



cibo e cucina

“cibo e cucina”

volumi già pubblicati:

Benedetta patata, di Salvatore Marchese

Cucina vegetariana indiana, di Jack Santa Maria

La cucina russa, di Donatella Possamai

Cucina vegetariana cinese, di Jack Santa Maria

La cucina dei numeri primi, di Giovanni Ballarini

Il boccon del prete, di Giovanni Ballarini

Morsi d'Italia, di Giacomo Pilati

Olindo Guerrini

L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa

Prefazione di Aldo Santini

Disegni di Augusto Majani

TARKA

Olindo Guerrini

L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa

Tutti i diritti riservati

Nuova edizione: 2016

© 2016 Tarka/Fattoria del Mare s.a.s.

piazza Dante 2 - Mulazzo (MS)

www.tarka.it

ISBN: 978-88-99898-31-1

Impaginazione ed editing: Monica Sala

Stampa

Printbee - Padova

Indice

Prefazione	VII
Esordio	1
I. Alcune salse principali	7
II. Pane, polenta ecc.	25
III. Minestre	45
IV. Manzo	57
V. Vitello	123
VI. Maiale	159
VII. Castrato e agnello	171
VIII. Pollame	183
IX. Caccia	213
X. Pesce	227
XI. Ortaggi, legumi e frutta	249
XII. Ova, frittate, chiare d'uovo ecc.	287

XIII. Vari 295

Indice alfabetico delle ricette 329

Prefazione

Questo volume di Olindo Guerrini, che l'editore Franco Muzzio ha salvato dal dimenticatoio culturale del consumismo, è un'autentica chicca e merita l'onore di fare buona compagnia, nello scaffale delle nostre biblioteche riservato all'arte gastronomica, al manuale che ha reso celebre Pellegrino Artusi.

D'altronde il Guerrini e l'Artusi erano amici legati da comuni interessi malgrado fra i due corresse una differenza di venticinque anni: li univa l'amore per il bel mangiare e l'uso corretto della lingua italiana.

Erano entrambi nati in Romagna, il Guerrini nel 1845 a Forlì e l'Artusi nel 1820 a Forlìmpoli. Il Guerrini, che in un certo senso si considerava allievo dell'Artusi, si trasferì abbastanza presto a Bologna dove raggiunse la carica di direttore della Biblioteca Universitaria. L'Artusi, invece, dopo la disgrazia della sorella Geltrude, impazzita per il trauma provocato dall'irruzione nel paese della sanguinaria banda di Stefano Pelloni detto il Passatore, abbandonò nel 1852 la Romagna e si stabilì a Firenze.

Ogni volta che andava nella capitale toscana per ragioni di studio, il Guerrini sedeva abitualmente (e con suo gran gusto) alla tavola dell'Artusi. Questo gli dette modo di seguire le traversie dell'amico e maestro alle prese con la sua raccolta di ricette che nessuno voleva stampare. Fu lui a incoraggiarlo, a lodarlo, a tenerlo su di morale. Tutti gli editori consultati avevano bocciato l'operetta. Non la ritenevano degna di essere pubblicata. Rispondevano che i testi di cucina ormai non interessavano più nemmeno gli addetti ai lavori. E quando l'Artusi, nel 1891, decise di farne tirare mille copie a proprie spese, e di venderle direttamente ai buongustai e alle persone di conoscenza, fu il Guerrini a divulgare più di ogni altro, a

Bologna e dintorni, il libro che ebbe per titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Di Pellegrino Artusi, il Guerrini ammirava la scrittura chiara, limpida, la purezza dei termini tecnici, il ricorso all'aneddoto garbato e alla erudita nota storica, la semplicità dell'esposizione che rendeva (e rende) facile il compito della massaia davanti ai fornelli.

Bisogna dirlo: nell'Ottocento troppi libri di culinaria erano scritti con i piedi. Evidentemente gli editori consultati dall'Artusi non avevano neanche sfogliato il suo ricettario. Il Guerrini, che era una buona forchetta e alla gastronomia dedicava molto del suo tempo e del suo ingegno, si prendeva gioco di quei testi barbari con satira feroce. Ho sott'occhio una sua pagina spassosissima, addirittura caricaturale, il "Grillò abbragiato", contraffazione di una ricetta del piemontese Giovanni Vialardi, capocuoco alla corte regale di Carlo Alberto di Savoia e di Vittorio Emanuele II che da sola li mette alla berlina tutti quanti. Leggendola prenderemo confidenza con un personaggio unico nell'italico mondo letterario della sua epoca.

