



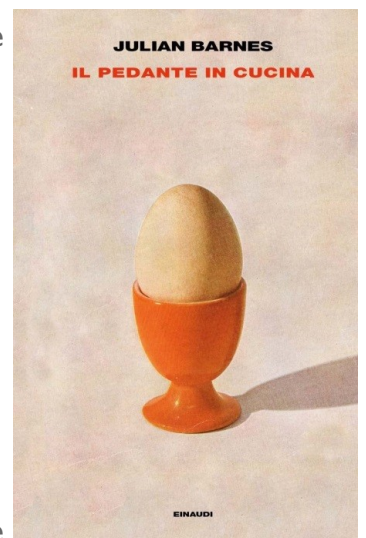
## Scrupolosi o pedanti in cucina?

### Un vero dilemma

Cosa accade quando un noto scrittore lascia la penna o la tastiera e si mette ai fornelli? Fatalmente, mentre cucina appetitose pietanze, inizierà a riflettere e filosofeggiare sulla cucina e su tutto il mondo che le ruota intorno.

Parliamo di uno dei più grandi romanzieri britannici viventi, Julian Barnes, e questo libro è una raccolta degli articoli pubblicati nella sua rubrica di cucina sul *Guardian Review*. *Il pedante in cucina* è stato pubblicato per la prima volta in Italia nel 2015 (Guido Tommasi editore), quest'anno viene edito da Einaudi.

Una lettura ironica sulla sua esperienza di cuoco dilettante e su tematiche culinarie: gli attrezzi, gli ingredienti, la spesa, i libri di cucina, i vari trucchetti che vengono adottati e le dosi. Tutti i più o meno esperti si riconosceranno leggendo queste pagine. Quante volte abbiamo comprato un libro di cucina con tutte le buone intenzioni di iniziare a panificare oppure a preparare delle conserve non avendo la minima conoscenza su cos'è un lievito madre o la sterilizzazione?



Per Julian Barnes tutto è cominciato con le carote Vichy. Dopo aver scovato un tragico errore nella ricetta (era saltata una cifra) per lui la diagnosi è stata subito chiara: “pedanteria culinaria”.

*Poco dopo i trent'anni, quando la cucina si stava lentamente trasformando da luogo di necessità mal soddisfatta a uno di estremo appagamento, feci il mio primo tentativo con le carote Vichy. Naturalmente cercai la ricetta di un libro [...] carote, acqua, sale, zucchero, burro, pepe, prezzemolo: quanto a ingredienti nulla di impegnativo.[...]. Stavo per lanciarmi nell'impresa quando mi accorsi che qualcosa non funzionava nel testo. Era composto da tre sezioni, che però erano numerate 1, 2, e 4. [...] – No, il punto è, - replicai pedantemente – il punto è se esista una fase numero 3 andata persa nella redazione (e, se sì, allora qual è?) oppure se il 3 sia diventato 4 per errore di stampa. [...] A vent'anni di distanza, cucino ancora le carote Vichy con la stessa ricetta, e mi sono più o meno convinto che il passaggio 3, che esista o no, è probabilmente irrilevante. E, a un certo punto, ho pure scoperto perché sono chiamate carote Vichy: in origine erano cotte nell'acqua delle terme.*

Chi non si è mai chiesto quant'è grande, esattamente, una cipolla "media"?

*Per gli autori delle ricette esistono solo tre grandezze di cipolla: piccola, media e grande, mentre nel sacchetto della spesa le dimensioni variano da quella di una cipollina a quella di una boccia. Quanto è*

*grande un tocchetto, a quanto corrisponde una innaffiatina o un goccio, a che punto una spruzzata diventa una pioggia?[...] Perché dirci di aggiungere un bicchiere di qualcosa, quando esistono bicchieri di tutte le dimensioni?*

Tra vari aneddoti e citazioni il lettore fa la conoscenza dei testi sacri della narrativa gastronomica (prevalentemente anglosassone), Elizabeth David, Jane Grigson, Mrs Beeton, Pomiane e dei guru di oggi (Nigel Slater, Blumenthal), verso i quali Julian Barnes è anche critico e non soltanto estimatore.

