

Giacomo Guidetti

Le mele

4 drammi sul tema del frutto proibito

pag. 2 - **Le mele della Genesi** (o la Genesi delle mele)

pag. 6 - **Le mele della Discordia** (o la Discordia delle mele)

pag. 8 - **La mela della bohème** (*storiela*)

pag.10 - **Una mela al giorno...**

Le mele della Genesi (o la Genesi delle mele)

Dramma in due tempi e dieci scene

Personaggi: Eva, Adamo, il Serpente

Primo tempo – Nel giardino dell'Eden

Scena 1^a

Adamo, non conoscendo la necessità di dedicarsi a un lavoro che non è stato ancora creato, si è totalmente immerso nella soluzione di un passatempo; ma poiché neanche il tempo è stato ancora creato e quindi non può passare, il giochetto non si risolve mai.

Entra Eva con una mela e si dispone dietro di lui.

Eva – Adamo..., Adamo la vuoi la mela?

Adamo – Dopo.

E. – Guarda: è bella!

A. – Dopo, dopo.

E. – E' buona! *(dà un morso alla mela)*

A. – Ho detto dopo.

E. – E' buonissima! *(le dà un altro morso, con più gusto)*

A. – Dopo, ho detto dopo!

E. – Squisita! *(c.s.)*

A. – Se ho detto dopo ho detto dopo!

E. – Magnifica! *(c.s.)*

A. – Doopoo!

E. – Straordinaria! *(c.s.)*

A. – Uffa! Dopo!

E. – Sublime! *(c.s. – della mela resta il torsolo)* Ma insomma, non hai fame, almeno un po'?

A. – *(si gira, spazientito)* Sì!

E. – Io no. *(gli porge il torsolo ed esce)*

Scena 2^a

Con ostinazione Adamo continua a cercare l'impossibile soluzione del passatempo.

Eva rientra e gli si avvicina con un'altra mela.

E. – Adamo, la vuoi la mela?

A. – Ora non posso.

E. – Guarda com'è bella! *(entra il Serpente e le si avvicina)*

A. – Ho detto che ora non posso.

E. – E' appetitosa..., *(il Serpente le prende la mano, se la accosta alla bocca e dà un morso alla mela)*

A. – Non posso!

E. – ...dolce..., *(il Serpente dà un altro morso alla mela)*

A. – Non posso!

E. – ...saporosa..., *(c.s.)*

A. – Ora non posso!

E. – ...gustosa..., *(c.s.)*

A. – Non posso!

E. – ...ottima..., *(c.s.)*

A. – Ho detto che non posso!

E. – ...deliziosa! *(il Serpente dà l'ultimo morso alla mela e va via)*

A. – *(si volta)* E va bene: dammi 'sta mela! *(Eva gli porge il torsolo)* E la polpa?

E. – Era bacata! *(si allontana)*

Scena 3^a

Adamo, resosi finalmente dell'inutilità dei suoi sforzi, smette di giocare.

Ritorna Eva.

A. – Mi è venuta fame.

E. – Le mele sono finite.

A. – E che mi è rimasto?

E. – Solamente una pera.

Adamo esce.

Scena 4^a

Eva, che non ha mai avuto modo di farsi una cultura, assennatamente pensa che non avendo nient'altro da fare tanto vale farsela adesso; si reca ad una panchina a leggere un libro.

Entra il Serpente e le si siede accanto mostrandole una mela particolarmente bella.

Serpente – Biancaneve..., Biancaneve, la vuoi la mela?

E. – *(continuando a leggere)* Io sono Eva!

S. – Eva, la vuoi la mela?

E. – *(c.s.)* E' la stessa di Biancaneve?

S. – Sì, guarda com'è invitante!

E. – *(c.s.)* Allora non la voglio: è stregata!

S. – Ma dai, credi ancora alle favole?

E. – *(c.s.)* Ti ho detto di no! Vattene!

S. – Ma guardala: è una meraviglia!

E. – *(sbircia velocemente, poi riprende a leggere)* Lasciami stare, sono già impegnata!

S. – Non sai cosa ti perdi: non l'hai mai vista una mela così!

E. – *(c.s.)* Ho detto vattene!

S. – Almeno un morso, dai! Guarda che gioiello della natura!

E. – *(c.s.)* Non ci riesci a provocarmi: levati dai piedi!

S. – Dillo che la vorresti e hai solo paura che qualcuno se ne accorga. Ma non ti vede nessuno!

E. – Non la voglio, non la voglio e basta!

S. – Sì che la vuoi, è solo che ti piace farti pregare. *(le fa roteare la mela sotto agli occhi)* La vuoi..., la vuoi..., la vuoi... E va bene, allora la do a qualcun'altra!

