



BRIGITTE GLASER

DELITTO AL PEPE ROSA

Il primo caso della cuoca Katharina Schweitzer

emons : GIALLI TEDESCHI

BRIGITTE GLASER

DELITTO AL PEPE ROSA

Il primo caso della cuoca Katharina Schweitzer

Traduzione di Antonella Salzano

emons:



© Emons Verlag GmbH

Tutti i diritti riservati

Copertina e progetto grafico: Leonardo Magrelli

Fotografia: © birdys/Photocase.com

Impaginazione: César Satz & Grafik GmbH, Colonia

Titolo dell'opera originale: *Leichenschmaus*

Traduzione dal tedesco: Antonella Salzano

Stampato presso: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2015

ISBN 978-3-95451-493-9

Le citazioni del Faust di J.W. von Goethe sono tratte da: *Faust*, traduzione di G. Scalvini (per la I parte) e di G. Gazzino

(per la II parte); collezione "I classici popolari"; Edizioni Bietti; Milano, ca 1960.

Per me Spielmann era il migliore.

Ci sono cuochi che si catapultano nell'olimpico della *haute cuisine* con raffinati piatti di pesce, altri si conquistano le stelle con squisiti piatti di selvaggina. Spielmann si era affermato con il più modesto tra gli ortaggi: aveva trasformato la patata in cibo per gli dei. Il suo soufflé alla patata e tartufo, il suo gratin al cerfoglio, i suoi *bliny* di patate, i suoi gnocchi in miniatura erano sensazionali: una rivelazione persino per i palati più raffinati. Dopo la pubblicazione del suo best seller *Il tubero*, i verdurari più ambiziosi dovettero arricchire il loro sciatto assortimento di patate senza nome, a pasta compatta o farinosa. Com'erano banali, se confrontate con l'inconfondibile gusto dell'Arnika precoce, della giallissima Leyla, della saporita Granola o del piccolo Cornetto di Bamberga!

Quando Spielmann mandò un fax a Bruxelles per dire che mi voleva nella sua brigata, non ci potevo credere. Roger dovette leggermi la comunicazione tre volte ad alta voce prima che riuscissi a capacitarmene. A quel punto mi sentii al settimo cielo, offrii dello champagne di ottima qualità e di colpo la rabbia per l'avventura di Ecki a Bombay si dileguò. Avevo un posto come *chef garde-manger* da Spielmann! Un posto al quale si erano candidate almeno ottanta persone! Avrei lavorato al celebre Bue d'Oro!

Quando andai a Colonia a firmare il contratto di lavoro, ero più eccitata che alla mia prima comunione. Il tratto in treno da Bruxelles a Colonia lo trascorsi quasi tutto in bagno. L'odore di tortini di patate fritti, che, insieme a una pioggerellina appiccicosa, mi accolse sullo spiazzo davanti alla stazione, mandò ancora più in subbuglio il mio stomaco.

Mi feci spiegare al volo da un tassista la strada per arrivare al

Bue d'Oro, per la prima volta in vita mia passai a piedi davanti al duomo di Colonia e dieci minuti dopo ero seduta nell'ufficio di Spielmann. La stanza, riempita dalla mia presenza e dal fumo di sigaretta di Spielmann, era tappezzata fino al soffitto di attestati e fotografie.

“Lei dunque è Katharina Schweitzer! Qualche irlandese in famiglia, signorina?”

Non c'era colloquio di lavoro in cui non si parlasse dei miei capelli rossi! Spielmann si risparmiò la seconda domanda scomoda sul mio aspetto, forse per via della sua stessa altezza: era sul metro e novanta abbondante e poteva comodamente guardare dall'alto in basso il mio metro e ottanta. La terza domanda, quella sul mio peso, fino a quel momento non l'aveva mai posta nessuno: si erano limitati tutti a pensarla. Non sono esattamente magra, anzi sono cicciottella e, tutto sommato, ho una figura piuttosto imponente. A carnevale non sarei mai potuta passare inosservata, neanche travestendomi con la più anonima delle maschere.

