



L'estasi della cucina

di Sam Nolting, U.S.A.

(traduzione di Giorgia Capelli)

L'estasi della cucina: guida non ufficiale alla preparazione saporita di alcuni esseri celestiali.

di Felmini Horbazzi

Tradotto e commentato da Samuel Nolting

Capitolo primo: Uomo avvisato, mezzo salvato

Lo scopo di quest'opera è fornire una piccola idea e una breve carrellata di esempi sulle meraviglie dell'arte culinaria divina. Nessuna bevanda ripulisce meglio il palato di un goccio d'Ofanim⁽¹⁾, così come non ci sono spezie in grado di riprodurre l'aroma pungente di un buon caviale d'inferno dannato a dovere. È impossibile concepire una gamma di sapori e di delizie sensoriali più completa di quella che offre questa difficile ma generosa branca della culinaria; è comunque facile arrivare rapidamente "all'acqua alla gola", per così dire. Assicuratevi sempre che il vostro pentacolo sia vicino e se avete mandato giù un'eccessiva quantità di vino sacramentale, prendete in considerazione l'idea di incaricare qualcun altro per l'evocazione.

Prima di procedere oltre, è importante ricordare che non tutte le ricette qui presentate sono kasher; che l'icore⁽²⁾ non filtra con la facilità del sangue umano e che i filosofi hanno dei dubbi circa la precisa legalità spirituale della distruzione degli esseri divini, di per sé.

Tenendo questo a mente, è essenziale verificare, prima di preriscaldare il forno, che l'area di preparazione sia attrezzata di un parafulmine capace di deviare innocuamente almeno dodici megavolt di furia divina. La rabbia legittima di un Dio adirato può distrarre persino gli chef più devoti; potrebbe essere educativo ricordare la lezione del povero Invorr Betszstoffskey, il cui soufflé non crebbe affatto.

Infine, per informazioni circa la cattura e la pulizia delle entità divine e infernali più popolari (argomento troppo complesso da discutere per esteso in questo modesto volume), potete consultare, di Galmer, *"Preghiera per la Preda: caccia agli angeli per infedeli perspicaci"* oppure, di Fxnblnkcxsznzikkk, l'autorevole *"Demonomicon: come affumicare l'ingrato bastardo"*.

Capitolo secondo: ingredienti

L'ingrediente primario di tutti i piatti qui rappresentati è costituito, naturalmente, da alcune forme di esseri ultradimensionali: in termini profani, un angelo o un demone. Una parola di avvertimento: il sapore di tali entità è immancabilmente forte e ha il potere di dominare completamente un pasto intero. Sono consigliate pertanto piccole quantità; un singolo cherubino, difatti, conservato in modo corretto, può durare per diverse settimane, a seconda della preferenza del commensale e della sensibilità del gusto.

Piatti preferiti selezionati, con note per la preparazione

Serafino. Sono i più santi tra gli angeli, quelli più vicini a Dio. Alcuni Serafini possono essere trovati sotto forma di serpente; in tal caso, siate certi che avranno esattamente lo stesso



sapore del pollo. Si dice che neanche i Cherubim, da non confondere con i piccoli angeli, che vengono chiamati anche cherubini (all'inizio è strano, ma con un po' di esercizio, il cuoco più esperto riesce sempre a riconoscere la differenza) possano guardarli, tale è il loro incandescente splendore. Si raccomanda di indossare una maschera da saldatore. Persino la luminosità di un Serafino legato può essere mortale, quindi assicuratevi di estinguerla prima di cucinarlo. Il ghiaccio benedetto funziona bene. Non informate il prete dell'uso che intendete farne finché la benedizione non sia completata.

buràn

Cherubini. Questi piccoli angeli vengono generalmente raffigurati nei dipinti. Paffuti e succosi, sono spesso la prima scelta del commensale epicureo in un buffet ben provvisto. Si suggerisce un gran numero di salse eccellenti, ma il ricco sapore di questi angeli è tale che le Patatine di Cherubino diventano lo stuzzichino ideale per ogni party. Altre possibili combinazioni sono le frittelle di Cherubini, i Cherubini coperti di cioccolato, il gelato al sapore di Cherubino e naturalmente i bastoncini di Cherubino.

Gregori. Questi angeli caduti, chiamati anche i Guardiani, hanno un distinto sapore affumicato, perfetto per gli hamburger. La loro carne dal gusto originale è l'ingrediente di base della Torta del Buon Pastore (vedere capitolo III).

Gesù. Molti credono che la carne di Cristo sia utilizzata solo per le ostie secche usate in chiesa. Al contrario, dopo un breve e relativamente semplice rituale, che ricorda l'antico miracolo dei pani e dei pesci, copiose quantità possono essere duplicate da un singolo pezzo: fresco e friabile, va fantasticamente bene con le insalate. Grandioso per i bar mitzvah! Altro piatto preferito è, naturalmente, il kebab. Dopo averlo lentamente marinato e arrostito, applicate semplicemente i pezzi usando chiodi sottili e

(Nota del traduttore: a questo punto il testo si interrompe bruscamente).

⁽¹⁾ Ofanim: esseri angelici (NdR)

⁽²⁾ Icore: secondo la mitologia greca, è il minerale che costituisce il sangue delle divinità (NdR)

Testo segnalato da: Buràn

Link alla versione originale: <http://www.antithesiscommon.com/Issue2/pg11.htm>