

046. CUSCUSSÙ

Il Cuscussù è un piatto di origine araba che i discendenti di Mosè e di Giacobbe hanno, nelle loro peregrinazioni, portato in giro per il mondo, ma chi sa quante e quali modificazioni avrà subite dal tempo e dal lungo cammino percorso. Ora è usato in Italia per minestra dagli israeliti, due de' quali ebbero la gentilezza di farmelo assaggiare e di farmi vedere come si manipola. Io poi l'ho rifatto nella mia cucina per prova, quindi della sua legittimità garantisco; ma non garantisco di farvelo ben capire:

Che non è impresa da pigliar a gabbo
 Descriver bene questo grande intruglio,
 Né da lingua che chiami mamma e babbo.

La dose seguente potrà bastare per sei o sette persone:

Spicchio di petto di vitella, grammi 750.
 Vitella magra, senz'osso, grammi 150.
 Semolino di grana grossa, grammi 300.
 Un fegatino di pollo.
 Un uovo sodo.
 Un rosso d'uovo.
 Erbaggi di qualità diverse come cipolla, cavolo verzotto, sedano, carota, spinaci, bietola od altro.

Mettete il semolino in un vaso di terra piano e molto largo, oppure in una teglia di rame stagnata, conditelo con un pizzico di sale e una presa di pepe e, versandogli sopra a gocciolini per volta due dita (di bicchiere) scarse di acqua, macinatelo colla palma della mano per farlo divenir gonfio, grandioso e sciolto. Finita l'acqua versategli sopra, a poco per volta, una cucchiata d'olio e seguitate a manipolarlo nella stessa maniera, durando fra la prima e la seconda operazione più di mezz'ora. Condizionato il semolino in tal modo, mettetelo in una scodella da minestra e copritelo con un pannolino, il sopravanzo del quale, passandolo al disotto, legherete stretto con uno spago.

Mettete al fuoco lo spicchio di petto con tre litri d'acqua per fare il brodo e dopo schiumata la pentola copritene la bocca colla scodella, già preparata, in modo che il brodo resti a qualche distanza; ma badate che le bocche dei due vasi combacino insieme e non lascino uscir fumo. Lasciato così il semolino per un'ora e un quarto onde abbia il tempo di cuocere a vapore, aprite l'involto a mezza cottura per mescolarlo e poi rimetterlo com'era prima.

Tritate col coltello i 150 grammi di carne magra, unite alla medesima un pezzo di midolla di pane sminuzzata, conditela con sale e pepe, fatene tante polpettine grosse poco più di una nocciola e friggetele nell'olio.

Tritate alquanto gli erbaggi e mettete per prima la cipolla a soffriggere nell'olio e quando questa avrà preso colore gettate giù gli altri, conditeli con sale e pepe, rimestate spesso e lasciate che ritirino l'acqua che fanno. Ridotti quasi all'asciutto, bagnateli con sugo di carne, oppure con brodo e sugo di pomodoro o conserva, per tirarli a cottura insieme col fegatino di pollo tagliato a pezzetti e colle polpettine.

Levate il semolino dall'involto, mettetelo al fuoco in una cazzaruola e senza farlo bollire scioglietegli dentro il rosso d'uovo, versate nel medesimo una parte del detto intingolo, mescolate e versatelo in un vassoio, ma quasi asciutto onde presenti la colma, la quale fiorirete coll'uovo sodo tagliato a piccoli spicchi. Il resto dell'intingolo mescolatelo nel brodo della pentola e questo brodo mandatelo in tavola diviso in tante tazze quanti sono i commensali, accompagnate, s'intende, dal vassoio del semolino; così ognuno tira giù nel suo piatto una porzione di semolino e gli beve dietro il brodo a cucchiata.

Lo spicchio di petto si serve dopo per lesso.

Fatta questa lunga descrizione, sembrami verrà spontaneo nel lettore il desiderio di due domande:

1° Perché tutto quell'olio e sempre olio per condimento?

2° Il merito intrinseco di questo piatto merita poi l'impazzamento che esso richiede?

La risposta alla prima domanda, trattandosi di una vivanda israelita, la dà il Deuteronomio, cap. XIV, ver. 21: Tu non cuocerai il capretto nel latte di sua madre; i meno scrupolosi però aggiungono un pizzico di parmigiano alle polpettine per renderle più saporite. Alla seconda posso rispondere io e dire che a parer mio, non è piatto da fargli grandi feste; ma può piacere anche a chi non ha il palato avvezzo a tali vivande, massime se manipolato con attenzione.