

La cucina della filibusta – di Melani Le Bris

Indice del volume e delle ricette

Presentazione dell'edizione italiana (L. Veronelli)	9
Presentazione dell'edizione francese (J.B.S.)	11

Il vero tesoro della filibusta 17
di Michel Le Bris

1 •	Le salse al peperoncino	29		
	Salsa al peperoncino dei bucanieri	40		Ti'Malice 42
	Rougail di papaia acerba	44		
	Rougail di pomodoro	47		
	Salsa chien	49		
	Soffritto	51		
	Ajilimojili	54		
	Shadow Bennie Sauce	54		
	Mamba	57		
	Scotch Bonnet Pepper Sauce	59		
	Pepper rum	61		
2 •	Entrées	63		
	Frittelle di merluzzo	68		
	Frittelle di titiris	71		
	Delizie al peperoncino	74		
	Chiquetaille di merluzzo	76		
	Féroce di merluzzo	77		
	Buljol	79		
	Salmigondis	80		
	Marinata di tazard al latte di cocco	82		
	Insalata di cuori di palma	84		
	Patties	87		
3 •	Carni alla brace, spezzatini e fricassees	91		
	Maiale alla brace di padre Labat	97		
	Jerk	108		
	Pepperpot	109		
	Calalou	112		
	Stufato di tartaruga verde	124		
	Pollo alla brace marinato nel limone verde	128		
	Stufato di colombacci al rum	131		
	Congri	134		
	Chicken pelau	136		
	Jambalaya	143		
	Griots di maiale	146		
	Stufato di maiale affumicato	148		
	Stufato di manzo al brandy	151		

Stufato di manzo alle spezie	153
Capretto massalé	154
4 • Pesci, crostacei e frutti di mare	159
Granchi ripieni	169
Granchio matoutou	171
Shark and Bake	173
Fricassee di strombo	177
Pesce cofano ripieno	179
Vivaneau alla griglia con salsa chien	182
Blaff	183
Bistecche di pesce spada marinate	185
Stufato amerindiano di frutti di mare	186
Frittura di pesci volanti	191
Aragosta arrostita	193
Ackee & Saltfish	195
Bisque di gamberi	197
5 • Tuberi e altri ortaggi	201
Purea di banane all'amerindiana	212
Daube di banane	213
Banane schiacciate	216
Purea di frutto dell'albero del pane	217
Migan di frutto dell'albero del pane	218
Migan di tuberi	220
Mischiatutto	222
Patate dolci	224
Curry di fagioli	226
Cornmeal coo-coo	227
6 • Dessert, marmellate e altre dolcezze delle isole	231
Macedonia di frutta	236
Dolci alla banana	238
Chandean	240
Bianco-mangiare	242
Torta di patate dolci	244
Sugar Cake	250
Black Cake	252
Toolum	254
Tamarind Balls	256
Marmellata di albicocche delle isole	258
7 • Vini, rum, punch e altri modi di guadagnarsi il paradiso	261
Sangaree	266

Vino d'ananas	268
Vino di banana	271
Ginger Beer	275
Ti' Punch	284
Punch planteur	285
Punch al latte	287
Grog	290
Shrubb	291
Cocktail del bucaniere Morgan	293
Assenzio ghiacciato	295
Caffè brulotto diabolico	300
Cioccolata all'antillana	301
La dimenticanza di Stevenson	307
Bibliografia	309
Ringraziamenti	319

Le note sono collocate alla fine di ogni sezione

Presentazione dell'edizione italiana – di Luigi Veronelli

Oggi i filibustieri sono sedentari. Come per molti altri termini, filibustiere – di cui erano orgogliosi quei partigiani ante litteram, sino a formare comunità eslegi, disobbedienti a ogni ordine o norma – ha preso il significato di persona scaltra e priva di scrupoli (in particolare negli affari); imbrogliatore, farabutto, canaglia. Noi siamo governati da filibustieri.

Le origini son ben diverse: erano corsari di nazionalità francese, inglese e olandese, impegnati a condurre, durante il secolo diciassettesimo un'ostinata guerra a danno degli spagnoli nei mari delle Antille.

Melchiorre Gioia, patriota e scrittore piacentino, 1767-1829: «I filibustieri che, dividendo il prodotto delle aggressioni, si indennizzavano dapprima per le ferite ricevute, si compartivano poscia il restante lucro, e stabilirono le indennizzazioni per la perdita de' membri». Una bella prova di socialità e solidarietà.

