



Una 'poeta' ai fornelli

Alimentazione e scrittura. Con le sue forme, i suoi colori e i suoi profumi il cibo è stato sempre una grande fonte di ispirazione per molti poeti di qualsiasi epoca. Culinaria e poesia non sono pianeti lontani. Un racconto biografico di una donna poeta (e non 'poetessa' come sottolinea anche la protagonista del romanzo) che scrive, con la levità di una poesia, di un'arte che in quei tempi (ed anche oggi!) era considerata di poco valore, di 'serie B'. Nel libro **La cucina inglese di Miss Eliza** (Einaudi, 2022), di Annabel Abbs se ne coglie, in modo completo, l'essenza. L'autrice nella scrittura del romanzo si è ispirata a una storia vera, prendendo spunto da una serie di fatti conosciuti della vita di Eliza Acton, poetessa e pioniera scrittrice di libri di cucina, e della sua aiutante Ann Kirby.



L'autrice racconta l'origine del manuale 'Modern Cookery for Private Families' scritto da Eliza Acton (Battle, 17 aprile 1799 – Hampstead, 13 febbraio 1859), pubblicato per la prima volta nel 1845. Il libro all'epoca rappresentava una grande innovazione rispetto ai ricettari d'allora che erano molto poco dettagliati. Per la prima volta venivano elencati con precisione ingredienti e dosi, tempi di cottura e possibili criticità di ogni ricetta descritta. I libri di cucina precedenti erano molto meno dettagliati; il libro della Acton fu una rivelazione talmente potente da influenzare tutte le successive generazioni di scrittori di cucina.

Ambientato in età vittoriana, è scritto a quattro mani: Eliza e la sua aiutante Ann.

La Abbs, alternando nei capitoli le voci delle due protagoniste, regala punti di vista differenti. Tutto nasce dal rifiuto di un editore di stampare le poesie di Eliza. La invita invece a scrivere un genere più adatto ad una donna, per esempio un romanzo d'amore o un libro di cucina.

Il libro è suddiviso in cinquantasei capitoli, ognuno intitolato con il nome di una ricetta che poi sarà presente nella trama del capitolo. Le descrizioni molto accurate conducono il lettore tra le strade ciottolose di Londra, in sontuose dimore, nella campagna inglese, nei costumi dell'epoca e, immancabilmente, in buie, umide, fumose stanze di preparazione dei cibi o in arieggiate, ordinate e odorose cucine. La descrizione dei profumi e dei sapori fanno da sfondo alla narrazione.

Il primo capitolo si apre con la speranzosa poetessa Miss Eliza Acton, trentaseienne, che si reca presso gli uffici di Longman & Co., editori e librai.

Chissà cosa ne penserà Mr. Thomas Longman, un editore che pubblica poeti di chiara fama. Eliza era rimasta interdetta quando l'esimio editore aveva esclamato borbottando: La poesia non si addice alle donne. Aggiungendo che i romanzi d'amore erano più consoni ad una scrittrice e poi Mr. Longman pensò di avere trovato una brillante idea, esclamando: Un libro di cucina! Se sapete scrivere poesie, saprete scrivere anche ricette [...] curato ed elegante, Miss Acton. Portatemi un libro di cucina curato ed elegante come le vostre poesie (a pagina 13 e 14 del libro).

Miss Eliza è istruita e fa parte della buona società; Ann proviene dall'ambiente povero e degradato e sebbene entrambe sappiano leggere e scrivere, alle due viene riconosciuto un ruolo diverso che si trasforma in un rapporto di amicizia e affetto sincero. La loro condizione di vita è lo spunto per fare una considerazione più ampia e profonda: improvvisamente ciò che sembra una banale storia di donne in cucina e di ricette, diventa una storia di volontà, emancipazione e sviluppo, di presa di coscienza dei propri limiti e delle possibilità che la vita offre. (Silvia Campus).

Il legame tra le due donne, protagoniste principali del romanzo, nasce e si rafforza attraverso la preparazione delle ricette. Davanti a quei piatti saporiti e cremosi che insieme creano, appuntano gli ingredienti e il procedimento, aggiustano quando il risultato del piatto non le soddisfa. È in quel momento, mentre sono in cucina solo loro e uno stufato che borbotta in pentola o una torta che cuoce in forno, che entrambe sono finalmente felici. Sperano di trovare la serenità per le loro vite

che proseguono attraverso vissuti seppur diversi con dolori e tristezze comuni. Eliza pensa di poter lasciare tutto e finalmente sposarsi, e Ann crede di aver sbagliato a lasciare la madre in un manicomio ed il padre malconco a districarsi da solo con i suoi problemi di salute e alcolismo. Una tristezza di fondo che si cancella solo tra i fornelli. È lì che tornano, perché per loro quella è casa, è famiglia. La cucina è per entrambe la loro salvezza.