Fa per ritirla, ma Eva prontamente gliela scippa di mano. Entra Adamo, il Serpente lo vede e va via.

A. – *(vede la mela)* Chi te l'ha data?

E. – Me l'ha portata il tuo serpente.

A. – Io non ho alcun serpente.

E. – Allora sarà stato il serpente di qualcun altro.

Eva si alza e si allontana con la mela, poi esce anche Adamo.

Scena 5^a

Eva ritorna alla panca con il libro. Poco dopo rientra Adamo.

A. – L'angelo mi ha detto che dobbiamo andarcene da qui.

E. – Perché? Non si sta male.

A. – Dice che tu e il Serpente vi siete sbafati un intero albero di mele!

E. – E va bene, andiamocene. *(si avviano verso l'uscita)* Però, Ada', vedi di procurarti un serpente!
Escono.

Secondo tempo – Fuori dall'EdenScena 6^a

Eva e Adamo camminano andando incontro al loro destino.

E. – Allora ce l'hai il serpente?

A. – Sì.

E. – E dov'è?

A. – E' nascosto sotto i vestiti.

E. – Perché lo tieni nascosto?

A. – E' vietato andare in giro con un serpente a vista!

E. – Ma nel giardino poteva andare dove voleva.

A. – Quello era il suo habitat naturale.

E. – E non pensi che lo sanno già tutti che hai il serpente addosso?

A. – Lo sanno, ma fanno finta di non saperlo.

E. – Perché?

A. – Per non essere costretti a rimmetterlo nel suo ambiente.

E. – E questo a loro procura fastidio?

A. – Sì. Si sono accorti che con lui in circolazione il paradiso era imperfetto, e questo non è ammissibile.

E. – Così poi possono dare la colpa a noi?

A. – Precisamente.

Scena 7^a

Eva e Adamo continuano ad andare incontro al loro destino.

A. – Ho pensato che è una fortuna che ci sia io: senza di me il serpente non ti servirebbe a niente.

E. – Forse non te ne rendi conto, ma sei tu che senza il serpente sei superfluo!

Scena 8^a

Eva e Adamo, inesorabilmente, continuano ad andare incontro al loro destino.

E. – Non ho capito qui come ci sfamiamo!

A. – L'angelo mi ha lasciato portar via dei frutti.

E. – E che aspetti? Tirane fuori uno!

A. - (*tira fuori un torsolo e glielo porge*) Ecco!

E. – Ma questo è un torsolo!

A. – Questo è ciò che ci compete: il vero frutto della mela. La polpa non serve, va scartata.

E. – Non serve? Tu ritieni che non serve?

A. – Io no, ma loro sì!

E. – E allora perché ce l'hanno messa?

A. – Per lasciarti la libertà di scartarla.

E. – Sai, non ho mai sentito una cosa più cretina di questa!

A. – E' che sei ancora molto giovane e di cose ne hai sentite ancora poche.

E. – Sì?

A. – Sì!

Scena 9^a

Eva e Adamo, benché comincino a mostrare i segni della stanchezza, non possono fare altro che andare incontro al loro destino.

