



Filippo Tommaso Marinetti

La cucina futurista



www.liberliber.it

Questo e-book è stato realizzato anche grazie al
sostegno di:



E-text

Web design, Editoria, Multimedia
(pubblica il tuo libro, o crea il tuo sito con E-text!)

<http://www.e-text.it/>

QUESTO E-BOOK:

TITOLO: La cucina futurista

AUTORE: Marinetti, Filippo Tommaso

TRADUTTORE:

CURATORE:

NOTE:

CODICE ISBN E-BOOK: n. d.

DIRITTI D'AUTORE: no

LICENZA: questo testo è distribuito con la licenza
specificata al seguente indirizzo Internet:
<http://www.liberliber.it/online/opere/libri/licenze/>

TRATTO DA: *Cibo futurista : dalla cucina nell'arte
all'arte in cucina / Claudia Salaris. - Roma :
Stampa alternativa, stampa 2000. - 171 p. : ill. ;
21 cm.*

CODICE ISBN FONTE: 887226575-4

1a EDIZIONE ELETTRONICA DEL: 28 luglio 2015

INDICE DI AFFIDABILITA': 1

0: affidabilità bassa

- 1: affidabilità media
- 2: affidabilità buona
- 3: affidabilità ottima

DIGITALIZZAZIONE:

Claudio Paganelli, paganelli@mclink.it

REVISIONE:

Paolo Alberti, paoloalberti@iol.it

IMPAGINAZIONE:

Paolo Alberti, paoloalberti@iol.it

PUBBLICAZIONE:

Catia Righi, catia_righi@tin.it

Informazioni sul "progetto Manuzio"

Il "progetto Manuzio" è una iniziativa dell'associazione culturale Liber Liber. Aperto a chiunque voglia collaborare, si pone come scopo la pubblicazione e la diffusione gratuita di opere letterarie in formato elettronico. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito Internet:

<http://www.liberliber.it/>

Aiuta anche tu il "progetto Manuzio"

Se questo "libro elettronico" è stato di tuo gradimento, o se condividi le finalità del "progetto Manuzio", invia una donazione a Liber Liber. Il tuo sostegno ci aiuterà a far crescere ulteriormente la nostra biblioteca. Qui le istruzioni:

<http://www.liberliber.it/online/aiuta/>

Indice generale

Il Manifesto della cucina futurista.....	6
Contro la pastasciutta	6
Invito alla chimica.....	9
Il "Carneplastico".....	10
Equatore + Polo Nord.....	12
Nuvole saporite.	
Il grande banchetto futurista di Parigi.....	14
Pranzo eroico invernale.....	19
Pranzo musicale autunnale.....	20
Pranzo di nozze.....	21
Pranzo oltranzista.....	24
Pranzo di scapolo.....	27
Decisione.....	28
Inventina.....	29
Vivanda simultanea.....	29
Tavola parolibera marina.....	29

Filippo Tommaso Marinetti

La cucina Futurista

Il Manifesto della cucina futurista

Il Futurismo italiano, padre di numerosi futurismi e avanguardisti esteri, non rimane prigioniero delle vittorie mondiali ottenute «in venti anni di grandi battaglie artistiche politiche spesso consacrate col sangue» come le chiamò Benito Mussolini. Il Futurismo italiano affronta ancora l'impopolarità con un programma di rinnovamento totale della cucina.

Fra tutti i movimenti artistici letterari è il solo che abbia per essenza l'audacia temeraria. Il novecentismo pittorico e il novecentismo letterario sono in realtà due futurismi di destra moderatissimi e pratici. Attaccati alla tradizione, essi tentano prudentemente il nuovo per trarre dall'una e dall'altro il massimo vantaggio.

Contro la pastasciutta

Il Futurismo è stato definito dai filosofi «*misticismo dell'azione*», da Benedetto Croce «*antistoricismo*», da Graça Aranha «*liberazione dal terrore estetico*», da noi «*orgoglio italiano novatore*», formula di «*arte-vita originale*», «*religione della velocità*», «*massimo sforzo dell'umanità verso la sintesi*», «*igiene spirituale*»,

«metodo d'immancabile creazione», «splendore geometrico veloce», «estetica della macchina».

