

Capitolo 20 - la cucina regionale

In questo periodo (siamo ancora al 3 – 400) si inizia per la prima volta a parlare di differenziazione territoriale della cucina. Che parolone che uso, ormai mi sono montato la testa.

Vuol dire che si incominciano ad associare cibi a determinate regioni o città.

Dapprima si parla esclusivamente di ingredienti;

L'uso "pesante" dello zucchero, per esempio, era caratteristica dell'Inghilterra e delle regioni mediterranee, una Europa nord occidentale in cui inizia ad affermarsi il burro come grasso di cottura al posto del lardo e dello strutto, o meglio, insieme a questi. Il medico Despars che operava in Zelandia (quella vecchia) ed in Frisia, notava che veniva mescolato con la cervogia (la birra) e con il vino. Chi chiede la ricetta avrà amputate tre dita della mano destra.

E quelli del sud li cogliavano, ovviamente, tanto che un altro medico, questa volta Piemontese e quindi da "profondo sud" Pantaleone da Confienza scriveva nel 1475 : "sicut pira pirum, sic comedit Brito butirrum" (per quelli che non hanno librerie a Pavia traduco – come la gazza mangia la pera, così il bretone mangia il burro).

Ma chi fa tanto burro ci rimette nella bontà dei formaggi, tanto che resoconti di viaggio riferiscono appunto di mediocri formaggi nel nord della Francia e di ottimi in Savoia, in Averne e comunque dove non si usava la panna del latte per fare burro. Quindi il burro non è alternativo all'olio, perché di olio se ne usava molto poco ovunque, ma semmai è alternativo al formaggio.

Si inizia ad individuare anche una cucina meridionale, contraddistinta dall'uso di limone e di granata, che deriva anche dalla cucina araba, ma che si ritrova anche in Catalogna e nel sud della Francia.

Ma, dicevo, iniziano ad apparire gli abbinamenti di alcuni ingredienti alle città. Le quaglie salate di Brindisi erano famose per essere cibo utile ai pellegrini che prendevano il mare per la terrasanta, la città di Brie viene associata al formaggio, Digione alla mostarda e così via.

Nei trattati, che abbiamo visto essere ormai copiosi, si notano una "torta pisana", una "ungaresca", il latte caldo alla fiamminga, la zuppa lombarda e molti altri.

C'è da domandarsi se il nome di questi piatti derivi davvero dalla località indicata o non piuttosto dalle elucubrazioni di chi li ha battezzati. Per la zuppa lombarda si è riusciti a capire che era un piatto toscano, servito, per contratto, agli scalpellini bergamaschi che partecipavano alla costruzione del Duomo di Firenze, tanto per dire.

Così le mille ricette ed i mille nomi del "biancomangiare" corrispondono a piatti tra loro del tutto diversi, che avevano in comune solo il colore. Insomma la mancanza di archivi virtuali e reali contribuiva a costruire una bella confusione. Ma in fondo a loro cosa importava ? Siamo noi ora a romperci la testa per interpretare.

Stranamente nello stesso periodo anche nella lontanissima Cina scoppia l'amore per le spezie; La conquista dei Mongoli porta a Pechino una cucina elaborata, profumata e ridondante di gusti. Si trovano piatti con 24 spezie diverse.

Senza saperlo ci speziavamo insieme.

I vini più famosi sono in Francia, hanno preso la rincorsa i vini di Bordeaux e di Borgogna, e ci vorrà fino al Sassicaia per arrivarli.

Ma i veri grandi vini erano quelli dolci, importati da Cipro, dalla Grecia .

Chi ha visto la bella rocca di Monovassia – una strada – ricorda che da quella località ha preso il nome la malvasia, un vitigno che si coltiva fin dal 300 anche in Sicilia ed in Liguria.

Ma molto scic era anche l'ippocrasso, un vino addolcito con zucchero e miele, fortemente speziato che veniva servito associato a cialde.

Gli alimenti oramai giravano per l'Europa, i commerci erano finalmente ripresi dopo i tempi bui ed anche il pesce mette le gambe.

Non tanto il pesce fresco, che, con i carretti e le strade del tempo può andare poco lontano.

E' il pesce conservato a fare tanti chilometri. Già nel '200 un pescatore olandese aveva trovato il modo di pulire e salare le aringhe sulle barche da pesca e quelle botticelle di aringhe iniziarono a viaggiare in lungo ed in largo.

Poi, come già detto mesi fa, furono le aringhe ad andarsene. Non a piedi, ma con le loro belle pinne, traslocarono di mare e sparirono quasi.

Ma i nostri pescatori trovarono i merluzzi al largo di Terranova. Banchi inesauribili. Prima arrivarono le navi da guerra a cannoneggiarsi un po', tanto per capire quale lingua parlassero quei merluzzi e poi iniziarono a trasformarsi in baccalà, prima e stoccafisso dopo.

E furono compagni di tavola di tutta l'Europa, anche delle regioni del nostro Sud, che anzi furono le prime aree conquistate dal merluzzo.

Tanto per curiosità fu scientificamente provato che i merluzzi erano in parte francesi, in parte inglesi ed in parte danesi.

Spagnoli no, non ce n'erano.

Insomma si entra nell'età moderna.

Incominciava a girare per l'europa uno che voleva le navi per andare in ferie ad occidente, si incominciava a mangiare la pasta e con un attrezzo buffo, una forcina.

Di tutto questo parleremo tra poco.

Intanto una ricettina, ripresa da quel bel libro che è "A tavola nel medioevo" della Laterza che non solo esamina le ricette medioevali ma compie una buona operazione di aggiornamento.

Si tratta di una proposta di Mastro Martino, che noi ben conosciamo.

Crema di Zucca

Pulire bene 2 Kg di zucca, tagliarla a pezzi e farla cuocere con una cipolla in un litro di acqua salata finchè non diventa tenera.

Scolare e passare al setaccio, aggiungere 4 dl di brodo, due cucchiaini di aceto e portare ad ebollizione, aggiungendo 4 o 5 stigmi di zafferano.

Sbattere 2 rossi di uova con 2 cucchiaini di parmigiano appena grattugiato e, tolta la minestra dal fuoco aggiungere queste uova sbattendo con la frusta.

Rimettere al fuoco a fiamma bassa senza far bollire e spolverare di spezie dolci prima di servire.

Avremo una bella vellutata di zucca, che è la versione moderna, ma sufficientemente rispettosa delle origini, di un piatto di onesta voluttà.