A. – Convinciti: se ci hanno cacciato dal paradiso la colpa è tua!

E. – E che ci restavamo a fare? Tanto le mele erano finite!

A. – Ma qui non puoi fare come ti pare, qui vige la proprietà privata, non è come lì.

E. – Lì allora potevo!

- A. – No, neanche lì. Ma almeno potevi scegliere di non farlo.
 E. – E qui?
 A. – Qui pure.
 E. – Allora che differenza c'è?
 A. – Non lo so... forse è una questione di forma. Però lì soprattutto non dovevi mangiare le mele: quello è il più grave dei delitti.
 E. – Allora qui lo possiamo fare!
 A. – No, neanche qui.
 E. – Chi ce lo impedisce?
 A. – L'angelo!
 E. – E ci sta sempre a guardare?
 A. – Sempre!
 E. – Non ha niente di meglio da fare? Con tutto quello che succede qui – ecatombi, catastrofi, l'Apocalisse...! – lui pensa solo a guardare quello che facciamo noi?
 A. – Proprio così. Ce l'hanno messo apposta.
 E. – E non può andare a mangiarsi una bella mela, invece di fare il guardone?
 A. – Gli angeli non mangiano le mele.
 E. – Allora ho capito perchè qualcuno di loro ha preferito diventare un serpente!

Scena 10^a

Eva e Adamo continuano a marciare in direzione del loro destino, che però fa di tutto per non farsi incontrare. Eva allora tira fuori la mela che le aveva dato il Serpente e la mostra ad Adamo.

- A. – Ma questa è la mela che ti ha dato il Serpente!
 E. – Sì. Bella, vero?
 A. – E' una mela stregata e la tenevi nascosta, quindi tu non sei altro che uno strumento del demonio!
 E. – E questo cosa comporta?
 A. – Comporta che se ti assecondo commettiamo un peccato originale.
 E. – Cos'ha di originale?
 A. – Ha che... che... Non lo so! Facciamo una cosa: mangiamoci 'sta mela così poi lo sappiamo.
 E. – Qui? E se fra tutta questa gente si fosse nascosto l'angelo mascherato?
 A. – Hai ragione! (*le dice qualcosa in un orecchio, poi al pubblico*) Scusateci un attimo, abbiamo una commissione da svolgere.

Escono lentamente, facendo gli indifferenti. Intanto entra il Serpente.

Serpente – Furtivamente mangiarono quella mela stregata, poi nascosero il torsolo nel terreno e ne nacque un albero; quindi ne mangiarono i frutti e ne nacquero mille alberi, e da questi mille di mille e così via. Fu così che il mondo si riempì di mele, di Eve, di Adami e di serpenti, e poiché quella originaria era la mela stregata di Biancaneve, si moltiplicarono anche le favole. Ma a queste, ovviamente, non ci ha mai creduto nessuno.

Fine della Genesi.

Le mele della Discordia (o la Discordia delle mele)

Personaggi: 2 donne e un uomo

Scena: Un tavolino con due sedie su due lati opposti. Al centro del tavolino, spostata verso il pubblico, è poggiata in evidenza una bella mela lucida.

L'uomo è seduto fra il pubblico.

Le due donne entrano da lati opposti, ognuna con un beauty-case, si siedono e preparano cosmetici ed attrezzi. Durante le battute si truccano, - con rossetto, fard ed altro - ogni tanto osservando attentamente la mela, come per trarne ispirazione, e controllando le azioni dell'altra. E' evidente che fra le due è in corso una competizione. Le battute sono rivolte al pubblico.

1^a donna – Ecco per voi la ricetta per un'autentica squisitezza: la *Charlotte du pommes à la Westphalienne!*

2^a donna – Eccovi come preparare qualcosa di veramente speciale: le *Pommes farcies à la Rhénanienne!*

1^a – Prendete le vostre belle mele: le sceglierete secondo le offerte della stagione fra le tante, tantissime varietà che si producono. Potete prenderle quasi acerbe o piuttosto avanzate, purché ben sode, ma meglio se al giusto grado di maturazione.

2^a – Scegliete le mele del colore che più vi aggrada, o anche del colore che meglio si armonizza con le stoviglie che metterete in tavola: rosse, bionde, verdi, variopinte, variegate..., insomma secondo i gusti o la moda del tempo.

1^a – Della forma potete anche non curarvi: spesso vanno meglio quelle irregolari, la scelta è affidata alla vostra sensibilità, ma non dovete assolutamente sottovalutarne il profumo.

