

LA CUCINA DEI TUDOR

Se vi capitasse di andare nel Sud dell'Inghilterra per visitare la celeberrima abbazia di Salisbury non mancate di fare una puntata a Wilton House, lontana poche miglia. Pagherete un occhio della testa per entrare in questo splendido palazzo e per visitarne tutti i locali nonché lo stupendo e immenso giardino. Ma ne vale la pena. Wilton House fu abbazia fino alla metà del Cinquecento circa, quando Enrico VIII diede terra e abbazia a Guglielmo Herbert nominandolo conte di Pembroke. Per tutta l'epoca elisabettiana i conti di Pembroke furono grandi mecenati dell'arte, tanto che a essi Shakespeare dedicò una prima edizione delle sue commedie.

Si può ammirare una collezione di quadri di estrema importanza con dipinti di grandissimo rilievo, da Luca Giordano ad Andrea Del Sarto, da Rubens a una sfilza impressionante di splendidi Van Dyck. Oggetti curiosi, mobili e porcellane di pregio, raccolte di attrezzi, ricostruzioni di ambienti rappresentano altrettante situazioni ambientali, ciascuna delle quali costituisce un piccolo museo a sé. Ma ciò che colpisce in particolare è la ricostruzione attenta fino alla pignoleria di una grande cucina dell'epoca Tudor. Una ricostruzione a grandezza naturale con oggetti, statue, cibi, attrezzature che consentono un'immersione in ambiente di pieno Rinascimento. Tutto è perfetto, perfino i suoni, i profumi, il muoversi improvviso di oggetti meccanici che danno l'impronta del verismo più assoluto.

Le scadentissime condizioni igieniche, il sempre presente problema della conservazione del cibo, le metodiche utilizzate per cucinare, descritte con ricche e curiose spiegazioni, colpiscono l'attenzione di chi legge le schede illustrative mentre con la coda dell'occhio si sorprende a vedere un topo meccanico che attraversa di corsa la cucina o il brulicare di blatte in un angolo buio.

La descrizione è dettagliata. Le grandi cucine dell'epoca Tudor apparivano come luoghi di molto calore e disordine. Negli ampi focolari fumanti venivano cotte le carni infilzate su spiedi fatti girare da ragazzi mediante manovelle o da cagnolini addestrati a camminare all'interno di una ruota. Gli aromi che scaturivano dai pentoloni dai lunghi manici si mischiavano al fumo delle candele di sego e delle lampade a olio. Sui pavimenti delle cucine correvano ratti e topi inseguiti da gatti dal pelo liscio e dall'occhio guardingo, mentre il suolo attorno ai forni del pane, ai lati dei focolari, brulicava di scarafaggi.

Dei servi accanto ai focolari erano sempre pronti ad alimentare i fuochi con legna, torba o carbone per evitare che si spegnessero, dato che era sempre tanto difficile

riaccenderli. Vi erano anche i secchi in legno da mantenere sempre pieni. Gli sgatterri raschiavano e sfregavano piatti, pentole e padelle sorvegliati dalla prima cuoca, mentre le altre cuoche si affacciavano intorno alle pentole, preparando minestre, salse e piatti dolci e piccanti. Per i grandi banchetti ai quali presenziavano ospiti importanti, venivano preparati dei piatti speciali come, per esempio, arrostiti di cigno, torte di carne di pavone o di lingua di allodola, zabaione, gelatine ecc. I pasti venivano accompagnati da birra, idromele aromatizzato e sidro prodotti dalla casa. Tra le vivande più comuni vi erano sia il pesce che le carni di manzo, montone, maiale e coniglio. A seconda della stagione erano poi disponibili carni di fagiano e pernice. A tutte le carni venivano aggiunte delle spezie: pepe, macis, zenzero e chiodi di garofano, indispensabili per mascherare il sapore sgradevole delle carni conservate troppo a lungo.

Data l'impossibilità di controllare il calore generato dai focolari, i tempi di cottura erano spesso dettati dall'esperienza e dalla fortuna. A volte ci si regolava per la temperatura secondo la tolleranza della pelle al calore, mettendo la mano nel forno e contando fino a quaranta, per cuocere il pane bianco e le torte, o fino a venti per il pane nero o la carne, per i quali era necessario più calore. Di conseguenza molti dei piatti portati a tavola erano spesso troppo o troppo poco cotti. Per le quantità d'ingredienti e i tempi di cottura ci si affidava al caso oppure a istruzioni poco precise come: "Aggiungere abbastanza coriandolo e far bollire per la durata di un Paternoster o di un Miserere".

Poco prima dell'ora in cui doveva essere servito il pasto principale del giorno, di solito appena prima del tramonto, le cucine erano invase dai valletti che, a furia di gomitate e schiamazzi, si facevano consegnare i piatti da portare in tavola. Le cucine si trovavano sempre a grande distanza dai saloni principali, per via dei cattivi odori e del pericolo costante d'incendi. Al suono delle pentole che sbattevano l'una contro l'altra, del fuoco ruggente, degli spiedi che giravano e del grasso che sfrigolava, le cuoche levavano dal fuoco i pentoloni bollenti, le casseruole e i piatti, sollevavano gli spiedi dagli alari e depositavano le carni, con tutto il liquido e il grasso bollente, nelle scodelle e sui grandi piatti, che venivano poi velocemente afferrati e portati rapidamente in tavola prima che si raffreddassero.

GIUSEPPE VOLANTE

Accademico di Torino

See International Summary page 78