

Lars Gustafsson (*Västerås, 17 maggio 1936 – 3 aprile 2016*)

Racconto inedito apparso su TuttoLibri 2042 di sabato 24 marzo 2017

Il 3 novembre il gelo ha già fatto sentire una o due volte il suo morso alla natura, qui nel nord del Västmanland, tutto si è scompigliato ed è diventato un po' malinconico, è anche caduta la neve, ma più avanti nella giornata si è sciolta. Proprio stamattina, nel periodo dei Morti, ho pensato di andare a raccogliere gli ultimi gallinacci della zona per conservarli per l'inverno, nonostante abbia già diversi barattoli di funghi secchi nella credenza e il congelatore sia così pieno di gallinacci giallissimi, che a stento spazio per qualcos'altro. Sfortunatamente proprio quel giorno avevo sentito dire che era stato visto un orso aggirarsi da queste parti. E non posso immaginarmi niente di peggio che venire sorpreso da un orso nel bosco. Si sviene? Ci si può muovere o si resta totalmente paralizzati? C'è chi sostiene che bisogna andare in giro cantando a squarciagola per tenere l'orso a distanza, ma nessuno vuole essere così ridicolo. Forse la cosa migliore è gettarsi a terra e fare finta di essere morti, se vedi un orso? Sì, ma in tal caso quando ci si azzarda poi ad alzarsi? E correre è assolutamente l'ultima cosa da fare.

Ho cercato di respingere il pensiero che la forza d'attacco della zampa di un orso per chilogrammo-peso supera di parecchie volte quella di un pugile della categoria dei pesi massimi ...

La giornata è mite, il sole di novembre è appena sopra il margine del bosco ma abbaglia comunque gli occhi, e in controluce non vedo quasi niente. E me ne vado con il mio cestino per il sentiero appena distinguibile nel silenzio infinito, tutto ciò che vive è in attesa del profondo sonno dell'inverno o della morte. Ma non riesco a togliermi di mente l'orso – posso davvero osare addentrarmi nel profondo della foresta? A questo punto sono le gambe che decidono per me, mi portano, un po' indugiando, sempre più dentro. Nei posti dove crescono i funghi. Che strano, il mio istinto di spremere dalla natura le sue ultime risorse è più forte del terrore per l'orso, che è comunque notevole.

La natura è coperta da una scala di sfumature di grigio, umidi rami neri, erba acquitrinosa di un giallo pallido, foglie marroni già in via di decomposizione, chiazze scivolose dove affiorano le rocce, mucchi di rami marciti da tempo, alberi caduti con le radici all'insù con zolle di terra attaccate, troll primigeni pietrificati, che in qualsiasi momento possono cominciare a muoversi. Tutto è solenne, maestoso e serio come quando ci si prepara a una grande perdita. Non si vede vita nel grande formicaio. Dai rami degli alberi gocciolano lacrime. Ossa giallastre sul muschio verde, i resti di un alce? Dalle dimensioni si direbbe. Un cacciatore o un orso? Nonostante tutto, prendo coraggio – l'istinto del raccoglitore lotta contro il timore della morte – e proseguo addentrandomi nel folto della foresta di abeti, una di quelle ancora incontaminate. Il bosco si fa sempre più misterioso, un po' più buio, non si sente neanche un cinguettio di uccello. Per terra nessuna traccia di motoseghe, solo sentieri antichi... Chi li ha tracciati tanto tempo fa? Qui si capisce a stento in che stagione siamo, alti abeti, morbido muschio spesso: che riposo per i piedi! Tutt'a un tratto lo strepito di un grosso uccello che sbattendo le forti ali spicca il volo davanti a me. Quando mi chino vedo gli impavidi gallinacci della zona, esattamente dove li trovo di solito – e man mano che l'occhio si abitua, ne vedo sempre di più in simpatiche comitive, pronti per essere colti. Anche qualche amanita muscaria gelata, umida e luccicante spunta dal muschio. È la loro stagione. Che soddisfazione riempire ancora una volta il cestino, probabilmente l'ultima dell'anno!

Beh, ora sono rinfrancato, l'orso mi è quasi uscito di mente, il primitivo istinto del raccoglitore ha sconfitto il terrore ancora più primordiale degli animali selvaggi.

Con il cestino pieno, sorrido della mia paura: gli orsi sono vegetariani! E io non sono un cacciatore con i cani pronti ad aizzare la preda, ma un pacifico, per quanto fanatico, cercatore di funghi, che ha tutto il diritto, come l'orso, di starsene nel folto del bosco. E poi gli orsi adesso stanno andando in letargo, stanchi e ben pasciuti. Ma guarda! C'è qualcosa che fuma proprio davanti a me: un grande mucchio nero e fresco di letame, e non è di alce! Non può che essere recente! Tremante torno sui miei passi camminando all'indietro, mi volto e comincio a camminare veloce, più veloce di quanto non abbia mai fatto su un sentiero nel bosco, nemmeno quando facevo le gare. "Non correre, soprattutto non correre", mi ripeto, mentre cerco di uscire dalla foresta verso la sicurezza, in questo caso la mia auto.

A questo emozionante racconto si addirebbe la ricetta della bistecca d'orso, piatto che ho mangiato per la prima volta a Varsavia e poi al ristorante Rådhuskällaren a Stoccolma un bel po' di anni fa – era la loro specialità. Ricordo che era tenera e buona, con un che di selvatico e veniva servita con diversi tipi di marmellate. Ma mi metteva un po' a disagio mangiare orso, mi sembrava in un certo senso immorale: non si poteva non associare a Winnie the Pooh, al proprio orsacchiotto con un occhio solo, o all'orso a cui il piccolo Olle offre mirtili o agli orsi gentili di Skansen.[...]

È comunque troppo tentante offrire al lettore la ricetta delle zampe d'orso alla russa dal libro del dottor Hagdahl. Probabilmente è difficile trovare oggi tutti gli ingredienti, ma così scrive il sempre divertente dottore:

Zampe d'orso. Pattes d'ours à la russe.

Lavare le zampe d'orso, asciugarle, salarle e metterle a marinare per 2 o 3 giorni, poi cuocerle per 7 o 8 ore in un brodo di spezie con aceto. Quando saranno cotte, farle raffreddare nel loro liquido, tagliarle in tre parti ciascuna nel senso della lunghezza, cospargerle di pepe di caienna, passarle nel burro fuso, cospargerle di pangrattato, impanarle e friggerle per una mezz'ora a fuoco lento.

Servirle con salsa piccante e un paio di cucchiari di gelatina di uva.

[Traduzione di Maria Cristina Lombardi]

