

A cura di
Jean-Claude Carron



FRANÇOIS PIERRE
detto LA VARENNE
Il cuciniere francioso



Guido Tommasi Editore

François Pierre
detto
La Varenne

Il cuciniere francioso

A cura di Jean-Claude Carron

Traduzione di Cristina Villa

*Con una scelta di ricette per la tavola moderna
a cura di Olivia Chierighini*

Guido Tommasi Editore

Sommario

INTRODUZIONE: L'INVENZIONE DELLA GASTRONOMIA MODERNA *a cura di J. C. Carron*

I. <i>Le edizioni</i>	III
II. <i>Il pubblico</i>	VIII
III. <i>La storia</i>	XI
IV. <i>La cucina</i>	XIV
1. <i>Autonomia</i>	XIV
2. <i>Metodo</i>	XX
V. <i>La critica</i>	XXIV
VI. <i>Conclusioni</i>	XXVIII
<i>Note</i>	XXX

IL CUCINIERE FRANCIOSO

<i>Messere</i>	5
<i>Amico Lettore</i>	6
<i>Estratto del Privilegio del Re</i>	7
<i>Il libraio al lettore</i>	8
<i>Indice delle carni</i>	10
<i>Indice dei potaggi da servire nei giorni di grasso</i>	13
<i>Maniera di preparare ogni tipo di potaggi</i>	15
<i>Indice dei potaggi farciti</i>	29
<i>La maniera di preparare i potaggi farciti</i>	29
<i>Indici dei primi piatti che si possono preparare sotto le armi o in campagna</i>	34
<i>Maniere di preparare le carni per i primi piatti</i>	37
<i>[Lista delle carni che si possono servire come secondo piatto]</i>	62
<i>La maniera di preparare e servire le suddette carni</i>	64
<i>Maniera di preparare alcune salse,</i> <i>delle quali si fa menzione nei discorsi dei secondi piatti</i>	77
<i>[Indice degli entremets]</i>	79
<i>Discorsi sugli entremets</i>	82
<i>Metodo per preparare prosciutti di Magonza</i>	106
<i>Maniera di preparare gli ingredienti per tirare le salse da conservare,</i> <i>per non doverli preparare ogni volta quando ne avete bisogno</i>	106
<i>Metodo per preparare i sughi ai funghi, di manzo o montone,</i> <i>che possono servire per molte salse e intingoli</i>	108
<i>Metodo per togliere il succo e l'acqua dalla carne,</i> <i>adatti da somministrare ai malati</i>	109
<i>Indice della pasticceria che si serve durante l'anno</i>	111

<i>Metodo per preparare e servire la pasticceria</i>	112
<i>Indice dei potaggi magri, eccetto per la Quaresima</i>	123
<i>Metodo per preparare e servire i potaggi magri</i>	125
<i>Indice dei primi piatti nei giorni di magro ad eccezione della Quaresima</i>	143
<i>Metodo per preparare il servizio di pesce</i>	146
<i>Indice delle uova quali primi piatti che si servono in questo periodo</i>	169
<i>Maniera di preparare le uova</i>	169
<i>Indice dei secondi di pesce</i>	175
<i>Discorsi e metodi per preparare il pesce</i>	177
<i>Indice degli entremets nei giorni di magro ad eccezione del periodo di Quaresima</i>	185
<i>Metodo per preparare gli entremets dei giorni di magro</i>	186
<i>Indice di quello che trovate in giardino e che potete usare in caso di bisogno e servire coi primi piatti, entremets dei giorni di magro, di grasso o in Quaresima</i>	192
<i>Maniera di preparare le ricette dell'indice precedente</i>	193
<i>Indice della pasticceria di pesce da mangiare calda e che include pâté e torte</i>	199
<i>Istruzioni per preparare la pasticceria di pesce</i>	200
<i>Indice delle radici, erbe e altre cose adatte ad essere messe in conserva e da tenere a casa o in osteria</i>	212
<i>Maniera di conservare tutte queste cose da tenere in casa</i>	212
<i>Altro indice di cose da salare e conservare, importanti soprattutto per un pasticcere</i>	217
<i>Maniera</i>	217
<i>Metodo per preparare brodo di pesce, piselli, erbe e mandorle in Quaresima</i>	219
<i>Indice dei potaggi di Quaresima</i>	221
<i>Discorso sui potaggi di Quaresima</i>	222
<i>Indice dei primi piatti che si preparano in Quaresima senza uova</i>	231
<i>Indice dei secondi in Quaresima</i>	236
<i>Indice degli entremets in Quaresima</i>	238
<i>Lista di quello che si può servire il Venerdì santo</i>	240
<i>Entrée per il Venerdì santo</i>	242
<i>Indicazioni precise per preparare diversi tipi di confetture secche e liquide con piccole curiosità e delicatezze per il palato</i>	245
<i>Note</i>	263
<i>Le ricette del Cuciniere francioso interpretate da Olivia Chierighini</i>	279
<i>Glossario</i>	323
<i>Indice tematico</i>	329
<i>Indice alfabetico</i>	349
<i>Bibliografia</i>	358