Antipraticamente quindi, noi futuristi trascuriamo l'esempio e il monito della tradizione per inventare ad ogni costo un nuovo giudicato da tutti pazzesco.

Pur riconoscendo che uomini nutriti male o grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia.

Consultiamo in proposito le nostre labbra, la nostra lingua, il nostro palato, le nostre papille gustative, le nostre secrezioni glandolari ed entriamo genialmente nella chimica gastrica.

Noi futuristi sentiamo che per il maschio la voluttà dell'amare è scavatrice abissale dall'alto al basso, mentre per la femmina è orizzontale a ventaglio. La voluttà del palato è invece per il maschio e per la femmina sempre ascensionale dal basso all'alto del corpo umano. Sentiamo inoltre la necessità di impedire che l'Italiano diventi cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca e cieca. Si armonizzi invece sempre più coll'italiana, snella trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità di corpi italiani adatti ai leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro legno acciaio.

Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante, noi futuristi dopo avere agilizato la letteratura mondiale con le

parole in libertà e lo stile simultaneo, svuotato il teatro della noia mediante sintesi alogiche a sorpresa e drammi di oggetti inanimati, immensificato la plastica con l'antirealismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce.

Crediamo anzitutto necessaria:

a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana.

Forse gioveranno agli inglesi lo stoccafisso, il roast-beef e il budino, agli olandesi la carne cotta col formaggio, ai tedeschi il *sauer-kraut*, il lardone affumicato e il cotechino; ma agli italiani la pastasciutta non giova. Per esempio, contrasta collo spirito vivace e coll'anima appassionata generosa intuitiva dei napoletani. Questi sono stati combattenti eroici, artisti ispirati, oratori travolgenti, avvocati arguti, agricoltori tenaci a dispetto della voluminosa pastasciutta quotidiana. Nel mangiarla essi sviluppano il tipico scetticismo ironico e sentimentale che tronca spesso il loro entusiasmo.

Un intelligentissimo professore napoletano, il dott. Signorelli, scrive: «A differenza del pane e del riso la pastasciutta è un alimento che si ingozza, non si mastica. Questo alimento amidaceo viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro di

trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato. Ciò porta ad uno squilibrio con disturbi di questi organi. Ne derivano: fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo».

Invito alla chimica

La pastasciutta, nutritivamente inferiore del 40% alla carne, al pesce, ai legumi, lega coi suoi grovigli gli italiani di oggi ai lenti telai di Penelope e ai sonnolenti velieri, in cerca di vento. Perché opporre ancora il suo blocco pesante all'immensa rete di onde corte lunghe che il genio italiano ha lanciato sopra oceani e continenti, e ai paesaggi di colore forma rumore che la radiotelevisione fa navigare intorno alla terra? I difensori della pastasciutta ne portano la palla o il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso.

b) L'abolizione del volume e del peso nel modo di concepire e valutare il nutrimento.

c) L'abolizione delle tradizionali miscele per l'esperimento di tutte le nuove miscele apparentemente assurde, secondo il consiglio di Jarro Maincave e altri cuochi futuristi.

d) L'abolizione del quotidianismo mediocrista nei piaceri del palato.

Invitiamo la chimica al dovere di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi gratuiti di Stato, in polvere o pillole, composti albuminoidei, grassi sintetici e vitamine. Si giungerà così ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari con relativa riduzione delle ore di lavoro. Oggi per duemila kilowatt occorre soltanto un operaio. Le macchine costituiranno presto un obbediente proletariato di ferro acciaio alluminio al servizio degli uomini quasi totalmente alleggeriti dal lavoro manuale. Questo, essendo ridotto a due o tre ore, permette di perfezionare e nobilitare le altre ore col pensiero le arti e la pregustazione di pranzi perfetti.

In tutti i ceti i pranzi saranno distanziati ma perfetti nel quotidianismo degli equivalenti nutritivi.

Il pranzo perfetto esige:

1. Un'armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande.
2. L'originalità assoluta delle vivande.

Il "Carneplastico"

Esempio: per preparare il Salmone dell'Alaska ai raggi del sole con salsa Marte, si prende un bel salmone dell'Alaska, lo si trancia e passa alla griglia con pepe e sale e olio buono finché è bene dorato. Si aggiungono pomodori tagliati a metà preventivamente cotti sulla griglia con prezzemolo e aglio.

