

A decorative border in gold on a dark red background. At the top, there are silhouettes of a fish, a rabbit, and a duck. In the middle, a large knife is positioned horizontally. At the bottom, there is a silhouette of a pig. The entire border is framed by intricate floral and leaf patterns.

# LAWRENCE NORFOLK

La Grande Festa  
di John Saturnall

romanzo



FRASSINELLI

*Dal Libro di John Saturnall, con i Particolari delle Arti più Segrete del celebre Cuoco, fra cui le Ricette del suo notorio Banchetto. Stampato nell'Anno di Nostro Signore Mille Seicento e Ottantuno.*



ome e quando Saturno creò il primo Giardino, questo umile Cuoco non ha la presunzione di saperlo. Né conosce il Nome scritto sui suoi Cancelli, che fosse Paradiso o Eden. Ma in quell'antica Piantagione cresceva ogni Verdura. Palme fruttavano Datteri e il Miele colava dagli Alveari. L'Uva si gonfiava sulla Vigna e tutte le Creature prosperavano. Lì i primi Uomini e Donne sedevano insieme in Amicizia e nessuno era Padrone o Schiavo. Alla Tavola di Saturno ogni Adamo serviva la sua Eva e nel suo Giardino essi si scambiavano le loro Effusioni. Poiché li tenevano il Banchetto di Saturnall.

Ora i Giardini di Saturno sono coperti di erbacce. La nostra Età spezzata ha dimenticato i Piatti che un tempo adornavano le Tavole di castagno dell'antico Dio. In questi Tempi di nuova restaurazione Cuochi Imbrattacarte cianciano delle loro Invenzioni e Cuochi Alchemici trasformano Uova di Merluzzo in Piselli. I miei volgari Piatti arrancano dietro tali Raffinatezze come il Mulo che arranca dietro il convoglio dei Cavalli da Soma, tagliando a chi gli è superiore. Ciò nondimeno, come colui che ha marciato nelle ultime Guerre si abbandona esausto nella Pace che ne segue, io qui imbandisco la mia ultima Tavola.

Poiché questo Adamo tardivo vorrebbe piantare un nuovo Giardino in queste Pagine e servire Parole come Frutti. Qui

egli vorrebbe offrire le Ricette dei suoi Piatti, abbastanza da far gemere di nuovo le Tavole dell'antico Dio. Che la mia Festa cominci come ebbe inizio quella Originale, quando i primi Uomini e Donne riempivano le loro Coppe. Che il Banchetto di Saturnall inizi con il Vino Speziato.

*Per preparare l'antico Ippocrasso volgarmente noto come  
Vino Speziato*

Questa antica Coppa era preparata con i Frutti del primo Giardino: Datteri e Miele e Uva e altri di cui dirò. In un grande Calderone versa un Quarto di Gallone di Vino Bianco e riscaldalo a fuoco lento fino a farlo fremere. Aggiungi otto Quarti di Gallone di Miele Vergine, non spremuto dall'Arnia ma passato al setaccio. Se il Decotto bolle, fermalo con del Vino freddo. Lascialo raffreddare, poi riscaldalo di nuovo e schiumalo. Ciò sarà fatto una Seconda Volta e una Terza fino a che non potrai vedere chiaramente il Viso del Re su una Moneta da un Penny posata sul Fondo.

Sbuccia i datteri e ammorbidiscine la Polpa con il Vino fino a ottenere un Impasto. Arrostitisci i Noccioli davanti al Fuoco e aggiungili alla Miscela. Unisci la Foglia Dolce chiamata Folium, tanto Pepe Macinato quanto una Donna in Preghiera potrebbe reggerne fra le Mani e un Pizzico di Zafferano di Croco. Versavi sopra poco più di due Galloni di Vino, o finché la Densità del Liquore non terrà a galla un Uovo così da poterne vedere una parte del Guscio delle dimensioni di una Nocciola. Lega Fiori di Garofano e Macis in un sacchetto, o Busta di Ippocrasso come la chiamano i Cuochi più colti. Mettilo in infusione nel liquore...