

Walter Moers (1957)

Da: “Le tredici vite e mezzo del capitano Orso blu”

Salani editore 2000

Natura mutevole

Comunque, dopo sei mesi, mi concessi una seconda colazione a base di doppia fetta di toast al miele, un dolce verso la metà del pomeriggio (prelevandolo direttamente dall'albero delle torte), una merendina (funghi trifolati) al tramonto e un piatto di frutta prima di dormire...

Suddivisi la cena in parecchie portate per farla durare fino al momento di andare a dormire. Il più delle volte cominciavo con un bel fungo, seguito dal cavolo che sapeva di polpetta....

Nella vegetazione dell'isola si verificò un sorprendente cambiamento. Quando ero stufo di una cosa, la benevola natura faceva crescere da qualche parte un manicaretto nuovo e gustoso. Nel bosco, sotto terra, trovavo da qualche tempo grossi tartufi dall'intenso profumo. Dovetti assuefarmi al loro forte sapore ma, una volta abituato, non riuscii più a farne a meno. Erano prelibati, specialmente come condimento delle liane-spaghetti. Là dove prima crescevano i comuni champignon, spuntavano ora porcini grandi e grossi, buonissimi con l'insalatina fresca. E le onde, adesso, sospingevano sulla spiaggia anche ostriche a profusione. ...

Non pensavo che a mangiare. Immaginavo di continuo nuovi menù, ero smanioso di sapori nuovi e insoliti. Fantasticavo combinazioni sempre più audaci di vivande sempre più stravaganti.

Un giorno, improvvisamente – ero arrivato giusto tra la tredicesima e la quattordicesima portata, e riflettevo se un intero fungo alto quanto un uomo mi sarebbe bastato per la cena – il vento girò e fiutai qualcosa che non avevo mai sentito prima su quell'isola: ...