

A tavola con Maigret

Intrighi e intingoli

Guido Guidi Guerrera

Il leone verde

A Marisa.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

Tutte le ricette esposte sono state esaminate e integrate dallo chef Fabio Rossi. Forte di una lunga esperienza maturata specialmente in Francia, Rossi è uno dei più apprezzati e stimati chef italiani.

ISBN: 978-88-95177-10-6

© 2007, 2021

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Intrighi

“Les Italiens!...” Aspirò con voluttà una boccata di fumo dalla sua pipa preferita, caricata di un tabacco ben miscelato e fortemente aromatico, e si sporse un po’ dalla finestra spalancata per osservare meglio i camion della ditta di spedizioni che stavano facendo manovra rumorosamente, tra un vociare sempre più concitato.

Cose minime che gli avevano sempre suscitato un senso di sicurezza vicino alla gioia e che adesso si godeva in modo speciale e completo da quando era in pensione. Piaceri che amava centellinare con la stessa attenzione riservata a un buon calvados invecchiato o al pastis che da anni prediligeva come aperitivo mentre sfogliava i giornali seduto al caffè di boulevard Richard-Lenoir, a due passi da casa, in attesa che la signora Maigret preparasse il pranzo.

Adesso aveva più tempo per certi riti e in fondo, come gli era capitato di scoprire durante una vacanza forzata a Parigi, raccontata del resto puntualmente da quel tale Simenon che aveva scritto sulla sua persona diluvi di parole, era facile lasciarsi andare alla dolce tirannia della pigrizia, abbandonandosi quasi inconsapevolmente a ritmi abitudinari e talvolta regolari quanto quelli più aspri scanditi dagli impegni di lavoro.

“Les Italiens!...” Ripeté a voce alta sorridendo col cannello della pipa tra i denti.

La signora Maigret, che stava preparando uno dei suoi leggendari stufati, lo guardò di sottocchi scuotendo la testa: era certa che il marito, il famoso commissario Maigret, in pensione ormai da due anni, stesse dando una mano al 'giovane' Lapointe, che nel frattempo era diventato un uomo di mezza età, corpulento e sempre più somigliante al suo vecchio capo. Aveva perfino inalberato grossi baffi e si era messo a fumare la pipa e a bere birra. Ora si sentiva un commissario perfetto e degno del suo predecessore. "Di nuovo alle prese con quella banda di italiani de Rue de Sicile? Non avevano già preso il capo, quel tal Maurice Ceccarelli, il trafficante d'armi, dopo la sua fuga rocambolesca in Venezuela?"

Mi pare di aver letto qualcosa sul giornale di due o tre giorni fa... Ma insomma, Maigret, vuoi finalmente metterti in testa che sei finalmente a riposo? Non dovresti lasciarti incastrare come al solito dal Quai des Orfèvres."

Batté la pipa contro il tacco per ripulirla dei residui di tabacco carbonizzato, com'era sua abitudine, e lanciò un'occhiata furba e incolpevole alla moglie: "No, stavolta non c'entrano niente né Lapointe, né il buon Lucas, che per via della gotta, sai, andrà presto via anche lui con l'intenzione di trasferirsi da una sorella nel *Midi*."

Niente a che vedere con la gang degli italiani, credimi.

Le cose forse stanno peggio: non vorrei si stesse ripetendo qualcosa di simile a quel mio lontano incontro con il fatidico George Sim, come si faceva chiamare da giovane. 'Sono uno scrittore – mi aveva detto – le ruberò qualche ora soltanto.' Ed è diventato l'incubo della mia vita.

E ora mi chiama un tale dalla Toscana – bella regione, prima o poi ci torneremo... il chianti, la bistecca alla fiorentina... – be', insomma, mi chiama un tale, ti dicevo, e anche lui sostiene di essere uno scrittore, che vuole conoscermi e ha deciso – ci risiamo – di scrivere un libro strano, originale su di me.

Pare che abbia un po' i miei stessi gusti in fatto di cucina, di buon bere e di qualche buona fumata e, pensa, si è messo in testa una cosa buffissima: che io lo accompagni nei miei ristoranti, caffè e bistrot preferiti. Quelli di cui anche George ha raccontato, e che frequentavo ai tempi delle mie inchieste. Che te ne sembra?"

"Ma Jules – lo chiamava così sempre più spesso da quando aveva ufficialmente smesso di essere il capo della Polizia Giudiziaria – è magnifico... Sarà come sfogliare un album di fotografie, rivedrai quei posti che ogni tanto ti tornano in mente e ti chiedi se esistono ancora... come quella balera da due soldi dove eri così contento di mangiare in maniera casalinga e saporita."