Introduzione
L'invenzione della gastronomia moderna

Per Jacqueline

I. Le edizioni

Publicato a Parigi nel 1651, il *Cuciniere francioso* costituisce l'atto di nascita della gastronomia moderna. Sorprendentemente, questa è la sua prima traduzione in italiano¹.

Il cuciniere francioso, che insegna la maniera di preparare e condire ben bene ogni tipo di carni grasse e magre, verdure, pasticceria e altre pietanze che si servono sulla tavola dei grandi e dei singoli individui è l'opera originale di François Pierre detto La Varenne, scudiero di cucina di Louis Chalon Du Bled, Marchese d'Uxelles e governatore reale della piazzaforte di Chalon-sur-Saône in Borgogna. Non sappiamo molto sull'autore se non che, nato nel 1618 e morto nel 1678, era entrato a servizio del marchese una quindicina d'anni prima della pubblicazione del *Cuciniere*, come è specificato nella dedica dell'opera. L'autore è stato talvolta confuso con un personaggio della corte di Enrico IV². In ogni caso, come ormai ben noto, il suo nome è giunto fino ai giorni nostri come sinonimo di raffinatezza gastronomica.

In contrasto con la tradizione culinaria secolare che aveva raggiunto il suo apogeo nell'Italia rinascimentale, La Varenne segna la fine di quello che si può chiamare il «regno di Taillevent»³, (dal nome del cuoco di corte di Carlo V), rappresentante, a sua volta, di quell'arte culinaria che a partire dal XIV secolo aveva dominato la scena europea. L'opera è anche la prima manifestazione di quel che potremmo chiamare nazionalismo gastronomico. Fino ad allora l'arte culinaria aveva conservato una dimensione paneuropea ereditata dal Medioevo. Liberata dalle costrizioni morali, mediche e dietetiche che l'avevano dominata fino a quel momento⁴ e delle quali, senza successo, aveva più volte cercato di disfarsi, l'attività cuciniera, con La Varen-

ne, può cominciare a considerarsi il frutto di una conoscenza e di un'abilità indipendenti. Accompagnata al fonte battesimale da Luigi XIV, la nuova arte contribuisce in modo assai significativo alla definizione di un'identità nazionale che è contemporaneamente culturale, politica e linguistica e che trae vantaggio dall'imperialismo politico e culturale della Francia per imporsi gradualmente al mondo come parte integrante della sua missione civilizzatrice.

L'opera viene stampata per la prima volta nel 1651 dal tipografo parigino Pierre David. La seconda edizione esce nel 1652 e sarà la versione di riferimento per tutte le edizioni successive e per la sua prima traduzione in una lingua straniera, quella in inglese, pubblicata nel 1653 a Londra⁵. Questa seconda edizione comprende anche un supplemento intitolato *Indicazioni precise per preparare diversi tipi di confetture secche e liquide* ed è quella che noi proponiamo al lettore italiano in quanto è, senza dubbio, quella che assicura il successo nazionale e internazionale dell'opera. La prima testimonianza dell'importanza del *Cuciniere* è la sua ampia diffusione: circa 61 edizioni in cent'anni, secondo i calcoli di P. e M. Hyman⁶.

Il successo di La Varenne è tale che numerosi tipografi cercheranno di sfruttare la sua fama prendendo a prestito il titolo del testo, e talvolta il suo nome, per opere che non hanno nulla a che fare con l'originale. Le contraffazioni olandesi non si faranno attendere e si susseguiranno con impressionante rapidità (Amsterdam, 1653, 1658; La Haye 1654, Genra, ecc.). Alcune di queste edizioni otterranno un successo superiore al testo originale tanto che nelle biblioteche di tutto il mondo si trovano più edizioni olandesi di quante ne abbiano stampate il legittimo editore parigino e i suoi successori. Ma anche i tedeschi non sono da meno: nel 1665 appare un'edizione dal titolo *Der frantzösische Koch* attribuita a La Varenne. Si tratta in realtà della traduzione delle *Delizie di campagna* (*Délices de la*

campagne), un'opera di giardinaggio pubblicata nel 1654 da Nicolas de Bonnefons⁷.