Al momento di servirlo si posano sopra alle trancie dei filetti di acciuga intrecciati a dama. Su ogni trancia una rotellina di limone con capperi. La salsa sarà composta di acciughe, tuorli d'uova sode, basilico, olio d'oliva, un bicchierino di liquore italiano Aurum, e passata al setaccio. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

Esempio: Per preparare la *Beccaccia al Monterosa salsa Venere*, prendete una bella beccaccia, pulitela, copritene lo stomaco con delle fette di prosciutto e lardo, mettetela in casseruola con burro, sale, pepe, ginepro, cuocetela in un forno molto caldo per quindici minuti innaffiandola di cognac. Appena tolta dalla casseruola posatela sopra un crostone di pane quadrato inzuppato di rhum e cognac e copritela con una pasta sfogliata. Rimettetela poi nel forno finché la pasta è ben cotta. Servitela con questa salsa: un mezzo bicchiere di marsala e vino bianco, quattro cucchiari di mirtilli, della buccia di arancio tagliuzzata, il tutto bollito per 10 minuti. Ponete la salsa nella salsiera e servitela molto calda. (Formula di Bulgheroni, primo cuoco della Penna d'Oca).

3. L'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.

Esempio: Il *Carneplastico* creato dal pittore futurista Fillia, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di

vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro disposto verticalmente nel centro del piatto, è coronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo.

Equatore + Polo Nord

Esempio: Il complesso plastico mangiabile *Equatore + Polo Nord* creato dal pittore futurista Enrico Prampolini è composto da un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uovo montato e solidificato pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit.

Questi complessi plastici saporiti colorati profumati e tattili formeranno perfetti pranzi simultanei.

4. L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.

5. L'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione.

Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori.

6. L'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perchè non distraiga la sensibilità

della lingua e del palato e serve ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.

7. L'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.

8. L'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.

9. La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.

10. La creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone potrà riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione amorosa o un intero viaggio nell'Estremo Oriente.

11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: *ozonizzatori* che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, *lampade per emissione di raggi ultravioletti* (poiché molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.) *elettrolizzatori* per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, *mulini colloidali* per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta

secca, droghe, ecc.; *apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori*. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando p. es. l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli indicatori chimici renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

Nuvole saporite.

Il grande banchetto futurista di Parigi

Per far venire l'acquolina in bocca ai bagnanti di Viareggio vi parlerò sinteticamente del grande banchetto futurista di Parigi che seguì quello ormai leggendario del Santo Palato di Torino.

Fu preparato velocemente, ma sapientemente nel padiglione futurista dell'Esposizione coloniale fra i mormorii e le ironie di coloro che difendono cocciutamente le vecchie tradizioni gastronomiche e considerano pazzie i balzi del genio creatore dalla poesia pura ai raffinamenti del palato. A dispetto di tutti i pessimismi si mangiò deliziosamente le numerose vivande inventate, ognuna accompagnata dalla sua musica speciale, dal suo profumo speciale, e dalle sue tavole tattili speciali.

La signora Belloni e la signorina Farina e i direttori delle edizioni Franco-Latine accoglievano, distribuivano spiegazioni, illustravano i sapori inediti e complicati. Trionfavano Prampolini e Fillia ideatori delle vivande futuriste.

S.E. il Principe di Scalea alla tavola d'onore incominciò preoccupatissimo per poi abbandonarsi con appetito e piacere alle sorprendenti novità gastronomiche. L'entusiasmo si esprimeva con alte grida di gioia e motti di spirito. Fra i convitati: il Ministro Reynaud, il reggente del Fascio dottor Saini, l'on. Ciarlantini, l'avv. De Martino, segretario amministrativo del Fascio, il cav. Gennari del Direttorio.

Ad altre tavole: l'avv. Gherardi della Società degli Autori, Vittorio Podrecca, il critico d'arte Eugenio D'Ors dell'Accademia di Spagna, il conte Emanuele Sarmiento, gran mecenate dell'arte futurista, il dott. Lakowsky, il signor Castello, il noto pittore Sepo, il signor Pequillo delle Edizioni Franco-Latine, ecc.