"Lo so, magari scoprendo quante cose possono essere cambiate e senza bisogno di guardarmi nello specchio capire di essere troppo invecchiato."

Maigret prese il tovagliolo gigantesco destinato a evitargli le macchie, che comunque si sarebbe lo stesso sorprendentemente procurate, e se lo annodò ben stretto al collo taurino, infilzò la forchetta in un pezzo di stufato e addentandolo intero rischiò di scottarsi la bocca. "Quindi tu dici che va bene..., – biascicò con il boccone a metà, pulendosi in fretta i baffi con un lembo del tovagliolo – saresti davvero del parere di accogliere l'invito di questo mattacchione? Ma così rischierei di andarmene in giro per un mese buono,

potrebbe perfino non bastare... E tu? Rimarrai sola perché magari per un bel po' non potrò tornare a casa, almeno non regolarmente.

Però ti telefonerò, ci terremo in contatto. Te lo prometto.

Gli avrei dato appuntamento tra un'ora al Quai: è da lì che inizieremo... nostalgia, credo. Sai quanto sono romantici questi scrittori italiani..."

Lei finse di raccogliere qualcosa da sotto il tavolo, aprì lo sportello della credenza e tirò fuori il dolce appena fatto assieme al liquore di prugne, notando il cambiamento d'espressione del marito, quasi avesse all'improvviso indossato di nuovo la sua vecchia maschera di commissario. Fu come tornare ai vecchi tempi, e lei a certe fughe c'era abituata fino a non farci più caso, anche se ora era diverso. La solitudine le sarebbe pesata.

"Be', ci vediamo presto."

Le sfiorò la guancia, prese il cappotto e scese in strada dove fece segno a un tassì che, una volta salito Maigret, si dileguò in un attimo facendo stridere le gomme sull'asfalto viscido di pioggia. "Bentornato, Maigret!" bisbigliò tra sé guardando la sagoma massiccia del marito sparire dentro l'auto, e piegò le labbra in un sorriso indulgente pensando a quella vena di malizia così infantile da renderlo ancora giovane, leggero nonostante la mole, e amabile.

Accostò le tendine della finestra, accese la lampada, dato che una sera precoce stava calando per via di quella pioggia fitta, e riprese il lavoro a maglia da dove la sera prima lo aveva interrotto.

Al Quai des Orfèvres tutto era cambiato, tranne l'atmosfera che si respirava uguale a quella di sempre. L'acquario, come lo chiamavano per via di un vago colore

verde mare con cui erano dipinte le pareti, che era la sala di aspetto o di 'decantazione' dove persone in attesa o i pregiudicati passavano ore prima di essere ricevuti, aveva cambiato completamente faccia. Ma il *maquillage* di poltroncine comode e di porte a vetro scorrevoli non poteva cambiare la sostanza che era fatta della medesima varia umanità. Maigret, entrato nella stanza che era stata sua, cercò con lo sguardo l'orologio con la base di marmo pesante che era stato sostituito con uno al quarzo più grande e molto più brutto e sbirciò l'angolo vuoto dove un tempo troneggiava la stufa a carbone, che amava tanto riempire con movimenti estenuanti, divenuti proverbiali durante i suoi interminabili interrogatori.

Lapointe si alzò di scatto dalla poltrona girevole quasi fosse un intruso o un colpevole. Eppure sapeva bene come si fosse guadagnato quel posto con la fiducia del suo capo, che sin dagli inizi della carriera lo aveva sferzato e confortato.

Maigret si guardò attorno timidamente, e un po' imbarazzato nascose nella tasca del cappotto la pipa spegnendo il fornello con un colpo di pollice: un cartello che non aveva ancora visto avvertiva di non fumare, pena un'ammenda. Con la memoria istintivamente tornò al suo lavoro di tanti anni in quella stanza e a come sarebbe stato assai più duro senza una bella fumata di pipa. "Ma un goccio potremo ben farcelo!" esclamò Lapointe che aveva indovinato i pensieri del capo.

Un Bas Armagnac era di rigore, tenuto per ogni evenienza all'interno dello stesso mobiletto che una volta era servito al commissario per tenerci chiusi il tabacco, gli arnesi da barba e quel famoso asciugamano che, a detta di molti, odorava di cane bagnato.