2^a – Le sagome possono avere la loro importanza: ve ne sono di più o meno tonde, più o meno slanciate, robuste, svasate, rastremate...: giudicate in base all'architettura che vorrete creare!

1^a – Sbucciatele. Esistono molti modi per levar loro la scorza: praticando sulla superficie dei solchi longitudinali e lasciando poi scorrere una lama sotto la pelle, oppure con un elegante taglio a spirale dalla sommità alla base, o ancora con un semplice pelapatate. Denudatele però con garbo e parsimonia e non sprecate la polpa aderente alla buccia, la più ricca di sostanze aromatiche.

2^a – Lavatele strofinandole leggermente con le mani, o sotto un getto deciso – ma non violento! – d'acqua fredda o appena tiepida, non calda per non anticiparne la cottura: in tal caso ponetele su un fianco e tenetele, che altrimenti si sistemerebbero spontaneamente dritte o rovesciate sfavorendo, per il rimbalzo sulle parti incavate e sporgenti, lo scorrimento uniforme dell'acqua. Se poi volete migliorarne l'aspetto potete asciugarle e lucidarle con un panno morbido, molto morbido, che non lasci segni sulla superficie.

1^a – Tagliatele in quarti, e una volta che le avrete liberate del cuore tagliatele ancora in pezzi più piccoli. Fatele prima saltare in una casseruola per non più di cinque minuti, poi disponetele a strati in un apposito recipiente, che avrete intonacato con una noce di burro e spolverato con dello zucchero o del miele, se più vi aggrada, e bagnatele con qualche goccia di liquore: brandy, rhum, porto, marsala..., quello che ritenete sia il più adatto ai gusti dei vostri commensali.

2^a – Sbollentatele in acqua, leggermente dolcificata, ma brigatevi di non farle ammollare per eccesso di cottura. Non abusate mai con il calore, per non distruggerne l'aroma. Toglietele, scolatele - ma poche per volta! - in uno staccio, e non fatele freddare troppo. Praticate un foro longitudinale, con l'apposito cavaorsolo o un coltellino sottile, ed estraete la parte centrale.

Guarnite il foro inserendo nel vuoto lasciato dalla sottrazione ciliege sciropate, frutta di bosco, uva sultanina, canditi o frutta sotto spirito, se vi piace forte.

1^a – Aggiungete, a piacere, dell'uva di Corinto lasciata a bagno in acqua tiepida per un'ora, qualche goccia di limone e un po' di cannella. Fate riposare, affinché i pezzi si imbevano ben bene del dolce e del liquore.

2^a – Le mescolanze con altri frutti vanno però ben studiate, non sempre sono felici: frutti troppo molli non si sposano con quelli più sodi, né frutti troppo saporosi con altri più sciapi: i primi prenderebbero il sopravvento. E bisogna ben valutare i profumi, molto importanti: un odore troppo intenso uccide quello delicato. Valutate, insomma, in maniera corretta le proporzioni, al fine di esaltare e non deprimere sapidità ed aroma.

1^a – Fate rosolare finché vi resterà del liquido, ma con la massima attenzione: che le mele non si spappolino! Raccoglietele e lasciatele scolare in un setaccio. Spargetevi sopra dell'altro zucchero, profumato con il grattato d'una scorza di limone.

2^a – Punzecchiate le mele sul ventre con una punta, per favorire l'assorbimento del sugo, ma che i fori siano davvero sottili, che non si lacerino e non lascino penetrare troppa acqua! Ponetele allora, l'una accanto all'altra, in una pentola di altezza adeguata calcolando per ognuna un quinto di vino bianco, mezzo bicchiere d'acqua e la giusta quantità di zucchero. Non eccedete col dolce: benché i frutti acidi ne richiedano di più, il troppo zucchero stomaca e distrugge il sapore naturale della frutta!

1^a – Preparate uno stampo con altro burro e polvere di zucchero, ponetevi dei biscotti freschi, tagliati in fette sottili, aggiungete le mele, del cedro candito e dell'altro liquore – ma non esagerate, che non diventino troppo spiritose! – assestate bene e ricoprite con altri biscotti, infornate a calore moderato, poggiando la forma su una lamiera di latta cosparsa con un mucchietto di sale da cucina, o anche, se vi capitasse di avere a disposizione un camino o un barbecue, in mezzo a cenere ardente.

