

LA CUCINA DELL'ITAGLIETTA

A cura di Piero Meldini

Se c'è un territorio culturale che, più ancora del romanzo e del cinema, senz'altro di più dell'architettura e della pittura, molto molto di più della poesia e della musica, riflette la propria epoca, questo è certamente, per gli evidenti rapporti con le cosiddette condizioni materiali d'esistenza e con le trasformazioni dei mezzi e dei rapporti di produzione, la cucina. Di qui l'idea di ripubblicare alcuni vecchi ricettari dell'anteguerra. E di ripubblicarli non solo e non tanto come riproposta di un'agonizzante cucina casalinga, fra popolare e borghese, quanto come documenti di storia, sia pure minore.

200 suggerimenti per... questi tempi, della Petronilla, uscito nel 1943, è un classico (se non **il classico**) della «cucina di guerra», il cui ingrediente principale è la tessera annonaria; una cucina — si badi — non povera, ma impoverita: si guarda bene infatti, la Petronilla, di recuperare i piatti strutturalmente poveri della tradizione popolare, che il suo sforzo — talora insostenibile — sta proprio nel cercar di mantenere, ad onta dei disagi e delle restrizioni, una parvenza di borghese **décor** culinario, almanaccando condimenti senza grassi, maionesi senz'olio, marmellate e creme senza zucchero, cioccolate senza cacao, caffè senza caffè; il che conserva, purtroppo, una curiosa aria di attualità, col proporsi il libro — a chi può — come manuale di cucina dietetica ed ipocalorica, quasi macrobiotica, e — a chi non può — come corso accelerato di sopravvivenza per... questi tempi di crisi.

L. 4.000 (3.774)

La cucina del tempo di guerra

Guaraldi

LA CUCINA DELL'ITAGLIETTA

4

Guaraldi

Editore



Petronilla
200 suggerimenti
per...
questi tempi

La cucina del tempo di guerra

143 RICETTE PER PIATTI ECONOMICI
E CON POCO O NIENTE OLIO, BURRO, LARDO,
STRUTTO, ZUCCHERO, ALCOOL, CAFFÈ E CACAO

Prima edizione: Milano, Sonzogno, 1943.
Prima edizione Guaraldi: ottobre 1977.

Indice

La cucina del tempo di guerra di Piero Meldini VII *200 suggerimenti per... questi tempi*

<i>Ricette</i>	
Minestre	7
Polenta	33
Pesce	42
Carne	62
Verdure	102
Formaggio e uova	119
Dolci	133
Un pranzetto per... questi tempi (nulla di tesserato)	155
Marmellate	157
<i>Per la dispensa</i>	166
<i>Latticini</i>	189
<i>Per questi tempi</i>	
Burro	195
Olio	196
Aceto per... questi tempi	198
Marsala	200
Caffè	201
In luogo dei surrogati	204
Saponi	206
Saponette	212
Sapone per barba	215
Detersivo per le mani	217
Dentifrici	218
Le creme per scarpe	220
Impasto per lucidare ottoni	222
Il bucato	223
Concia delle pelli	225
Tintura delle pelli	228
Cassetta di cottura	229
Scaldino e scaldiletto	232
Per il focherello dell'inverno	233
Il piccolo pollaio cittadino	236
Le piccole conigliere cittadine	241
Non buttate nell'immondezzaio	246
Non buttate nel lavandino	251

© 1977 by Guaraldi Editore S.p.A. - Rimini-Firenze.

Direzione editoriale:
Firenze - Via Masaccio, 268

Su licenza della casa editrice Sonzogno S.p.A. © 1977
per Petronilla, *200 suggerimenti per... questi tempi*.

Finito di stampare nel mese di ottobre 1977 dalle Arti Grafiche
Corradino Mori in Firenze.

Piero Meldini

LA CUCINA DEL TEMPO DI GUERRA

Con la guerra d'Etiopia, le «inique sanzioni» e l'«assedio societario» il regime fascista tocca nel 1935, com'è noto, il punto più alto della parabola del consenso, che discenderà rapidamente con l'intervento in Spagna dell'anno seguente, per subire un tracollo alle allusioni, di giorno in giorno più esplicite, ad un imminente conflitto di proporzioni mondiali. Non c'è però alcun dubbio, al di là delle puntualizzazioni di un Mack Smith¹, che l'«impresa d'Etiopia» si sia risolta in un grosso successo sia sotto il profilo militare che, soprattutto, sotto il profilo della politica interna, e - aggiungo - in un successo personale di Mussolini che - scrive Carocci - riuscì a presentarla «come la guerra che un paese povero faceva per conquistare ai suoi figli un minimo di benessere»², riesumando il vecchio mito nazionalista (e sindacalista) della «grande proletaria», indebito trasferimento nell'ambito dei rapporti internazionali del modello marxista della lotta di classe. «L'Italia [...] - continua Carocci - credette di riconoscersi, e orgogliosamente si sentì proletaria e fa-

scista. L'identificazione di italiano e di fascista, da circa un decennio affermata soprattutto a parole, sembrò essere per qualche mese un fatto reale»³. Intorno al governo fascista si unì dunque la «stragrande maggioranza della popolazione italiana»⁴, i «ceti medi sensibili alla suggestione dei ricordi di cultura liceale sull'impero di Roma»⁵, come le masse popolari, non esclusi alcuni autorevoli oppositori del fascismo: «l'ex Presidente del Consiglio Vittorio Emanuele Orlando, - ricorda Romano - il filosofo Benedetto Croce e perfino dall'esilio in Belgio Arturo Labriola, fecero manifestazioni di solidarietà con il regime»⁶.



Inserzione pubblicitaria, 1944.

Ma la guerra d'Etiopia, diretta contro popolazioni «ad un infimo livello religioso e morale, [...] lontane dalla vera fede, dalla nostra religione cattolica, che è fonte di civiltà e di progresso» (sono parole dell'arcivescovo di Oristano Giorgio Maria del Rio⁷), contro uno Stato che è «l'esempio più tipico dell'imputridimento morale e del decadimento intellettuale di un popolo cristiano staccato da Roma, per lo scisma e l'eresia»⁸ (e questa è la «Civiltà cattolica»), vale in particolare a rinsaldare, dopo le divergenze del '31, i rapporti tra Chiesa e fascismo: «La nostra povera ma generosa Italia, - cito ancora dal Del Rio - dietro i suoi soldati, porta in Abissinia non solo il pane, le strade, la liberazione dalla schiavitù, tutte le provvidenze della civiltà; ma vi porta ancora la Croce di Gesù Cristo, gli insegnamenti e gli aiuti della religione cattolica, apostolica, romana»⁹ (ed Ernesto Rossi fa notare, per inciso, quanto siano mutate le posizioni delle gerarchie ecclesiastiche dai tempi dell'altra guerra italo-etiopea, quando i padri gesuiti della «Civiltà cattolica» si erano chiesti «se gli abissini, aventi un governo loro, ordinamento politico loro, cristianesimo, con gerarchia loro, siano poi veramente quei barbari che si vanno dicendo»¹⁰, o ancora dagli anni Venti, quando Pio XI aveva tenuto un atteggiamento assai cauto nei confronti dell'imperialismo¹¹). Né occorre precisare quante benemerenze (stavo per dire indulgenze) il fascismo riesca a lucrare con la sua successiva crociata in Spagna, contro miscredenti «allucinati dalle dottrine del demonio» (la misericordiosa espressione è dell'episcopato spagnolo in blocco¹²); crociata, ho detto? anzi, «si tratta più che di una Crociata, simile alle antiche; si tratta - precisa padre Rosa - di una campagna contro sovversivi stranieri e malfattori comuni, uomini assai peggiori dei musulmani o dei mori»¹³.

Torniamo alle «inique sanzioni», che se rappresentano - come notavo - un momento di incontestabile, a tratti clamoroso successo propagandistico del regime,

sono altresì l'occasione per il rilancio delle parole d'ordine dell'austerità, della «sobrietà virile»¹⁴, della disciplina, dello sprezzo della «vita comoda»¹⁵, dei tratti rigoristici, cioè, «antiborghesi» ed antiedonistici dell'ideologia fascista (interpretabili in parte - se non in tutto - come tentativo di diversione e di copertura «culturale» delle difficoltà crescenti e dello scadimento del tenore di vita di gran parte della popolazione: «i consumi e le disponibilità giornaliere di calorie *pro capite* — ricorda Carocci - continuarono a diminuire fino intorno al 1937»¹⁶, tanto che nel '38 l'Italia poteva vantare un buon diciottesimo posto fra i paesi d'Europa, cioè uno degli ultimi, quanto a disponibilità giornaliere di calorie *pro capite*). Ma le sanzioni costituiscono anche una circostanza eccezionalmente favorevole per un'offensiva ideologica clericale, per la vigorosa riaffermazione, a fini egemonici e in funzione di un disegno di restaurazione teocratico-autoritaria, della morale cattolica della rinuncia, del sacrificio, al limite dell'etica del martirio: «Anche le sanzioni — afferma per esempio monsignor Piccioni, vescovo di Livorno - possono essere una buona occasione per una vita più nobile e austera, liberandoci [...] dallo spirito servile d'imitazione d'usi e costumi stranieri, che minano la nostra vita nazionale»¹⁷.