La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue piccata di trifola cesellata e di giambone, si ruola a forma di valigia in una bracieria con butirro. Umiditela roventemente con grappa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grasse in turacciolo, da bardare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guarnitura una macedonia di mellonetti e zucchini e servite in terrina ben caldo.

"Molti autori di ricette hanno uno stile di assassini" denunciava a tinte forti il Guerrini "che talvolta degenera nel cannibalismo. Come quando si trova scritto: 'Prendete il vostro fegato, tagliatelo a fette sottili' eccetera eccetera...".

Nel 1891, allorché il manuale dell'Artusi debuttò in pubblico con incoraggiante successo, Olindo Guerrini era già famoso. Quindici anni prima, licenziando un volume di versi, *Postuma*, dove nella

prefazione dichiarava che l'autore era un tal Lorenzo Stecchetti, morto giovanissimo di mal sottile, aveva provocato un gran rumore per l'arditezza morale delle poesie raccolte, suscitando entusiasmi e accendendo reazioni, accuse, polemiche. Gli imitatori erano fioriti innumerevoli. Ma ci volle poco per scoprire che Lorenzo Stecchetti non era mai esistito, e quindi non era mai morto di tisi. Il vero poeta dello scandalo era lui, il prefatore, era Olindo Guerrini. Tanto che pochi mesi dopo, sull'onda del largo consenso ottenuto, dette alle stampe altri due libri di versi, *Polemica* e *Nova Polemica*, in cui esasperava il "verismo" di Stecchetti aggiungendovi una forte dose di anticlericalismo e di licenziosità tra il canagliesco e il beffardo.

In breve il Guerrini avrebbe assunto una terza identità letteraria, quella di Argia Sbolenti, versificando l'isterismo femminile con salacia corrosiva ma anche triviale. Diavolo di un uomo: ci voleva una faccia di bronzo per pubblicare delle poesie firmandole Argia. Sissignori, il Guerrini-Stecchetti-Sbolenti era famoso anche per le trivialità che metteva in bocca ai protagonisti dei suoi sonetti. Però nessuno meglio di lui ci dà il sapore della Romagna appena uscita dall'asfissiante dominazione pontificia e quindi rivoluzionaria e anarchica, mangiapreti. La sua è l'ultima Romagna davvero sanguigna, davvero ribelle, davvero pazza. Quella di Antonio Beltramelli da Forlì, ad esempio, è ormai nazionalista e dannunziana. Quella di Marino Moretti da Cesenatico è crepuscolare e piccolo borghese. Quella di Benito Mussolini da Predappio è sventuratamente mascherata con le nappe e le aquile romane. Il Guerrini, se mi consentite l'ardire, è l'antenato del sulfureo Leo Longanesi da Bagnacavallo.

La sua è la Romagna repubblicana e socialista delle osterie, dei poveri diavoli, dei fiaccherai, dei fiocinini dritti e fieri delle valli comacchiesi, dei bevitori di Albana, degli "uomini di fantasia" come Tugnazz, badilante di Mezzano, cacciatore e bestemmiatore accanito, prode nei servigi maschilisti alle donne di gran temperamento, che ammette a cuore aperto di parlare male, malissimo.

“Hai ragione” dice, “ma quando si adopera il linguaggio naturale del mio paese, bisogna riferirlo com'è. Parlo male, hai ragione, ma capirai che le parole adoperate alla mia maniera non sono mai l'immagine di una porcheria”.

La parlata dei personaggi di Guerrini è laida di fuori e pulita di dentro. La sua è la Romagna di Don Vituperi, un prete gonfio di Sangiovese, barattiere e ladro, che il papa sospende *a divinis* solo perché tra tanti difetti, tanti peccati e tante colpe, ha soprattutto quello di essere un “mudernista”. È la Romagna ardente di Zabariona, un'ostessa felliniana, cicciona e culona, passata alla storia minore della sua terra per aver servito un piatto di minestra a Garibaldi, che fu uccisa per sbaglio, una notte, con una schioppettata in pieno petto mentre apriva la finestra.

In questa Romagna lavoratora e sparagnina, stravolta e manesca, sboccata, un vulcano di generosità, il Guerrini ci sguazza. È il suo campione e il suo interprete. L'Artusi no. È troppo conservatore per essere un romagnolo da sbandierare a modello. Troppo distaccato. Troppo fuori moda con quei suoi favoriti granducali, sempre in tuba e finanziaria. Il Pellegrino Artusi è il campione del perbenismo e di una società medio borghese che guarda al popolo con distaccata benevolenza, che fa della sobrietà la sua religione, nemica degli sprechi e dei colpi di testa. Che non si sbornia, che risparmia per calcolo non per necessità, che spende ma non sponde. Avara di sentimenti. Imbottita di decoro.