Molte ed eleganti signore avevano spavalamente sfidato l'avventura: la Marchesa di San Germano, Madame Von Donghen, la Contessa de Fels, Madame Mola, Madame de Fladreysy, Madame Lakowsky, la Signora Podrecca, Madame Modika, Madame Tohaika, Miss Moos, Madame Massenet-Kousnezoff, la signorina Cirul, Madame Nyeff, Madame Castello, la Signora Pequillo, la signorina Budy Durio, ecc. In una luce lampeggiante verde e rossa ecco l'imponente sfilata dei camerieri che portano ora le Isole alimentari di Fillia,

squisita unione di pesce, banana, ciliegia, fico, uova, pomodoro e spinaci.

Altra interruzione e Mila Cirul inizia le sue danze che sollevano il più grande e continuato entusiasmo. Infatti l'arte modernissima di questa danzatrice di eccezione è difficilmente superabile, poiché essa sola forse ha compreso quanta bellezza possa scaturire da un'interpretazione assolutamente nuova e geniale della danza.

Mentre si cominciava ad avere una certa abitudine per la cucina futurista, il Conte Sarmiento, che si era offerto a illustrare le portate, annuncia l'Aerovivanda del pittore Fillia.

L'«aerovivanda» è composta da frutti e verdure diverse che si mangiano con la mano destra senza l'aiuto di alcuna posata, mentre la mano sinistra accarezza una tavola tattile formata da carta vetrata, velluto e seta. Intanto l'orchestra intona una rumorosa e violenta musica futurista, e i camerieri spruzzano sulla nuca di ogni commensale un forte profumo di garofano. La sala rimbomba dalle strida delle signore violentemente irrorate di profumo, dalle risa generali e dagli applausi definitivi e interminabili. (Una sola persona rimaneva estranea all'entusiasmo generale: immediatamente interrogata si è scoperto che essa era mancina, sfregava perciò la tavola tattile con la destra, mentre mangiava con la sinistra). Ormai il rinnovamento della cucina futurista aveva trionfato. Il *Carneplastico* di Fillia, il *Polo Nord Equatore* di Prampolini, il *Paradosso di*

Primavera e la *Macchina da gustare* di Prampolini, il *Dolcelastico* di Fillia, malgrado l'audacia delle forme e l'originalità del contenuto, furono apprezzatissimi.

Tra le diverse portate, furono riservate solo a 10 persone, due vivande a sorpresa: il *Pollo d'acciaio* di Diulgheroff e il *Porco eccitato*. Il corpo del pollo meccanizzato dai bomboni color alluminio, e il salame immerso in una salsa di caffè e acqua di colonia furono dichiarati eccellenti.

Altro intervallo: la signora Maria Kousnezoff dell'Opera e dell'exTeatro Imperiale di Pietrogrado, in due interpretazioni, accompagnata al piano dal Maestro Balbis, dimostrò ancora una volta le sue eccezionali qualità di voce che le hanno procurato una fama mondiale.

Io, dimenticando la mia funzione di Presidente, senza solennità intervenivo nelle discussioni dimostrando come ogni vivanda inventata da Prampolini e presentata sulla tavola fosse la saporita continuazione dei meravigliosi pannelli dinamici e simultanei che decoravano la sala del banchetto. Armonia perfetta quanto quella che lega questi pannelli con l'architettura futurista dell'intero padiglione.

L'entrata di Joséphine Baker fra la moltiplicazione dei profumi, delle musiche, delle sensazioni tattili e di quelle gustative, fu un uragano tropicale.

La sua bellissima testa che fa pensare alla più dolce noce di cocco offriva ai convitati i lampi lattei della cornea e suggeriva una siesta ideale nell'oasi.

Le sue gambe, mondialmente celebri, erano i lunghi pennelli africani che avevano forse servito a Prampolini per dipingere i suoi pannelli. Intorno alla bella africana s'agitava ancora la implacabile polemica pro e contro il manifesto della cucina futurista e pro e contro l'abolizione della pasta asciutta. L'igienista e geniale medico Lakowsky parlava della possibilità di vivande elettrizzanti, mentre spiegavo alla sua signora le nuove ricerche dell'aeropittura futurista, le prospettive mutevoli del volo che costituiscono una realtà assolutamente nuova.