Contro il «lusso», contro le moderne novità e le mode corrompitrici, contro il «consumismo» (che altro non significava, allora, - è bene precisarlo subito, a scanso di equivoci — se non una modestissima crescita dei consumi popolari, un insignificante miglioramento delle condizioni dei meno abbienti), la Chiesa stava predicando da tempo. L'autarchia alimentare, così come la frugalità, sono, prima che temi fascisti, temi cattolici: già nel '28 (per non risalire troppo indietro), «Squilli di Risurrezione», organo della Gioventù Femmine Cattolica, si era impegnato in una campagna per l'«utilizzazione razionale dei prodotti nazionali» (oltre che per l'«utilizzazione dei rifiuti» e dei

sedere

ORGANO DELLA VITA COMODA



SOMMARIO:

- IV COPERTINA: Se siete ricchi, tutto si accomoda.
- LA SITUAZIONE: Se, ma, però... (articolo del nostro direttore).
- Il controblocco dell'Asse all'Islanda alla luce del diritto internazionale.
- I nostri morti: un vale per Titulescu e per Lister immaturamente scomparsi.
- Signori di «Vent'anni», non esageriamo (a proposito di una nota contro il jazz al teatro Alfieri di Torino).
- Di rinuncia in rinuncia: la sospensione domenicale della circolazione automobilistica autorizzata.
- NOTERELLA SPORTIVA: Protestiamo contro il divieto di correre il giro ciclistico d'Italia.

— ELEGANZE DI PRIMAVERA: Torna la voga dello scozzese (per gentile concessione dell'Ente Moda Italiana).

— STORIA DEI FILIBUSTIERI: Pier Capponi era uno sbruffone: mai stato un campanaro.

«cibi alterati»). Si può facilmente immaginare con quanto flato squillino ora, nella povera Italia stretta d'assedio dal «bieco massonismo internazionale», dalla «demagogia comunista» e dalla «forza prepotente di chi sgavazza nell'abbondanza» (sono parole, naturalmente, di padre Agostino Gemelli, fraticello francescano¹⁸), tutte le *trompettes de la renommée* clericale.

«Pro Familia» (che con le sue 75.000 copie di tiratura è il settimanale cattolico più diffuso) si rivolge alle donne delle campagne, «da cui molto la patria attende»²⁰, per esortarle a «rendere vano il castigo delle Nazioni aderenti alla Lega» col «produrre di più, consumare di meno, tener da conto tutti i rifiuti e saperne trarre il massimo profitto»: ammonimento forse pleonastico, in quanto - riconosce l'articolaista - «voi avete già sane abitudini frugali»; ma non sarà magari del tutto inutile ribadire che per il grano non bisogna «fare economia di concimi [chimici]» (regola altrettanto aurea per l'agricoltore che vantaggiosa per la Montecatini, per i cui prodotti Trilussa aveva composto l'ispirato distico: «*Con la calciocianamide / il villano se la ride*»²¹), di tenere inoltre «puli-

Attenzione!

I panettoni MOTTA
di FIOR di FARINA, BURRO
di panna e ZUCCHERO raf-
finato, sono indicatissimi per
mantenersi sani.

**Aquistateli finchè
circolano.** (N. d. R.)

Contropubblicità
(da «Vent'anni», 1941, n. 16).

tissimi i campi di grano dalle erbe infestanti» («e questo è, quasi dappertutto, - precisazione opportuna - compito delle donne»), di incrementare la produzione di patate, di allevare più pulcini e più conigli, con l'ovvia avvertenza che, «siccome si tratta di consumare meno, bisogna [...] portarli al mercato»: che se li mangi chi c'è abituato.

«Il grillo del focolare» di Milano, dal canto suo, inaugura col n. 9 del 1935 la rubrica *La cucina delle restrizioni* (con un'appendice di *Cucina vegetariana*), che continuerà per tutto il primo semestre del '36, suggerendo piatti quali la «Minestra nutriente»²² (pane raffermo in «ottimo brodo di verdura» insaporito da «un po' di estratto di carne») e il «Cavolo piccante»²³ (cavolo cappuccio o verzotto cotto nell'aceto); la «Minestra di fagioli»²⁴ e, sempre coi «fagioli», la «Polenta molle»²⁵; la «Torta economica di pane»²⁶ (pane bagnato nel latte, con raschiatura di limone, zucchero, uvetta e un tuorlo d'uovo, versato in uno stampo e cotto a bagno-maria) e la «Minestra di crescione»²⁷, che ha il merito, oltretutto, di essere un depurativo del sangue».

Abbiamo già accennato al fermo impegno promozionale della stampa cattolica per la piena utilizzazione dei rifiuti: si può giurare che verrà accolta con incontenibile entusiasmo la «Mostra dei rifiuti»; allestita nel 1938 dall'Opera Nazionale Dopolavoro e lanciata con lo *slogan*: «Tutto ciò che butti può essere utilizzato»: stagnola e turaccioli, stracci e scarpe vecchie, scatolame e ossa, cartucce sparate senza economia («dieci, cento mille cartucce») da questo popolo di santi, navigatori e bracconieri, e fondi di caffè (beninteso «già utilizzati per una seconda dosatura»²⁸). «Vi è qualcuno a cui non interessa? - domanda sornionamente «Pro Familia» - Brutto segno: mancanza di intelligenza, di buon senso e di patriottismo»; e così conclude: «Oh, buone massaie! Non sentite, in queste

dimostrazioni di economia chiara, industriosa, in questo apporto coscienzioso alla ricchezza e al lavoro del Paese, [...] in questa forma di risparmio disciplinato alle direttive dell'autarchia nazionale, la più bella prova di un nobile patriottismo?»: «Abituare il bimbo, a utilizzare, a valorizzare il più piccolo rifiuto, - questa la morale, la direttiva pedagogica - è già avviarlo alla disciplina dell'onesto risparmio» (il che - questa vera e propria ideologia della raccolta e del riciclaggio dei rifiuti, intendo - illumina perlomeno di scorcio il rapporto fra etica cattolica della «povertà» e del «sacrificio» e imperativo borghese, anche se di vecchio stampo, del risparmio e dell'accumulo).

Grazie all'apporto cattolico (non solo, certo), l'autarchia deborda da scelta economica - e campagna propagandistica - a ideologia complessiva, investendo il



Mercato nero, disegno di Palermo
(da «L'Illustrazione Italiana», 1942, n. 52).

costume, la cultura («Questa Casa Editrice non ha stampato e non stampa che autori italiani» - è il motto programmatico dell'editore Ceschina), le arti, la linguistica: l'etimologista Pietro Silvio Rivetta, in arte Toddi, pubblica (da Ceschina, ovviamente) un'apologia dell'autarchia linguistica²⁹, dove, fra l'altro, si dilunga piacevolmente sui rapporti fra alimentazione e linguaggio e arriva alla conclusione lontanamente feuerbachiana che «consumando prodotti nostri, noi rafforziamo l'indipendenza del linguaggio»³⁰ (ed è costui lo stesso, per inciso, che dimostra, traendone conferma dalla «quotidiana realtà», la fondatezza deiT«interpretazione del Diez, che *pasta* sia da collegarsi a *pastus*», dappoiché «La "pasta" è la base del nostro "pastro"»³¹, e non invece - misteri della glottologia - la carne).