Sento Ann in cucina – l'effetto calmante del tac tac tac della lama sul tagliere di legno mentre taglia le erbe. La loro verde fragranza arriva fino a me e ha l'effetto di un balsamo. Sento l'umore che migliora, il passo si fa più veloce. E non c'è nessun altro posto dove vorrei essere se non in cucina con i suoi profumi sempre diversi, i suoi suoni familiari, che sono come musica per le mie orecchie, il suo calore e i ritmi quotidiani che segnano il sorgere e il tramontare del sole e l'avvicinarsi delle stagioni (A pagina 247-248 del libro).

Un libro da leggere che è una coccola per chi ama la cucina e si ritrova nelle protagoniste femminili 'pioniere' per quei tempi, determinate e indipendenti, di scegliere liberamente la propria vita, senza essere per forza maritate, e un mero elemento decorativo di una casa padronale. E la caparbietà di Eliza, che s'intestardisce per firmare un libro con il suo nome, che cerca di seguire la sua strada e non quella imposta dalla madre è sicuramente un modo per raccontare alle persone di oggi quale fosse la condizione delle donne nel 1800. Nell'Inghilterra di metà '800 una zitella borghese, grazie all'inaspettato aiuto di una povera ragazza, si oppone ad un mondo prettamente maschile, ad una mentalità bigotta, ai preconcetti e alle maldicenze.

Dopo le descrizioni poetiche di Eliza, nel bistrot realizzerò una mousse di cioccolato: *Crema ferme al cioccolato di Eliza Acton* (a pagina 354 del libro). Mai come in questa occasione 'allacciamo il grembiule'. Ogni riferimento alla copertina del libro è voluto!

Fate sciogliere delicatamente accanto al fuoco un'oncia e mezza [40 g] del miglior cioccolato in una quantità d'acqua pari a un bicchiere di vino colmo, e lasciate bollire il composto finché non diventa perfettamente liscio; mescolate con una pinta [1/2 l] di latte insaporito con scorza di limone o vaniglia e aggiungete due once [55 g] di zucchero bianco; quando il tutto arriva a bollire, aggiungete e mescolate cinque uova ben sbattute che prima avrete filtrato. Mettete la crema così ottenuta in un vasetto o in un bricco che porrete in una pentola di acqua bollente, e continuate a mescolare finché non si sddensa. Aspettate che la crema sia quasi o del tutto fredda per metterla in un bicchiere o nel piatto. Questa crema, e altre che richiedono una simile preparazione, risultano infinitamente migliori se fatte con il solo tuorlo delle uova il cui numero, in tal caso, va aumentato.

Ho apportato alla ricetta alcune varianti: ho utilizzato soltanto un tuorlo d'uovo, 40 g di cioccolato fondente e 40 g di zucchero, un bicchiere di latte e mezzo d'acqua,



un pezzetto di scorza di limone. Diversamente dalla ricetta di Eliza, ho montato il tuorlo con lo zucchero e poi l'ho aggiunto al cioccolato, sciolto prima in acqua, e poi ho versato il latte tiepido aromatizzato con la buccia di limone. Ho mescolato bene in una ciotola di acciaio e messo a cuocere a bagnomaria. La chiara l'ho montata con un goccio di limone e aggiunta alla crema mentre

era in cottura. Dopo circa 30 minuti si è rappresa, quindi ho spento il fornello e l'ho lasciato a raffreddare. L'ho versata in piccoli vasetti (riciclo di quelli degli omogeneizzati) per far finire di freddare. Consiglio di preparala il giorno precedente. Prima di servire, ho decorato con un ciuffo di panna, granella di pistacchi e mirtilli. Buon consiglio Eliza, è veramente gustosa!

Se vuoi leggere il libro, non ancora presente nelle raccolte della biblioteca, lo puoi scaricare gratuitamente dalla piattaforma **Medialibrary online MloI**
Come fare? Basta essere iscritti alla bct ed avere richiesto anche l'iscrizione alla biblioteca digitale MloI. E' la piattaforma di prestito digitale con la più grande collezione di contenuti per tutte le biblioteche italiane: per leggere e ascoltare.

E il cibo, il buon cibo, la sua preparazione con ingredienti di qualità è talvolta vera poesia.
Rifletteteci, Cucinanti!
MRC