“Lei è davvero una pasticceria fantastica.”

Spielmann imitò l'accento viennese di Gerer in maniera così goffa che scoppiò a ridere, nonostante l'agitazione. Gerer era stato il mio capo a Vienna, era stato lui a raccomandarmi a Spielmann. Anche Spielmann rise e la cosa lo fece vagamente assomigliare a un bambinone cresciuto. Aveva i capelli a spazzola, corti e brizzolati, e il naso ancora più grosso di quanto non apparisse nelle foto che avevo visto.

“Lei ha carattere, non mi è difficile credere che si farà valere nella nostra brigata di maschietti!”

Avevo sentito spesso frasi del genere e ogni volta mi montava la rabbia. La qualifica di chef, nella *haute cuisine*, è appannaggio degli uomini. E più mi avvicinavo a quel tempio sacro, più l'aria si faceva rarefatta. Per noi donne quello è un contesto difficile. Ero molto curiosa di sapere se nella brigata di Spielmann ci fosse anche solo un'altra donna.

Lo squillo del telefono interruppe il nostro colloquio. Mentre Spielmann parlava, osservai le foto appese al muro alle sue spalle. Lui compariva in tutte, ora con Millowitsch, ora con Genscher, ora con Harald Schmidt. Vanitoso come un pavone.

“Ho bisogno di lei nel turno serale,” disse, dopo aver abbassato la cornetta. “Avrà ai suoi ordini un *commis* e un apprendista. Schädele lavora molto bene e il piccolo Storck è un ragazzino in gamba. Non avrà nessun problema. Attaccherà alle diciotto e smonterà quando avrà finito. Ma lo saprà già, visto che è nel settore da un po’. Non serve che le parli degli orari di lavoro in una cucina. Quindi, intesi,” mi tese la mano lunga e magra. “Benvenuta a Colonia!”

Mi alzai e urtai il piede contro un paio di quei pattini a rotelle che vanno tanto di moda.

“Ah, i miei rollerblade! Ci faccio dei bei giri sulla spianata del duomo per rilassarmi.”

Hanno sempre un grillo per la testa, queste star dei fornelli. Alcuni giocano a golf come forsennati, altri si danno alla caccia di selvaggina. A volte, sognando a occhi aperti, penso a quale hobby stravagante potrei dedicarmi, una volta famosa. Il *kitchen-climbing*, magari?

“Venga, le mostro la cucina.” Spielmann spense la sigaretta. “Ha già una sistemazione?”

Non ce l’avevo. Fino a quel momento la ricerca di una stanza non era mai stata un problema, noi cuochi ci diamo sempre una mano a vicenda. Fu così anche quella volta.

“Parli con il suo predecessore,” suggerì Spielmann. “Lui va da Okamoto a Tokyo. Magari lei potrebbe subentrare al suo posto nell’appartamento.”

Mi tenne la porta aperta. Attraversammo un corridoio stretto, passando davanti al bagno riservato al personale, di fronte al quale si trovava un armadietto per ciascun addetto, e mi accompagnò in cucina.

La cucina era una vera bomba. Nel corso della mia vita lavorativa ne avevo già viste parecchie e sapevo bene che un ristorante di prima classe non sempre era garanzia di una cucina di alto livello. Ma lì tutto era impeccabile: il locale era lungo e luminoso, la luce che entrava dalle grandi finestre e dagli stretti lucernai, si infrangeva sui luccicanti piani di lavoro in acciaio inossidabile. Al centro era sistemato un piano cottura di tutto rispetto, con fornelli a gas, piastre per grigliare e friggitrice:

Spielmann aveva già persino le piastre a induzione. Sui ripiani in basso luccicavano padelle di ghisa, pentole in acciaio inox e casseruole di rame. Lo spazio tra i fornelli e i piani di lavoro era molto ampio, ci si poteva lavorare comodamente in dieci, se non addirittura in dodici, senza pestarsi i piedi. Spielmann finse di non sentirsi lusingato dai miei continui “ah” e “oh” e mi accompagnò al bancone passapiatti, posto di traverso rispetto alle postazioni di lavoro, sul quale si appoggiavano i piatti, pronti per essere prelevati dai camerieri. Aprì la credenza sottostante e mi mostrò il suo servizio di porcellana. Era color salmone, con bordi leggermente ondulati, e spesso era messo in contrasto con piatti neri della stessa fattura. Non era esattamente di mio gusto, ma senza dubbio raffinato e costoso.

Spostandoci verso le celle frigorifere, incontrammo Niehauser, il capocuoco di Spielmann. Spielmann fece le debite presentazioni. Niehauser batté i tacchi e fece un inchino formale. Era un pochino più basso e un paio di anni più vecchio di me, in forma, lampadato e, nell'insieme, aveva un aspetto ben curato. Non avevo ancora sentito nulla su di lui e mi sforzai di non etichettarlo su due piedi come un bellimbusto. Spielmann chiarì con Niehauser un paio di dettagli sul menù del giorno, poi mi portò alle celle frigorifere e al deposito delle patate, dov'erano conservate tutte le Arnika, le Leyla e i Cornetti di Bamberga.

Per finire, mi mostrò il ristorante. Un locale grande e immerso nella penombra, di un'eleganza barocca. La sala era arredata con un gruppo di nove tavoli tondi di dimensioni diverse. Palme, banani e felci piantate in pentole di rame separavano i tavoli l'uno dall'altro. Tutto ricordava l'arredamento dei grandi hotel *fin de siècle*. A rafforzare quell'impressione, le tovaglie damascate color crema, le posate in argento inglese, i calici da vino francesi con i bordi dorati e soprattutto il tappeto rosso rubino con pagliuzze dorate. L'unica cosa che mi piacque davvero furono le composizioni floreali sui tavoli: rigogliosi ranuncoli rosa pallido, frammisti a roseline selvatiche ed edera dalle foglioline di un verde delicato. Grosse palme nascondevano un bancone stretto con le bevande e la porta a vento che dava accesso alla cucina. Sull'antica credenza di mogano, dov'erano

conservati gli alcolici, era appoggiato, in bella vista, un bue d'oro, largo circa cinquanta centimetri e alto più o meno trenta. Al di là del fatto che stonasse con il resto dell'arredamento, era anche brutto da vedere.

“Un oggetto orrendo, vero?” disse Spielmann. “Un ricordo di mio zio, dal quale ho ereditato il ristorante.”

Tornammo in cucina attraverso la porta a vento.

Spielmann mi presentò la brigata, che si era appena messa al lavoro. Kraußler, il salsiere, tagliava ossi di pollo e, accanto a lui, una spilungona con i capelli corti, tinti di giallo, arrostitiva delle interiora. Sono sempre felice quando nella brigata ci sono altre donne. Ma quando Sandra Bäumer mi diede la mano per salutarmi e bisbigliò: “Molto piacere,” guardandomi con occhi spenti, capii che mi avrebbe fatta arrabbiare. È difficile che mi sbagli in quel tipo di valutazioni. Ho fiuto per catastrofi e sciagure.

Ma di omicidi al Bue d'Oro non ne ho fiutati. Nemmeno uno.