Con l'entrata dell'Italia in guerra i toni si fanno sempre più imperativi, drastici, minacciosi. La precipitazione con cui Mussolini si getta nel conflitto non si spiega solo, in effetti, col costituzionale quanto perlopiù verbale bellicismo fascista, e neppure col calcolo opportunistico di trarre profitto dal *Blitzkrieg* tedesco, ma fa sospettare un *arrière pensée*: la delusione per il completo fallimento di tutte le grandi «battaglie culturali» del regime: quella ruralistica e contro l'urbanesimo si risolve (al di là del raggiungimento - nel '33 - dell'obiettivo propagandistico di 80 milioni di quintali di grano), oltre che in un'ulteriore degradazione della nostra agricoltura, nell'esodo inarrestabile dalle campagne (del milione e più di contadini che dal '21 al '38 abbandonano la terra, oltre 300 mila riguardano l'ultimo biennio³²); la campagna demografica ha esiti ancor meno esaltanti: il quoziente di natalità, che è del 30,2 per mille abitanti nel 1922 e del 27 nel 1927 (anno in cui la campagna ha inizio), si abbassa al 23,4 nel '34 e crolla nel '36 al 22,2³³; la battaglia per ricondurre la donna all'interno delle pareti dome-

stiche si conclude - tenuto conto dei fenomeni di carattere generale (la caduta dell'occupazione nel quinquennio 1929-'33, la diminuzione costante della manodopera agricola, ecc.) - con la sostanziale stabilità del numero delle donne occupate, e anzi con la crescita verticale nel settore terziario³⁴; a tacere dell'ostilità pressoché universale con cui è accolta la campagna razziale. L'«uomo nuovo», il «fascista integrale» è di



*Londra s'accinge, inoltre, a razionare
— informano i giornali — anche le uova,
poiché diventano sempre un po' più rare
e un vero fortunato è chi ne trova.
Ce n'erano tante: Churchill le ha
[spreccate
per preparar le solite frittate!...*

La frittata di Churchill, versi di Attilio Cavaliere, disegno di Guareschi
(da «L'Illustrazione Italiana», 1941, n. 23).

CALMA LA SETE

Una deliziosa sensazione di fresco ad ogni sorso di Tamarital, il succedaneo italiano del famoso Estratto di Tamarindo Erba.

TAMARITAL
CARLO ERBA S. A. - MILANO *Erba*

Inserzione pubblicitaria, 1943.

là da venire. Nella «spensieratezza» (del tutto inusuale, contrariamente alle apparenze) con cui Mussolini si taglia tutti i ponti alle spalle ed entra in guerra, non è troppo difficile cogliere la delusione astiosa per gli italiani, la volontà, fra pedagogica e vendicativa, di raddrizzarli e redimerli - o sennò bruciarli - nel fuoco rigeneratore della battaglia, al fianco e dietro l'esempio dei valorosi camerati germanici. Di qui, già prima di Salò, il recupero dell'ala radicale, il richiamo ai principi e il graduale ritorno alle origini, l'alternanza del bastone e della carota, l'inasprirsi del tono dei discorsi.

Gli anni di guerra segnano l'inflazione degli appelli, dei richiami all'ordine, delle tirate moralistiche, la proliferazione cancerogena dei fustigatori dei costumi. Ed è contro le abitudini, o i vizi, suntuari e vittuari, che ci si scaglia con specialissima assiduità e predilezione: e non solo, com'è ovvio, contro gli imboscatori di derrate alimentari, questa «criminale genia di malfattori che [...] non ha scrupoli di [...] affannare, depredare, rapinare madri, spose, sorelle e figli stessi dei nostri valorosi soldati»⁵⁵, prospera purtuttavia e satolla alla faccia delle «infaticabili squadre addette alla sorveglianza annonaria», contro cui si fa la voce grossa (salvo ad escludere — citando *ad hoc* la sentenza del Capo che «i morti pesano» - la «sistematica soppressione» delle «sopraccitate carogne», dei nominati «deprecabili messeri», di siffatto «branco di ingordi peggiori dei giudei», e a sollecitare, piuttosto che l'intervento repressivo degli organi dello Stato, la vigilanza dei consumatori in prima persona, «anche a costo di procurarci [...] grane»). Più in generale ci si indigna per l'esistenza di «grandi città in Italia dove al mangiare è stato votato, sembra almeno, addirittura un culto»⁵⁶ (starà pensando - Zangheri permettendo - a Bologna); si depreca che gli italiani «parlino troppo di questo loro mangiare» e che si sottoponga-

no, in materia, a «sacrifici stupidi, quanto penosi e mortificanti»; si invoca, di conseguenza, «un regime alimentare più intelligente, il quale si dimostrerebbe utile e pratico, e soprattutto sano, anche dopo, per quando saremo tornati a un periodo, come si dice, normale».

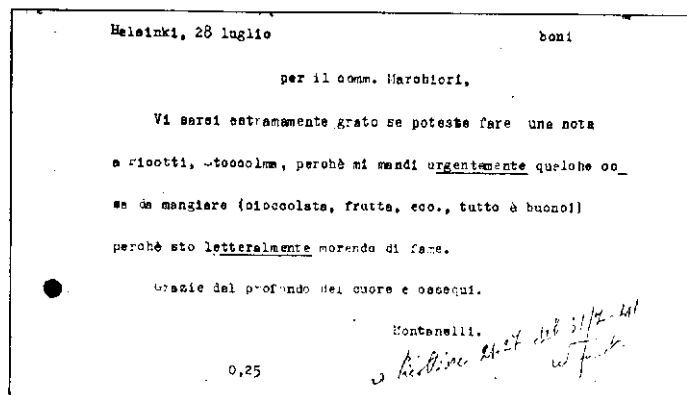
Si tesse l'elogio del «piatto unico»³⁷ («almeno per la durata della guerra») e della carta annonaria, istituzione di cui non ci si limita a rimarcare l'utilità



«Beh, che c'è di buono?», disegno di Virgil Parth (da «Gente nostra», 1943, n. 17).

pratica e contingente di «assicurare gli approvvigionamenti alle classi meno abbienti»³⁸, ma di cui si esalta il significato etico, civile e politico, perché - vera cartina di tornasole - «mette in chiara luce il valore morale di molti individui che a chiacchiere sembrano i monopolisti di tutte le virtù». Si celebrano le mense aziendali, per esempio quella dell'Alfa Romeo di Milano, che riesce a confezionare fino a duemila pasti completi a turno (e i turni sono cinque), al prezzo stracciato di quattro lire e cinquantacinque. Ed è - garantisce Arturo Lanocita - «tutta roba buona e genuina»³⁹, ottima e abbondante: cioè, abbondante magari non proprio: «si mangia quanto occorre; appena quanto occorre, [...] e non già con abbondanza.

"Sappiamo di chiedervi più di quanto vi diamo", parecchie volte, e da voci autorevoli, gli operai hanno ascoltato questo riconoscimento». Lo riascolteranno



Lettera al «Corriere» di Indro Montanelli, 28 luglio 1941.

spesso. Anche a fascismo concluso. Anche stamattina.

Ma la proposta alimentare e cucinaria «alternativa» del tesseramento e dei-grandi numeri, 'austera e salutare, livellatrice e un po' collettivistica, stenta ad affermarsi a causa delle resistenze e delle contropinte della «tradizione» piccolo-borghese: «Nella maggior parte delle famiglie italiane, - tuona Gianni Cicchi - per pigrizia intellettuale, per schiavitù alle vecchie forme, per quieto vivere, per pregiudizio e superstizione dietetica, le massaie, ci siano o non ci siano i mezzi economici, ci sia o non ci sia la guerra, piova o nevischi o faccia bel tempo, si dedicano alla confezione dei pasti giornalieri con la beata supina abitudine inco-sciente tramandata dai millenni, senza riflessione e senza ragionevolezza»⁴⁰.

Non si può dire che il Cicchi parli del tutto a vanvera, e una puntuale conferma ci viene proprio da *200 suggerimenti per... questi tempi* della Petronilla, la più nota ed autorevole - con Ada Boni - fra le compilatrici di raccolte di ricette del Ventennio, ed «unico "ponte" - asserisce Massimo Alberini - fra l'Art-usi e i libri di cucina degli Anni Cinquanta»⁴¹.

Edito nel 1943, *200 suggerimenti per... questi tempi* è un classico, se non addirittura il classico della cucina del tempo di guerra, della «cucina del poco e del senza»⁴² - come la definisce la redattrice della rubrica *Per voi signore* della «Gazzetta della Domenica» -, il cui principale ingrediente è la carta annonaria. Anche se la stampa di regime giura che «le derrate ci sono», grazie alle «sagge e previdenti disposizioni dello Stato Fascista»⁴³, la verità è che i generi tesserati (farina, pane, pasta, riso, zucchero, grassi) sono largamente inadeguati al fabbisogno non dico culinario, ma puramente alimentare: la razione mensile di grassi, in particolare, basta per condire decentemente non più di un paio di piatti⁴⁴. Quanto ai generi



Gli incubi di Serafino Accumulista, disegno di Gepa
(da « Vent'anni », 1941, n. 4-5).

non tesserati, a cominciare dalla carne e dal formaggio (ma pure le uova, il latte, la farina di polenta), sono perlopiù inviciniabili non solo dalle classi popolari, ma anche dal medio ceto: perfino le castagne secche, che «nei bei tempi lontani [...] con un solo soldo se ne colmava la sacco»⁴⁵, costano un occhio della testa. C'è, per la verità, una relativa abbondanza di patate, di frattaglie e soprattutto di pesce (che fino a tempi abbastanza recenti è stato considerato - a parte le varietà più pregiate — un alimento «magro» e plebeo, non a caso di vigilia), e, infine, di surrogati, dai dadi per brodo alla «vegetina».