Scapolo solitario, freddino, l'Artusi dedica il suo futuro best-seller a Biancani e Sibillone, i due gatti che spadroneggiano nella sua abitazione fiorentina di piazza D'Azeglio, dimostrando la sua delicatezza d'animo ma, insieme, la sua misantropia. Insomma, l'Artusi è l'opposto di Olindo Guerrini. È un romagnolo fuori quota. E proprio il Guerrini, che nell'Artusi saluta il rinnovatore della cultura gastronomica nazionale e apprezza tutte quelle virtù di cui si sente abbastanza orfano, finisce per prenderlo a bersaglio non dico della sua satira (non oserebbe mai!) ma quanto meno della sua ironia più bonaria e più rispettosa.

A me pare, infatti, che *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*, questo libro completato dal Guerrini alla chiusura della sua attività letteraria il 5 ottobre 1916, undici giorni prima di chiudere gli occhi a 71 anni compiuti il 4 ottobre, e pubblicato presso l'editore Formiggini in Roma nel 1918, costituisca non solo l'ultimo, piccolo capolavoro del nostro scrittore maturato nella Biblioteca Universitaria di Bologna, ma voglia essere anche il contraltare del ricettario dell'Artusi.

O mi sbaglio? L'Artusi ha una legione di osannatori e non vorrei irritarli o, peggio ancora, indignarli. Io, che non appartengo a quella legione, trovo il ricettario del Guerrini molto più simpatico e addirittura più utile di quello dell'Artusi. Addirittura più leggibile: con più gusto. Mi piace la sua arguzia: "... Avendo scritto in vita assai cose inutili ed insulse, voglio finire con un libro serio, o almeno capace di procurarmi qualche gratitudine dalle cuoche, quando sarò dove gli avanzi non si ricuciono più...". M'incanta la sua saggezza: "È misura di buona economia l'imbandire pranzi lautissimi e sontuosi perché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana". Mi diverte quando proclama che il re degli animali non è il leone bensì il maiale. Mi va a fagiolo il suo humour quando avverte che il pesce lesso può ricevere moltissime trasformazioni ma se si tratta di pesce in umido non c'è quasi nessuna risorsa per poterlo utilizzare in seguito: "con gran gioia del gatto".

Olindo Guerrini, da uomo pratico, responsabile del bilancio economico di una famiglia, aveva colto il lato debole dei ricettari collezionati nei suoi scaffali, a cominciare, è evidente, da quello già famoso dell'Artusi, "l'autore meritatamente celebre del più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia". E spiega: "Salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucionare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette... come se fosse cosa da vergognarsene". Poi, con un sorriso al miele (mi sembra di vederlo) chiarisce che fu proprio Pellegrino Artusi a spronarlo perché colmasse tale lacuna. Come

dire: l'Artusi non si sarebbe mai abbassato fino a questo punto. Gli avanzi, ohibò!

Certo, gli avanzi riciclati dal Guerrini sono quelli di una casa opulenta, ricca, doviziosa di mezzi e di materie prime nella dispensa, con le moscaiole sul terrazzo colme di derrate deperibili. Si chiamavano così, almeno in Toscana, prima dell'avvento dei frigoriferi, quegli scatoloni a due o tre piani fasciati dalle reticelle metalliche, che si appendevano al fresco, fuori della cucina, mettendoci dentro la carne, o i formaggi, o quant'altro rischiasse di andare a male.

Nelle famiglie alle quali il bibliotecario romagnolo ormai in pensione destinava il suo libro, si economizzava per ragioni morali, non per necessità. Ho provato a contare le ricette del lessò rifatto: dopo la centesima mi sono stancato e l'ho piantata lì. C'è il "lessò con l'odor di selvaggina" dove impiega la carcassa di una lepre o di alcune pernici, c'è il "lessò all'americana" dove impiega sei rossi d'uovo, panna e marsala, c'è il "lessò del trattore" dove impiega fette di carnesecca, di vitello e funghi, conserva, noce moscata, burro ed estratto Liebig. C'è il "lessò alla diplomatica" dove impiega sugo di gamberi, burro, funghi, estratto Liebig e odori assortiti.

