che noi fossimo già andati via.

Il tumore che cova nel mio di fegato non sarebbe mai riuscito a dettare le sue stramaledette condizioni: è un giuramento fatto a me stessa all'indomani della ferale diagnosi del professor Moretti.

Non avrei lasciato questo mondo in soli tre mesi, subendo un disfacimento fisico indicibile, soffrendo come un cane e trascinando te, dolce amore mio, ed il tuo cuore già malandato, in quell'abisso di dolore e devastazione!

E' stato davvero un bene che ti avessi tenuto all'oscuro di tutti gli accertamenti a cui mi ero sottoposta a seguito dei miei disturbi, perché nella maniera che ho architettato - un po' sopra le righe, lo ammetto, ma drasticamente efficace! - né te né io soffriremo, anzi...

Queste riflessioni esistenziali a momenti mi facevano attaccare tutto!

Appena il tempo di svaporare con il tuo beneamato vino... *et voilà*, il ripieno era quasi pronto.

Lo squillo del telefono mi ha fatto sobbalzare, tanto ero concentrata.

Eri tu che mi chiamavi per sapere come procedevano i preparativi per la nostra serata romantica.

Ti ho risposto che se mi avessi visto in quel momento saresti scappato via con una qualsiasi delle tue collaboratrici, pur di non rincasare e trovarti davanti dopo dodici anni una moglie in tuta, ciabatte, completamente struccata e con i capelli appena fatti legati e nascosti dentro il cappello di chef, per non restare impregnati dei fumi della cucina!

Hai riso di cuore, tranquillizzandomi che mai e poi mai mi cambieresti con un'altra donna, figuriamoci con quelle racchie delle tue segretarie.

Ti ho sempre amato (lo sai, sì?) e non sono mai stata gelosa, perché so bene che tipo di legame ci unisca e che nessun'altra mai avrebbe potuto portarti via.

E per questo amore ho sempre ringraziato il Cielo ogni giorno che aprivo gli occhi e ti vedevo ancora assopito vicino a me.

Specialmente oggi, all'alba del nostro dodicesimo anniversario e dell'ultimo giorno di vita, non ho potuto fare a meno di rinnovare il ringraziamento per avermi dato la forza di orchestrare una così magistrale dipartita.

Non ho neanche pranzato, tanto sono stata indaffarata!

Mentre aspettavo che il ripieno e le patatine freddassero, mi sono dedicata all'apparecchiatura della tavola, al posizionamento delle candele profumate in tutti gli ambienti e alla pulizia delle fragole che ti avrei servito, a sera ormai tarda, assieme a due flûte di champagne, come fresco e gustoso intermezzo dei nostri amplessi.

Fatto tutto ciò, sono tornata alla pietanza principe della cena, componendo definitivamente il ripieno e disponendolo all'interno della carne. Poi, armata di ago da lana e spago da cucina, con somma perizia, ho cucito i lembi della carne del coniglio, fino a dargli la forma di un arrosto.

Sul tagliere avevo già preparato un trito sontuoso di cipolla, carota e sedano che avrebbe accolto nel tegame la carne bianca per renderla saporita e, a metà cottura della carne, avrebbe anche ospitato le patate che si sarebbero cotte alla perfezione con l'aggiunta di latte.

Tutto il fondo di cottura, filtrato con lo *chinoise*, avrebbe costituito quella stupenda salsetta che ami tanto

mettere sulle piccole gemme di tubero prima di spolverarle con i semi di cumino.

Eh sì, l'odore e l'aspetto erano fantastici!

E se anche il sapore - come mi auguravo - fosse stato all'altezza della situazione, avresti mostrato ancora una volta il tuo apprezzamento per le mie doti culinarie e per le mie orecchie sarebbe stata musica celestiale!

Il resto del pomeriggio l'ho passato immersa nella vasca da bagno, in totale relax e abbandono: ero eccitata per la serata che mi si prospettava con te e nessun altro pensiero ha varcato la mia mente in questo pomeriggio magico.

Quando sei arrivato alle 19 ero già pronta e dopo esserti fatto una lunga doccia calda e rilassato con un bel cocktail gelato, mi hai chiesto di sedermi accanto a te sul divano per darmi il tuo meraviglioso regalo: una vera in oro bianco di dodici diamanti carrè, 'uno per ogni anno di felicità', mi dicesti.

Il mio cuore ha fatto un capitolombolo nel petto e, stretta forte a te, ho pianto di commozione: la vita m'ha dato davvero tutto quello che avevo sempre desiderato e la morte non avrebbe potuto portarmelo via a suo piacimento!

Il nostro tempo sarebbe terminato il giorno stesso in cui la felicità era iniziata: 12 anni il 12 aprile... l'iniziale del tuo nome è la dodicesima lettera dell'alfabeto... i dodici diamanti dell'anello... la "dodicesima notte" è il modello del nostro letto...

Sì, tutto è perfettamente sincronico e tutto deve compiersi prima del rintocco della mezzanotte...

La cena è stata squisita!

Mi hai riempito di complimenti e abbiamo riso e scherzato come pazzi.

Quando poi mi hai adagiata sul letto, mi hai colmato di attenzioni e baci: mi sono sentita davvero una regina e il desiderio di te e di me insieme era alle stelle!

Mentre riprendevamo fiato da uno dei nostri interminabili baci, mi dicesti che il sapore del cumino ti era rimasto in bocca: che fosse un afrodisiaco quella piccola erbetta verde?

Che io sappia non lo è affatto, però forse lo è diventato, combinato ad una cena così deliziosa e a noi...

Tu mi hai stretto forte e, guardandomi negli occhi, mi hai sussurrato che era comunque una combinazione magnifica l'odore della mia pelle sudata e quello del cumino 'assassino'.

Quell'espressione mi ha sorpreso, tanto che mi sono messa a ridere: assassino il cumino? No, amore, sono io che ti avrei fatto morire...

Al colmo dell'eccitazione ti sei abbandonato a me tanto che sono riuscita a divincolarmi dal tuo abbraccio possente, farti girare sul dorso e salirti sopra.

Il tuo pene si è insinuato nella mia vagina come la lama che si inserisce nel proprio fodero per godersi la meritata pace dopo tanto duro lavoro: quella similitudine a me tanto cara ha illuminato la via e mi ha dato coraggio.

Ho inarcato la schiena e ho iniziato a masturbarmi davanti ai tuoi occhi estasiati.

L'orgasmo fatale che ti ha colto con violenza inaudita ha coinciso anche con l'ultimo potente inno alla vita che la mia gola oramai rauca ha lanciato all'indirizzo di questo mondo terreno.

Più ti guardo nudo, statuario, nel nostro letto e più penso che questa occasione speciale l'ho sfruttata davvero a meraviglia!

Assieme a queste insignificanti pastiglie bianche voglio depositare al sicuro nel mio stomaco anche i dodici

preziosi brillanti che mi hai appena regalato: loro sì che resisteranno alla cremazione, muti testimoni del nostro legame reso eterno dalla morte!

Ecco, ora posso finalmente sdraiarmi vicino a te ed ingurgitare tutte queste pillole con la mezza bottiglia di champagne avanzato.

E sentirmi in pace.