Il primo omicidio avvenne in un magnifico giorno di inizio estate. Lavoravo da Spielmann già da tre mesi e mi ero ambientata nella brigata. Nella mia postazione di lavoro la collaborazione funzionava bene. Il mio *commis*, Holger Schädele, un ragazzo rotondetto e poco tonico, con la pelle chiara e i riccioli neri, aveva l'aspetto di un puttino svevo. Era balbuziente e quindi parlava poco. L'unica cosa che riusciva a citare in scioltezza era il *Faust* di Goethe. A Stoccarda era stato allievo di Vincent Klinck e lavorava con concentrazione e serietà. Lo stesso non si poteva dire del nostro apprendista, Dany Storck. Andava sempre spronato a darsi una mossa e, quando lo faceva, finiva per urtare contro qualcosa. Ma era impossibile essere cattivi con quel ragazzino impacciato. Il suo sorriso, al quale mancava un dente, era così affascinante che si finiva per perdonarlo subito. Kraußler, che si esprimeva esclusivamente nel colorito dialetto di Colonia, non era solo un cuoco, ma anche un macellaio, un rude sempliciotto, figlio di un mattatore di Poll, che, carne a parte, non amava nulla più del figlioletto e della sua città natale. La sua assistente,

l'apprendista cuoca Sandra Bäumer, era la tipica megera, tanto brava a criticare, quanto a offendersi per qualunque inezia. E poi c'era Pfister, l'alsaziano lentigginoso. L'anima della brigata. Pfister aveva sempre una parola buona o un incoraggiamento per tutti, sapeva riportare la calma nelle situazioni tese e comporre le liti. Aveva quasi quarant'anni e lavorava nella nostra cucina come *chef tournant*, il ruolo più impegnativo in una brigata. Il *tournant* lavora dove c'è bisogno di qualcuno e nel corso di una sera cambia mansione di continuo.

Ricordo ancora perfettamente il giorno in cui avvenne il primo omicidio, perché avevo ricevuto posta da Ecki. Una splendida lettera d'amore che mi aveva rattristato. Perché se ne stava sempre dall'altra parte del mondo? Bombay! Avrebbe potuto imparare la cucina indiana anche a Londra.

In preda alla malinconia, mi misi in cammino per andare al lavoro. Ci andai a piedi, come sempre. Il cielo sopra Colonia sembrava verniciato di blu, l'aria era mite e dolce, carica di profumi estivi. Per la prima volta quell'anno indossavo un vestito senza maniche, di lino fresco. Il colore verde brillante si intonava perfettamente con i miei riccioli rossi. Mi sentivo meravigliosamente bene. Il Reno luccicava sotto il ponte Hohenzollern, il lungofiume brulicava di gente. Il sole invitava a uscire, tutti volevano godersi il caldo, sentire il profumo dei fiori di tiglio, bere una Kölsch all'aperto. Perfetti sconosciuti si salutavano l'un l'altro e allegre risate di bambini riecheggiavano dai sassi del giardino del Reno fin sulla passeggiata lungo il fiume. Mi fermai un istante, con il viso rivolto al sole, e mi lasciai scaldare il cuore, poi mi incamminai lungo il Reno. Mi sarei fermata volentieri in uno dei *biergarten*, per leggere ancora una volta la lettera di Ecki alla luce del sole, ma erano le quattro passate e dovevo andare al lavoro.

Nessuno si accorse che ero in ritardo. Il bel tempo portava il buonumore anche al Bue d'Oro. Kraußler stava affilando il suo coltello a tempo di musica, Sandra Bäumer stava facendo vedere tutte le sue nuove minigonne in pelle prima di indossare gli abiti da lavoro. Pfister fischiava una melodia, Holger mormorava:

“Ecco fiume e ruscelli già liberi dal ghiaccio...” Probabilmente Goethe, nel *Faust*, non aveva scritto versi sull'estate. Quel giorno, anche il nostro capocuoco, il compassato Niehauser, soprannominato “il Generale,” era sorridente.

Spielmann, invece, era scontroso, come sempre nelle ultime settimane. Se non altro quel giorno nulla lasciava presagire uno dei suoi temibili scoppi d'ira. In quei casi si metteva a urlare così forte da fare tintinnare i bicchieri e prendeva a pugni tutto ciò che gli capitava a tiro. Chiunque avesse mai scatenato la sua rabbia doveva nascondersi in fretta, perché non era raro che Spielmann facesse volare una padella. Niehauser restava sempre inerme davanti a quegli accessi di rabbia. Solo il buon Pfister ogni tanto riusciva a placare il capo.

