



## La notte della vita

*Le nostre anime di notte* è l'ultimo lavoro dello scrittore americano Kent Haruf, scomparso nel 2014, pubblicato postumo.

Ci riporta a Holt dove è ambientata la sua *Trilogia della pianura* (*Canto della pianura*, *Crepuscolo* e *Benedizione*) edita da NN. Editore che ha il merito di aver fatto conoscere, ai lettori italiani, un grandissimo scrittore.

Il romanzo *Le nostre anime di notte* è una storia incantevole, delicata, che commuove e fa sognare, dal sapore agrodolce che rimane nel cuore anche se non è a "lieto fine". Da leggere piano, centellinando sapientemente ogni capitolo, godendo il viaggio e la notte, salutandoli Holt e Kent Haruf che resterà per sempre uno degli scrittori che hanno segnato il panorama della letteratura contemporanea mondiale.

Il racconto narra la tenera storia d'amore tra due vicini di casa settantenni considerati ormai vecchi dalla società che non si preoccupano più della loro reputazione. Paradossalmente sono i più giovani, i figli, a criticare questo rapporto tra i due vedovi. È una sera di maggio. Poco prima che faccia buio Addie Moore fa una telefonata a Louis Waters. Vivono da sempre ad un isolato di distanza in Cedar Street, ad Holt. Si conoscono da una vita, si salutano da una vita. Addie fa a Louis una richiesta "stramba": gli chiede se vuole passare la notte da lei. Sono anziani, ormai. Non ci sarà un coinvolgimento fisico. Sarà solo un modo per attraversare assieme le lunghe ore della notte, per farsi compagnia, per sentirsi meno fragili e indifesi quando fuori non c'è più il sole a scacciare la malinconia.

Louis è sorpreso, spaventato, imbarazzato. Sono anni che sua moglie è morta e che vive solo. Non sa come comportarsi ora con una donna. Non vuole essere scortese. Non vuole perdere questa opportunità che la vita gli sta regalando. Addie ha avuto coraggio.

Non ha più voglia di stare sola, di aspettare sveglia che arrivi un nuovo giorno.

La storia entra in punta di piedi e poi avvolge il lettore nelle sue trame.

Il tema del cibo è un intermezzo al racconto a partire da un semplice bicchiere di vino, di birra o di tè freddo, per passare alla preparazione dei *cupcake*. I protagonisti gustano insieme dei pranzi o dei picnic descritti in modo particolareggiato. Cucinare con la nonna permetterà al nipotino di calmare la sua disperazione.

Il figlio di Addie le lascia, per un po' di giorni, Jamie suo figlio.

*Addie, strinse suo nipote fra le braccia mentre cercava di divincolarsi, lo trattenne, lo lasciò piangere e, una volta partita l'auto, lo persuase a rientrare in casa. Riuscì a coinvolgerlo nella preparazione dell'impasto dei cupcake e si fece aiutare a riempire e infornare gli stampi di carta. Più tardi li glassarono.*

Momenti di cucina li troviamo in altri due passi del libro.

Il primo è la cena a casa della vecchia vicina Ruth.

Ruth invita Addie e Luis, con loro c'è Jamie, il nipotino di Addie e Bonnie, il cagnolino preso in canile.

*Per cena mangiarono maccheroni, un gratin di formaggio, insalata iceberg con salsa Thousand Island, fagioli verdi in scatola, pane e burro e tè freddo versato da una vecchia caraffa di vetro, come dessert gelato alla fragola, vaniglia e cioccolato. Il cane era accucciato ai piedi di Jamie.*



Dopo cena Ruth portò Jamie in salotto e gli mostrò le foto alle pareti e sullo scrittoio mentre Addie e Luis sparcchiavano e lavavano i piatti.

I fagioli verdi in scatola? Nell'opera originale l'autore nomina i *green beans* che il traduttore ha tradotto con fagioli verdi, ma credo si tratti dei nostri fagiolini.

Il secondo si riferisce al picnic di Addie e Luis in campagna fuori Holt.

Addie distese una coperta sul terreno pulito, si sedettero e mangiarono pollo fritto, insalata di cavolo, carote tagliate a bastoncino, patatine e olive, poi lei tagliò una fetta di torta al cioccolato per ciascuno.

Per tutto il pranzo bevvero tè freddo. Poi si sdraiarono sulla coperta a guardare i grandi rami verdi dell'albero sotto cui si erano riparati, che una brezza delicata muoveva insieme alle foglie.

Ispirata dal romanzo nel bistrot preparo due pietanze descritte nel menù della cena a casa di Ruth: il **gratin** e la **salsa Thousand island** con cui condisco l'insalata iceberg.

*Gratin di patate e formaggio*: 4 patate lesse, sottilette alla scamorza affumicata, parmigiano, noce moscata, un uovo, sale, pepe e una noce di burro.

Lesso le patate e dopo averle pelate le faccio a fette. Ricopro una teglia con la carta forno, sistemo le patate in un primo strato che spolvero con il sale, il pepe e il parmigiano e ricopro con pezzi di sottiletta. Sistemo un secondo strato di patate e di nuovo la farcitura del primo strato. A parte sbatto l'uovo in un piatto con un po' di sale, lo verso sopra lo sformato e aggiungo dei fiocchetti di burro. Inforno a 180 gradi, in forno già caldo, per il primo quarto d'ora, poi sul grill per dorare e gratinare.

La *Salsa Thousand island rustica* è maionese arricchita con spezie e salsa Worcester.

Ingredienti: un uovo, 240 ml di maionese, 15 ml di salsa Worcester, 1 cucchiaino di miele, 15 ml di aceto, 45 g di cetriolini in agrodolce (ho utilizzato quelli sott'aceto), 30 g di olive nere tritate, 30 g di peperone rosso a cubetti (io non l'ho aggiunto), un pizzico di chiodi di garofano macinati (basta inserirli interi nel mixer, si frullano insieme agli altri ingredienti).

A differenza delle altre ricette della salsa Thousand island questa non prevede l'uso del ketchup, quindi sarà di colore bianco anziché rosato. Lesso un uovo, aspetto che si freddi e tolgo il guscio. Metto tutti gli ingredienti nel mixer e frullo fino a quando si forma salsa densa. Sistemo la preparazione in frigo in un contenitore a chiusura ermetica per almeno un ora. In questo lasso di tempo i sapori si "sposeranno" fra loro. La salsa è un accompagnamento ideale ad un'insalata croccante (l'iceberg è l'ideale). Si può conservare la salsa avanzata in frigorifero, all'interno di un contenitore chiuso, fino ad una settimana.

Se non avete letto il libro di Haruf prendetelo in prestito è veramente una storia piena di poesia oltre che il commiato dell'autore.

Dal libro è stato tratto un film nel 2017: **Le nostre anime di notte** (Our Souls at Night) diretto da Ritesh Batra, con protagonisti i due grandi attori Robert Redford e Jane Fonda.

Il libro è presente nelle raccolte della [biblioteca](#) anche in lingua originale e in una versione audiolibro letta da Sergio Rubini, oltre ad altre opere dell'autore statunitense prima fra tutte la Trilogia della pianura.

Una storia che fa meditare sugli affetti, sulla vecchiaia e la solitudine.

Riflettiamo cucinanti!

MRC