Il pubblico esige un mio discorso. Improvvisai un nuovo elogio del grande Sant'Elia, da cui deriva tutto il movimento razionalista dell'architettura moderna e come i suoi edifici lirici e passionali si armonizzano con la vita aerea d'oggi e con l'aeropittura.

Mentre i convitati assaporavano il misterioso capolavoro gastronomico della serata, chiamato «*le cochon excité*» fusione di essenze profumate, prosciutti, vini e caffè, fui costretto di approfondire la teoria dell'aeropittura. Dimostrai come: 1°, il pittore non può osservare e dipingere che partecipando alla loro stessa velocità; 2°, dipingere dall'alto questa nuova realtà impone un disprezzo profondo per il dettaglio e una necessità di sintetizzare e trasfigurare tutto; 3°, tutte le parti del paesaggio appaiono al pittore in volo: a) schiacciate; b) artificiali; c) provvisorie; d) appena cadute dal cielo; 4°, tutte le parti del paesaggio accentuano agli occhi del pittore in volo il loro carattere

di folto, sparso, elegante, grandioso; 5°, ogni aeropittura contiene simultaneamente il doppio movimento dell'aeroplano e della mano del pittore che muove matita, pennello o diffusore; 6°, il quadro o complesso plastico di aeropittura deve essere policentrico.

Applausi. Dialoghi concitati. Alcune signore sono prese da un'ilarità convulsa e irrefrenabile. Altre si fanno serie, tutte concentrate nell'assaporare insieme vivande e idee rare.

I lettori benpensanti insinueranno che la signora Pazzia era certamente seduta fra i convitati.

Noi futuristi invece, sicuri dei nostro perfetto ma più alto equilibrio mentale, siamo fieri di aver offerto a Parigi un nuovo saggio della potenza creatrice della nostra razza il cui genio non ha rivali in elasticità e velocità simultanea.

Pranzo eroico invernale

Dei combattenti che debbono alle 3 del pomeriggio di Gennaio montare in autocarro per entrare in linea di fuoco alle 4, o salire in volo per bombardare città o contrattaccare stormi nemici, cercherebbero invano una preparazione perfetta nel bacio doloroso di una madre, di una sposa, dei figli o in lettere appassionate.

Una passeggiata sognante è ugualmente inadatta. Inadatta la lettura di un libro ameno. Si mettano invece

questi combattenti a tavola, dove verrà servito un «pesce coloniale al rullo di tamburo» e della «carne cruda squarciata dal suono di tromba».

Pesce coloniale al rullo di tamburo: cefalo bollito infuso per 24 ore in una salsa di latte, rosolio, capperi e pepe rosso. Al momento di servirlo sarà aperto e imbottito di conserva di datteri intersecata da dischetti di banana e fette di ananas. Verrà mangiato al rullo continuato di un tamburo.

Carne cruda squarciata dal suono di tromba: tagliare un perfetto cubo di carne bovina. Spillonarlo di correnti elettriche, tenerlo 24 ore infuso in una miscela di rum, cognac e vermouth bianco. Estrattolo dalla miscela, servirlo su un letto di pepe rosso, pepe nero e neve. Masticare accuratamente per un minuto ogni boccone, dividendoli uno dall'altro da irruenti note di tromba soffiate dallo stesso mangiatore.

Al momento del *Peralzarsi* vengono serviti ai combattenti dei piatti di cachi maturi, melagrane e aranci rossi. Mentre questi scompaiono nelle bocche, saranno sparsi nella sala, con spruzzatori, dei soavissimi profumi di rosa, gelsomino, caprifoglio e gaggia, la cui dolcezza nostalgica e decadente sarà brutalmente rifiutata dai combattenti che si porranno con fulmineità la maschera contro i gas asfissianti.

Al momento di partire ingurgiteranno lo Scoppioingola, duroliquido costituito da una pallottola di formaggio parmigiano macerato nel marsala.

Pranzo musicale autunnale

In una capanna da cacciatori seminascosta in un bosco verdeazzurro odorato, due coppie si siedono ad una tavola rozza formata di tronchi di quercia.