2^a – Fate sobbollire e rivoltatele spesso: che non si attacchino! Ma con cura meticolosa: che non si rompano! Tastatele con una forchetta per sentirne la morbidezza. A mezza cottura toglietele dal tegame e disponetele in una terrina adatta al forno, ma che faccia poi la sua bella figura anche a tavola. Lasciate che il sugo rimasto in pentola si concentri: deve ridursi a colare denso da un cucchiaino. Schiumate, che non diventi amaro, e versatelo infine sulle mele.

1^a – Attendete che il biscotto diventi croccante e d'un bel colore rossiccio. Togliete la charlotte dalla forma e passatela su un adeguato piatto rotondo, polverizzando ancora, se credete, con zucchero a velo.

2^a – Potete aggiungervi, a piacere, dell'altra salsa di mele (la *Apfelkraut* dei tedeschi) preparata con succo spremuto in una tela di mele e pere cotte, a sua volta rappreso con zucchero e conservato in vasetti di vetro. Infornate la terrina, e dopo la cottura lasciate un po' raffreddare.

1^a – Versatele sopra un bicchiere di brandy o rhum.

2^a – Al momento di servire guarnite con qualche frutto sotto spirito di bella presenza.

1^a – Accendete e portatela in tavola fiammeggiante!

2^a – Coprite con una nuvola di candida panna montata e servite!

Le due donne, truccate fino all'esagerazione, si fermano e restano in posa per lasciarsi guardare. L'uomo, tra il pubblico, applaude.

Uomo – Complimenti! Quand'è che si possono assaggiare le torte?

1^a – Cosa?! Vattele a comprare in pasticceria!

2^a – Ma per chi ci hai preso, stronzo!

Le due, infuriate, raccattano alla meglio i loro arnesi e se ne vanno.

L'uomo, stupito, si avvicina timidamente al tavolino, afferra la mela, la osserva con attenzione e le dà un morso.

Uomo – (al pubblico, sussurrando) Passa al biologico! (esce continuando a mangiare la mela)

Fine della Discordia

La mela della bohème (storiella)

Personaggi: il Narratore – il pittore Varela – Carmela

- Narratore** - E' la storiella di Ignacio Varela,
pittore bohémienne che non pagando mai una bolletta
lavora preferibilmente (o soltanto) a lume di candela.
Mentre spennella la tela e miscela i colori nella vaschetta,
lui sogna Fiorella, Elisabetta, Manuela...
(insomma, qualche bella e provetta modella),
ma non potendo pagare una benché micragnosa parcella,
fintanto che non troverà la sua facoltosa clientela,
può andar bene ugualmente
una volenterosa (magari un po' vanitosa) vicina di casa.
All'idea (quella sì luminosa) si gasa.
- Varela** - Carmela! E' graziosa, solo un po' rotondetta,
ma poi col *pennelo* la faccio più *snella*!
- Narratore** - "Si dice 'snella', Varela!"
E' un po' titubante, poi osa e bussa alla sua porticella.
- Carmela** - "Chi è?"
- Varela** - "Buonasera Carmela, vuoi far la *modela* per me?"
- Carmela** - "Perché?"
- Varela** - "Per il quadro che ho in mente solo tu sei perfetta!"
- Narratore** - Benché a malavoglia, dopo qualche insistenza lei accetta,
e smangiucchiando una stimolante pizzecca con la mozzarella filante
varca la soglia della tenebrosa stanzetta.
- Carmela** - "Che buio che c'è, non si vede una mazza!"
- Varela** - "E' l'impressione del primo istante:
basta muoversi con la necessaria cautela.
Dai, Carmela, ora levati quella giacchetta!"
- Narratore** - La ragazza non ha molta esperienza, ma non manca di buona loquela.
- Carmela** - "Ma, Varela, qui dentro si gela! Non ce l'hai una stufetta?"
- Varela** - "Tanto il freddo fra un po' non si sente."
- Carmela** - "Ma che razza di posto! Sarà il genio e la sregolatezza,
ma qui dentro si abbonda solamente in scarsezza!"
- Narratore** - Ugualmente lei esegue, scoprendo un bel braccio tornito
e la sagoma d'una pancetta sulla gonna che un po' le va stretta.
Lui le porge una mela renetta.
- Carmela** - "No, grazie. Ho appena cenato con un po' di bollito,
mortadella, porchetta e qualche polpetta."
- Varela** - "E' per la posa! Non la devi mangiare, Carmela:
tu sei Eva col frutto proibito!"
- Narratore** - Da lei giunge intanto un seducente odor di frittella
che gli stimola un non ben definito appetito.
- Varela** - "Che buon profumo! E' *ó di scianela*?"
- Carmela** - "Ma no, forse è quello delle crocchette in padella."
- Narratore** - Lui, già alquanto stordito, le dice spedito:

- Varela** - “Levati pure la camicetta!”
- Narratore** - Ma manco lei sgancia il primo bottone che, illuminata dalla lucetta, trapela il colorito sfumato d’una mammella. (Insomma: s’intravede una tetta) Per l’emozione Varela fa una mezza piroetta e quasi saltella, emette un ruggito (anzi piuttosto un grugnito) e un poco balbetta. Ma Carmela ha mangiato la foglia (anche quella!), o almeno un poco sospetta.
- Carmela** - Ma non è che questo m’imbroggia? Che m’ha preso per una ninfetta?
- Varela** - “Le-levati tut-to il vestito: via pu-pure le cal-ze e la gon-na!”
- Narratore** - Carmela è interdetta e di più non si spoglia.
- Carmela** - Ma questo non ha mai visto una donna!
Gli fosse venuto qualche prurito?
Cosa si è messo nella zucchetta?
“A Vare’, non ti vorrai mica mangiare la mela con me?”
- Varela** - “Che sciocchezza! Che vai pensando, Carmela!?
Se avessi voluto mangiare la mela, allora era meglio Michela!”
- Carmela** - “Ah, ma che gentilezza! E che sono: una vera schifezza?”
- Varela** - “Ma no, tu sei una *belezza*, sei sempre una *stela*!”
- Narratore** - “Stella!”
Io ti darò una fama perenne,
- Narratore** - “Si dice 'fame'!”
- Varela** - - ho capito! –
e sarai sempre la mia prediletta!”
- Carmela** - “Ma tu sei un bohemienne, Varela,”
- Varela** - “E tu sei maggiorenne, Carmela!”
- Carmela** - “e sei solo una mezzacalzetta! Sai che ti dico? Io alzo la vela!”
- Varela** - “E non vuoi diventare una provetta *modela*?”
- Carmela** - “La *modela*, Vare’, fagliela fare a *tu’ sorela*!”
- Varela** - “No, aspetta!”
- Narratore** - Ma lei se ne va in tutta fretta
portandosi via la sua unica e sola renetta.
Varela allora si chiede in che cosa ha fallito e perché,
però, per quello che può, si consola:
Vabbè, tanto non era un granché! Domani magari lo chiedo a Concetta.
- Varela** -
- Narratore** - Ma in tutta crudezza gli si rivela
la verità dell’antica saggezza:
- Varela** - Al lume di candela, va bene pure una tela,
ma certamente né donna né mela!

Fine della storiela

Una mela al giorno...

Personaggi: l'albergatore, il cliente

Scena: la reception d'un albergo, col banco.

L'albergatore, che inizialmente è il narratore della storia, entra rivolgendosi al pubblico.

Albergatore – “Una mela al giorno...”: fu proprio con questo celebre proverbio, adoperato opportunamente come slogan, che un albergo della Slesia Prussiana all'inizio del '900 si era conquistato una grande rinomanza fra i viaggiatori; ogni sera, difatti, agli ospiti veniva servita in camera una mela fresca, compresa nel prezzo. Niente di meglio per mantenersi sempre bene in salute, veniva detto, che una bella mela prima di dormire. L'albergo era stato appunto chiamato Apfelblüte: fior di melo!