Andate a leggersi l'"antipasto di avanzi" in una delle ultime pagine. Il Guerrini mette insieme avanzi di manzo, di pollo, di testina di vitello a lessò, vi aggiunge filetti di tonno sott'olio, sedano e ravanelli. Impiega olio e sugo d'arancio. Poi sugo di limone. Fa marinare "rivolgendo di quando in quando con garbo". E con l'aria di scusarsi per averci suggerito un antipasto così povero conclude: "In fondo è un'insalata ma è appetitosa. Contornatela nel vassoio con dischetti di cetriolini sott'aceto".

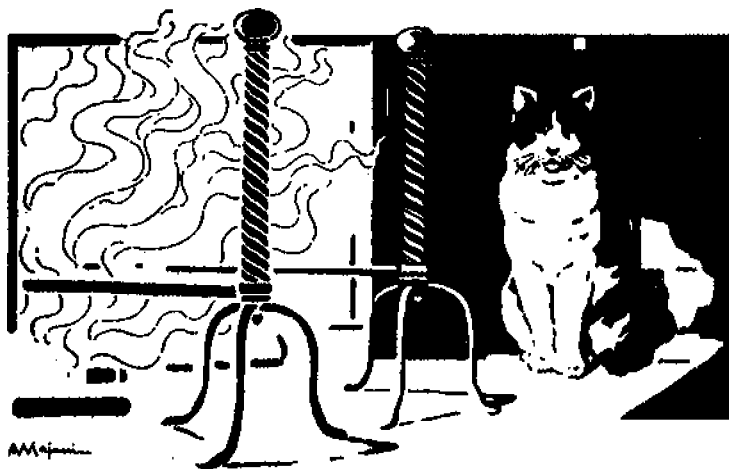
All'anima del risparmio! Con il pretesto di insegnarci a economizzare in cucina, il Guerrini ci ammannisce uno dei più completi e più gradevoli manuali di gastronomia in circolazione. L'Artusi si era spento vecchissimo, nel 1911, novantunenne. Avesse potuto leggere, fresco di stampa, questo libro che recava in copertina il disegno di un Guerrini cerimonioso con l'espressione da

gran pigliangiuro, avrebbe dovuto ammettere che il suo allievo si era dimostrato all'altezza del maestro.

In quanto all'arte di utilizzare gli avanzi della mensa, dobbiamo distinguere da casa a casa, da famiglia a famiglia, da società a società. L'arte diviene più difficile quanto più si scende nella scala sociale. Mi sarebbe piaciuto sottoporre a Olindo Guerrini una delle minestre di Livorno, la mia città. Nelle case del popolino, dove alla sua epoca il rifare non c'era quasi mai perché la carne era lessa da una materia prima da signori, il brodo, spesso e volentieri, veniva preparato con un osso già sfruttato in precedenza, qualche odore, un po' di conserva e una cotenna di maiale se c'era. E la mamma, ai figlioli e al marito che sedevano a tavola, diceva con poco garbo: "Ragazzi, oggi c'è la minestra sui discorsi!".

Aldo Santini

Esordio



Veramente, data l'indole del libro, dovrei dire *Antipasto* e non *Esordio*, ma preferisco di attenermi all'uso vecchio perché, se c'è un'arte refrattaria al futurismo, è l'arte del cucinare. Cercano, è vero, i cuochi di illudere il palato con vari condimenti, salse e nomenclature stravaganti, delicatezze lusingatrici e aromi stimolatori, ma la materia da trattare è sempre quella. Sono sempre le stesse carni, gli stessi ortaggi sia lessati, sia arrostiti, sia in umido, mascherati, sì, con gusto industrioso, ma, in fondo, sempre quelli. L'arte della cucina è conservatrice e passatista. Basti questo esempio.

Sono di uso frequente certe frittelle, quasi *beignets*, leggiere e soffici come i *tortelli alla milanese* e che i Francesi chiamano poco rispettosamente *pets-de-nonne*. Paiono inventate per gli stomacuzzi delle damine incipriate che soffrivano di vapori nel secolo XVIII ed invece sono ricordate collo stesso nome (*moniales crepitus*) nelle *Epistolae Obscurorum Virorum*, nel ferreo tempo della Riforma; e forse sono più vecchie ancora che non le *fritellae ventosae* del Pla-

tina. Chi sa quanto più addietro si potrebbe risalire per provare il lento muoversi dell'arte della cucina, per l'invariabilità della materia sulla quale opera e per la limitata varietà dei mezzi operativi a sua disposizione. Ma basta colla digressione, poiché voglio invece narrare la genesi del libro e non dei *pets-de-nonne*.

