

«**Q**uelli che erano andati in chiesa facevano ritorno, stampando orme nella neve. Il plum pudding era bello e rotondo come sempre, ed entrava con la sua simbolica corona di fiamme azzurrine come fosse stato eroicamente strappato alle vampe infernali in cui l'avevano buttato i dispettici Puritani...». Tra coloro che hanno letto «Il mulino sulla Floss» di Eliot pochi forse si saranno soffermati sull'immagine del dolce natalizio e qualcuno, meno avvezzo alle specialità culinarie anglosassoni, si sarà persino chiesto quale diavoleria mai fosse questo «plum pudding». Ebbene, per i più curiosi, per chi amerà il piacere di risfogliare alcune pagine di letteratura degli ultimi due secoli, collegate dal solo comune denominatore della cucina, è in questi giorni in libreria «Letteratura a tavola» di Pinuccia Ferrari (Rizzoli, pag. 156, lire 28.000). L'idea è senza dubbio curiosa e simpatica e potrà essere probabilmente strenna gradita per il Natale alle porte. Da «Piccole donne» a «Ventimila leghe sotto i mari», dal tacchino ripieno alla tartaruga in umido, Pinuccia Ferrari ha raccolto con pazienza i brani di letteratura e soprattutto ha ricostruito da documenti dell'epoca le ricette che, aggiornate in qualche caso negli ingredienti, precedono i passi scelti.

Scopriamo così che la fattura del già citato Christmas pudding potrà tranquillamente tenerci occupati per tutta la vigilia di Natale (ma dato che si conserva bene è possibile anticipare di alcuni giorni) coi suoi diciotto ingredienti e quattro-sei ore di cottura: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, mollica di pane, grasso di rognone, zucchero di canna, ribes, uva sultanina, buccia d'arancia, mandorle pelate, uova, latte, farina, una mela cotta...

Quasi un filtro d'amore, una filastrocca di ingredienti (sia pure ben più gustosi) da streghe shakespeareane, proprio una ricetta d'altri tempi; ma chissà che in questa epoca di recuperi non possa rappresentare una dolce novità.

UN LIBRO SUCCULENTO, «LETTERATURA A TAVOLA»

Lo scrittore vi insegna l'alta gastronomia

di UMBERTO SOMMARUGA

Avremo invece giusto il tempo di rileggere qualche pagina dei «Promessi sposi», mentre sul fuoco s'indoreranno le nostre repliche delle polpettine «che simili non le avete mai mangiate» cucinate dall'oste per Renzo, Tonio e Gervaso. Le meccaniche immagini esplicative del libro di cucina sono qui sostituite da delicati acquarelli di Ettore Maiotti che, con una grafica accattivante, rendono ancora

più piacevole questo libro «succulento».

Sembreranno un po' azzardate, al primo momento, le unioni tra la frittata e le «Confessioni di un italiano», tra l'«Ulisse» di Joyce e i rognoni in padella, tra il bue in gelatina e «Le fanciulle in fiore» di Proust o tra «Dracula» di Stoker e il pollo arrosto e la zuppa di cavolo con «Le anime morte» di Gogol; pure la formula è valida, oltre che nuova, e non può

mancare di divertire e interessare, a patto che non si sia in cerca, ovviamente, né di una antologia letteraria né di un libro di cucina.

I piaceri di Casanova

Se ci può apparire irriverente l'accoppiata Madame Bovary-maialeto da latte arrosto o troppo allusiva, per chi non tollera la lenta narrazione di

Dickens, quella tra David Copperfield e lo stufato con legumi, ci potremo rifare tentando con le padelle di imitare i personaggi dei grandi autori selezionati da Pinuccia Ferrari.

Ai signori uomini ci permettiamo di consigliare la lettura dell'estratto da «Storia della mia vita» di Casanova, il quale, parlando appunto di cucina e (guarda caso) dei piaceri della vita, consiglia di evitare gli eccessi come l'asti-

tenza, tenendo ben presente però che quest'ultima porta anche alla morte, mentre i primi soltanto a sonore indigestioni.

Per chi volesse poi uniformarsi alla dieta del grande amatore per tentare, chissà, di imitarne le gesta, vengono da lui consigliati piatti dal sapore forte, come il pasticcio di maccheroni alla napoletana, il merluzzo di Terranova, la cacciagione e i formaggi «la cui perfezione si rivela quando i piccoli esseri che li abitano cominciano a diventare visibili».

Forse è meglio rinunciare e rimanere comuni amatori, ma non perdere la squisita Olla podrida, specialità spagnola che Pinuccia Ferrari ha scelto tra i piatti preferiti del Casanova.

