

ROMANZO: La stanza della morte (Jeffrey Deaver)

Squadra partecipante: Matteo Bischi e Martina Poggiali

RICETTA:

(p. 36)

Jacob Swann prepara la cena per Annette (la escort con cui passa la notte prima di ucciderla):

La camera del motel disponeva di un cucinino e Jacob Swann aveva preparato una cena da consumare a tarda ora. Al suo arrivo a Nassau aveva fatto la spesa: capretto, cipolle, latte di cocco, olio, riso, salsa piccante e spezie locali. Aveva staccato con perizia la carne dalle ossa, l'aveva tagliata a bocconcini e aveva marinato la polpa nel latte. Alle ventitré lo stufato, dopo sei ore di cottura a fuoco lento, era pronto. Avevano mangiato e bevuto un notevole vino rosso del Rodano

IMPORTANZA DEL PIATTO NEL TESTO:

Si tratta di uno dei romanzi noir con protagonista l'investigatore Lincoln Rhyme, il detective della maggior parte dei romanzi di Deaver. E' completamente paralizzato, muove solo la testa e la mano destra con la quale aziona i pulsanti della sua modernissima sedia a rotelle, ma non riesce a premere il grilletto di una pistola. Risolve i casi grazie alla forza della logica e una grande mole di dati che riesce a ottenere attraverso le più sofisticate tecniche informatiche e chimico-fisico-biologiche.

Una delle caratteristiche dei romanzi noir di Deaver è la particolare scelta degli assassini. In questo caso si tratta Jacob Swann, un sicario/torturatore, appassionato di cucina e cuoco nel tempo libero, che vede la preparazione di un omicidio come una ricetta di cucina e usa lo stesso coltello con cui taglia la carne dei suoi piatti preferiti per torturare le sue vittime.

L'importanza della ricetta nella trama del romanzo si evince dal seguente passo:

Pag. 539: Interrogatorio di Swan, accusato dell'omicidio di Eduardo de la Rua.

Lincoln Rhyme: "E abbiamo trovato tracce di salsa piccante sugli indumenti di Eduardo del la Rua. Pensavo venissero dalla colazione fatta la mattina del 9 maggio. Ma, conoscendo la sua passione per le arti culinarie, mi domando se la sera prima di ucciderlo lei non abbia cucinato. Magari ha preparato la cena per Annette prima di ucciderla. Sarebbe interessante esaminare la sua valigia e i suoi abiti e vedere se ci sono tracce collegate."

Swann era ammutolito.

In generale, il collegamento fra romanzo e ricette di cucina che vi compaiono è espresso direttamente all'autore in una intervista di Luca Crovi del 30 Luglio 2013:

Deaver: "Costruendo Jacob Swann, 'il piccolo macellaio', non ho resistito e gli ho regalato una delle mie più grandi passioni. Sono infatti anni che mi diletto a cucinare. D'altra parte mi sono trovato a pensare che un torturatore e uno chef hanno molto in comune. Sono entrambi specializzati nello spellare, affettare, bollire. Una cucina assomiglia molto a una sala delle torture. In entrambi i luoghi ci sono coltelli affilati, martelli per pestare la carne, pentole per bollire l'olio, fuochi accesi. Certe analogie mettono davvero i brividi.

Note sulla realizzazione della ricetta.

☑ Come salsa piccante è stata utilizzata salsa messicana, dato che l'intera vicenda del romanzo si svolge in America centrale;

☑ Il latte di cocco lo abbiamo ottenuto mettendo a frullare farina di cocco con acqua (un consiglio che abbiamo trovato in internet come metodo sostitutivo delle confezioni di latte di cocco, comuni in USA ma non in Italia)