Quel giorno Spielmann rimase in cucina solo per poco. Discusse del menù con Niehauser, intimò un brusco: “Guai-a-voise-fate-le-lumache-come-ieri,” e si ritirò nel suo ufficio.

Complice il bel tempo, nessuno perse il buonumore. Lavorammo di buona lena, non potevamo fare diversamente. Il Bue era al completo, prenotato fino all'ultimo posto. A Colonia c'era la fiera e gli espositori più importanti invitavano i clienti migliori a mangiare da noi.

Tra gli antipasti, la mousse di pesce era la più lunga da preparare. Io mi occupai dei coregoni e invitai Holger a sbollentare il porro. Era già intento a riempire la seconda formina con le striscioline di porro verde scuro, quando Dany Storck ci raggiunse. Con i capelli scompigliati e a corto di respiro, il giovane si profuse in mille scuse. Ero così di buonumore che non lo sgridai, lo spedii semplicemente a sfilettare il pesce. Presto trovammo tutti e tre il nostro ritmo.

Verso le otto iniziarono ad arrivare gli ospiti. Quando c'era la fiera, arrivavano quasi tutti a quell'ora, a piccoli gruppi. Questo voleva dire fare i salti mortali in cucina, perché tutti volevano essere serviti al più presto e dovevano esserci sempre almeno quattro piatti pronti contemporaneamente.

“Al tavolo sette c'è un tipo da favola! Riccioli biondi, naso da Cesare!” Krüger, il capocameriere gay, si divertiva un sacco a nominare ogni giorno il suo uomo della serata.

“Sempre biondo, sarebbe ora che adocchiassi qualche moretino,” scherzò Kraußler, passandogli al volo un petto d’anatra.

Ascoltavo con un orecchio solo. Insieme a Holger e Dany, mi stavo occupando degli antipasti. Krüger aveva bisogno per prima cosa dei nostri piatti e proprio quel giorno Spielmann aveva previsto nel menù un soufflé di romice con salmone in camicia e zabaione al Riesling. I soufflé sono creazioni delicate a base di uova, che non solo vanno cotti a puntino, ma, appena pronti, devono essere subito serviti al cliente, perché possono afflosciarsi da un secondo all’altro. Dany sbollentava il salmone, Holger teneva d’occhio i soufflé e io montavo lo zabaione. Quando Krüger aggiunse alle ordinazioni due tortini di pesce e una zuppa di carote con olio di semi di girasole, Pfister si affrettò ad aiutarci. Così, intorno alle dieci e trenta, consegnato l’ultimo antipasto, ci stavamo godendo una piccola pausa per rifiatore, quando Krüger entrò in cucina terrorizzato.

“Il capo, ho bisogno del capo!” urlò convulso, ansimando per prendere aria, e si precipitò di corsa verso l’ufficio di Spielmann. Pochi secondi più tardi, i due attraversarono in fretta e furia la cucina e sparirono nel ristorante.

“Sembra una faccenda grave,” disse Dany.

“Ma va, Krüger, la checca traghettata-piatti, tende a ingigantire tutto,” disse Sandra. Nonostante avesse tre padelle sul fuoco, alla spilungona non sfuggiva nulla di ciò che accadeva in cucina.

“No, no,” Pfister scosse il capo, “dev’essere successo qualcosa.”

Aveva ragione. Poco dopo Spielmann e Krüger, trafelati e affannati, portarono in cucina una delle grandi sedie del ristorante. Vi stava seduto un uomo con la testa completamente piegata in avanti e le braccia strette intorno alla pancia. Aveva i pantaloni imbrattati di soufflé di romice, il viso bianco come un cencio e gli occhi spalancati.

Mi bastò un attimo per capire cos’era successo: l’uomo era morto.

Krüger si asciugò il sudore dalla fronte con la salvietta, mentre Spielmann respirava a fatica.