Le cose però col tempo mutano, ed ecco infatti cosa avvenne in una tiepida sera di inizio estate.

1° tempo - *L'albergatore si sposta dietro il banco. Entra il cliente.*

Albergatore – Bentornato Doktor Pedantisch! Per lei ho tenuto la solita camera 112, di suo gradimento. La mela la preferisce rossa, gialla, verde...?

Cliente – Stasera gradirei una Morgenduft, e mi raccomando: che sia di media grandezza, che non contenga più del 84% di acqua e lo 0,6 di acidi organici, ma che abbia almeno il 12% di zuccheri, 5 mg. di vitamina C e 12 mg. di fosforo.

Alb. – Sono spiacente, l'ultima Morgenduft è stata appena servita alla 114, però...

Cl. – Non potete procurarvene un'altra?

Alb. – Attualmente non ne abbiamo disponibili. Posso servirle un'ottima Gravenstein, di forma sferica e con caratteristiche similissime a quelle che mi ha chiesto. Oltretutto - mi scusi se mi permetto l'obiezione - la Morgenduft, come del resto dice il nome, sarebbe più adatta alla mattina.

Cl. – No, io non la voglio con caratteristiche simili, mi va bene solo una Morgenduft esattamente come gliel'ho descritta!

Alb. – Se ha pazienza, domani ne avremo sicuramente a disposizione.

Cl. – Domani non mi sta bene, la voglio stasera!

Alb. – Mi perdoni, allora, un istante. (*alza la cornetta del telefono*) Ursula, devi procurarmi una Morgenduft di media grandezza, che non contenga più del 84% di acqua e lo 0,6 di acidi organici, ma che abbia almeno il 12% di zuccheri, 5 mg. di vitamina C e 12 mg. di fosforo. Mi occorre subito! (*pausa*) Cercala presso i fruttivendoli! (*pausa*) Cosa? Ah! (*al cliente*) Oggi è domenica: i fruttivendoli sono chiusi.

Cl. – Non potete chiederla a un coltivatore?

Alb. – Spiacente, queste mele da noi non si producono, sono di importazione.

Cl. – Vorrà dire che cambierò albergo.

Alb. – Non troverà nei paraggi altri alberghi che offrono questo servizio: è una nostra particolarità.

Cl. – Non fa nulla: se non posso avere ciò che ho chiesto, sceglierò almeno un albergo che mi venga più comodo per i miei spostamenti.

Alb. – (*finge*) Aspetti! Che stupido, ora ricordo: dovremmo avere qualche mela Morgenduft nella dispensa, le ha conservate lo chef con l'intenzione di preparare una Apfeltorte. Gli chiederò di privarsene di almeno una. Vada pure nella sua stanza, gliela farò portare subito dalla cameriera.

Il cliente si allontana, lui prende il telefono.

Ursula, prendi una mela Gravenstein, scegli la bella tonda e non troppo voluminosa, pungila con un ago sottile e falle fare un bagno nella salsa che usiamo per le torte, che si imbeva ben bene dell'odore; poi colorala con dello sciroppo di tamarindo e qualche pennellata di cedrata, ma non abusarne! Falla asciugare e portala al 112, al Doktor Pedantisch!

2° tempo – *La mattina seguente*

L'albergatore è sempre dietro il banco. Entra il cliente.

Alb. – Buongiorno Doktor Pedantisch, ha dormito bene?

Cl. – Crede di avermi ingannato con quel frutto appiccicoso con quell'odore da barbiere?

Alb. – Sono dolente: deve essersi sbagliata la Mädchen nel prenderla dalla dispensa! Ma stia tranquillo: per stasera ci procureremo le mele Morgenduft esattamente come ce le ha chieste!

Cl. – No! Sa che le dico? Non so che farmene delle sue mele indigeste! Stasera mi mandi solamente la cameriera!

Il cliente esce. L'albergatore si sposta dal banco e torna ad essere il narratore, rivolgendosi al pubblico.

Alb. – E fu così che nell'hotel, ormai chiamato Mädchenblüte, capirono che era meglio cambiare strategia di mercato.

Fine della giornata (e delle mele)