Con questi chiari di luna, e rivolgendosi Petronilla ad una fascia di pubblico che va dai borghesi piccoli piccoli alla media borghesia (tanto che il libro contiene ricette e per chi ha il «borsellino non troppo leggero»⁴⁶ e per chi invece, fuori d'eufemismo, deve far quadrare il pranzo con la cena), la linea gastronomica adottata da *200 suggerimenti per... questi tempi* è di mantenere ad ogni costo, ad onta delle ristrettezze e delle restrizioni, una parvenza, almeno di piccolo-borghese *décor* cucinario. Gli sforzi di Petronilla - talora davvero titanici - non consistono infatti nel proporre una cucina «diversa», ricuperando, per esempio, i piatti strutturalmente poveri⁴⁷ della tradizione popolare regionale (mica ha a che fare con «straccione dal fiato olente»⁴⁸!), e neppure, in generale, a creare piatti nuovi, ma ad escogitare nuove tecniche e maniere inedite di rifare, con un accettabile grado di approssimazione, i piatti della più tipica cucina del ceto medio, almanacando minestre e pietanze senza grassi, dolci senza zucchero, maionese senz'olio, gelatina senza carne, caffè senza caffè, e toccando, per questa via, vette di autentico virtuosismo, quali la «Polenta di patate», in luogo del granoturco (pp. 35-7), la «Torta margherita di fagioli», invece della farina e della fecola (pp. 140-1), la «" Quasi cioccolata " in tazza» senza un grammo di

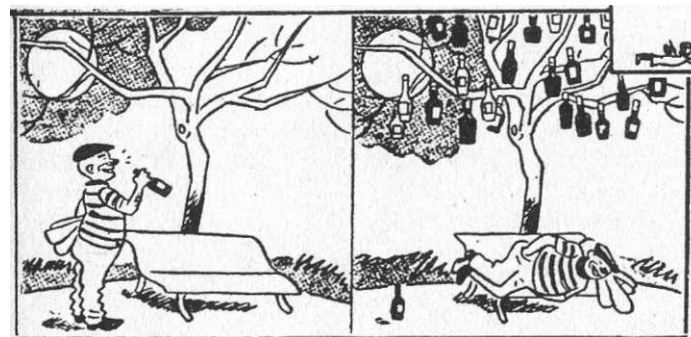
cacao (pp. 153-4), i «Prosciuttini d'oca» (pp. 184-5) e - siccome anche l'occhio vuole la sua parte - il «Ri-sotto giallo» senza zafferano (p. 23).

Se Petronilla è l'indiscussa caposcuola - aiutata in ciò anche dalla laurea in medicina, e pertanto da un non comune bagaglio di conoscenze dietetiche e merceologiche -, anche nelle allieve l'arte di arrangiarsi rasenta talora la genialità: come, per limitarci ad un paio di esempi, quando si elabora la ricetta dei «Fagiolini senza fagiolini» (surrogati dai gambi degli spinaci), e immediatamente di seguito, a dimostrazione che tutto può travestirsi da tutto, quella degli «Spinaci senza spinaci»⁴⁹ (impiegando surrettiziamente le foglie delle carote e dei ravanelli). Questo largo spreco di ingegnosità è programmaticamente diretto a far sentire il meno possibile «le deficienze, le mancanze e quindi le privazioni inerenti a... questi brutti tempi»⁵⁰, a far «scordare... le sirene che ululano sinistramente e l'affannoso correre giù, in cantina»⁵¹; che proprio questo è il compito - la missione - di una «brava donna»⁵¹: di tenere la guerra, con la cucina e col resto, fuori della porta di casa, o almeno della sala da pranzo.

Lo sfondo ideologico di *200 suggerimenti* è quello, per l'appunto, del «particolare» e del guscio domestico; attraversano il libro, per giunta, correnti antibellistiche e disfattistiche neppure troppo sotterranee: i tempi non sono definiti né «eroici» né «gloriosi» né «fatali», ma semplicemente ed esplicitamente «brutti»⁵³; c'è, senza alcun ritegno, il rimpianto per «i grassi e succolenti tempi della pace» (contrapposti a quelli «magri e scipitelli della guerra»⁵⁴); c'è, soprattutto, la speranza e l'augurio che «dopo la pioggia torni il sereno»⁵⁵, il «caldo voto che presto, per tutta l'aria che circonda l'intero mondo, possano volare, anziché ali micidiali, quelle della bianca colomba con il ramoscello d'olivo stretto nel becco»⁵⁶, e che - con la pace - ritorni la «pacifica abbondanza»⁵⁷. Al

di là delle affermazioni compromettenti, è già deplorabilmente irenistko e capitolarlo il tono dimesso, la prosa colloquiale e un po' leziosa, farcita di diminutivi e vezzeggiativi, di litoti ed interazioni, di manierismi e stereotipie, di neologismi non tutti antipatici (per esempio «spignattare»), e senza nessuna parsimonia, a cominciare dal titolo stesso, di puntini di sospensione, esclamativi, corsivi, virgolette, ammiccamenti, battutine, gridolini. È una massaia esperta, dopotutto di «gusti non troppo raffinati»⁵⁸, che si rivolge ad altre massaie, una «brava donnina» che conversa con le «amichette sue»⁵⁹, in un chiuso, separato, emarginato mondo femminile: impenetrabile, per quanto umanamente possibile, anche alla guerra.

Le donne, che il fascismo si era prefisso di tener lontane dall'istruzione, dalla politica e dal lavoro extradomestico, di segregare in casa a rassettare, cucinare e figliare, reagiscono alla guerra fascista da casalinghe, giust'appunto, disinformate e spoliticizzate: reagiscono, cioè, ignorandola, o per meglio dire rimuovendola.



Sogno di una notte di Natale
(da «Segnale Radio», 1944, n. 18)

Le Petronille, perlomeno, se è vero - come riferisce Mack Smith - che già agli inizi del '42 i carabinieri erano stati costretti a sparare in aria «per tenere' a bada assembramenti di donne affamate»⁶⁰. Ma ad averne abbastanza, della guerra, in un modo o nell'altro, non sono solo le donne.

200 suggerimenti per... questi tempi è licenziato in tipografia il 30 maggio 1943, a qualche giorno di distanza dalla resa delle truppe del maresciallo Messe nel Nord-Africa; in Russia, metà del corpo di spedizione italiano è già andato perduto. Ci rimangono meno di cinquecento aerei efficienti, e una flotta immobilizzata nei porti per mancanza di carburante⁶¹. Ad averne abbastanza è ormai l'intero blocco sociale e politico sul quale si era retto il regime fascista, che di qui a tre mesi, difatti, dopo lo sbarco degli Alleati in Sicilia ed il bombardamento di Roma, si sfascierà.

Benché il libro della Petronilla sia precisamente databile e datato in quanto specchio fedele dei *suoi* tempi (e non solo perché ne registra le difficoltà, i disagi e le miserie, ma soprattutto perché riflette il distacco ormai incolmabile fra il regime e la maggioranza più o meno silenziosa che l'aveva finora sostenuto, che si chiude in casa e qui — giusta la solitaria ed amara analisi di Adriano Tilgher⁶² - cerca di ricostruirsi un tanto di «normalità» al di fuori e contro la guerra, la politica, lo Stato), ciononostante, e malauguratamente, la sua attualità è indubbia, potendò proporsi - a chi può — come manuale di cucina ipocalorica, dietetica, mezzo macrobiotica, e a tutti gli altri come corso accelerato di sopravvivenza in tempi di crisi (ma anche la riscoperta del regime vegetariano e delle mistiche alimentari orientali si colloca - a parte i prezzi poco confuciani dei risi *yang* e dei bisi *yin* - all'interno della crisi).

