

RICETTARIO IRRIVERENTE

RICETTARIO IRRIVERENTE

Testo
GIANCLETO SIMONELLI

Copertina: Achille Lazzari

PREFAZIONE

,,										

E vi sarete accorti da voi stessi di non capire nulla né di donne né di galline".

I versi riportati sono un'espressione di quel "nonsense ", quelle parole, frasi o altro, utilizzato in letteratura per dare un significato, sia pure inconscio, a un pensiero, a una consapevolezza, a una convinzione.

Il nonsense suscita ilarità proprio perché non ha senso; in realtà esso nasconde un profondo significato che l'autore lascia intendere al lettore

Un'ironia più aperta risulterebbe una presa di posizione troppo dichiarata che non darebbe spazio a chi legge.

Se il nonsense è stato definito un genere "parassita ", perché proprio all'interno di altri generi, l'autore del "Ricettario irriverente" ricorre alle ricette, agli ingredienti e alla loro integrazione, per fare di questo genere letterario

un modo per comunicare quanto ognuno può osservare nella propria quotidianità.

E così c'è la squadra di calcio che crede nei miliardi e c'è il banchiere in cerca di consensi e di carriera.

Ci sono anche le "ricette "da sperimentare sulla spiaggia con tutti gli ingredienti per dar vita a personaggi quali la "Bombala "o i "Gongoloni "palestrati di "insipida pasta".

E fra queste figure si frammischiano i ricordi: sono ricordi di bambini "intenti a costruire labili "castelli "; sono ricordi di pioppi e di querce che "si stagliano al cielo "; è il ricordo di una "piccola erba ", capace di sgretolare la dura roccia e, metaforicamente, "il tempio della falsa immagine".

È da questi ricordi che arriva al lettore il messaggio.

Di fronte alla "ricetta della vita" l'autore "tace "perché "la vita è un piatto unico di difficile attuazione ".

Essa ha un solo modo di essere preparata.

"Viverla.

Viverla pienamente dentro lo spazio a noi riservato rispettando le dosi avute in dono.

Mescolare tutto dentro di noi e vivere. Vivere la vita come fosse nostra ".

"....il grande mare ha bisogno di coraggio per essere navigato ".

Claudia Bianchini

RICETTARIO IRRIVERENTE

Affogato alla sabbia

Vicino al bagnasciuga di una bella spiaggia versate della sabbia di grana sottile.

Appoggiateci sopra un corpo bianco color del latte.

Agitate nell'aria alcune gocce di voglia di mare.

Guarnite il cielo con una rotella di sole imbevuta d'estate.

E fate riposare.

Dopo alcuni minuti riversate sul posto una calca di ferragosto.

Aggiungete un bimbo capriccioso e maldestro che gioca a calcetto.

Fategli alzare un fastidioso velo di polvere quarzifera.

E insensibili servite irriverenti all'anonimo impiegato che si è appena disteso in ultima fila.

All'inizio delle ferie è un ottimo aperitivo di sospirate vacanze.

Bombala

Non vi sorprenda il nome esotico di questa delizia.

Altro non è che la molto apprezzata e altrettanto sbirciata bambola bomba.

Il gustoso frutto messo in commercio sulle spiagge alla moda per dissetare gli occhi sfatti dal caldo.

La sontuosa confezione si presenta compressa dentro costumi molto succinti spesso sospesi su alti tacchi di legno nero.

Quando cammina dondola e ancheggia come l'odalisca intenta a ballare la danza del ventre.

E a vederla così conciata da subito l'idea di un frutto prelibato.

Una succosa abbondanza

fatta di polpa e tenera carne capace di dissetare ancor prima d'averla assaggiata.

Naturalmente per assaporare il gusto dell'apprezzato frutto non serve commettere il solito peccato.

Basta osservarla con olimpica voluttà sorseggiando l'ancheggio passo dopo passo.

Al massimo potete dimostrare un tocco di classe nascondendo due sospiri di sofferta indifferenza dietro un paio di lenti dai vetri scuri.