“Pfister,” ansimò. “Presto, chiama il 110. Di’ che un cliente è morto durante la cena. Devono passare dal retro, a sirene spente,

se possibile! E tu, Krüger, torna di là e controlla che i clienti rimangano tranquilli. Un po' di diplomazia, una grappa, un Marc offerto dalla casa: tu sai come cavartela!"

"Capo!" si lagnò Krüger. "Siamo al completo! Tutti dalla fiera! Lei sa cosa significa! Sono impietosi, insistenti e brontoloni. Da solo non me la caverò mai e poi mai, neanche con tutta la buona volontà! Quando si spargerà la notizia che l'uomo è morto, smetteranno immediatamente di mangiare, si rifiuteranno di pagare il conto e saranno presi dal panico!" Si lasciò cadere su uno sgabello accanto al passapiatti e si asciugò il sudore dalla fronte.

"Nessuno sa che l'uomo è morto," lo tranquillizzò Spielmann, "e se lei tiene la bocca chiusa, non verrà a saperlo nessuno. Schweitzer!" Spielmann si rivolse a me, "vada di là con lui. Chieda agli ospiti qualcosa sul cibo, si faccia dire cosa hanno gradito di più, sorrida, sia carina! Sa cosa voglio dire!"

Non mi andava per nulla a genio l'idea di dover andare là fuori. Avrebbe dovuto mandare la Bäumer o Pfister. Questo è lo svantaggio di essere grandi e grossi come me. Tutti pensano che chi ha spalle larghe possa sopportare un peso maggiore.

"E cosa dico se qualcuno chiede del morto?"

"Che si è trattato di un incidente, che non sappiamo nulla di più preciso, che il medico arriverà a momenti," Spielmann divenne impaziente, "non dovrete tenerli a bada a lungo, appena arriva il medico, vi raggiungo! E ora muovetevi, ogni minuto è prezioso."

Con movimenti convulsi delle braccia, mi spinse dritta dritta verso l'ingresso della sala. Mentre andavo nel ristorante, mi cadde per un attimo lo sguardo su Niehauser. Fissava il morto sulla sedia, pallido e muto.

"Niehauser, Kraußler," sentii Spielmann insistere alle mie spalle, "datemi una mano, portiamo il morto nel mio ufficio."

"Non posso," balbettò Niehauser. "Non posso prendere quella sedia. Scusatemi." Si era fatto ancora più bianco e corse alla toilette tappandosi la bocca con entrambe le mani.

Pfister e io ci guardammo meravigliati. Fino ad allora il Generale non aveva mai perso il controllo.

Spielmann scosse la testa.

“Vorrà dire che ci penserò da solo. Avanti, Kraußler, aiutami! Voi tutti, al lavoro. Dobbiamo assicurarci che là fuori abbiano da mangiare. Pfister, prenda il posto della Schweitzer!”

“Si metta un grembiule pulito!” mi sibilò Krüger all’orecchio. “Guai a lei se mi fa fare una figuraccia là fuori!”

“Non credo che se la caverà da solo,” ribattei.

Ma a quel punto si era già stampato in faccia il suo sorriso cerimonioso da cameriere e aveva spinto la porta che dava sulla sala. Mi rassettai la casacca da cuoca, rivoltai il mio grembiule e lo seguì.