Quando dunque, avendo addosso minor numero d'anni, giravo in bicicletta con maggior ferezza che non in queste stanche giornate, capitai in un paesello nel quale, per levarmi d'intorno l'insistenza di un venditore ambulante, comprai un libretto di cucina. Il libro dell'Artusi già l'avevo, ma dopo questa compra quasi coatta seguitai, per curiosità e non per proposito, a fare altri piccoli acquisti. Così, a poco a poco, senza avvedermene, mi trovai ad avere una discreta collezione. Allora ci posi amore, l'accrebbe ed ora credo che in Italia ce ne siano poche di uguali.

Leggendo però nei libri raccolti, osservai presto che, salvo in due o tre opuscoli tradotti dal francese, l'arte di ricucinare gli avanzi non era trattata a sé, ma dispersa qua e là in poche e laconiche ricette nei trattati più celebrati, come se fosse cosa da vergognarsene; e pensai che l'*Art d'accommoder les restes* in Francia va di pari passo con la *Cuisinière bourgeoise* e che sarebbe stata opera buona ed utile raccogliere le ricette italiane sparse pei libri, proprio come la S. Sede con utilità ed opportunità somma ha codificato il Diritto Canonico. Ma non pensai certo ad accingermi io al lavoro.

Parecchi anni sono, trovandomi a Firenze ed a colazione dal mio compianto Pellegrino Artusi, l'autore meritamente celebre del più pratico libro di cucina familiare che forse esista in Italia, il discorso cadde, come è naturale, sull'arte in cui era maestro. Gli dissi il caso degli avanzi della mensa e del libro che se ne poteva fare e il buon vecchio mi consigliò e mi incoraggiò a mettermici. Dissi: Chi sa? Ma per allora non mi decisi.

Ero in quel tempo Bibliotecario della Università di Bologna, ufficio che lasciai spontaneo di lì a poco, dopo averlo tenuto con lode 38 anni, se i miei superiori dissero e scrissero il vero. Trovatomi

libero, ingannai il primo tempo aguzzando non pochi epigrammi i quali, per ora, stanno sotto chiave. Poi venne un poco di reazione e mi sentii disorientato. Mi mancava la stanzetta dove avevo lavorato per quasi otto lustri, mi mancava la comodità di tanti libri ed anche l'amichevole consuetudine di parecchi impiegati che, a dispetto dei cipigli, seguitavano a volermi bene; e allora mi tornò in mente il consiglio del buon Artusi, ripresi i libri di cucina e, adagio adagio, mi posi all'opera.

Ma venne la guerra. La grave età m'impediva di prendervi una parte fisicamente attiva, come mio figlio. Mi offersi quindi, al Ministro come pronto a servire da per tutto dove occorresse, anche come semplice usciere per serbare il posto a qualche richiamato, non volendo restare inutile ed ozioso in questi oscuri giorni. Il Ministro riputandomi ancora capace e non indegno, mi nominò Bibliotecario della Università di Genova, del che gli fui e gli sono gratissimo.

Ah, quell'inverno passato a Genova lo gustai come uno spicchio di Paradiso terrestre e mi sembrò di ringiovanire! La Biblioteca ed il mio appartamento erano un po' alti sul livello del mare. Contavo 300 scalini precisi ed io li salivo e li scendevo due volte al giorno (600 in salita e altrettanti in discesa, quanti sono?) disinvolto, fiero e dimentico de' miei settantun'anni. Aggiungete le salite e le discese di cui Genova non è avara e vedete se avevo ragione di vantarmi. Ed ero ringiovanito quando, prima dell'apertura dell'Ufficio, andavo colla figliola a spendere o in Pescheria o nel Mercato degli ortaggi, comprando bestie od erbe a noi sconosciute e causa di disillusioni che a tavola ci facevano ridere di buon cuore. Infatti godevo la più serena pace. Ero occupato come desideravo, in mezzo ai libri e nella stanzetta lassù in alto, se c'era un raggio di sole, mi si posava sul tavolo. Finito l'orario d'Ufficio, scendevo per un vicoletto in faccia all'Università, quello appunto dove il Goldoni s'innamorò della sua Nicoletta, come ricorda un'epigrafe e, traversata via Prè, calavo al porto, bighellonando, osservando e fumando senza un pensiero al mondo. Gli impiegati erano brave persone

che non avevano bisogno di stimoli per lavorare, uniti e d'accordo come una buona famiglia, e i Professori non stimavano la Biblioteca pubblica come *res Mancipi*, nè il Bibliotecario un Davo da comandare *loco servi*. (Oh stelle! Parlo come un chiarissimo!).

