

688. CREMA ALLA FRANCESE

Eravamo nella stagione in cui i cefali delle Valli di Comacchio sono ottimi in gratella, col succo di melagrana, e nella quale i variopinti e canori augelli, come direbbe un poeta, cacciati dai primi freddi attraversano le nostre campagne in cerca di clima più mite, ed innocenti quali sono, povere bestioline, si lasciano cogliere alle tante insidie e infilare nello spiede:

... e io sol uno
M'apparecchiava a sostener la guerra
Sì del cammino e sì de la pietate,
Che ritrarrà la mente che non erra.

La guerra del cammino, percorrendo 200 chilometri per andare a villeggiare da un amico sopra un colle amenissimo; e la pietate per quei graziosi animalini perché sentivo una stretta al cuore, ogni volta che dal casotto del paretaio li vedevo insaccarsi nelle maglie traditrici delle sue reti. Ma poi, non appartenendo io alla setta de' pitagorici e avendo la ferma convinzione che al male, quando non ha riparo, per amore o per forza bisogna acconciarvisi e, se è possibile, trarne profitto, procurai di cattivarmi la benevolenza del cuoco insegnandogli a cucinar con più garbo ch'ei non faceva la cacciagione, e di condirla e cuocerla in modo da renderla più grata al gusto; ed egli in contraccambio di ciò e di qualche altro precetto di culinaria, fece in presenza mia questo e i seguenti due piatti dolci che vi descrivo.

La cacciagione e la selvaggina in genere, se mai non lo sapeste, è un alimento aromatico, nutritivo e leggermente eccitante; so di un medico di bella fama il cui cuoco ha ordine di preferirla a qualunque altra carne, quando la può trovare; e in quanto ai cefali vi dirò che quando io ero nella bella età in cui si digeriscono anche i chiodi, la serva ci portava questo pesce in tavola con un contorno di cipolle bianche tagliate in due, arrostate in gratella ed anch'esse condite con olio, sale, pepe e succo di melagrana.

La mangia, ossia la stagione dei muggini delle valli di Comacchio, è dall'ottobre a tutto febbraio. A proposito di questo luogo di pesca qui viene in acconcio di aggiungere (come cosa meravigliosa e degna a sapersi) che la pesca nelle valli comacchiesi, a tutto il 1° novembre 1905, diede quell'anno i seguenti risultati:

Anguille Kg 487,653
Cefali Kg. 59,451
Acquedelle Kg. 105,580

Dopo l'esordio la predica, per dirvi come sia composta questa così detta Crema alla francese:

Latte, mezzo litro.
Zucchero, grammi 150.
Uova, uno intero e rossi n. 4.
Colla di pesce, fogli n. 2.
Odore di vainiglia o di scorza di limone.

Mescolate bene insieme lo zucchero colle uova, aggiungete il latte a poco per volta e per ultimo la colla in natura. Ponete la cazzaruola al fuoco, girando continuamente il mestolo sempre da una parte e quando la crema comincia a condensare, attaccandosi al mestolo, levatela. Prendete uno stampo liscio, col buco in mezzo, tale che la quantità della crema possa riempirlo, ungetelo col burro oppure col rosolio, in modo che ne resti in fondo un sottile strato e versatela nel medesimo. D'estate ponete lo stampo nel ghiaccio e d'inverno nell'acqua fresca e sformatela sopra a un tovagliuolo ripiegato sul vassoio.

Se non vi fidate troppo del latte, dategli una bollitura almeno di un quarto d'ora prima di far la crema, oppure aumentate un foglio di colla.