Il successo del *Cuciniere* (la prima opera in più di un secolo a presentare ricette originali), apre le porte a un vero rinnovamento dell'editoria francese sia nel campo culinario propriamente detto, sia in quello di attività affini come l'arte di preparare conserve, confetture e perfino nell'ambito della pasticceria e del giardinaggio. Già nel 1653, seguiranno un trattato anonimo intitolato *Il pasticciere francioso (Le pastissier françois)* e, nel 1660, un'altra opera dal titolo *Il confetturiere francioso (Le confiturier françois)*⁸, entrambi impropriamente attribuiti a La Varenne. A partire dal 1663, questi due trattati saranno costantemente pubblicati in fondo al testo del *Cuciniere*, nella seconda edizione definitiva. È in questa forma che l'opera di La Varenne si afferma attraverso i secoli entrando a far parte della popolare Biblioteca Blu⁹.

Il *Cuciniere* segna l'inizio di una stagione editoriale che vede un susseguirsi e moltiplicarsi di ricettari veri e propri¹⁰. Tre di questi si segnalano, se non sempre per il loro successo editoriale, per la loro originalità seguendo l'esempio di La Varenne e lasciano una traccia nella seconda metà del secolo e all'inizio del XVIII. Nel 1656 Pierre de Lune pubblica *Il cuciniere o il trattato del vero metodo per preparare ogni tipo di carne... assieme alla maniera di preparare tutti i tipi di pasticceria (Le Cuisinier ou il est traité de la véritable methode pour apprester toutes sortes de viandes... ensemble la maniere de faire toutes sortes de Patisseries)*. Quest'opera esce per due volte nello stesso anno¹¹, ma non vede più alcuna nuova edizione o riedizione. Nel 1674 si ha *L'arte di ben trattare. Diviso in tre parti. Opera nuova, curiosa e galante, utile per ogni persona e condizione (L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions)* di un autore sconosciuto che si firma L.S.R.¹² e che diventerà celebre,

come vedremo in seguito, per la sua critica di La Varenne. Infatti è maggiormente conosciuto per il suo radicalismo libellista che per le sue ricette. Bisogna anche sottolineare che né l'opera di Pierre de Lune, né quella di rottura di L.S.R. raggiungeranno il successo dopo la loro pubblicazione. L'ultima opera del secolo è quella di François Massialot, *Il cuciniere reale e borghese... (Le cuisinier royal et bourgeois...)*, 1691). Massialot può essere considerato il vero erede di La Varenne. Il suo successo continua nel XVIII secolo senza che tuttavia il *Cuciniere francese* sia ancora interamente abbandonato. Questo testo sarà l'unica delle tre opere a essere tradotta in italiano ed è stata considerata per lungo tempo, e talvolta forse ancora oggi, una traduzione di La Varenne¹³.

Il successo di La Varenne è tale che numerosi stampatori cercano di trarre vantaggio dalla sua fama utilizzando il titolo del testo, e talvolta il suo nome, senza esitare ad applicarlo a opere che non hanno nulla a che fare con l'originale. Nel 1665, sulla scia delle contraffazioni che invadono l'Europa, appare un'edizione tedesca dal titolo *Der frantzösische Koch* attribuita a La Varenne. Non si tratta altro che della traduzione delle *Delizie di campagna (Délices de la campagne)*, un'opera di giardinaggio pubblicata nel 1654 da Nicolas de Bonnefons. Come è già stato ricordato, e come vedremo successivamente e in maggior dettaglio, il testo italiano del *Cuoco francese*, spesso ancora considerato la traduzione del testo originale del *Cuciniere*, non è altro che la traduzione di un altro testo erroneamente attribuito a La Varenne. Si può comprendere e chiarire questa falsificazione ripercorrendo rapidamente la storia del complicato successo dell'opera, in quanto questa contraffazione è il risultato dello sfruttamento del successo dell'opera stessa. Ecco la storia in breve.