Però non abusate.

Dosi troppo elevate possono demoralizzare il delicato equilibrio del nervo ottico.

Soprattutto devono astenersi da qualsiasi ingerenza le persone afflitte da lunghi matrimoni. Serve a evitare l'effetto collaterale che produce la moglie che usa abilmente i calzari di legno.

Una sostanza indigesta che produce spesso grossi ematomi e forti emicranie.

Brodetto di gioia

Questa ricetta è anche conosciuta come la zuppa dei mille estratti.

Infatti
i suoi ingredienti
sono tutti estratti.

Estratto da nonni giovanili e belli.

Estratto da genitori sani e allegri.

Estratto da famiglia nobile e ricca.

Estratto da cultura libera e benpensante.

Estratto conto cospicuo e sicuro.

Estratto da problemi che diano apprensione.

Estratto da impedimenti contro la libertà.

E infine l'estratto preferito di un pezzo di donna.

Mescolate il tutto

con poco fumo e tanto arrosto.

Lasciate crogiolare sin che l'uomo diventa felice e servite caldo dove volete.

Al primo assaggio apprezzerete anche voi la contagiosa allegria sprigionata dal brodo appena servito.

Per dovere ricordiamo l'esistenza dell'altrettanto squisita donna felice.

Per ottenerla basta apportare alcune varianti alle parti basse della stessa ricetta.

In ogni caso entrambi i piatti soddisfano i palati di amanti e buongustai che sanno apprezzare la buona cucina.

Cibi avariati

La vita di per sé è una cosa bella.

E il buon Dio è sempre generoso nell'elargire i doni necessari ai bisogni di ogni persona.

Però a volte capita l'inconveniente di trovare prodotti scaduti da tempo.

Peggio.

Con il germe patogeno radicato nel cuore.

In questi casi siamo svelti a incolpare Dio di tutte le colpe che Lui non ha.

Se però riflettiamo sui nostri disappunti possiamo notare che ogni volta veniamo colpiti un'altra entità dalle sembianze umane è la causa diretta dei nostri guai.

Infatti
che colpa ha Dio
se l'arido contadino
decide d'arricchirsi
invadendo lo spazio
ad altri concesso.

E somaro come un asino inetto malamente addestrato semina sulla pietra i preziosi chicchi destinati al pane.

In genere sul duro cemento non cresce niente.

E' come donare le perle dell'amore ai grassi maiali destinati ai salumi.

In questi casi si spreca il sudore per allevare una pianta che al supermercato non arriverà mai.

E Dio stesso soffre l'imbecillità del contadino maldestro invaghito di un guadagno non pertinente.

E altrettanto soffre

dei frutti deperiti a causa di un agire infarcito d'egoismo.

Un piatto indigesto che poche persone sanno digerire.

Cime di rapa

In una scuola di media superiore scegliete fra i banchi le cime di rapa.

Gli esemplari migliori si riconoscono facilmente dai voti brillanti collocati al centro della crapa tosta.

Altri segni molto evidenti sono i brufoli il viso scolorito i capelli stopposi e i tic nervosi.

Inoltre
le cime di rapa
non sono belle
non sono atletiche
non sono spiritose
non passano i compiti
non fanno comunella
e non baciano ragazzi
o ragazze in fiore.

In compenso si accompagnano bene a qualsiasi materia molto noiosa.

Imbottite di nozioni servono a preparare saporite zuppe e ottime pizze.

Basta mescolare nelle giuste dosi storia filosofia geografia pedagogia economia religione un po' di greco latino toponoia labirintismo babilonismo trogloditismo e altre materie di dubbia utilità.

A questo punto usate l'espediente usato dai cuochi divenuti famosi.

Quando la rapa diventa una cima servitela calda in un posto statale ottenuto a concorso.

Una volta raffreddata scoprirete anche voi l'insipido sapore di questa minestra.

Contribuenti ripieni

A dicembre si sa si tende a raccattare tutti gli avanzi rimasti in cucina.