A una prima occhiata, in sala non c’erano tracce del fatto che fosse appena morto un uomo. Krüger in cucina aveva ingigantito le cose. Tutti gli ospiti erano seduti al loro posto, chiacchieravano, mangiavano, ridevano. Tra il tappeto spesso e le piante che facevano da divisorio, si avvertivano solo un leggero mormorio, il tintinnio di bicchieri e il rumore di posate. Fu un uomo robusto, sulla sessantina inoltrata e con un foulard costoso, seduto al tavolo cinque, a rompere quel brusio di sottofondo con una fragorosa risata. Krüger si affrettò verso il tavolo due, dove era seduto da solo un uomo mingherlino che lo aspettava con aria interrogativa. Doveva essere il commensale del morto. Krüger sussurrò qualcosa, si diresse alla credenza in mogano e tornò al tavolo con una bottiglia di grappa Trester. Il mingherlino vuotò il bicchiere in un sol sorso e fissò lo sguardo sui quadri appesi al muro. Erano incisioni di varietà di frutta e verdura rare o, in qualche caso, estinte. Krüger venne chiamato al grande tavolo tre, dove il tipico giovane manager rampante, vestito con eleganza affettata, si lamentava a gran voce che il suo antipasto di pesce non fosse stato ancora servito. Da uno dei piccoli tavoli davanti alla vetrata che dava sulla strada, mi fece cenno un ciccone piccolo di statura e con i capelli rossi.

“Signorina, ci porti ancora un po’ di quel delizioso vinello,” disse con un’inconfondibile cantilena renana, indicando la bottiglia vuota accanto a lui. Sulla sua cravatta notai tracce di salsa e la camicia gli stava così stretta che temetti di essere colpita di lì a poco da un bottone impazzito.

“E, dica, il signore si è ripreso?”

“Non lo sappiamo, ma il medico sta arrivando.”

“Quando l’hanno portato via, bianco come un cadavere, sembrava una cosa seria,” aggiunse la donna seduta al suo fianco.

“Non preoccupatevi, sta bene, considerate le circostanze.” Formulai questa bella risposta e, chi lo sa, magari non era nemmeno una bugia.

“Sono cose che non capitano spesso. Cosa fate in quei casi? Dove lo avete portato?” La donna voleva sapere tutto, per filo e per segno.

“Nell’ufficio del capo c’è un divano.”

“Quel tizio ha mangiato pesce?”

Dio, quanto era irritante, pensai, sforzandomi di sorridere.

“Non ci pensare, tesoro,” il grassone rassicurò la moglie dandole dei colpetti sulla mano, “una volta stava per soffocare mangiando un piatto di pesce,” mi spiegò.

Il compagno di tavolo del morto chiese un altro bicchiere di grappa. Krüger era ancora alle prese con il giovane manager. A quel punto, mi scusai con i renani e presi la bottiglia di Trester.

“Condoglianze,” dissi, mentre riempivo il bicchiere.

“Condoglianze? Conoscevo a malapena Schwertfeger. Una cosa piuttosto sgradevole. Volevamo concludere un affare. Avevamo quasi raggiunto l’accordo. Era cosa fatta ormai. Mi prepari il conto, non riesco proprio più a mangiare niente.”

“Naturalmente. Il mio collega arriva subito.”

Raggiunsi in fretta il tavolo tre e sospinsi Krüger dietro un banano.

“Il signore laggiù ha chiesto il conto.”

“Non può mica scomparire nel nulla! Sapevo che sarebbe stata una scocciatura,” si lamentò Krüger.

“Gli versi ancora un po’ di grappa, io chiedo a Spielmann come ci dobbiamo comportare.”

In cucina, Spielmann era impegnato in una conversazione animata con due poliziotti.

“Schweitzerina!” mi chiamò a sé. “Mi prenda in fretta il blocchetto delle ordinazioni sul bancone delle bevande. E dica a Krüger di pregare il signore che era seduto al tavolo di Schwertfeger, sì sì, il morto si chiamava così, di passare quanto prima dal

mio ufficio, così che i signori poliziotti possano annotarsi nome e indirizzo per eventuali indagini.”

Tornai velocemente con il blocchetto. Spielmann lo aprì e lo mostrò ai poliziotti.