Filibustiere è stato poi definito – in senso del tutto positivo – Giuseppe Garibaldi: chi fa parte di bande armate irregolari, guerrigliero. Persona ardita, avida di libertà.

Gabriele D'Annunzio: «Il filibustiere nizzardo avvolto nel suo poncio forato dal piombo delle carabine mercenarie».

Come mai mi sono determinato a scrivere – dopo le prefazioni a libri sulla Cuoca di Buenaventura Durruti e sulla Cuoca Rossa al Bauhaus di Weimar – di cucina della filibusta? Proprio per le ragioni di cui sopra.

Ora attendo, con interesse, di avere il libro di Melani Le Bris, giovane autrice francese di testi sociali e gastronomici. Mi piacerà correrne le ricette – e farmele preparare – per cogliervi le suggestioni di Francia, d'Inghilterra e di Olanda, maggiorate dalle esperienze su quei mari e, certo più, su quelle terre in cui i miei partigiani, Fratelli della Costa, trovavano rifugio; celebre su tutti l'Isola della Tortuga.

Luigi Veronelli

Presentazione dell'edizione francese

Naturalmente avremmo voglia di presentare Melani come la figlia di suo padre Michel, precisando che ha di che esserne fiera. Ma sarebbe insufficiente e soprattutto ingiusto. Non ha ancora trent'anni, ma si è già fatta strada senza chiedere niente a nessuno e affermando talenti propri. Editor da Gallimard (collana «Cartoville» e guide «Aller-Retour»), autrice di numerose opere pubblicate in queste collane, si è affermata anche come cuoca di una specie rara, quella che trae ispirazione da tutte le tradizioni dell'Altrove (la famiglia comporta doveri) ed è pronta a osare mille e una innovazioni, per poco che trovino di che radicarsi autenticamente nei prodotti del luogo. Insomma, anche se dovesse rinunciare alla sua carriera ben avviata nell'oceano dei libri (non ci contiamo troppo), è indubbio che troverebbe ben presto il proprio posto presso il grande forno di una cucina raffinata o, con probabilità ancora maggiore, al tavolo del consiglio di qualche catena alberghiera abbastanza accorta da richiedere i suoi suggerimenti.

Che, perdipiù, sia anche diventata un po' storica stupirà soltanto quelli che ignorano l'avventura di famiglia. Nel libro che presentiamo c'è molta golosità e arte di ben fare, ma c'è anche molta erudizione, e questa non esce interamente dalla valigia di papà Michel, diciamocelo.

Infatti, per nostro diletto, l'astuta Melani ha concepito il suo libro non tanto come una compilazione di pietanze, quanto come una meravigliosa «pietanza farcita»: siamo invitati a rubacchiare qua e là sull'onda di un centinaio di ricette di base (assai più numerose se si considerano le varianti, i gustosi derivati, pretesti per deliziose derive). Sfogliando il sommario, godiamo già di tutta quella carne presentata in maniera squisita, ma a un tratto, tra un sugo al peperoncino, un matoutou di granchio o un maiale alla brace, scopriamo il «ripieno», che si nascondeva nel cuore dell'animale: mille aneddoti, anch'essi di gusto inimitabile, che hanno il merito di far vivere quanto viene indicato. Insomma, l'avrete capito, se il libro di Melani è rivolto a quelli e a quelle che amano stare tra i fornelli, è destinato anche a tutti gli altri (che sono i più numerosi), vale a dire ai pigri che pensano soltanto a gustarsi l'umana avventura e che si leccano i baffi egoisticamente, ne siamo certi, a seguire (Cexmelin, Morgan, Dampier, Lafitte e tutti i loro compagni nelle tribolazioni più o meno avventurose della filibusta.

Infatti, dopo un'introduzione di Michel Le Bris, goloso comandante di storie e citazioni tratte dalle più antiche botti, le ricette scelte da Melani, anch'esse imbottite di storielle assai gustose, ci fanno tornare in mente quella che fu l'avventura della filibusta... oltre al fatto che il suo successo fu dovuto in buona parte al genio dell'acclimatazione che seppero subito mettere in atto i Cavalieri di Fortuna e altri Fratelli della Costa, figli (morganatici) di Cristoforo Colombo e, dopo di lui, veri scopritori dei tre quarti della parte sconosciuta del mondo.