La tempestiva e massiccia produzione, poi, di libri di cucina «economica», «austera» e «povera» -

dalla classica *Cuisine des pays pauvres* di Huguette Couffignal⁶³ alla ristampa dell'*Arte di utilizzare gli avanzi della mensa* di Olindo Guerrini⁶⁴, alla stessa ripubblicazione di altre cose petronilliane, a cominciare dalle famose «*Perline*»⁶⁵ - testimonia di un'auto-critica dei gastronomi davvero lodevole, se non fosse un po' sospetta. Vincenzo Buonassisi fa *apertis verbis* e *coram populo* «atto di contrizione», schierandosi fra gli adepti di una «cucina merlo costosa, ma non meno gustosa, anzi spesso più appetibile della cucina spendacciona e anche monotona, in molti casi, a cui ci stava avviando la mentalità consumistica»⁶⁶ e auspicando «un ritorno all'uso di tante buone risorse che, proprio perché umili, perché meno costose, venivano scioccamente - conveniamone - messe da parte»⁶⁷. Mila Contini denuncia anch'essa la «fit-



Rancio, disegno del legionario Emilio De Micheli (da «Vent'anni», 1940, n. 1).

ta ragnatela del consumismo», questa «follia di nuovo genere [che] costrinse donne e uomini a una specie di frenetico balletto: compera, consuma, spreca, butta via», e osserva, sotto sotto compiacendosene, che «il precipitare della crisi [...] costringe l'umanità a rivedere il suo modo di vivere, a riscoprire valori dimenticati, a ritrovare il significato di 'abitudini cadute in disuso»⁶⁸. Perfino Giovanni Mariotti - del tutto insospettabile, da fourieriano convinto qual è, di propensioni antiedonistiche - ritiene di dover mettere sotto accusa «i piatti *mijotés*, cioè cotti lentissimamente, con cura e con amore», svelandone il contesto antifemminile e contrapponendovi «una cucina istantanea, gestuale, bella e infuriata»⁶⁹: se non povera, sbrigativa.

Bene, anzi, benissimo. Con la crisi non è lecito scherzare, neppure parlando di cucina, e non c'è dubbio che i correnti modelli di vita - inclusi quelli culinari - vadano radicalmente ridiscussi. È vero: abbiamo speso tutti - chi più (chi molto di più) chi meno (chi quasi niente) - non solo e non tanto al di sopra delle nostre cosiddette possibilità, quanto irrazionalmente; come ha detto Phan Van Dong: «L'uomo è fatto per essere felice: solo che non è necessario, per essere felici, avere un'automobile». Che ai consumi privati, inevitabile «fonte di parassitismi e di privilegi»⁷⁰, vadano anteposti i consumi sociali, che debba affermarsi una diversa morale non solo quanto alla distribuzione, ma anche quanto all'uso delle comuni risorse, è — credo — fuori discussione. Se tutto questo ha nome «austerità», allora l'austerità è necessaria, e può anche essere - lo afferma Berlinguer - «un'occasione per rinnovare, per trasformare l'Italia» in «una società più giusta, meno disegnata, realmente più libera, più democratica, più umana»⁷¹.

A un patto: di non contrapporre alle ville ad Acaulco e ai miliardi nelle banche svizzere, la dolcezza

dei prati e dei cieli tersi a primavera o la ricreazione spirituale delle buone letture, perché questa è solo letteratura, e per giunta cattiva letteratura: Ciaulà scoprirà la luna sempre più tardi del suo padrone (e comunque — detto fra noi - sarebbe meglio se prima della luna scoprisse il sindacato). A patto, cioè, di non ratificare resistente, riducendo la massima hegeliana che il reale è razionale ad una variante dotta dell'altra che chi si contenta gode.

«Si è sempre decantata la sobrietà del popolo italiano. Ma questa sobrietà è generalmente patrimonio di quanti in Italia debbono essere sobri»⁷²: lo scriveva, nel 1941, un fascista. Sarebbe triste e a dir poco imbarazzante se questa non fosse l'indispensabile premessa di ogni appello all'austerità per... questi tempi.

¹ D. Mack Smith, *Le guerre del Duce*, Bari, Laterza 1976.

² G. Carocci, *Storia del fascismo*, Milano, Garzanti 1972, pp. 112-3.

³ *Ivi*, p. 113.

⁴ S. F. Romano, *L'Italia del Novecento*, Biblioteca di Storia Patria, Roma 1968, vol. III, p. 1048.

⁵ *Ivi*, p. 1049.

⁶ *Ivi*.

⁷ Cit. da E. Rossi, *Il manganello e l'aspersorio*, Bari, Laterza 1968, p. 244.

⁸ *Etiopia religiosa*, in «Civiltà cattolica», 1935, 2048, p. 93.

⁹ *Cit.*

¹⁰ *Del flagello eritreo*, in «Civiltà cattolica», 1896, 1093, p. 13.

¹¹ Cfr. G. Carocci, *cit.*, p. 81.

¹² *Carta Colectiva del Episcopado Español* (1° luglio 1937), cit. da E. Rossi, *cit.*, p. 314.

¹³ E. Rosa S. J., *Il martirio della Spagna e la lettera collettiva dei suoi Vescovi*, in «Civiltà cattolica», 1937, 2094, p. 486.

¹⁴ G. Marchello, *La morale eroica del fascismo*, Torino, Paravia 1934, p. 132.

¹⁵ Cfr. E. Ludwig, *Colloqui con Mussolini*, Milano, Mondadori 1932, p. 190.

¹⁶ *Cit.*, p. 125.

¹⁷ Cit. da E. Rossi, *cit.*, p. 242.

¹⁸ Cfr., p. es., *Come e che cosa dobbiamo mangiare*, in «Squilli di Risurrezione», 1928, 12, p. 7.

I LIBRI DI PETRONILLA
pubblicati dalla CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO

Ricette di Petronilla L. 7.—
Altre ricette di Petronilla (con utilissima prefazione
sui vari modi di preparare e presentare pranzetti
e pranzoni) » 7.—
Ancora ricette di Petronilla (con i vari modi di ben
arricchire la credenza) » 7.—
Ricette di Petronilla per tempi eccezionali » 3.—
Petronilla: 200 suggerimenti per... questi tempi » 10.—
Consigli di Petronilla alle massaie (in preparazione).

CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO

Finito di stampare il 30 maggio 1943-XXI

Stabilimento Grafico Matarelli della Soc. An. ALBERTO MATARELLI
Milano - Via Passarella, N. 15. 0-43-AS

PETRONILLA

200
SUGGERIMENTI PER...
QUESTI TEMPI



CASA EDITRICE SONZOGNO - MILANO
della Società Anonima Alberto Matarelli
Via Pasquirolo, 14 ❖ Stampato in Italia

*A Donna Anna Buitoni Rossi
che mi è
amica immensamente cara,
consigliera assai preziosa,
maestra veramente somma
nella casalinga arte
cucinaria.*

Ecco qua, alcuni suggerimenti proprio per voi.

Per voi, figlie, mogli, mamme che, da una sorte non certo benigna, foste destinate a vivere in questi tempi di guerra spaventosa che sconvolge l'intero mondo e quindi... di continue, mancanze di quanto ci sembrava assolutamente indispensabile; di preoccupazioni le più gravi sul bilancio familiare che di giorno in giorno diventa sempre più costoso; di ansie sulla sorte di chi ci è lontano lontano e si vorrebbe tanto vicino; di trepidazioni sul destino che ci attende e (purtroppo!) anche di dolori, di dolori atroci e che spaccano il cuore.

Per voi che, angeli nella famiglia, spesso dovete con un dolce sorriso ed una buona carezza incoraggiare i paurosi, rincorare gli abbattuti, infondere speranza agli sfiduciati, e non far sentire le deficienze, le mancanze e quindi le privazioni inerenti a... questi brutti tempi!

Per voi soprattutto che, mamme, dovete avere, oltre che l'intima compiacenza, anche il sacrosanto dovere di non far pene delle pene che in tempi di guerra non mancano mai, i figlioli che avete messi al mondo; di procurar loro un vitto apportatore di quanto è necessario ad una creatura die sta crescendo; e di preparar loro spesso qualche «dolce piattino» che beatamente, golosamente, li faccia gioire e persino scordare... le sirene che ululano sinistramente e l'affannoso correre giù, in cantina.

Per voi ho così qui radunati i suggerimenti che penso più adatti a poter sbarcare il lunario mangereccio anche quando... i «generi da minestra» sono smaltiti e di «condimenti grassi» in casa non c'è che una piccola traccia. Naturalmente il solito

brontolone e criticone commenterà: a Come è possibile con un solo cucchiaino di burro?...». Ma... e quando non si può disporre che di un solo cucchiaino e non si vuole (perchè non si può) ricorrere a chi... vende di soppiatto ma... tanto tanto salato? Bisognerà pur fare di necessità virtù ed ugualmente..., abbondando nelle farinose patate, nelle piccanti cipolle, nelle saporite verdure, nel grasso latte e nell'acido aceto vedrete... vedrete che si può... che ugualmente si può — pur largamente rimpiangendo i grassi e succolenti tempi della pace — far sopportare quelli magri e scipitelli della guerra!