I Genovesi che trovai così diversi dalla fama che li offende da Dante in qua, mi coprirono di cortesie e temo che il mio naturale poco espansivo e quella ritenutezza che i miei amici dicono modestia, ma che in fondo viene da una timidezza che mi fa fuggire dalle esteriorità così care a tanti, mi abbiano fatto comparire più rospo del vero. Credano però che io serbo di loro e di Genova così grata memoria da chieder scusa qui, come faccio, se non corrisposi, come avrei dovuto, a tante gentilezze e cortesie.

Il fatto è che in quell'Eden gustavo la pace che già mi era contesa, mi sentivo liberato e il ricordo di Bulgaro e Martino cominciava ad annebbiarsi nella mia mente, quando a Bologna cominciarono a dolersi del mio esodo. Avevo sempre tenuto una vita tranquilla, sfuggendo le occasioni di pormi sul palcoscenico o sui giornali come le pillole Pink, ma non avevo mai fatto male a nessuno, anzi un pochino di bene, e i Bolognesi mi tenevano come uno dei loro, nato nella cerchia delle mura, sapendo che nella terra loro avevo sepolto i miei vecchi e tra loro erano nati ed allevati i miei figli. Cominciarono quindi a darsi attorno perché fossi richiamato, e prime le autorità cittadine. Io non mossi un dito.

Il primo dell'anno 1916 il campanello di casa mia non cessò di squillare. Erano tanti telegrammi che mi annunciavano il trasloco a Bologna ad un posto gratuito, ma che mi conservava il mio grado. Ringraziai e di cuore, perché qualche fitta di nostalgia io e più la famiglia, cominciavamo a provarla.

Ma qui debbo fare un atto di contrizione.

Vecchio del mestiere, sapevo benissimo che le faccende alle Amministrazioni Centrali non si sbrigano con troppa fretta e tanto più questa nella quale doveva dire la sua parola anche la Corte dei Conti, Istituto le cui funzioni sono così delicate, che richieggono un ponderato esame a guarentigia di giustizia. Ma il tempo si era

guastato, i giorni passavano ed io col piede nella staffa e i bauli chiusi, perdevo la pazienza. Scrisi per ciò all'amico Ferdinando Martini, allora Ministro, una serqua di sonetti sollecitatori, nei quali, per tentare la commozione degli affetti, mi doleva del clima, della pioggia, del vento, pregando che mi dicessero a chi dovevo dare la consegna. Ora non vorrei che il Martini mi stampasse quei sonetti delle pozzanghere di via di Prè, con dispiacere mio e dei buoni Genovesi e apparente contraddizione dei miei giudizi. Noi quello era un artificio e la verità invece è la gratitudine e la stima che serbo per una città dove ho passato tante belle giornate della mia vita nella cortese e cordiale ospitalità dei cittadini.

Narrata così la genesi del libro, finisco finalmente l'odioso compito di parlare de' fatti miei. Venne il decreto, feci la consegna e tornai a Bologna con questo volume cresciuto.

Ma qui non misi più piede in Biblioteca.

Secondo un detto genovese "un bon pasto o d'ua (*dura*) trei giorni" e una mia nipote afferma che è misura di buona economia l'imbandire pranzi lautissimi e sontuosi poiché cogli avanzi si sbarca il lunario per una settimana.

La nipote esagera, ma certo nelle case non signorili il saper preparare gli avanzi in modo ancor presentabile e mangiabile è un bel risparmio. Saranno sempre avanzi ed avranno perduto la freschezza ed il sapore del piatto originario. Basti la fama infame che vituperava i cavoli riscaldati; ma tuttavia un piatto sano, nutriente e spesso appetitoso, se ne potrà cavare, come si potrà cavare anche da questo libro, per imperfetto che sia, qualche non inutile notizia o consiglio.

Dico imperfetto anche perché non è originale, ma è una raccolta, una antologia, un sillabo di ricette spigolate qua e là nei libri italiani e talora stranieri, o nei giornali di cucina dove sono sparpagliate. E sia questo ben fermo ed inteso, perché dopo qualcuno non venga a infamarmi come plagiatore o peggior.

Nota anche la smorfia che fanno certi bigotti del purismo al verbo *utilizzare*, ma non ne ho saputo trovare uno più adatto nel

mio caso. Del resto anche Santa Madre Crusca lo ammette nel suo grembo con un esempio del Magalotti. Non è l'autorità di Dante o del Petrarca, ma trattandosi di avanzi di cucina spero di esser facilmente assolto.