Nel 1660, in seguito al successo di La Varenne, un certo Jean Gaillard pubblica con un buon esito un testo anonimo il cui titolo, molto moderno per

l'epoca, sembra far allusione a Cartesio: *Il cuciniere metodico, dove si insegna la maniera di preparare ogni tipo di carne, pesce, verdure, gelatine, creme, insalate e altre curiosità. Utile per ogni tipo di persona (Le Cuisinier methodique. Où et enseigné la maniere d'aprester toute sorte de viandes, poissons, legumes, gelées, cresses, salades, & autres curiositez. Utile à toute sorte de personnes)*. L'opera, poco soddisfacente di per sé e soprattutto poco metodica, rappresenta una regressione rispetto ai testi precedenti di LaVarenne e di Pierre de Lune¹⁴. Nel medesimo anno, proprio lo stesso Jean Gaillard che aveva già pubblicato nel 1653 *Il pasticciere francioso*, pubblica un *Confetturiere francioso* e offre un'edizione comune dei tre testi complementari fin dal 1662¹⁵. Il tutto viene ripubblicato nel 1668 con il titolo *Scuola dei condimenti ovvero il capolavoro del cuciniere, pasticciere e confetturiere (L'Ecole des ragousts, ou Le chef-d'œuvre du cuisinier du patissier et du confiturier)*¹⁶. Dal 1680, dopo esser stato ribattezzato ed esplicitamente attribuito a La Varenne, lo scritto è pubblicato da Jacques Canier a Lione con il titolo *Il cuciniere francioso, dove si insegna la maniera di preparare ogni tipo di carne, di fare ogni sorta di pasticceria e confetture. Riveduto e con l'aggiunta di un trattato di confetture secche e liquide per preparare banchetti nelle quattro stagioni dell'anno. Da il signor De La Varenne Scudiero di cucina del Signor Marchese d'Uxelles (Le cuisinier françois, où est enseigné la manière d'apprêter toute sorte de viandes, de faire toute sorte de Patisseries, & de Confitures. Reveu, & augmenté d'un Traité de Confitures seiches & liquides, & pour apprêter des festins aux quatre Saisons de l'Année. Par le Sieur De La Varenne Ecuyer de Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles. Unzième Edition. Lyon. M.DC.LXXX.)*¹⁷. Nella confusione che regna, questo testo parassitico, attribuito a La Varenne e concepito dalla solerzia di un tipografo affarista, viene presto tradotto in Italia col titolo *Il cuoco francese* con l'aggiunta, in appendice, del *Pasticciere francese* e del *Confetturiere francese*¹⁸. L'intera panoramica permette di comprendere la necessità di una traduzione italiana del testo di La Varenne per correggere, per quanto possibile, gli errori delle prime traduzioni italiane e delle varie ristampe dell'opera¹⁹. Il *Cuciniere metodico* e le sue

varianti mostrano oltretutto una vera e propria regressione rispetto al testo di La Varenne e alle opere del suo emulo Pierre de Lune nonché a quelle del più radicale L.S.R. Quest'ultimo pubblica *L'arte di ben trattare* (*Art de bien traiter*) nel 1674, a pochi anni di distanza dalla prima traduzione italiana della *Scuola dei condimenti* (*L'Ecole des ragousts*)²⁰. Ma è un testo di secondaria importanza. Gli autori di *Livres en bouche* mostrano, come del resto La Varenne, un forte interesse per le verdure, tipico della cucina italiana tradizionale, che si distingue da quella francese che predilige invece le carni. Questi autori sottolineano anche il carattere più generico delle ricette che spesso, ad esempio, non indicano precisamente quale pezzo di carne deve essere usato, avvicinandosi a un libro di cucina più borghese che aristocratico e che desidera diffondere «abilità domestiche» («un savoir-faire à l'usage des ménages» - *Livres*, p. 140). Gli stessi critici pensano anche che sia un'opera che «diffonde un guazzabuglio di abilità, paradossalmente senza né ordine né metodo» diversamente da La Varenne e, in particolare, dalla seconda edizione del *Cuciniere* con il suo indice alfabetico estremamente chiaro e organizzato dove vengono distinte tutte le preparazioni comuni (brodi, pâté, salse, ecc.)²¹. Questo confronto mette ancor di più in evidenza l'importanza di La Varenne e le caratteristiche del suo *Cuciniere*.

II. Il pubblico

Una delle caratteristiche di quest'opera è la varietà di lettori a cui sembra rivolgersi, cioè la sua apertura sociale verso un pubblico nuovo che alcuni non hanno esitato a definire «borghese»²². Questo aspetto potrebbe esse-