“Qui, vedete, non è assolutamente necessario annotarsi i nomi e gli indirizzi di tutti gli ospiti. Nel nostro locale è obbligatoria la prenotazione.” Indicò le registrazioni. “Il tavolo numero quattro è stato prenotato dal segretario di stato Hassenkötter, il tavolo sette dalla dottoressa Engelhard, dell’ufficio stampa della WDR, al tavolo due c’era il signor Schwertfeger, il tre, il cinque e il nove sono ospiti della fiera. Per ogni tavolo c’è una prenotazione con nome e numero di telefono. E non avete sentito cos’ha detto il medico? Un infarto! Una cosa tragica, ma naturale!”

“Per ora si tratta di una diagnosi provvisoria,” lo corresse uno dei poliziotti, gonfiando il petto.

L’altro continuava a guardare l’orologio e, a un certo punto, disse al suo collega: “Andiamo, va bene così. Penso che per ora la lista degli ospiti e i nominativi del personale siano sufficienti.” Poi domandò a Spielmann: “Può farcene una copia?”

Spielmann acconsentì. Poco dopo congedò gli agenti.

“Perché è venuta la polizia?” gli domandai.

“Li ha chiamati il medico. È tenuto a farlo. Decesso per cause ignote. Semplice routine. Sono contento di averli convinti a non prendere le generalità di tutti gli ospiti. Gli sbirri al Bue d’Oro, ci mancava solo questa. Come vanno le cose là fuori, Schweitzerina?”

Non aspettò la mia risposta e continuò a parlare. “Vado a vedere se Krüger ha ancora bisogno di aiuto o se riesce a cavarsela da solo. Controlli che vengano serviti i dessert, poi, se Dio vuole, potremo chiudere.”

Diedi un’occhiata al foglietto delle ordinazioni sul passapiatti. Mancavano ancora all’appello i dessert per quattro tavoli.

“Sono tornata,” dissi a Pfister.

“Allora?” chiese indicando la porta a vento.

“Preferisco lavorare da questa parte,” dissi, e gli raccontai quello che avevo visto.

“Manda i ragazzi in pausa, hanno sgobbato finora,” disse. Come

ho già detto, Pfister era l'anima del locale, anche in una serata del genere. Feci riprendere fiato a Dany e Holger e presi il sorbetto al lampone dal frigorifero.

“Hai mai vissuto qualcosa di simile?” chiesi a Pfister, guardando una sottilissima sfoglia di wafer belga con due palline di sorbetto.

“Quando ero a Berna, da Hürlimann, un cuoco ebbe un attacco di epilessia,” disse, “ma poi tutto si sistemò. E tu?”

“Mai. Tutto molto strano. Dov'è la menta?”

“A Niehauser serviva ancora qualche fogliolina. Forse il vaso è sul passapiatti. Oggi al Generale non ne è andata bene una. La cosa gli ha dato allo stomaco. Guarda, non ha ancora ripreso colore.”

Presi la menta. Niehauser era davvero ridotto uno straccio.

“Il morto è ancora nell'ufficio di Spielmann?” chiesi a Pfister.

“No no, gli infermieri l'hanno portato via.”

“E che ne sarà adesso del cadavere?”

“Lo stai chiedendo alla persona sbagliata,” disse Pfister. “Obitorio, autopsia, qualcosa del genere.”

“Questo Schwertfeger mangiava spesso qui da noi?”

“Lo puoi chiedere dopo a Krüger. Quali dessert devono ancora uscire?”

“Due parfait After Eight, una crêpe alle fragoline di bosco, un parmigiano con aceto balsamico. Il morto aveva già ordinato il dolce?”

“Ora non andare sul macabro!”

“Dove sono i parfait e la crêpe?” tuonò Niehauser.

Ci concentrammo sul lavoro. Pfister sbatté le uova e io tagliai a fettine il parfait. I ragazzi rientrarono dalla pausa e presto finimmo di preparare tutti i dolci. Verso l'una la cucina era pulita e potemmo andare a casa.

La cucina è un posto meraviglioso: piani di lavoro cromati e brillanti, fornelli tirati a lucido, mestoli, fruste per montare a neve, palette, ciotole, pentole, spatole, casseruole. Per me il mo-