Ma una menda alla quale non posso rimediare nè colla contrizione, nè colla confessione, è la frequente mancanza delle dosi, dei pesi e del tempo di cottura, qualità che rendono così utile e prezioso il libro dell'Artusi. La sola spiegazione, ma non giustificazione, sta in questo, che i libri da me spogliati non li recavano e nella mia cucina che serve solo per tre persone di poco pasto, non avevo agio, nè qualche cosa altro, per provare e riprovare. Del resto se chi tiene il manico della casseruola ha qualche pratica dell'arte, si orizzonerà subito. Colla pazienza e il giudizio si vincono anche queste piccole difficoltà. L'asino modesto e che ha giudizio sa far le polpette, ma tanti professori che fingono di averne, ahimè no!

Archestrato...

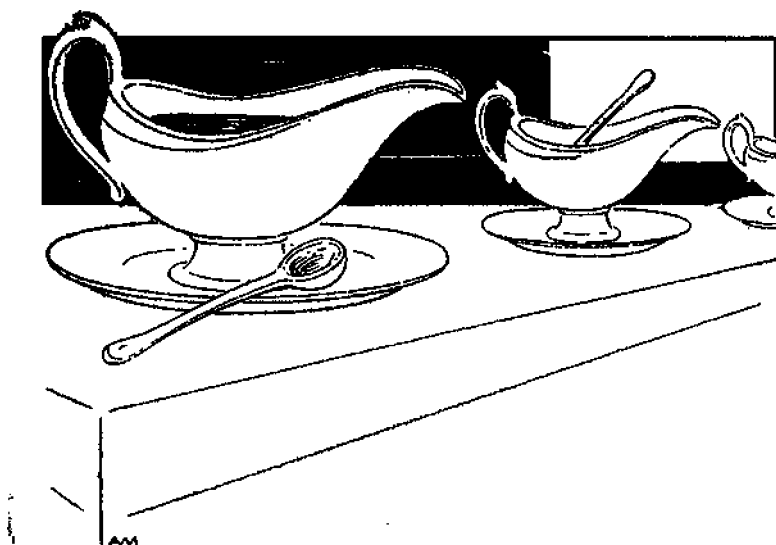
Archestrato? Chi era *costui*? direbbe Don Abbondio.

Costui era un poeta siciliano al tempo di Alessandro Magno, nientemeno, ed alcuni frammenti di un suo poema ci furono conservati da Ateneo. In quel poema narra un viaggio, o finto o vero, da lui fatto in Grecia cercando e cantando i cibi migliori, specialmente i pesci, per cui i pedanti lo stimarono e lo dissero un ghiottone. Così gli stessi pedanti stimeranno l'Artusi e me, se questo libro avesse qualche fiato di vita; e Dio sa se mangiavamo poco e bevevamo meno! Ma non temendo denti avvelenati, anzi forse appunto per questo, libero il volume anche per la ragione che avendo scritto in vita assai cose inutili ed insulse, voglio finire con un libro serio, o almeno capace di procurarmi qualche gratitudine dalle cuoche, quando sarò dove gli avanzi non si ricuciono più.

E così sia.

Olindo Guerrini

I. Alcune salse principali ed altri accessori occorrenti per ricucinare gli avanzi



Osservazioni preliminari

La famiglia delle salse è numerosa come le stelle del cielo e le arene del mare. Ho escluso qui, o quasi, quelle che si servono in salsiera per accompagnamento, parendomi che gli avanzi a quel modo non siano rifatti, ma solo canditi! Ho scelto invece quelle entro le quali gli avanzi possono essere immersi, per lo più a caldo, ed insaporiti. È necessario però, nel maggior numero dei casi, che l'avanzo si riscaldi, sì, ma non bolla, sotto pena di risciocchire, specie le carni

magre arrosto. La pratica vi suggerirà ed insegnerà quello che non possono fare le parole morte di un libro. Badate anche che se le salse sono numerose come una tribù, salvo tre o quattro tipi distinti, press'a poco hanno tutte un'aria di famiglia che le fa rassomigliare. E poi, almeno per una volta, la voce del popolo ebbe ragione quando sentenziò che la miglior salsa è l'appetito.

Sugo di carne

Questo bisogna cercare di averlo perché è di grande aiuto e spesso indispensabile per rifare avanzi per sé poco saporiti. Ma, per farlo, occorrono avanzi di carne cruda, ritagli di manzo, di pollo, ecc. Mettete in una pentola fette di lardo, una cipolla o due ben tritate, gli avanzi di carne cruda, un po' di prosciutto, sedano, carota, prezzemolo, foglie di alloro e pepe e sale quanto occorre pel condimento, tenendo a mente che il prosciutto è salato. Versate un litro d'acqua nella pentola, copritela e fate cuocere a fuoco lento finché il lardo ingiallisca e il sugo diventi bruno. Allora aggiungete due litri di acqua, coprite e fate bollire per circa due ore, dopo di che si scioglieranno nel liquido 30 o 40 grammi di estratto di carne Liebig, o altro, lasciando levare ancora un altro bollire. Assaggiate per correggere se occorre, passate per staccio e versate in bottiglie ben pulite e ben turate. Non conservatele troppo.

