

# Godere del sapore e del profumo della vita

A cura di Maria C. Bonfantini

Come ben sapete le emozioni attraversano l'oceano del tempo e sono tanto più potenti quanto più sono antiche, cioè risalenti alla nostra infanzia, a quando le abbiamo provate per la prima volta anche se, al presente, non ne siamo consci. ((Sempre che l'inconscio collettivo di cui Jung parla sia solo un argomento delle sue tesi)

Però oggi dobbiamo, purtroppo, fare i conti con la moda che preme, per motivi tutti suoi, a dettare legge, a convincere il nostro naso e le nostre papille gustative che odorare ed assaporare ciò che è attualmente ritenuto( da chi? ) molto "inn", **fa** di noi persone integrate e quindi felici.

(Straniere a noi stesse, se non siamo bilingui!)

Ma non siamo forse molto di più che bilingui, visto che siamo **TUTTI** arrivati alla consapevolezza del villaggio globale.

E mi astengo (lo dico e non lo faccio e ne sono consapevole) dal ricordare che già da molto abbiamo superato la scienza con la fanta ( non la bibita, la scienza! )

Spesso ci "crediamo", alle mode, ( leggi istanze culturali-economiche nell'accezione che noi diamo al termine economico) spinti da un forte bisogno di appartenenza, di omologazione.

Con troppa facilità tendiamo dimenticare che il re è nudo, come ci ricorda la favola de " I vestiti nuovi dell'imperatore", e diventiamo complici di una rappresentazione che, a mio avviso, arriva a sfiorare l'osceno.

Giriamo nudi e temiamo di metterci a nudo!

Se non è follia questa...

Come ritornare allora a riscoprire quello che per noi è l'autentico sapore e profumo della vita, quello che ha fatto di noi...

Cosa ha fatto di noi?

Probabilmente solo delle persone contente di essere al mondo, in un mondo in cui è un piacere stare, anzi "una meraviglia dei sensi", di tutti i sensi ( in tutti i sensi).

Che assurda banalità.

Solo a pochi di noi è concesso l'approdo "sull'atollo delle meraviglie."

Forse sull'onda che lambisce l'atollo appena evocato mi vengono in mente dei versi: "*Fresche le mie parole ti siano come le foglie del gelso nella mano di chi le coglie silenzioso*" di D'Annunzio, un poeta che ha saputo trasformare in poesia sentimenti/ desideri filtrati dai sensi.

Parlo con le parole del poeta e mi rendo conto che l'uomo/poeta nella vita, forse, ha inconsapevolmente voluto aggiungere ulteriore sapore ai buoni sapori ed odori primigeni ( dalla cucina da cui proviene sapori e profumi sono un autentico delirio dei sensi.)

Forse ne è stato talmente saturato da non poter fare a meno di... sapori *sempre più pieni* ( finendo, molto modernamente, nello sballo).

Eppure le sensazione di freschezza che i suoi versi richiamano è forte: tutti abbiamo bisogno di parole "*balsamiche*" che rendano di nuovo le nostre mani capaci di dare/darsi refrigerio.

E ciò che bolle in pentola è fritto (un refuso di battitura che non ho corretto perché richiede a sua volta un'attenta de/gustazione)

Nel fritto mi sono scordata a che frutto miravo.

Forse mi concedo troppa creatività in cucina, perché indulgo al refuso?

"Errare umanum est": capita a tutti, cosa sono indotta a costruirci sopra?

Cosa sottende a tutto ciò ?

Mi sovviene il teatro nel teatro, le scatole cinesi che progressivamente si aprono per... farci più vicini ad una verità sfuggente (da proteggere-nascondere come una ferita?)

O sono solo scatolette?

Ma cosa bolle davvero in pentola?

Cosa viene cucinato, cosa finiremo per mangiare o vorremmo dar da mangiare?

Siamo noi il commensale o l'ospite?

