

Verosimili incontri di mare, scienza e cucina.



Incontri per caso Jack Aubrey ,capitano di corvetta, amante del pericolo e del violino, e Stephen Maturin, chirurgo, studioso e spia, dilettante di violoncello, entrambi amanti delle donne e della buona tavola. Killick, Bonden, Pullings, Sophie, Diana, Brigid, Padeen e gli altri sono i compagni di avventura di questi due eroi romantici nella guerra contro Napoleone all'apparire del sec XIX. Sulla Surprise, la nave di Jack, la disciplina militare era di rigore ma spesso veniva addolcita da leccornie dal gusto per lo più ... anglosassone accompagnate dalla musica di Boccherini.

Un'amicizia con Jack che mi permise di assaggiare il suo gustosissimo plum-pudding che scambiai con i miei ossetti, biscotti di tradizione cremonese a cui avevo aggiunto per l'occasione una ricca guarnitura di mandorle:100 g di farina gialla di mais 200 g di farina bianca, 150 g burro, 100 g di zucchero al velo, 3 tuorli, vanillina o rum e un pizzico di sale. Si arrotola la pasta frolla come per gli gnocchi si taglia e gli si dà la forma di ossetti come piace a Stephen noto studioso di anatomia patologica, si cuoce a 180° per circa un quarto d'ora.



Mi offrirono grog (tre parti di acqua per una parte di rum), accompagnato a gallette infestate dal tonchio, budino di riso con uvetta, Lobsouse, zuppa fatta con piselli secchi e carne di manzo salata accompagnata da una bevanda chiamata sillabù. "I Syllabub si dividono in tre categorie: Everlasting, Whipt e From the Cow. Il primo è essenzialmente una panna montata aromatizzata, la seconda, più o meno la stessa cosa, ma annegata in un bicchiere di vino zuccherato. e la terza consiste nello spruzzare il latte direttamente da una mucca in una ciotola di vino zuccherato. Per dessert il Plum Duff definito Spotted Dog (cane maculato) è una specie di budino alle prugne. Una ricetta elaborata e personalizzata che raccoglieva ciò che la cucina poteva offrire: il risultato era un budino dolce come il plumcake o salato in cui il cuoco aggiungeva sugna, pezzi di carne trita, erbe, spezie e altre cose strane. Un dessert dunque o un condimento da abbinare a agnello ripieno di riso allo zafferano o lombo di vitello all'uva, l'uno assaggiato alla tavola del Turco l'altro assaporato durante i festeggiamenti per la Pace di Amiens con gli ufficiali francesi .

Il rarebit gallese (formaggio tostato) spesso si accompagna alla salamagundi (insalata di carne, uova, cipolle e acciughe), l'ippoglosso o halibut arrosto (pesce piatto provvisto di occhi solo sul lato destro), il ketchup ai funghi, l'anatra, la zuppa inglese e il budino di sughi di limone (noto anche come macaco). Nessuno poteva resistere al pasticcio di quaccheri che per l'Artusi è «Vivanda formata da una crosta doppia di pasta, ripiena di carne, o altro e cotta in forno», il budino dolce fatto con uova, panna, sherry, cannella, zenzero e acqua di rose, la torta d'oca e tartufo ("più tartufo dell'oca") della missione ionica.

Il budino di erbe, chiamato palla era fatto di farina e strutto, con timo, rosmarino, maggiorana e simili cosparsi nella sua sostanza, l'intero essere avvolto in un telo e bollito per alcune ore prima di essere portato in tavola prima di qualsiasi altra cosa, poiché la sua funzione era quella di togliere l'estremo appetito prima dell'apparizione di cose migliori e più ricche.

Tra i budini il Pudding! E tra le diverse tipologie di pudding salato il più autentico è l'haggis, piatto nazionale scozzese, antica ricetta molto simile al nostro cotechino, a base di frattaglie di pecora tritate, miscelate con farina d'avena, insaccate in interiora d'agnello. Altri preparati sono il black pudding, a base di sangue e cereali, e il white pudding, a base di carne varia e cereali . Tra i pudding dolci fondamentale a Natale è il plum-pudding, una meravigliosa miscela di ribes secchi l'uvetta, il rum, la scorza candita, le spezie, i piccoli ciondoli d'argento e, naturalmente, il sugna essenziale, zucchero, arriva in tavola, sfolgorando di brandy e sormontato da agrifoglio. Varianti sono lo Spotted Dog a base di more, il Drowned Baby, in cui le prugne, l'uva sultanina o anche le datteri prendono il posto del ribes, il roly-poly in cui l'impasto è arrotolato con marmellata. Il figgy-dowdy caro a Jack è secondo le sue parole fatto di gallette pestate per una mezz'ora a cui si aggiungono lardo, prugne, fichi, rum, uva passa,, si mette tutto a fuoco, si inaffia con grog del nostromo. Varianti ammettono di sostituire le prugne con ciliegie o con fichi. Si aggiunge volendo

cioccolato o mele Il composto racchiuso in un telo appeso a cuocere a vapore o a bagno bollente per diverse ore e di norma è decorato con foglie e bacche di agrifoglio.

La zia Ruth di Folkestone, amica di Jack per vulgata golosità e lettura, suggerisce di mettere a mollo per una notte in 300 g di Rum, 100 g di mandorle tritate, 100 g di mirtilli, 100 g di uva passa, 100 g di frutta candita, 100 g di frutta disidratata come fichi prugne.... A questi vanno aggiunti circa 250 g di uova sbattute (3) in birra (75g) e successivamente 250g di un mix tra farina e pan grattato, 250g di zucchero e 200 di burro (l'antica ricetta prevede lo strutto) e una tazza di panna. A conti fatti sarà necessario un contenitore da 2 litri che dovrà contenere l'impasto e un contenitore più grande per creare il bagno maria per la cottura che dovrà durare per più di otto ore. Facile da farsi se si dispone di una "cucina economica" d'altri tempi ... ora è più pratico lo "slow cooker" !

La zia, appassionata di musica, giura che il violoncello di Maturin è un cremonese e il violino di Jack un raro strumento di Leandro Bislach (venduto all'asta da Russel Crowe per 73.528 sterline in occasione del suo divorzio. L'armonico pudding di Jack ... riuscito purtroppo stonato nelle mani di Russel!



Per più volte durante l'ora di scienze i miei ragazzi ed io ci lasciammo affascinare dalle avventure del piccolo mozzo che teneva il suo quaderno di scienze, al pari di un libro di ricette, per raccogliere con metodo ogni interessante osservazione