Così dalla busta di un reddito fisso decurtate le tasse imposte dal governo.

Spiegate la manovra con un velo impertinente di falsa preoccupazione chiosando che i soldi sono detratti per organizzare un futuro migliore.

Dopo di che fate bollire l'umana pazienza portandola al limite della rivolta civile.

Poco prima che la rabbia repressa esploda violenta fate rosolare lo spirito afflitto in un mesto sughetto di orrida impotenza.

Condannate l'onestà con ferie inespresse e viaggi sognati mai realizzati.

Quando l'operaio il giovane impiegato o il cassaintegrato diventeranno rossi allentate la presa.

Il colore indica che i loro polmoni sono ripieni e sarebbe inutile continuare a rosolare.

Passato il tempo della rabbia montante aggiungete l'immagine di altre categorie che non pagano tasse e impunite si godono la vita.

Soprattutto premiate chi ruba con viaggi e crociere a spese dello stato.

Farcite di denaro e sfarzosi regali chi già ne possiede in grandi quantità.

E assaggiate.

Se la ricetta è ben riuscita il povero operaio sarà talmente stufato da non reagire.

Anzi.

Se servirete con subdola indifferenza e un briciolo di malizia potrete applicare nuove tasse fresche di giornata.

La nota pazienza della classe operaia non conosce confini.

Delizie in gonnella

Dentro una città a misura d'uomo prendete i negozi che vendono la bellezza a poco prezzo.

Tritateli finemente in capienti tegami e appendete al gancio sospeso al centro del vostro camino.

Bruciate tutto a fuoco lento sino a ottenere un'inservibile poltiglia.

In seguito tornate nelle strade del vostro paese e a ogni femmina che vedrete passare togliete la maschera che porta sul viso.

Però fatelo con molta attenzione.

Con quelle tenaci non insistete.

Le belle donne sono come le stelle appese al cielo. Non portano maschere.

Tutte le altre saranno le brutte che potrete gettare.

Alla fine avrete nel cesto un numero ristretto di delicate stelle.

Belle donne cui la rugiada rinfresca la pelle mescolando alla luce della pallida luna foglie di salvia e fiori di lavanda.

Purtroppo le belle donne non saranno molte.

Ma a baciarle sentirete ancora quell'atavico profumo che al mondo va scomparendo.

Euforie pasticciate

Per una volta permettete l'ardire di una breve ricetta del tutto personale.

Una delizia preparata con cura quando da ragazzo amavo le caramelle e altre leccornie.

Una
in particolare
mi frizzava in bocca
e oggi la racconto
come la memoria
ricorda il gusto.

In quella notte di scintillante euforia tutta l'estate si era concentrata nel minuscolo spazio dei suoi occhi scuri.

Nel suo sguardo si contavano stelle più grandi e lucenti del sole calante.

E dalla sua bocca emanava un profumo d'infanzia proibita che contagiava l'aria dei giardini in fiore. Persino le piante del frastagliato lago diffondevano cori intrisi d'allegria.

Ed era così intensa la gioia espressa da sovrastare l'eco del razionale istinto che saccente l'insidiava petulante.

Farcita di capricci

Prendete una vasca di quanti chilometri riterrete opportuno.

Riempite sino all'orlo con abulici pellegrini privi di fantasia.

Mescolate in parti uguali maschi decadenti e femmine deprimenti.

Poco importa l'età dichiarata.

Una volta scelti i soggetti adatti continuate a girare con l'unico intento di perdere tempo.

Mentre menate il mescolo in tondo abbiate l'accortezza di farcire gli occhi dei vari passanti con sfarzosi negozi e ricche vetrine.

Rientrati a casa fate riposare per circa un'ora in un luogo appartato e privo di luci.

Lasciate sbollire le volontà arrapate e i desideri repressi.

E ad occhi chiusi annotate i vantaggi di tanto spreco.

Se prima eravate immuni da problemi ora anche voi sarete contagiati dalle mille voglie create ad arte.

Poche persone sanno resistere al fascino pagano di questa ricetta.