

RICETTARIO PER FILIBUSTIERI

Rum e tartaruga, in cambusa con i pirati

LUIGI MASCHERONI

Qualche marinaio, ogni tanto, lo racconta ancora oggi. La salsa bruciastomaci *pepper rum* delle Barbados, secondo la leggenda, sarebbe nata «quando il fuoco del peperoncino incontrò le fiamme dell'inferno...». Si dice che ne andasse matto Edward Teach, passato alla storia come «Barbanera», che razziò le coste della Carolina all'alba del XVIII secolo. In Louisiana invece la *Jambalaya*, un piatto creolo simile alla *paella*, da sempre è servita con contorno di antiche storie di pirati: quelli che scorrazzavano fino alle sponde del Mississippi.

Salse micidiali, aragoste arrostate, stufato di manzo alle spezie (specialità dei bucanieri di Santo Domingo), lucertole alla brace, zuppa di scimmia, carne di coccodrillo (ma attenzione: «puzza molto di muschio, per via dei ciottoli della grossezza di un uovo che si trovano nel corpo») e poi rum a fiumi e vini d'ananas e banana, punch, birra allo zenzero e «altri mille modi di guadagnarsi il paradiso». Sono gli ingredienti delle oltre cento ricette (divise tra *entrées*, spezzatini e fricassees, pesci e crostacei, marmellate e altre dolcezze caraibiche) raccolte da Melani Le Bris nel suo *La cucina della filibusta* (Eleu-



BARBANERA in un dipinto del '700

thera, pagg. 320, euro 18) scritto con la collaborazione del padre Michel, uno dei più noti storici francesi della pirateria. È una crociera piccantissima tra Haiti, Martinica, Guadalupa, Puerto Rico, Trinidad che Luigi Veronelli definisce nella presentazione un «*melange* di arte culinaria e storia». «I Fratelli della Costa - scrive il padre dell'enogastronomia italiana - amavano

bere e mangiare. Molto e bene. Creatori di una cucina creola, essi portarono ai più alti livelli l'arte delle spezie, inventarono la grigliata, scoprirono un gran numero di cocktail che ancora ci fanno sognare. E furono precursori di quella cucina fantasiosa e multiculturale che oggi si chiama moderna».

Tra le tante delizie, segnaliamo lo stufato di tartaruga verde, tipico delle Isole Cayman: «Non ho mai mangiato niente di così appetitoso e gustoso», dichiarava nel 1720 padre Labat dopo aver ingerito un piastro-

ne di tartaruga lungo più di due piedi e mezzo. Una carne, prosegue il religioso nel resoconto della sua missione nelle Antille, perfetta per brodi, bracirole, stufati, ragù. Ma la cosa più apprezzabile è che «questa carne ha l'ammirevole proprietà di poter essere mangiata a volontà senza sentirsi appesantiti, perché, per quanto molto nutriente, è di facilissima digestione».