Per voi ho anche qui radunati, fra i tanti suggerimenti che sul giornale vi dà ogni settimana la «Scrupolosa massaia» quelli che da ogni parte mi vengono di continuo richiesti e si vorrebbe anche ripetessi (non pensando che Petronilla, al pari del grande Paganini, non concede mai i «bis») e vedrete che fra essi (purché non vi difettino la pazienza e soprattutto la buona volontà di fare)... vedrete che troverete i mezzi di supplire alle deficienze e alle mancanze... guerresche e perfino di non farvi, per certi indispensabili acquisti, esageratamente alleggerire il borsellino...

* * *

A voi ed a me, voglio ora esprimere una speranza e fare un caldo voto: che presto, per tutta l'aria che circonda l'intero mondo, possano volare, anziché ali micidiali, quelle della bianca colomba con il ramoscello d'olivo stretto nel becco, e che quindi — ritornati i tempi della pacifica abbondanza — questa opera mia (diventata vana) possiate metterla — e definitivamente — da parte.

PETRONILLA

Zuppa per... questi tempi (*niente pasta, niente riso, niente grassi*).

Aver ormai esaurite, verso la fine del mese, le riserve della pasta e del riso nonché quelle dei grassi, e dover pure provvedere, per due o tre giorni ancora, all'indispensabile minestra quotidiana, è cosa che può capitare a tante in questi tempi eccezionali.

Ebbene; in tale evenienza, ricordatevi delle verdure, dell'acqua e dei dadi per brodi e — senza tanto sospirare sul «malaugurato caso» — allestite, anche senza grassi, una copiosa, soddisfacente e nutrientissima zuppa di verdure.

Per allestirla... leggermente raschiate e con l'apposita grattugia grattugiate carote; affettate una cipollina, una piccola verza, una manciata di bietole nonché (dopo averle pelate) parecchie patate e alcune rape; tagliuzzate una pianticella di sedano (foglie comprese) ed una manciata di prezzemolo e sgranate (se li avete) o piselli o fagioli. Preparate insomma (a seconda del borsellino e della stagione) quanto più potete di varie verdure.

Tutto lavate; tutto versate nella capace pignatta; aggiungete acqua abbondante, un pizzicone di sale e

2-3 dadi (od un cucchiaino di questo o di quell'estratto); ponete a fuoco e fate lentamente... lentamente... bollire e bollire, fino a che le verdure saranno stracotte, quasi disfatte; ma non scordate di aggiungere, di tanto in tanto, un po' d'acqua per sostituire quella che, bollendo, sarà evaporata.

Versate nella zuppiera all'ora del desinare; recate in tavola; e avrete la prova come, in certe evenienze familiari, le patate stracotte possano — con la loro fecola — sostituire pasta e riso e come le varie verdure possano, con i loro vari principi, non far troppo avvertire la mancanza dei grassi.

* * *

Però, un consiglio; vi ho detto: fate bollire e bollire, ma il contatore del gas corre sia per poca, sia per tanta minestra; dunque... preparate la zuppa in quantità bastante per 2, ed anche per 3 pasti.

* * *

Però, però... avete in casa un po' di pane stantio? Allora affettatelo e abbrustolitelo sulle brage, o tagliatelo a cubetti e abbrustoliteli nella padella di ferro; e fette o cubetti versateli nella zuppiera.

* * *

Però, però, però... avete pescato un solo cucchiaino di olio o di burro? Versate, allora, quel tantino di grasso nella pignatta vuota; aggiungete la sola cipolla affettata; rimovetela di continuo con il cucchiaino di legno; aggiungete, appena la vedrete do-

rata, le altre verdure e l'acqua e così... altro che «zuppa di fortuna», specie se aveste formaggio, pane e... un cucchiaino, anziché un solo cucchiaino, di burro!

Zuppa di cipolle (*un cucchiaino di olio, niente pasta e niente riso*).

Quando vedrete un discreto raccolto dentro al cestino riservato ai residui del pane, non intaccate — quel giorno — le vostre razioni di riso e di pasta ma, ricorrendo a quei rimasugli, preparate, quale minestra della giornata, la squisita cipollata.

Cioè quella zuppa che si prepara...

— affettando fini 1 kg. di cipolle, 2 carotone gialle ed una gambicella di sedano;

— versando tutto questo affettato nella solita pignatta della minestra;

— tutto coprendo con acqua abbondante;

— ponendo e tenendo la pignatta sul fuoco fino a che le verdure vi saranno stracotte;

— setacciandole e versando poscia il setacciato nella stessa pignatta;

— aggiungendo ancora tant'acqua fino a raggiungere la quantità necessaria al bisogno giornaliero;

— rimettendo la pignatta a fuoco con l'aggiunta di un cucchiaino d'olio, di un pizzichino di pepe, e (se, fortunate, ne possedete) di una manciatona assai abbondante di parmigiano trito;

— tagliando in dadini quel tal pane stantio e facendolo arrostitire, (ma non bruciare) in forno caldo o su di una gratella posta su ardenti brage;

— versandoli nella zuppiera ed aggiungendo il brodo bollente;

— recando in tavola la zuppa economica, nutriente, facile a venir digerita, adatta a vecchi, a bambini, a chi abbia lo stomaco delicato, e, per tutti, veramente squisita.

Una zuppa che, al pregio di essere ammannita con quei bulbi sì preziosamente salutari che sono le cipolle, unirà anche quello, veramente sommo, di aver richiesto un solo cucchiaino d'olio a quelle merci che ora abbiamo sì strettamente tesserate!

Zuppa di pomodoro (*un cucchiaino di olio, niente pasta e niente riso*).

Se voleste godere in altro modo il pane rimasto e poter così risparmiare, per quel giorno, pasta e riso... ricordate la zuppa di pomodoro che si prepara...

— pelando, lavando, grattugiando 3-4 patate;

— ponendo a fuoco la pignatta della minestra con acqua e sale nelle solite giornaliere quantità e con le patate grattugiate;

— soffriggendo in un tegame e con un cucchiaino di olio, prima una cipolla affettata, indi (tagliuzzandoli) ½ Kg. di pomodoro tagliati a pezzi;

— unendo al soffritto (quando i pomodoro saranno cotti) ½ cucchiaino di zucchero ed un cucchiaino colmo di farina bianca, o di crema di riso, o di vegetina e lasciando ancora soffriggere per 10 minuti circa;

— togliendo la pignatta dal fuoco; ponendovi so ½

pra il setaccio; versando su questo il soffritto e setacciandolo;

— riponendo la pignatta a fuoco; mescolando; aggiungendo un tantino di pepe, altro sale (se all'assaggio lo si troverà necessario), e quel formaggio grattugiato del quale, per la minestra, si potrà disporre;

— versando nella zuppiera, e recando questa in tavola con quegli avanzi di pane arrostiti in forno o tra le brage.

Zuppa di gamberetti (*un cucchiaino di olio, niente pasta e niente riso*).

Se in altro modo voleste godere quel pane rimasto... (e goderlo in modo veramente superlativo) preparata la famosa zuppa di magro con gamberetti, e che si ammannisce...

— comperando piccoli gamberetti di mare; e comperandone (costano sì poco!) in abbondanza (non meno di gr. 150 per commensale);

— lavandoli ben bene (a cagione della sabbia);

— lessandoli in acqua leggermente salata;

— togliendoli con il mestolo forato quando (dopo 2-3 minuti di bollitura) da grigiastri saranno diventati rosati (quando cioè saranno cotti);

— staccando ad ogni gamberetto la coda e con pazienza da certosino sgusciandole tutte;

— pestando ben bene nel mortaio le teste e i... «gusci»;

— versando il pestato nel brodo rimasto nella pignatta e riponendo questa sul fuoco;

— facendo bollire, in un tegame, il cucchiaio di olio; unendo poi un cucchiaio di farina bianca (o di crema di riso, o di vegetina); rimescolando di continuo, e togliendo il tegame dal fuoco quando la farina vi sarà lievemente imbrunita;

— passando per telo il brodo e raccogliendolo nella pignatta della minestra giornaliera;

— versando in questo il soffritto di farina e l'acqua necessaria a raggiungervi la giornaliera quantità;

— riponendo la pignatta al fuoco ed aggiungendovi (quando da 10 minuti il brodo bollirà) le code messe da parte e il sale che, all'assaggio, si troverà necessario;

— mescolando; non informaggiando; versando nella zuppiera e, con il pane abbrustolito, recando in tavola.

