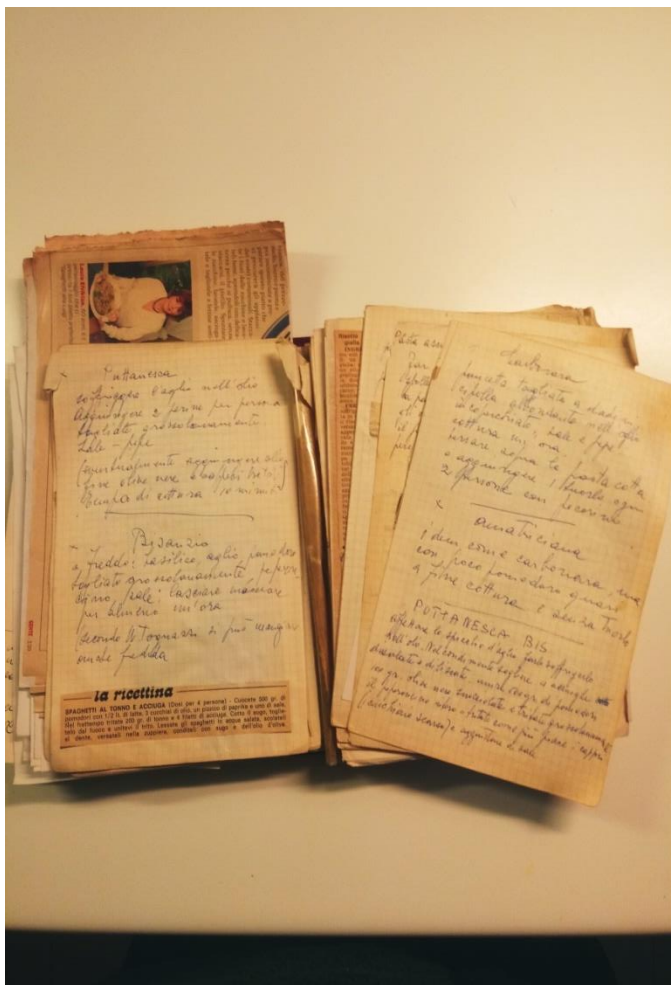


Un “milione” per una donna italiana

La Bibbia gastronomica di nostra madre

Ciascuno di noi ha il suo *Livre de chevet* da consultare ogni tanto, quando lo spirito lo richiede. Il mio si consulta quando lo stomaco lo richiede. La sera, prima di addormentarmi, do un’occhiata alle migliaia di ricette che fanno parte di questa “bibbia culinaria” per avere un’idea di che cosa si potrà mangiare il giorno dopo. Non che io sia particolarmente golosa, ma negli ultimi tre anni, esattamente dal gennaio 2019, per ragioni di covid e altro, ho cucinato tra mezzogiorno e sera 365 (giorni dell’anno) x2 (mezzogiorno e sera) x3 (anni passati) =2190 menù! Se consideriamo il 2020 anno bisestile, fanno in tutto 2192.



All’inizio era solo un quaderno. La mia insegnante di economia domestica delle scuole medie aveva detto di preparare una specie di rubrica con cinque sezioni: antipasti, primi piatti, secondi piatti, verdure, dolci. Sarebbe diventata una *summa* del sapere culinario italiano. Era il 1960.

Ricordo ancora la prima ricetta da me scritta: polpettone di tonno ma dopo averlo cucinato cinque volte, (era il compito a casa), si alzarono le proteste. Avevo 12 anni e a quel tempo le donne dovevano pensare solo a sposarsi e la strategia più seguita era quella “ di prendere il marito per la gola”. Poi arrivarono le minigonne e il marito si prendeva per altre parti del corpo. Quando capii che i tempi erano cambiati regalai il quaderno a mia madre che lo arricchì talmente tanto facendolo diventare una

summa del sapere culinario internazionale. Avrebbe potuto conquistare anche un improbabile ospite che fosse arrivato dallo *Zimbabwe* o dal Polo nord. Viaggiavano salmoni in crosta, medaglioni alla *Bismark*, *bami goreng*, pere cotte per la stitichezza in un mondo senza meridiani o paralleli. Riuscì a far ingrassare non solo il libro, ma anche mio padre e mio fratello. Io restai magra perché già insegnavo fuori casa e quando tornavo studiavo come una *nerd* giorno e notte.

Pagine scritte, ritagli di riviste, pranzi di Natale, specialità di Pasqua, piatti *light*; era diventato un volume paragonabile al “Milione” di Marco Polo per altezza e, per dar retta al titolo, numero di fogli. Il suo milione non aveva a che fare con i soldi (che non fanno la felicità) ma con raffinate pietanze degne della cucina del *Titanic*.

La mamma abitava alla fine del mio appartamento in un appartamento tutto suo. Al mattino alle sei sentivo già il tic-tic del coltello che tritava aglio e prezzemolo o il tritacarne che faceva più rumore del canto del gallo.

E a proposito della famiglia dei pennuti, una mattina andai a salutarla prima di uscire perché avevo già sentito che lo *chef* era in azione. Sulla tavola rotonda avevano trovato posto almeno 100 zampe di gallina, una parte bruciacchiate, una parte ancora da spiumare. L'odore acre della bestia bruciata si era propagato anche a casa mia e aveva destato qualche sospetto. No, la signora Matilde non aveva bruciato il caffè dimenticando l'acqua né aveva dimenticato la pentola vuota sul gas. Semplicemente stava facendo la gelatina all'italiana, ma quella vera, non quella ottenuta dal dado. Nell'Ottocento si preparava rigorosamente con le zampe di gallina.

Avevo già il cappotto addosso e, indignata, tornai indietro.

Come un *editor* che aveva a cuore la pubblicazione da tramandare ai nipoti che l'avevano già prenotata, ad voce alta, le dissi:” Eh no, questa ricetta non la scrivi”.

Poi andai a scuola e feci una lezione sull'importanza delle tradizioni che si tramandano in famiglia.

Ornella Neri Ziccardi

Nota van Achille: Dat boek, zo bouwvallig en 100maal samengekleefd en samengenaaid, wordt door de schrijfster als een relikwie bewaard. Haar dochter, nu 44 jaar oud, zal het erven en ziet ernaar uit want zij was aan haar grootmoeder zeer gehecht. Haar 8-jarige dochter heet ook Matilde.