

Il bianco dell'uovo mi piace com'è e, a differenza di Dante, avrei risposto *con niente* invece che *con un po' di sale* alla domanda sull'uovo. L'alimento scipito è un inganno dell'immaginazione e del gusto stanco, perché dove c'è nutrimento c'è profondità, e il profondo non è scipito. Più il gusto è corrotto, più si aggiunge sale a quel che si mangia. In base alle dosi di sale aggiunto, si può tracciare una storia delle degenerazioni. Adesso siamo tutti rinchiusi nel sale da cucina come in un dogma senza finestre. Il gesto di aggiungere sale è macchinale, rabbioso, continuo (l'ho tante volte osservato come un interessante aspetto della depravazione), quasi che il nutrimento fosse morto e il sale destinato a sostituirlo. Tutto è salatissimo, eppure tutto è scipito: altro sale allora. È il sale che sala noi, perché il suo gusto ci trova scipiti, e senza un'enorme quantità di se stesso non può mangiarci.

Guido Ceronetti, *Il libro di Giobbe*

Cari ragazzi

per capire l'allusione all'uovo, bisogna sapere che secondo quanto riporta un racconto, che voleva dimostrare la prodigiosa memoria dantesca, il sommo poeta un giorno si trovava su un sasso nei pressi del Duomo, quando un concittadino per stuzzicarlo gli chiese qual era, secondo lui, il piatto migliore. Al che Dante rispose sicuro: "L'uovo!". Dopo un anno lo stesso uomo, sorpreso il poeta meditando sullo stesso sasso, gli domandò a bruciapelo: "Con che?" e Dante rispose prontamente: "Col sale!".

- Discorsi, discorsi! Chi sa non parla, chi parla non sa - Grillo Parlante, di nuovo.- È forse per questo che chi non sa si è messo ad insegnare! -

Ride di gusto Pierino e benevolmente: - Il sale non serve né per la terra né per il concime - Che buffo Pierino. Mi parla come un sacerdote, per farmi forse intendere che in quel passo Ceronetti (che sta introducendo la sua traduzione al *Il libro di Giobbe*), in realtà sta sviluppando un'idea già presente nei *Vangeli*.

- Tutti noi abbiamo constatato che quando ci ammaliamo non solo perdiamo l'appetito, ma anche il gusto. Difficile, ad esempio, saper gustare un buon piatto di ostriche con un raffreddore - rincara Pierino.

Vero. Inoltre, quanto il sapore sia importante è dimostrato dal fatto che i nostri ricordi più antichi sono legati ai sapori dell'infanzia.

- Proprio come in *Ratatouille!* - Pierino. - Eppoi bisognerebbe mangiare in consapevolezza. Sai cosa direbbe Thich Nhat Hanh? Che se metti una fragola in bocca, ma stai pensando ad altro, tipo che hai litigato con un tuo amico, oppure che dopo devi uscire, cose così, insomma, ebbene, quello non è mangiare, ma nutrirsi ebbasta. Se invece uno mangia in consapevolezza, mastica e deglutisce in consapevolezza, allora può essere tutto in quel momento (come i bambini che sono dove esattamente sono). Può guardare più in profondità. *Mastica il cibo, non le tue preoccupazioni.* -

Questo intromettersi continuo di Pierino è disturbante, fa perdere il filo del discorso. Ormai è diventato un dialogo, mentre avrei voluto fosse un interrotto monologo. O flusso di coscienza. Proseguo. Da quel che scrive Ceronetti ne consegue che non solo tutto ha sapore, ma che anche noi tutti abbiamo sapore. Non c'è bisogno di raffigurarci più eroici di quel che siamo, più belli di quel che siamo, più buoni di quel che siamo. Gettare la maschera e mostrare il volto, la nostra carne, il nostro sangue. Non c'è bisogno di aggiungere sale né al mondo né a noi stessi.

*Ooh-oo child Things are gonna get easier Ooh-oo child Things'll get brighter Ooh-oo child Things are gonna get easier Ooh-oo child Things'll get brighter*, evvai, senti come spacca, a tutto volume perché non ho mai capito come si fa ad ascoltare musica con timidezza *Things'll get brighter Right now, right now*

Claudio Mariotti