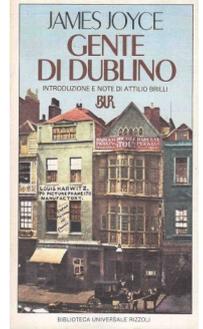


Natale nelle storie

Celebrato in tutto il mondo, il Natale è la festività più importante per la religione cristiana, ma è atteso anche dai laici con il suo corollario di grandi riunioni familiari intorno alla tavola, preparazione di ricette antiche dai sapori senza tempo, scambio dei regali la notte della Vigilia e giochi tradizionali. Forse è per questi momenti speciali che alcuni piatti natalizi li troviamo magicamente nelle pagine della letteratura di ogni tempo. La 'kutya', piatto della cucina russa, la assaporiamo ne 'La notte prima di Natale' di Nikolaj Gogol. La storia, pubblicata nel 1832 nella raccolta 'Le veglie vicino alla fattoria Dikan'ka' conduce il lettore in un villaggio ucraino. Lì, il diavolo in persona arriva a portare scompiglio rubando la luna e instillando pensieri peccaminosi nella popolazione locale. Gli abitanti del villaggio celebrano la vigilia mangiando appunto il piatto tradizionale. Gustano 'l'oca ripiena' e il 'Christmas pudding', piatti tipicamente anglosassoni, i protagonisti del romanzo 'Dubliners'. Questi sono soltanto due esempi della forza narrativa con cui il cibo restituisce elementi storici e culturali al testo e non sono solo mere ricette.



In **'Gente di Dublino'** (o in originale Dublinesi - *Dubliners*) di James Joyce uscito nel lontano 1914, i personaggi gustano un pranzo della Vigilia che si conclude con un grande budino natalizio. La narrazione, in modo particolareggiato, descrive la tavola imbandita nell'ultimo racconto della raccolta dei quindici del romanzo, intitolato 'I morti'. Lo scrittore irlandese posiziona il budino quasi a dominare tutta la tavolata adornata con i piatti del menù preparato dalle signorine Morkan in occasione dell'annuale ballo natalizio. Partecipa anche Gabriel Conroy, il protagonista, accompagnato da sua moglie. Il pudding, in bella mostra sul pianoforte, scrive Joyce, viene servito mentre si discute di opera lirica. *Un'oca grassa e bruna era posata a un capo del tavolo; all'altro capo, sopra un letto di carta pieghettata cosparsa di rametti di prezzemolo, giaceva un grosso prosciutto, spogliato della cotica e spruzzato di pane grattugiato, con una nitida frangia di carta intorno all'osso, e lì accanto aveva un rotolo di arrosto ben condito. Tra queste due estremità controcorrenti si stendevano due file parallele di piatti di contorno e due piccole guglie di gelatina, una rossa e una gialla; un piatto colmo di biancomangiare e di marmellata rossa a pezzi [...] si ergeva un parallelepipedo di fichi di Smirne, una terrina di crema cosparsa di noce moscata grattugiata, una coppetta piena di cioccolatini e dolci avvolti in carta d'oro e d'argento e un vaso di vetro da cui spuntavano lunghi gambi di sedano [...] Sul pianoforte chiuso stava in attesa il pudding, sopra un enorme vassoio giallo [...] Quando Gabriel ebbe finito, l'enorme pudding fu portato sul tavolo, e ricominciò il tintinnare di forchette e cucchiari. La moglie di Gabriel distribuiva cucchiariate di pudding, poi passava i piatti lungo la tavola, dove venivano fermati a metà strada da Mary Jane che li guarniva con gelatina di lamponi o d'aranci, oppure con biancomangiare e marmellata. Il pudding era opera di zia Julia* (da pagina 187 del libro della collana I Classici, Garzanti, 1989).

Joyce, ormai da dieci anni lontano dalla sua Dublino, come un novello Dante, ha tuttavia la sua città natale nel cuore e non manca di raccontarla con delle dettagliate descrizioni corrispondenti non tanto per realismo quanto per quella visione personale che traspare in ogni personaggio dei racconti. 'Gente di Dublino' vuole offrire un quadro degli abitanti della città partendo dall'infanzia fino alla maturità. Religione, moralità o moralismi tengono prigionieri gli abitanti della capitale irlandese impedendo di andare oltre. Sono questi i peccati originali che lo scrittore Joyce imputava ai suoi concittadini, tanto da scegliere il volontario esilio. Una storia morale, paralizzante, stagnante per lo sviluppo della città e soprattutto delle persone.

