

Elogio del fungo, Alina Reyes; Ed. Guanda, 2012

Funghi (3)

Quando crescono i porcini? A che velocità?

Spesso basta una giornata di caldo dopo una notte di pioggia per trovarli al mattino, spuntati dal suolo come per miracolo, nuovi di zecca e a volte già grossi e perfettamente formati. Parrebbe dunque che siano in grado di crescere a tutta velocità, in poche ore soltanto. Ma il padre di Marie aveva ragione, basta trovarli ancora piccini perché non crescano più.

È molto strano, ma tutto lo è nella raccolta dei porcini. Dopo le primissime esperienze, si entra facilmente in empatia con loro. Si cammina nel bosco come fossimo loro, se così posso dire.

Lo so, i porcini hanno un piede soltanto e nessuno li ha mai visti camminare, ma intendo dire che ci sentiamo un po' come se fossimo un porcino anche noi, un grosso porcino ambulante se volete; comunque, a naso, troviamo subito i punti dove staremmo bene, al loro posto.

Dunque, basta andare là a vedere e controllare: spesso sono davvero dove sentivamo che ci sarebbe piaciuto trovarci, se fossimo stati un porcino. E non è semplice come si potrebbe pensare, ad esempio: nascono di preferenza ai piedi di questo o quel tipo di albero. È un buon indizio ma non basta, altrimenti sarebbe facilissimo coltivare i porcini. Soprattutto nei boschi dove non abbondano, bisogna avere il *feeling* per trovarne.

Ma non è questo l'aspetto sorprendente; a sorprendere di più, a mio parere, è proprio la meraviglia, per non dire lo shock, che si prova davanti a ogni porcino trovato.

È come se fosse spuntato dalla terra soltanto in quel momento. Dico dalla terra, ma dovrei dire dal nulla.

Il porcino è una visione.

Nel momento in cui lo scorgete, lui ha appena attraversato l'invisibile, la frontiera dell'invisibile, per manifestarsi ai vostri occhi, offrirsi a voi. Ecco perché, forse, è «visto e preso». Che voi lo cogliate o no. Ecco, è venuto da voi, la sua missione è compiuta, non crescerà più. Raggiungendo voi ha raggiunto il suo scopo.

Penso che sia così anche per noi. Veniamo al mondo per essere visti, da Qualcuno che ignoriamo. Quando sentiamo di esserci rivelati, se siamo sicuri di noi, smettiamo di avanzare nel tempo, in un modo o nell'altro. Rimanendo dunque nella freschezza di una pura e perpetua visione.

Ogni volta che trovo un porcino, il mio cuore ha un sussulto. Gli sorrido, gli parlo. Lo taglio con amore, me lo porto al naso, che non è piccolo, per sentirne il profumo squisito e intenso, me lo porto alle labbra per posargliele sulla cappella soda, tenera e dolce, gli do un bacio, lo guardo, gli dico che è bello.

Rincasando, preparo i funghi più piccoli, quelli a "turacciolo", per gustarli crudi. Li pulisco delicatamente con un pezzo di stoffa o di carta umida, li divido a metà. Se la loro polpa è intatta, bianca, priva di parassiti di sorta, la taglio a fettine, la bagno col succo di limone e l'olio d'oliva, aggiungo un po' di sale, eventualmente pepe, erba cipollina -ma in minima quantità-, per far sì che sprigionino il sapore e il profumo selvatico del fungo.

Ritrovarsi in bocca le sue caratteristiche vigorose, unitamente alla struttura fine, leggera, aerea delle fettine, è come mangiare bosco e cielo insieme, celebrare le nozze della terra e dell'aria.

(continua)