Intingoli

ROGNONS DE VEAU À LA LIÉGEOISE

(rognoni di vitello alla maniera di Liegi)

Ingredienti (per 4 persone)

3 rognoni di vitello
una decina di bacche di ginepro
almeno cinquanta crostini di pane a cubetti
un etto circa di burro e mezzo bicchiere di cognac
100 ml di acquavite di ginepro (genepi)
brodo di vitello
800 g di patate

Tostare i rognoni di vitello da ambo i lati, salarli e peparli, bagnarli con il brodo di vitello e portarli a cottura. Quando il liquido si sarà prosciugato aggiungere le bacche di ginepro, i crostini, le patate novelle già bollite e fare rosolare il tutto. Aggiungere a questo punto qualche goccia di cognac, un po' di brodo e di acquavite di ginepro. Fiammeggiare e servire immediatamente.

“Maigret disse di non aver mai mangiato *rognone a la liégeoise* migliori che a ‘La Beccaccia’, dietro il Teatro Reale di Liegi.” (*La Ballerina del Gai - Moulin*, settembre 1931. Ouistreham, Calvados, a bordo dell’*Ostrogoth*).

I topici di Maigret

Il Pernod

Ideato dal farmacista francese Henri Louis Pernod è un liquore di colore giallognolo con alto valore alcolico. L'ingrediente basilare della ricetta fu, all'inizio, *l'artemisia absintium*, principio attivo del famigerato assenzio, al quale si aggiungevano issopo, finocchio, radice di angelica, anice, liquirizia e altre erbe. Prodotto commercialmente sin dal 1797 e distribuito capillarmente nel 1805, per il suo effetto nocivo sulla salute fu dopo qualche tempo proibito. Da allora il Pernod, pur conservando un sapore pressoché identico, è stato privato dell'assenzio, erba notoriamente assai tossica. Oggi ne conosciamo la versione molto diffusa a base di essenza di anice, simile al Pastis, anche se più secco. È un drink ottimo come aperitivo e dissetante a qualsiasi ora, e va allungato con acqua e ghiaccio a piacere: meglio se accompagnato secondo il gusto turco con i pistacchi tostati e salati.

“Maigret, dopo aver bevuto un sorso di *pernod*, doveva aver detto più o meno così:...” (*Maigret e la Stangona*, ottobre 1951. Lakeville, Connecticut).

“Maigret un po' incerto guardò Janvier. ‘Che ne dici?’ ‘Faccia lei, capo.’ ‘Allora due *pernod*, se ne hai.’”

(*Maigret e la Giovane Morta*, gennaio 1954. Lakeville, Connecticut).

Indice delle ricette

| | |
|---------------------------------------|-----|
| <i>Rognons de veau à la liégeoise</i> | 88 |
| <i>Choucroute</i> | 89 |
| <i>Quiche Lorraine</i> | 91 |
| Cosciotto di agnello in gelatina | 92 |
| <i>Crème au citron</i> | 93 |
| <i>Tripe à la mode de Caen</i> | 94 |
| <i>Fricandeau de veau à l'oseille</i> | 96 |
| <i>Foie de veau à la bourgeoise</i> | 98 |
| <i>Mouclade</i> | 99 |
| <i>Navarin printanier</i> | 100 |
| <i>Bouillabaisse</i> | 101 |
| <i>Veau Marengo</i> | 103 |
| Testina di vitello <i>'en tourte'</i> | 104 |
| <i>Cassoulet</i> | 107 |
| Sogliole alla normanna | 109 |
| <i>Coq au vin</i> | 110 |
| <i>Vichyssoise</i> | 112 |
| Filetto alla Chateaubriand | 113 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| Zuppa di cipolle gratinata | 114 |
| Funghi alla bordolese | 116 |
| Coniglio alla francese | 117 |
| Tartufi al vapore | 118 |
| Sandwich del Commissario Maigret | 119 |

Indice

| | |
|---|-----|
| DUE PAROLE SU MAIGRET E SIMENON | 5 |
| GEORGE SIMENON (NOTA BIOGRAFICA) | 14 |
| INTRIGHI | 15 |
| INTINGOLI | 88 |
| I TOPICI DI MAIGRET | 120 |
| <i>Il Pernod</i> | 120 |
| <i>Il grog</i> | 121 |
| <i>La birra</i> | 122 |
| <i>Il calvados</i> | 123 |
| <i>La pipa</i> | 125 |
| <i>La Brasserie Dauphine</i> | 127 |
| QUATTRO CHIACCHIERE CON COLIN PETER FIELD | 130 |
| INDICE DELLE RICETTE | 135 |

Finito di stampare
nel mese di Gennaio 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)