La pedanteria di Barnes, che si arrabbia ogniqualvolta incappa in una ricetta inesatta o poco chiara, nasce da un presupposto fondamentale, una condizione che in qualche modo accomuna differenze di genere ma anche generazionali: *Sono un cuoco tardivo. Durante la mia infanzia, la convenzionale pruderie borghese proteggeva ogni azione si svolgesse nella cabina elettorale, nel letto di due coniugi e nel confessionale. Mi era sfuggito un quarto luogo segreto – segreto, quanto meno, per i ragazzi – nella casa della classe media inglese: la cucina. [...] E per la cucina andò come per il sesso, la politica e la religione: quando cominciai a scoprirne qualcosa da solo, era troppo tardi per fare domande ai miei genitori. Non erano riusciti a insegnarmi allora, e io li avrei puniti non chiedendogli nulla adesso. [...] D'altro canto, perché un libro di cucina dovrebbe essere meno preciso di un manuale di chirurgia?(Dando per scontato, non senza una certa apprensione, che i manuali di chirurgia siano in effetti precisi. Chissà, forse alcuni assomigliano addirittura a libri di cucina: "Iniettate un goccio di anestetico nel tubo; tagliate e asportate un tocco di paziente; osservate zampillare il sangue, fatevi una birra con i colleghi; ricucite la cavità..."). Perché la parola di una ricetta dovrebbe essere meno importante della parola di un romanzo? La prima può causare indigestione fisica, la seconda mentale. A volte vorrei che le cose fossero andate diversamente[...]. Se solo mia madre mi avesse insegnato l'abc della cucina tanti anni fa...*

L'ambizione del Pedante è semplice. Vuole cucinare cibi appetitosi e nutrienti, evitando di avvelenare gli amici. E ampliare, in modo graduale e piacevole, il suo repertorio culinario. Critico di se stesso e degli altri, non preparerà mai un manicaretto frutto della sua creatività, perché segue pedissequamente le ricette altrui. Il *Pedante in Cucina* è il racconto della ricerca della precisione gastronomica o, come l'ha definito l'*Herald Tribune*, "un piccolo capolavoro di arguzia descrittiva" che risolleverà gli animi di tutti i cucinanti che si sono lasciati prendere dallo sconforto davanti a un libro di ricette. Lettura piacevole che consiglio a tutti gli amanti dei fornelli e non ed anche a quelli che si irritano quando in tv appare l'ennesima trasmissione di cucina.

Per assaggiarne la lettura leggete un [estratto](#) del libro, se vi piace lo potete scaricare gratuitamente da [MLOL](#) biblioteca digitale o richiederlo in prestito tramite il servizio di prestito interbibliotecario [ILL](#) della biblioteca. Per leggere i libri di Julian Barnes presenti in bct non vi resta che consultare il nostro [catalogo](#).

Oggi nel nostro bistrot abbiamo provato anche questa [ricetta](#). Non avendo a disposizione la famosa acqua di Vichy, ho utilizzato la semplice acqua del rubinetto con una puntina di bicarbonato per darle l'effervescenza, come consiglia la ricetta.

Ingredienti : 450 g di carote, un cucchiaino di zucchero, 20 g di burro, prezzemolo q.b., 700 ml di acqua, sale q.b.

Tagliate le carote a rondelle spesse mezzo centimetro. Fate sciogliere una noce di burro in una casseruola e poi fateci saltare le carote. Salate e aggiungete l'acqua. Fate cuocere in modo che l'acqua evapori del tutto, poi aggiungete il prezzemolo tritato, un po' di burro e impiattate.



Versione con carote baby

Arrivederci cucinanti e non siate pedanti!

MRC

*L'unica libertà che mi riservo con una ricetta è abbondare sulla quantità di un ingrediente che trovo particolarmente azzeccato. Che questo non sia un criterio a prova di errore trovò conferma in quell'epica porcheria che preparai, una volta, con lo sgombro, il Martini e il pangrattato: gli ospiti erano più ubriachi che sazi. (J. Barnes, Il pedante in cucina)*

