JE CARNE DE PECORA E NNO' SE' COCE

L'ha mann't Administrator venerdì 19 gennaio 2007

Ero nel mio studio per dare gli ultimi ritocchi alla relazione che avrei presentato alla annuale riunione dei membri del Rutthary Club a cui mi onoravo di appartenere, avente come tema la non contraddittorietà della affermazione "La Raffo è la migliore birra del mondo", dimostrata con una ardita applicazione del teorema di Gödel, quando il mio cogitare fu interrotto da un imbarazzato Archibald, che con il tatto che lo caratterizzava veniva ad informarmi della ricezione dell'ennesimo invito ad abbonarci al "Messaggero di San Tostato", periodico edito a cura della Associazione Cattolici Utenti Viagra.

A commento della loro pervicace ostinazione propositiva, degna senz'altro di miglior causa e già più volte cortesemente declinata, esclamai sovrappensiero << JE CARNE DE PECORA E NN0’ SE’ COCE!>> (E' carne di pecora e non si cuoce!) suscitando lo squardo sbigottito del mio albionico famiglio, che non potè trattenersi dal chiedermi come interpretare quella mia esternazione a metà tra il gastronomico e lo zoologico. Ancora una volta dovetti constatare che tra le innumerevoli qualità del vecchio Archie non potevo di certo annoverare una sia pur sufficiente conoscenza dei motti forgiati dalla saggezza dei nostri avi e così, per porre un sia pure minuscolo rimedio a cotanta enorme mancanza, mi risolsi per l'ennesima volta a colmare la sua lacuna abbandonando la stesura della mia relazione e consultando per la bisogna l'esauriente saggio "Uno su tutti, tutti su uno – Dal Manuè zozzò alla rufola all'anzigurduni: caratterizzazione antroposofica dell'esperienza ludica di gruppo del giovane vastaso tarantino&rdguo;, redatto con incomparabile perizia da Wakan Teatanika (Florida, 1812 – cirrosi epatica causata dall' abuso di Raffo come mezzo per raggiungere la trance sciamanica, 1889), uomo medicina dei Seminole che fu scacciato dalla sua tribù quando venne sorpreso a rendere devoto omaggio al mitico re germanico Gambrinus invece che al Manitou di ordinanza. Nel suo trattato il Wakan Teatanika esalta le virtù di pazienza e temperanza da coltivare per fare fronte agli accidenti della vita quotidiana ed al proposito si sofferma proprio sull' origine della espressione da me citata, ascrivendola ad un pio uomo che, volendo condurre una vita ascetica tutta dedicata alla meditazione spirituale, raggiunse un giorno uno sperduto monastero chiedendo di essere accettato nelle file dei monaci. Il padre superiore, al fine di verificarne la pazienza, lo portò in cucina chiedendogli di sorvegliare la cottura della carne messa a lessare in un pentolone, avendo cura di alimentare il fuoco e rigirare continuamente il bollito. Il compito non era dei più lievi, poiché il combustibile era costituito da pale di fico d'India, tanto scomode da maneggiare quanto scarsamente dotate di potere calorifico, e la carne era di pecora e montone, quindi particolarmente coriacea e stopposa. L'aspirante monaco si impegnò di buona lena nel compito affidatogli ed il superiore, tornato dopo un ora a controllare la situazione, alla richiesta di aggiornamento del grado di cottura della cena, ricevette come serafica risposta la frase << Je carne de pecora e nnò sè coce>>. La cosa si ripetè per le cinque ore a venire; alla solita domanda giungeva immancabile e placida la stessa risposta, finché la prova non fu considerata brillantemente superata ed il chierico accettato tra le mura del convento. Esaurita la descrizione dell'origine dell'espressione, volli illustrare al sempre attento Archibald anche l'impiego a cui è attualmente adibita, spiegando così che al giorno d'oggi questa è delegata ad illustrare un perseverare in convinzioni e/o comportamenti platealmente sbagliati o nocivi, mantenuti nonostante reiterati ammonimenti e avvisi. Il motto si impiegherà così a commentare l'ennesima insufficienza scolastica di un alunno pluriripetente come lersquo ennesima richiesta di acquistare per corrispondenza quadri o orologi di dubbia qualità o l'ennesimo caso di mobbing in una grande industria siderurgica locale.