Minestra di carote e fagioli *(un cucchiaio di olio, niente pasta e niente riso).*

Ecco qua la ricetta di una squisita minestrina che si potrà sempre preparare quando non si vogliono intaccare le riserve di pasta e di riso; che però richiede un po' delle riserve grasse (un cucchiaio d'olio e mezzo di burro); ch'è indicata specialmente per i pasti estivi; ch'è adatta anche a vecchi, a bambini, ed a quanti hanno lo stomaco delicato e che, presentata in tavola così come dirò, assume persino una veste di preta eleganza.

A prepararla per 4-5 persone, si dovrà:

— comperare 1 kg. di fagioli freschi e 3-4 carote;

— mettere a fuoco in una pentolina con acqua salata i fagioli sgranati e in un'altra le carote intiere e soltanto lavate;

— togliere con il mestolo forato dall'acqua i fagioli quando saranno cotti; metterne da parte un abbondante cucchiaio colmo; passare per setaccio tutti i restanti;

— raschiare la pellicina esterna delle carote lessate; tagliarle tutte per il lungo in fettine sottili quanto fuschelli; porle a fuoco in un tegamino, con un cucchiaio d'olio e rivoltarle di continuo affinché si possano ben bene insaporire;

— rimettere a fuoco l'acqua nella quale erano Anti lessati i fagioli; aggiungere 2 dadi, il mezzo cucchiaio di burro e tutto il setacciato;

— distribuire a mucchietti i fagioli intieri e le carote nel mezzo di ognuno dei piatti fondi, da minestra, che saranno già ai loro posti, sulla mensa;

— togliere la pentola dal fuoco quando la purea vi sarà addensata (ma non troppo), versarla così bollente nei vari piatti fondi a coprirvi e circondarvi i mucchietti; informaggiare; avvertire i commensali: «La minestra è servita».

* * *

Certamente niente di straordinario, ma però una minestrina d'apparenza bella e di gusto... di gusto che — quando in casa della mia Ester mi venne porta — ho apprezzato persino io che... di fagioli non vorrei mai saperne!

Minestra di Castagne (*niente pasta, niente riso e niente grassi*).

In questi tempi... burrascosi, non sarà certo raro che — per non esser state ben precise nel suddividere in 30 parti le razioni mensili — ci si trovi, sul finir del mese, senza più riso, senza più pasta, senza più condimenti grassi, mentre delle giornaliera e nutrientissime minestre non si può certamente privare la famiglia.

E allora? Allora eccovi il suggerimento del quale spesso faccio tesoro io stessa.

Prendo largo il borsellino, comperate alcuni etti di quelle castagne sgusciate, secche secche (e quindi dure dure) e che ora costano tanto tanto, mentre nei beati tempi lontani costavano invece poco poco (con un solo soldo se ne colmava la saccoccia).

Contatene in ragione di 15-20 per commensale; lavatele (saranno certamente impolverate); versatele nella pignatta; copritele con acqua abbondante; aggiungete un bel pizzico di semi di finocchio ed un pizzichetto di sale; ponete la pignatta a fuoco; fate bollire e strabollire o mettete la pignatta nella provvidenziale «cassetta di cottura» se — così, come vi ho ho insegnato — ve l'avrete fabbricata (pag. 229).

Quando, da durissime, le castagne saranno diventate tenerissime, aggiungete latte (da 1/4 a 1/2 litro a seconda della quantità della minestra... *castagnesca*) e, se necessario, ancora acqua, giacché le castagne dovranno nuotare nel loro abbondante e dolcissimo brodo; fate ancora bollire per 10-15 minuti; versate

nella zuppiera; recate in tavola la minestra che tutti manderà veramente in... visibilio; ma nella distribuzione siatene pure... larghissime, con il vostro giovanotto e larghe con voi ed il marito; parche però con la nonna e parchissime con il bimbo.

Minestra di frittatina (*2 uova - un cucchiaino di grassi - niente pasta e niente riso*).

I nostri cari mariti, quando vedono recar in tavola la zuppiera fumante di minestra... quando vedon poi comparire il piatto con la pietanza... non possono certo immaginare quanti grattacapi e quanti pensieri siano costati, in questi giorni, a noi mogli, quella semplice minestra e quella semplice pietanza.

Ebbene, amichette mie, per non farvi, almeno per un giorno, tanto lambiccare il cervello..., eccovi qua il modo di ammannire una minestra che, pur essendo veramente squisita, è... consona a questi tempi che sono, per noi donne, un po'... difficilini.

In famiglia siete sei?

Preparate allora la giornaliera quantità o di brodo vero (bollendo carne) o di brodo di verdure (bollendo, in acqua lievemente imburata, cipolle, verze, carote, sedano, rape, patate, il tutto finemente affettato) o di brodo... falso (sciogliendo in acqua bollente mezzo cucchiaino di burro e — dato che siete sei — 4 o di questi o di quei dadi, oppure un cucchiaino o di questo o di quell'estratto).

Sbattete poi ben bene insieme, in una terrinetta 2 uova intiere, 2 bicchieri di latte, e tanta farina (e se

non aveste farina di grano ricorrete a quella di riso), da ottenere una pastella densa.

Ungete con un tantino o di olio o di burro, o di strutto, il fondo della più vasta tra le vostre padelle di ferro; ponete la padella a fuoco alto; e quando il fumo emanante vi dirà che quel po' di grasso ormai bolle, versatevi la pastella; stendetela a ricoprire in sottile strato la padella intera; appena la frittatina sarà cotta di qua, capovolgetela a cucinarsi di là; stendetela poi sul tagliere; tagliatela a listerelle sottili come tagliereste la sfoglia in tagliatelle; versatele nella zuppiera; copritele con questo o con quel brodo bollente; e...

Ecco pronta una minestrina squisitissima che avrà il pregio (prezioso in questi tempi) di richiedere un solo cucchiaino di grassi, ma di non intaccare nè la riserva del riso, nè quella della pasta.

Minestra di patate (*un cucchiaino di burro, niente pasta e niente riso*).

In casa c'è abbondanza di patate ma vera carestia di riso e di pasta? Allora...

— lessate 1 kg. di patate; pelatele; passatele nello schiaccia-patate (o per setaccio);

— unite 250 gr. di farina bianca (o di crema di riso o di vegetina), 1 uovo intiero (se l'avete), un pizzico di sale e un tantino di noce-moscata (se ne possedete);

— mescolate; mescolate; mescolate;

— avvolgete l'impasto in un tovagliolino pulitis-

simo; dategli la forma di salame corto e grosso; legatelo con un filo; adagiatelo in una casseruola d'acqua leggermente salata e ponete a fuoco.

— Versate in un tegame $\frac{1}{2}$ cipolla affettata ed un cucchiaino di burro;

— unite, tosto la cipolla sarà dorata, 1 cucchiaino colmo di salsa di pomodoro sciolta in una scodellina d'acqua e 3 dadi per brodo (od un 1 cucchiaino di estratto).

Quando da 20 minuti il... salame bollirà, toglietelo; slegatelo; scioglietelo; affettatelo in 5-6 fette (quanti saranno i commensali);

— ponete ogni fetta in uno dei piatti fondi, da minestra;

— versate sopra in giusta misura il condimento;

— informaggiate (se lo potete) e, per quel giorno, una quasi-minestra sarà pronta.

E se qualcuno borbottasse?...

Oh, in questo caso, non avrete che da ribattere: «Caro mio, il poco riso che ancora abbiamo lo serbo per un prossimo risotto e la poca pasta per una prossima pasta-asciutta» e vedrete... vedrete che, nella dolce speranza, ogni borbottamento di colpo cesserà.

Minestre d'orzo (*poco burro*).

Partito dalla bottega del fornaio è giunto in casa vostra un cartoccio d'orzo? Di bell'orzo pelato, e con il quale lo stesso fornaio vi ha raccomandato di fare buone minestre in sostituzione di quelle con riso o con pasta?

Ma voi, incerte, dubitate e non sapete decidervi a compiere la prova giacche temete — allestendo una minestra forse a tutti non gradita — di sperperare un po' dei vostri preziosissimi condimenti?

Ebbene; fate a cuor sicuro l'esperimento e vi assicuro che — cucinata la nuova minestra in questo od in quello dei vari modi che vi dirò — nell'avvenire accoglierete sempre con un sorriso ogni giungere di orzo in casa vostra.