A cosa va aggiunto qualcosa di fresco come le parole, abbinare alle foglie del gelso, nell'esperienza del poeta?

Nelle mani di chi le vorremo presenti e cosa deve, il proprietario di quelle mani, cogliere stando in silenzio?

Perché poi dare a un altro il privilegio di...

Siamo alle solite.

Mi sottraggo, in vista di una reale operatività, al compito di offrire altri ingredienti ai nostri aspiranti chef perché li so capaci di vagliare tutte le implicazioni possibili della metafora che abbiamo scelto come chiave per andare ad un livello più profondo di investigazione dell'esistente.

Non è la paura di "tirarcela troppo", di non essere all'altezza, d'incorrere nel giudizio altrui ( sono adeguate anche molte altre ipotesi ) è che troppi sapori insieme finiscono per neutralizzarsi a vicenda.

Per la riuscita di un pranzo di gala tutti i sensi debbono essere soddisfatti; in primo luogo quelli dei cuochi, per cui invito ciascun ospite a modulare le sue paure ( ce ne sono sempre) sul pentagramma così, da comporre una sua sinfonia o più modestamente un refrain, di cui essere consapevole e di cui godere durante l'elaborazione e la degustazione del suo menu.

Ai posteri il giudizio su ciò che accade da ora in avanti.

Solitamente, non è la prassi che la musica in sala da pranzo sia scelta dallo chef secondo il suo menu, ma potrebbe fare la differenza, a mio avviso.

Spesso mi sono chiesta, facendo “zapping”, il perché di tanti programmi tv di cucina, sulla cucina, sul modo corretto/creativo di fare cucina, e perché tanti si mettono alla prova e competono... in cucina.

Perché tanti aspirano a partecipare/vincere?

Quale motivazione spinge a conquistarsi l'attestato di chef a... enne stelle?

Cosa è realmente in gioco?

L'apparire, naturalmente, conseguente alla “liquidità” (purtroppo non pecuniaria) dell'uomo inventore /vittima della rete: cioè di tutti noi.

Diventare visibili a tutti oggi equivale ad avere un'identità: si è se si appare(sembra), ma è ben facile anche scomparire una volta spenti i riflettori.

A mio avviso il ritorno in cucina è segno di un bisogno molto più profondo e vitale: accedere ad un'autentica fruizione di emozioni e sentimenti, i soli che danno sostanza all'essere.

Ad ognuno le sue riflessioni, però...

La cucina è metaforicamente il luogo in cui “si preparano piatti d'amore” i cui ingredienti sono tutti i sentimenti presenti in natura.

E allora diamoci tutti da fare, nessuno escluso, con antipasti primi e secondi, senza dimenticare i contorni.

E poi... frutta, nostrana ed esotica, magari anche “aliena”, purché rinfreschi, rivitaminizzi, stimoli il metabolismo, dia tregua alle papille, così stressate dal superlavoro a cui sono sottoposte, prima dei fuochi d'artificio dei dolci.

Senza dolci infatti il pasto è pura sopravvivenza, è una necessità, un'anonima razione k, che, se è utile in tempo di guerra, certo non può essere il modo migliore di gustare i sapori e i profumi della vita.

Ma stiamo realmente gustandoci la vita o per caso siamo in guerra e nessuno è disposto a prenderne atto e a decidere di negoziare unilateralmente la “sua” pace.

Secondo i media ora stiamo valutando l'ipotesi che “siamo ingovernabili” e mi pare un buon punto di partenza: forse l'autogoverno non è un'utopia ma il primo passo verso un maggiore senso di responsabilità soprattutto nei propri confronti per porre fine all'eterno conflitto: dieta o abbuffata.

Mi fermo qui e vi invito a mettere nero su bianco il vostro menu corredato di profumi e sapori di vita per sentirsi nutriti con gusto.

(Si prega di corredare la locandina di informazioni emotivo esperienziali significative)

*NB Ricordarsi che oggi è domenica, Ci aspettiamo un menu della festa.*