Infatti, se costoro per vivere dovevano vincere per mare, prima di tutto dovevano dotarsi di basi solide sulla terra: se possibile, in luoghi dove la natura offriva abbondanza di prodotti di cui fare provvista per il viaggio... e dove permettesse, una volta conclusa positivamente la spedizione, di concedere al guerriero il meritato riposo e le gioie ristoratrici che poteva attendersi da una tavola degna di questo nome. Il che significa che queste persone inventarono (non esiste altro termine) una cucina a misura precisa del mondo in cui vivevano, una cucina basata sull'uso di prodotti fino a quel momento completamente ignoti e che riuscì a provvedere ai bisogni, assai semplici, di marinai di lungo corso e, al tempo stesso, ai piaceri raffinati che quegli stessi marinai potevano permettersi quando tornavano in porto, con la stiva ricolma di bei dobloni spagnoli.

Aggiungiamo che questa cucina, e non è la minore delle sue originalità, praticata da pezzi d'uomini provenienti dagli ambienti più diversi, alcuni dei quali non avevano dimenticato il savoir-faire della nonna, è la prima che si possa definire autenticamente «internazionale»: in ciò è davvero la più moderna delle cucine dimenticate.

Si scoprirà, così, che in Occidente i filibustieri sono i veri iniziatori della «grigliata» (non esiste un solo ristorante di grande albergo specializzato in grigliate che non sia debitore di royalties nei loro confronti), mentre i loro compagni bucanieri hanno messo a punto quel famoso barbecue da cui è derivato il nostro barbecue. Questo era utilizzato sia per affumicare qualsiasi tipo di carne destinata a essere portata a bordo, sia per arrostiti i pezzi alla brace quando organizzavano vere e proprie

feste.

Li si scoprirà anche – e guai a chi finga di stupirsi – nelle vesti di inventori di bevande altamente immaginativi, amanti di alcolici appena lambiccati, se così si può dire: il rum naturalmente (che, per inciso, comparve soltanto all'inizio del diciottesimo secolo, all'epoca in cui si assisteva già al declino della filibusta), ma soprattutto un'ampia gamma di audaci miscugli, che sono gli antenati diretti dei nostri cocktail e dei nostri punch...

Ma il loro maggiore motivo di gloria (culinaria, s'intende) è quello di essere stati i più inventivi tra coloro che usavano le spezie nei cinque continenti. Le spezie, come si sa, valevano oro, e costoro, com'è altrettanto noto, rastrellavano ingenti quantità di metallo giallo trasportato dai famosi galeoni spagnoli. Insomma, le loro dispense racchiudevano solitamente più aromi rari e pepati di quanti non ne abbiano mai contenuto quelle del papa... cui si aggiungevano mille spezie locali riprese dagli indigeni, che nel frattempo non erano certo stati con le mani in mano in questo campo.

Risultato? Una cucina «calda» in tutti i sensi della parola, le cui numerose ricette, purtroppo, sono andate perdute, ma l'ingegnosa Melani ne ha ritrovato il contenuto in alcuni libri che sbagliamo a non leggere più. Ce le consegna in questo volume alla portata dei golosi dotati di curiosità e desiderosi di sbalordire piacevolmente gli amici.

Puntualizziamo anche che tutte le ricette, senza eccezione, un po' modernizzate forse, ma non troppo, sono state sperimentate dall'autrice che, ogni volta, indica con la necessaria precisione l'elenco degli ingredienti (la maggior parte dei quali reperibili sul mercato o nelle drogherie raffinate), le quantità pesate o misurate, i tempi di cottura. Senza dimenticare l'abilità manuale che non si improvvisa, ma che fa la differenza. Naturalmente è difficile trovare i veri granchi di terra (i famosi zabitants della Guadalupa o della Martinica), ma si possono sostituire senza gravi danni con granchi nostrani; quanto ai gamberi locali, che sono piuttosto dei grossi gamberetti d'acqua dolce, a volte sono introvabili anche sul mercato di Pointe-à-Pitre, in tal caso ci si può rivolgere a quel certo pescivendolo astuto – ci sono! – che sa come farli arrivare fin da noi (dal Bangladesh!).

L'importante è fare un'opera di immaginazione: cui ci invita in continuazione l'autrice di queste pagine, che non dimentica mai che la cucina non si può ridurre a una pratica; la cucina è anche, e soprattutto, un'arte.

J.B.S