Il rapido crepuscolo sanguigno agonizza sotto le enormi pance delle tenebre come sotto piovosi e quasi liquidi cetacei.

Aspettando la contadina-cuoca, sulla tavola ancora vuota passerà, unico alimento, il fischio che il vento infila nella serratura della porta, alla sinistra dei mangiatori.

Duellerà con quel fischio il gemito lungo pure affilato di un suono di violino, stiracchiato nella camera di destra dal figlio convalescente della contadina.

Poi, silenzio di un minuto. Poi, due minuti di ceci nell'olio e aceto. Poi, sette capperi. Poi, venticinque ciliege allo spirito. Poi, dodici patatine fritte. Poi, un silenzio di un quarto d'ora durante il quale le bocche continuino a masticare il vuoto. Poi, un sorso di vino Barolo tenuto in bocca un minuto. Poi, una quaglia arrostita per ciascuno dei convitati da guardarsi e annusare intensamente senza mangiare. Poi, quattro lunghe strette di mano alla contadina-cuoca e via tutti nel buio vento pioggia del bosco.

Pranzo di nozze

I pranzi di nozze comuni sotto la loro apparente e ostentata festosità nascondono mille preoccupazioni: se sì o no sarà felice l'accoppiamento, dai punti di vista intellettuale, carnale, prolifico, carrieristico, economico.

Tutti lanciano auguri come si mollano razzi con la paura alla punta delle dita e della lingua.

La suocera si sventola addosso febbrilmente complimenti, consigli, occhiate pietose e sguardi di falsa gioia. La vergine è già nelle braccia degli angeli. Lo sposo, ben pettinato, è sott'olio. I cugini, sotto aceto. Le amiche della sposa, tutte spazzole, pettini e spilli d'invidia.

I marmocchi si rimpinzano di confetti e ruzzolano sui fiori d'arancio del vestito nuziale.

Nessuno può mangiare nè assaporare le vivande poiché essendo tutti nell'instabile, ripugna loro lo stabilizzare il palato e lo stomaco.

Regni quindi sul pranzo un equilibrismo che risponda all'equilibrismo degli stati d'animo.

Una zuppiera di magnifica minestra da tutti conosciuta e amata (riso, fegatini e fagioli in brodo di quaglie) sia recata in alto su tre dita dal cuoco stesso saltante sulla gamba sinistra. Giungerà o non giungerà? Forse si rovescerà e le macchie sul vestito nuziale correggeranno opportunamente l'insolente e poco fortunoso candore eccessivo.

Si proceda allo smacchiamento con l'aiuto di tutti. Lo sposo rimanga calmo: sarà lui che, uscito un istante, rientrerà con un vassoio, carico di risotto alla milanese con lo zafferano e abbondanti tartufi color peccato, portato in bilico sulla testa. Se questa vivanda, nel rovesciarsi anch'essa, ingiallirà il vestito nuziale come una duna africana, sarà tanto di guadagnato sul tempo mediante uno scorcio di viaggio imprevisto.

Saranno serviti allora dei funghi trifolati, pomposamente elogiati dal solito cacciatore maniaco:

— «Li ho raccolti io stesso tutti, tra una pernice e una lepre, nei boschi pistoiesi inzuppati di pioggia. Sono funghi di ogni specie, eccettuata quella velenosa... A meno che la mia miopia mi abbia giuocato un brutto scherzo. Ad ogni modo sono così ben cucinati che vi consiglio di addentarli audacemente. Io non esito, pur temendone alcuni qui dentro assolutamente mortali».

Scoppia naturalmente una gara eroica.

— «Sono tanto buoni» — dice la sposa.

— «Non hai paura, amore?»

— «Li temo meno dei tuoi probabili tradimenti, brutto!»

Allora, certo un po' presto, si mette a urlare tenendosi la pancia il solito bellimbusto di tutti i pranzi di nozze. Farà finta di soffrire o realmente sarà torturato da dolori di origine misteriosa lontana o vicina?

Poco importa. Tutti ridono. Molti divorano i funghi. Il cuoco, entrando inferocito, dà le sue dimissioni perchè

offeso mortalmente dai sospetti e non dai funghi che sono innocentissssssimi, verificatisssssssimi.