Se, campagnole, disponete del focherello che da mane a sera tenete sempre acceso, ricordate che, per esser cotto, l'orzo richiede 4 ore di fuoco. Se, cittadine, disponete solo del gas con il relativo contatore, ricordate che mettendo il giorno innanzi l'orzo in bagno, il tempo necessario alla sua cottura sarà molto abbreviato. Se poi, campagnole o cittadine, avete prudentemente allestita una cassetta di cottura (vedi pagina 229), *incassettate* la pentola con l'orzo nel suo brodo bollente, e senza doverci... pensare su, dopo qualche ora vi troverete l'orzo ben bene stracotto.

Dunque, per preparare la nuova minestra... ma, quanti sarete a mangiarla? Voi due soli? Moglie e marito? Allora...

Ponete a fuoco, nella solita pignatta, mezzo litro d'acqua, una pianta d'indivia ben lavata e spezzettata, un pizzico di sale e 2 cucchiaini colmi di orzo che avrete pulito così, come pulite il riso, e messo in bagno così, come v'ho detto.

Quando — bolli e bolli — l'orzo sarà cotto, togliete la pignatta dal fuoco; unite un uovo intiero ben bene battuto con mezzo bicchiere di latte, quel cuc-

chiaino di burro destinato per la minestra della giornata, un... niente di noce moscata, ed un cucchiaino (se l'avete) di parmigiano grattugiato; mescolate; e...

gustate, come spesso la gusto io, la buona minestra fatta con quell'orzo ch'è sì poco noto ai nostri palati che, di cereali, conoscono soltanto il riso e il grano.

Ma... ben altrimenti si posson preparare minestre d'orzo!

* * *

Vorreste infatti preparare con l'orzo una dolce minestrina per i vostri due bambini?

Allora... mettete in bagno 2 cucchiaini del nutrientissimo cereale; scolatelo il giorno appresso; versatelo in una pignattella; copritelo abbondantemente d'acqua; leggerissimamente salate; ponete la pignatta a fuoco.

Quando, bolli e bolli, l'orzo sarà stracotto, scolatelo; passatelo, schiacciando, per setaccio; stemperate la crema ottenuta con latte bollente; inzuccherate; ed ecco pronta, per i vostri bambini, la nutrientissima e dolcissima pappa di crema d'orzo in latte.

* * *

Vorreste invece preparare una buona minestra per un vostro caro affetto di dispepsia o da enterite?

In questo caso, rammollite e setacciate 2 cucchiaini d'orzo; stemperate la crema con brodo bollente (anche con brodo preparato con acqua e dadi); unite mezzo cucchiaino di burro, uno colmo di parmigiano grattugiato e quel tantin di sale che, all'assaggio po-

fete trovare necessario; ed ecco pronta, per il vostro malato, la digeribilissima pappa di crema d'orzo in brodo.

* * *

Vorreste — ma purché lo possiate — rendere per lui assai assai più nutriente questa semplice pappa?

Stemperate allora la crema setacciata con poco brodo bollente; unite un torlo e mezzo cucchiaino di parmigiano trito stemperati in un po' di latte; mescolate; ed ecco pronta per il dispeptico, anche la nutrientissima e digeribilissima pappa di crema d'orzo ed uovo.

Minestra di riso e zucca *(niente grassi ma con latte).*

Siete... agli sgoccioli delle vostre razioni grasse, e tanto vi rincrescerebbe usarli per la minestra della giornata ma... (vi andate chiedendo) senza burro, senza lardo e senza olio, come si potrebbe ammannite una minestra che realmente valga a saziare la... generale fame familiare?

Ebbene; se foste costrette a scervellarvi per risolvere l'arduo problema, una delle varie soluzioni — purché possiate disporre di latte, il padre cioè del burro — eccola qua :

— Ma... quanti siete in famiglia? Sei? Allora...

Comperate 7-8 etti di zucca gialla; toglietene la buccia verde e legnosa; e tagliatela in fettine sottili, sottili, sottili.

Pulite sei manate di riso.

Versate nella solita pignatta zucca, riso, un litro di latte e l'acqua necessaria a raggiungervi quel livello che la quotidiana esperienza vi avrà insegnato essere il giusto per cucinarvi ogni giorno la minestra.

Salate e ponete la pignatta scoperchiata al fuoco.

Quando saran trascorsi quindici minuti da che la minestra avrà cominciato a bollire, aggiungete due cucchiaini di parmigiano grattugiato (anche tre, se le vostre disponibilità ve ne daranno il permesso); mescolate; assaggiate; e, se necessario, ancora salate.

Lasciate bollire per altri 4-5 minuti, versate nella zuppiera; e recate in tavola.

Recate cioè in tavola una minestra che sarà molto gialla, molto nutriente e, se la zucca era di qualità prelibata, molto anche squisita; insomma, una di quelle minestre per le quali se, in altri tempi, avreste meritato, in... «cuocheria», un voto appena appena discreto, in questi tempi qua, invece... vi farà proclamare degne non solo di un... 10, ma di un 10 con persino tanto di lode!

Minestra di riso e zucca *(mezzo cucchiaino di olio per persona).*

Nella bottega dell'erbivendola avete adocchiata una zucca molto grossa, molto gialla, molto soda e quindi assai probabilmente molto dolce?

E sapete di aver in casa, per la minestra della giornata, ancora un po' di olio ma niente burro?

Allora non lambiccatevi tanto il cervello; comperate subito un bel chilo di quella bella zucca; e disponetevi a preparare, per quel giorno, una mine-

stra... una dolce minestra... una di quelle minestre che mandano in visibilio grandi e piccini.

Per prepararla — tolta alla zucca la scorza verde, i semi e la parte stopposa interna — tagliatela a fettine.

Un'oretta prima del pranzo, versate nella pignatta (se in famiglia siete 6) 3 cucchiaini di olio, mezza cipolla affettata e ponete a fuoco.

Appena la cipolla sarà soffritta aggiungete la zucca e date una energica rimescolata.

Dopo qualche minuto, versate nella pignatta un po' di acqua; salate e lasciate che la zucca si cuocia, quasi si spappoli.

Trenta minuti prima dell'ora fissata per il desinare, pulite il riso (50 gr. per persona); tritate un bel pizzico di prezzemolo; aggiungete nella pignatta il quantitativo d'acqua necessario; e appena, in tutta la sua rumorosa foga il bollire avrà ripreso, versate riso e prezzemolo; e mescolate.

Quando il riso sarà quasi cotto, assaggiate per via del sale; leggermente pepate; se potete informaggiate; versate, dopo qualche minuto, nella zuppiera; ed ecco la gialla e dolce minestra pronta per la solenne imbandigione.

Però un consiglio, ma... in gran segreto. Vi ho detto: «assaggiate per via del sale» ed ora aggiungo: «assaggiate anche per via del dolce», che dolce dev'essere la minestra di zucca! Ma se vista e tatto vi avessero tratto in inganno? Se la zucca non fosse, cioè, quanto la si sperava dolce? Allora... (senza che

niuno veda e sappia) aggiungete un cucchiaino di zucchero; mescolate; riassaggiate; riaggiungete (se necessario) e siate certe che niuno si avvedrà che al poco zucchero della zucca avete aggiunto un po' di zucchero di barbabietola.

Nemmeno mio marito si avvede quando io!... E se si avvedesse... «Qual... *porcheriola*» certo, direbbe! Oh, quei mariti!... In qualche cosa bisogna proprio, qualche volta, ingannarli!

Risotto giallo (*senza zafferano ma con un cucchiaino di burro*).

Vorreste preparare un risotto, e anche buono, e anche giallo, e anche per 6 commensali, ma... non avete che poco burro e niente zafferano?

Avete però uova? Allora... presto fatto!

Cucinate in poca acqua bollente e al giusto salata il riso pulito (6 etti);

— sbattete ben bene, in, una scodella, con il succo di mezzo limone ed 1 cucchiaino dell'acqua nella quale starà bollendo il riso, 1 tuorlo (e anche 2, se poteste, ed anche 3 se, fortunatissime, le vostre galline vi facessero uova in abbondanza);

— unite, appena il riso cuocendo avrà bevuto tutta la sua acqua, un cucchiaino di burro e lo sbattuto;

— mescolate in gran fretta e ben bene;

— informaggiate (se avete formaggio);

— recate in tavola il risotto che sarà squisitissimo (i tuorli non rappresentano un condimento prelibato?) e giallissimo (anche se non avrà conosciuto il classico condimento di tutti i risotti).