Ma torniamo a temi più facili. A Natale, se volete stupire i vostri ospiti con una vera e propria citazione letteraria, potete provare il celebre **'Christmas pudding'** del romanzo.

Nel bistrot allaccio il grembiule e preparo il goloso dolce. La particolarità della ricetta risiede nei tempi molto lunghi della cottura a bagnomaria. Non è una ricetta per principianti, ma se avete pazienza il risultato è garantito. Una piccola curiosità: secondo la tradizione, chi prepara il Christmas pudding nasconde nell'impasto una moneta d'argento (nei tempi moderni una monetina ricoperta di carta stagnola!), auspicio di buona fortuna per chi la troverà nel piatto. Ingredienti: 100 g di uvetta sultanina; 50 g di canditi in cubetti; 70 g di prugne secche; 50 g di farina 00; 70 g di pangrattato; 60 g di zucchero di canna; 75 g di burro; 2 uova; un cucchiaino di cannella in polvere; un cucchiaino di lievito per dolci; 2 cucchiari di miele liquido; un bicchiere di rum.



Metto in ammollo le prugne denocciolate e l'uvetta nell'acqua tiepida aromatizzata con del rum. Quella del bistrot è ricetta molto *'smart'*. Mescolo in una zuppiera la farina, lo zucchero di canna e il lievito, poi aggiungo il burro ammorbidito (utilizzando il burro morbido che si trova in commercio) e mescolo fino a che s'amalgami bene il composto (resta molto farinoso). Aggiungo la cannella e le uova e continuo a mescolare la pasta fino a che si ammorbidisce. Infine verso il miele e proseguo nell'impastare il dolce nella zuppiera. Quando è ben amalgamato, aggiungo la monetina portafortuna. Prendo uno stampo a forma di cupola (ho preso una grossa ciotola di coccio), lo imburo poi verso all'interno l'impasto e lo livello il più possibile (con il palmo umido presso leggermente e compatto il composto). Copro con un foglio di alluminio bucherellandolo con uno spillo. In tal modo il vapore può uscire durante la cottura. Prendo una pentola abbastanza capiente da contenere lo stampo del dolce e verso all'interno di essa almeno cinque centimetri d'acqua. Quando l'acqua sarà ben calda, inserisco nella pentola il dolce nel suo stampo, copro con un coperchio. Faccio cuocere almeno per tre ore ricordando ogni tanto di aggiungere acqua calda. Nel frattempo controllo il pudding tagliando un pezzetto di alluminio con le forbici. Dopo circa due ore e mezza, eseguo la prova di cottura inserendo uno stecco di legno attraverso l'alluminio di copertura. Se estraendo lo stecco lo trovo asciutto, vuol dire che il dolce è cotto a puntino. Spengo il fuoco e lascio raffreddare. Elimino il foglio argentato, lascio raffreddare completamente, solo allora si può procedere all'impiattamento. Rovescio il dolce sul piatto da portata e preparo la glassa per decorare. Prendo due cucchiari di zucchero a velo e con un cucchiaino di rum e uno di acqua preparo una crema densa, semifluida. Se fosse troppo fluida bisogna aggiungere dello zucchero a velo. Ottenuta la giusta consistenza, la verso sul dolce (scenderà tutt'attorno) e decoro con rametti di rosmarino e ciliegie candite. Così la glassa si solidifica tenendo ben saldi i decori. Il dolce può essere gustato anche il giorno dopo accompagnato da una crema inglese, o al rum. Ma, consumato così com'è è già una prelibatezza.



Il libro di Joyce è presente in molte edizioni e collocato in varie sale di bct.

Essendo tradotto da molti, il testo può subire delle differenti interpretazioni, da edizione a edizione. Quella a cui mi sono ispirata è collocata in **sala Leggerissimo NAR 823.912.JOY.3** con la traduzione curata da Emilio Todini.

Come sempre, cibo e letteratura sono un binomio perfetto per delle gustose letture. L'augurio a tutti i lettori è quello di trascorrere un **Sereno Natale** con chi amano. Tra libri e fornelli.

MRC

pudding