Salsa di acciughe

Lavate e spinatate le acciughe, tritatele e passatele al burro con un po' di farina. Aggiungete brodo e, se volete, l'odore della scorza di limone. Fate cuocere a piccolo fuoco circa un quarto d'ora e servite con capperi o cetriolini sott'aceto, tagliati a dischetti. Servite con un filo d'aceto. Si adatta bene al pesce.

Burro d'acciughe

Pestate nel mortaio di pietra 6 acciughe ben pulite e spinate con altrettanto del loro peso di burro o poco più. Potete grattarci dentro l'odore della scorza di limone o il sugo dello stesso con un po' di pepe, capperi pesti ecc. ma questo dipende dal gusto.

Salsa del maggiordomo (*à la maître d'hôtel*)

Impastate con burro fresco, prezzemolo trito, sale e pepe, rimestando bene con un cucchiaino di legno. Fate scaldare il piatto dove servirete la vivanda e stendetevi sopra il burro così preparato, indi la vivanda calda perché il burro si scioglia e servite con qualche goccia di limone. Potete anche scaldare la salsa a fuoco leggero, perché il prezzemolo rimanga verde, e legare con tuorlo di uovo, specialmente per avanzi di baccalà, o pesce a lesso.

Avanzi di pesce in salsa di capperi ed acciughe con senape

Gli avanzi già serviti in salsa bianca possono esser riscaldati nella loro salsa che, se andasse in olio, può esser corretta versandoci un po' d'acqua e rimestando. Se però, per qualche ragione, l'aveste legata coll'uovo, bisognerà riscaldarla a bagno.

Salsa verde

Tritate minutissimamente con la lunetta, capperi, un'acciuga, poca cipolla e pochissimo aglio. Schiacciate il tutto colla lama di un coltello e mettetelo in salsiera. Aggiungete parecchio prezzemolo, con qualche foglia di basilico e di timo, il tutto trito con qualche peperoncino sott'aceto, ma strizzato. Sciogliete tutto nella salsiera con olio ed agro di limone.

Questa veramente, essendo fredda, non è salsa da rifarci dentro gli avanzi, ma è di un grande aiuto per far passare i lessi freddi, le ova

sode, pesce, ecc. Alcuni, specialmente in Francia, non mettono tutti questi ingredienti, ma friggono la farina nel burro (*roux blanc*) e allungano con brodo caldo, inverdendo poi il tutto con succo di spinaci. È meno saporita, ma ci si può riscaldare qualche avanzo.

Salsa d'erbe (*ravigote*)

Mettete in una casseruola, brodo, aceto, sale e pepe con erbe odorose trite, come cerfoglio, prezzemolo, pimpinella, basilico ecc. Lasciate bollire circa un quarto d'ora. Ritirate dal fuoco e fate sciogliere nella salsa un pezzetto di burro intriso di farina, rimestando per legare e servite. Oppure:

Tritate uno scalogno, alcuni cetriolini o peperoni sott'aceto, erbe odorose, prezzemolo, tartufi, e mettete il tutto in una casseruola, bagnate con brodo caldo, aggiungete un'acciuga trita, aceto, sale poco per via dell'acciuga, e pepe. Fate sobbollire e servite, ben inteso coi pezzi degli avanzi riscaldati dentro.

Salsa di pomodoro

Fate un battuto con un quarto di cipolla, uno spicchio d'aglio, un pezzo di sedano lungo un dito, foglie di basilico e di prezzemolo. Condite con poco olio, sale e pepe. Allora spezzate sette od otto pomodoro ben maturi e mettete al fuoco ogni cosa insieme. Rimestate di quando in quando col mestolo di legno e quando vedrete la salsa diventata come una crema liquida, passatela per staccio e servitevene.

Balsamella di grasso

Mettete in una casseruola, secondo la quantità di salsa che vorrete fare, del brodo poco colorito, sale e pepe, mazzetto d'erbe odorose, scalogno trito e fate dare alcuni bollori. Passate il tutto in un'altra casseruola attraverso allo staccio ed aggiungete un pezzo di burro