Segue un Fernet per tutti. Ma, sempre sotto l'eloquenza del cacciatore, vengono servite lepri e pernici cotte nel vino drogato. Ha confezionato lui stesso in cucina questa vivanda formata con la poltiglia di altre pernici quasi fradice e macerate con le vecchie robiole nel rhum. Vivanda da cacciatori.

Intontiti dalle parole, inebriati dal soavissimo profumo di cloaca soave, i convitati ne mangiano abbondantemente, inaffiandolo con barbera e barolo.

Riprende il cacciatore:

— «Fra tutte queste pernici, la più grossa, quella lì, mi è costata un inseguimento di dieci chilometri. Da un costone all'altro, nella stessa vallata, mi toccò scendere fino in fondo al torrente e risalire. Ne riconoscevo ogni volta le belle penne rossastre. Ora è finalmente ferma, cioè sembra viva, si muove forse ancora».

— «Per virtù ambulante dei vermi, si muove» — aggiunge il bellimbusto.

Lungo gelo nei commensali, che sostituisce il solito gelato inadatto, d'altra parte, agli stomaci ora tanto accaldati da equilibrismi di felicità, funghi allarmanti e pernici dinamiche.

Pranzo oltranzista

Per questo pranzo in cui non mangeranno, ma si sazieranno soltanto di profumi, i convitati siano digiuni da due giorni. Sarà servito in una villa costruita appositamente da Prampolini (su concezione di Marinetti), sopra una lingua di terra che divida il più lacustre dei laghi, tardo pigro solitario putrefatto, dal più ampio e marino dei mari.

Le porte-finestre, apribili elettricamente mediante tastiera sottoposta alle dita dei convitati, danno: la prima sulla massa degli odori del lago, la seconda sulla massa degli odori di un granaio e relativo serbatoio di frutta, la terza sulla massa degli odori del mare e relativa pescheria, la quarta sulla serra calda e relativo girotondo di piante odorifere rare scorrenti su binari.

Sera d'Agosto. Massima intensità dei profumi del paesaggio circondante, mantenuti fuori dalle finestre sbarrate come le chiuse di un canale.

Gli undici convitati (5 donne, 5 uomini e un neutro) hanno ciascuno un piccolo ventilatore a mano con cui ricacciare a volontà l'odore goduto nell'angolo munito di un potente aspiratore. Prima dell'inizio del pranzo i convitati declamano *L'elogio dell'autunno* del poeta futurista Settimelli e *Intervista con un Caproni* del poeta futurista Mario Carli.

Nella lunghezza di una tavola in forma di parallelepipedo sbucano, scorrendo automobilmente, scomparendo e ricomparendo:

1) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di un castello di risotto alla milanese battuto da un mare di spinaci crestati di crema;

2) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di una nave di melanzane fritte cosparse di vaniglia, gaggie e pepe rosso;

3) un complesso-plastico munito di vaporizzatore con la forma e l'odore di un lago di cioccolata che stringe un isolotto di peperoni imbottiti di marmellata di datteri.

I tre complessi-plastici vaporizzanti si fermano di botto all'irruzione nella sala di tre sguatterì inguainati di seta bianca e alto berretto bianco lucente, che urlano:

— «Siete i padroni, ma anche mascazzoni. Vi decidete o non vi decidete a mangiare le vivande raffinatissime preparate da noi, grandi artisti? Finitela di cincischiare o vi prendiamo tutti a calci».

Il neutro trema come un sismografo speranzoso.

Via.

Un fragoroso scampanellamento di 5 minuti. Una pausa di silenzio concessa all'invadente polichiacchierò e quaccherologia delle rane lacustri che accompagneranno l'apertura lenta della porta-finestra premuta dagli odori di erbe marce, di vecchi giunchi bruciati, venati di ammoniaca e con un ricordo di acido fenico. Tutti i convitati rivolgono i ventilatori a mano come scudi contro la porta-finestra lacustre.

Allora si spalanca la porta-finestra del serbatoio delle frutta e quattro odori (il primo di mele, il secondo di ananas, il terzo di uva moscata e il quarto di carrubi) si

precipitano nella sala divenuta inodore. Sfugge un nitrito al convitato neutro, ma subito irrompe dall'altra porta-finestra il mare con cento guizzi e anguillamenti di odori salini; con visioni di immensi golfi schiumosi e tranquille rade verdi fresche all'alba.

Guaisce il convitato neutro:

— «Almeno dodici ostriche e due dita di marsala».

Ma la frase viene cancellata insieme col mare e relativa argentea pescheria da prepotenti profumi di rose talmente curvilinei e carnosi che le undici bocche, rimaste fino allora pensose o attonite, si mettono a masticare febbrilmente il vuoto.

Il neutro piagnucola:

— «Per carità, cuochi belli, portateci qualche cosa da masticare, altrimenti vedremo le brutte bocche dei maschiacci addentare le carni insipide delle cinque nostre amiche».

Breve spavento. Rimescolio. I cuochi fanno capolino e spariscono. I ventilatori a mano cancellano tutto. Entra un profumo agro-soave-putrido-delicatissimo di ireos civilizzati che, uscendo dalla serra, s'incontra con l'identico profumo, ma selvaggio, venuto dal lago. I due profumi di vita carne lussuria morte sintetizzano e quindi appagano tutti gli undici palati affamati.

Pranzo di scapolo

La cucina futurista si propone di evitare i difetti che distinguono i pranzi di scapoli:

1) La solitudine antiumana che fatalmente pompa una parte delle forze vitali dello stomaco.

2) Il silenzio carico di pensiero meditante che ammorba e impiomba le vivande.

3) La mancanza di carne umana viva e presente che è indispensabile per mantenere il palato dell'uomo confinato nella zona delle carni animali.

4) L'inevitabile acceleramento del ritmo delle mandibole che fuggono la noia.

In una sala, decorata con aeropitture e aerosculture dei futuristi Tato, Benedetta, Dottori e Mino Rosso, sopra una tavola le cui quattro gambe saranno costituite da fisarmoniche, vengano presentate, in tinnuli piatti orlati di campanelli, delle vivande-ritratti:

1) «Vivanda-ritratto biondo»: un bel pezzo di vitello arrosto scolpito con due pupille lunghe d'aglio in uno scapigliamento di cavoli trituriati e bolliti e lattughina verde. Orecchini a pendaglio di ravanellini rossi intrisi nel miele.

2) «Vivanda-ritratto dell'amico bruno»: gote ben modellate di pasta frolla – baffi e capelli di cioccolato – grandi cornee di lattemiele – pupille di liquerizia. Una melagrana spaccata per bocca. Bene incravattato di trippa in brodo.

3) «Vivanda-ritratto della bella nuda» : in una bacinella di cristallo, ripiena di latte appena munto, due cosce di cappone lessato, il tutto cosparso di petali di viola.

4) «Vivanda-ritratto dei nemici»: sette cubi di torrione di Cremona, ognuno con sopra un piccolo pozzo di aceto e su una parete appeso un grosso campanello.

Decisione

(polibibita)

$\frac{1}{4}$ di vino Chinato

$\frac{1}{4}$ di Rhum

$\frac{1}{4}$ di Barolo bollente

$\frac{1}{4}$ di sugo di Mandarino

Inventina

(polibibita)

$\frac{1}{3}$ di Asti spumante

$\frac{1}{3}$ di liquore d'Ananas

$\frac{1}{3}$ di sugo d'Arancio gelato

Vivanda simultanea

Una gelatina di pollo per metà incastonata di quadrati di carne di giovane cammello cruda, strofinata con aglio

e affumicata e per metà incastonata di sfere di carne di lepre stracotta nel vino.

Da mangiarsi, inaffiando ogni boccone di cammello con un sorso di acqua del Serino e ogni boccone di lepre con un sorso di Scirà (vino Turco, fatto di Mosto, senz'alcool).

Tavola parolibera marina

Sopra un mare d'insalata ricciutella, qua e là sparsa di frammenti di ricotta, naviga un mezzo melone d'acqua con a bordo un comandantino scolpito nel formaggio d'Olanda che dirige un equipaggio moscio abbozzato nella cervella di vitello cotta nel latte. A pochi centimetri dalla prora, uno scoglio di Panforte di Siena. Spruzzate la nave e il mare di cannella o pepe rosso.