re il primo segnale del desiderio di rendere accessibile la grande cucina a strati sociali che erano stati ignorati dalla storia, e va di pari passo con l'idea di privilegiare la qualità e, in certi casi, il risparmio, rispetto alla quantità o all'«ostentazione». I libri di cucina meno precisi e particolareggiati sono generalmente destinati a professionisti, che li usano come promemoria. Altri, che invece entrano nei dettagli e hanno andamento discorsivo, si rivolgono a dilettanti colti. Altri ancora, che entrano nel merito di tutte le attività quotidiane, riescono a coinvolgere un pubblico ancora più ampio. Con la sua attenzione alla quotidianità, il libro di La Varenne può rivolgersi a tutti e tre questi tipi di pubblico anche se, di primo acchito, non sembra così. Nella prefazione, La Varenne sembra voler dare dei consigli ai suoi colleghi che, essendo a servizio della «tavola dei grandi», non osano fare domande: «Per questo motivo, avendo particolarmente a cuore quelli che appartengono alla mia professione, ho pensato di dover metterli a parte di quel poco che io so e di liberarli da questo tormento» (p. 6). Questo è confermato da alcune osservazioni riguardo la necessità e la capacità dei lettori di supplire alle lacune del testo come nel caso che una voce dell'indice non venga spiegata nelle ricette: «non mi biasimare, le ho omesse perché sono comuni, e le ho inserite nell'indice per poter essere ricordate» (p. 6). Tuttavia il suo interesse per quelli la cui «borsa [è] talvolta mal fornita» (p. 6), lascia pensare che questo pubblico si estenda a tutti gli individui, «grandi» o meno che siano. Il libraio editore, nella sua prefazione, lo dice esplicitamente quando rivolgendosi al lettore distingue tra i consigli definiti «utili» che si danno ai cuochi dei Grandi e i consigli «necessari» che si offrono alla gente di minori risorse: «Oserei ben rincarare la dose di quanto detto sopra affermando che non solamente è utile, ma anche necessario, tanto che, non contento di aver esposto le maniere più fini e delicate di preparare le vivande, la pasticceria ed altre cose che si servono alla tavola dei Grandi, [La Varenne] ti istruisce circa le cose più comuni e ordinarie nella preparazione del cibo per tutti, il che comporta una spesa regolata e moderata, attività in cui molte persone

peccano per eccesso o per difetto » (p. 8). Ai meno abbienti insegna a preparare le «verdure e le altre vivande che si trovano talvolta in campagna». L'autore vuole quindi attenuare l'opposizione tra la tavola dei «Grandi» e quella dei «singoli e privati individui». Il testo però non è sempre chiaro. La Varenne, infatti, aggiunge alla seconda edizione l'indicazione «singoli e privati individui» («particuliers») alla fine del paragrafo che introduce la ricetta iniziale: «IL CUCINIERE FRANCIOSO Che insegna il modo di preparare e condire ben bene le vivande che si servono durante le quattro stagioni dell'anno sulla tavola dei Grandi e di singoli e privati individui» (p. 12). Tuttavia «dimentica» di menzionarli un'altra volta nel riferimento successivo, che precede il capitolo intitolato «Discorsi sugli entremets»: «Vi avverto che troverete, dopo questi discorsi, la maniera di preparare gli ingredienti per legare le salse e il sugo di funghi, insieme con altre piccole curiosità utili ed anche necessarie per coloro che desiderano servire i Grandi con onore ed essere ben accolti. » (p. 82). La Varenne fa lo stesso alla fine del testo della prima edizione che è seguito, nella seconda, dal capitolo intitolato: «Indicazioni precise per preparare diversi tipi di confetture fresche e liquide con piccole curiosità e delicatezze per il palato». «Il memorandum precedente serve solo a dare consigli su cosa si può servire nei giorni in cui di solito si serve poco pesce, principalmente sulla tavola dei Grandi» (p. 244). In questi casi sembra che le osservazioni si rivolgano solo ai cuccinieri dei Grandi come lui!

Tra le numerose opere che partecipano alla nascita della gastronomia francese nel XVII secolo, l'opera di La Varenne resta la più importante sia per ragioni culinarie sia per ragioni socio-storiche, permettendo l'accesso alla cucina dei «singoli e privati individui». Questo pubblico di «singoli e privati individui» e quello apparentemente meno agiato ma interessato alle questioni economiche non è altro, come già detto, che la borghesia, quella nuova classe sociale che si sta affermando e arricchendo mentre la nobiltà è

ormai in declino. La borghesia ha come modello d'ascesa sociale e di integrazione la nobiltà che mantiene ancora un certo numero di privilegi e soprattutto un'aura di grandezza a cui aspirano i nuovi venuti. Da un lato, i borghesi conducono la cucina verso nuove conquiste, per esempio, nel campo, fino a quel momento negletto, delle verdure che vengono presentate come una risorsa frugale e quindi moralmente borghese. Dall'altra parte però aspirano alla stessa grandezza e si accostano agli stessi gusti della nobiltà²³.

III. La storia

Il cuciniere, come già ricordato, è il primo libro di ricette pubblicato in Francia dopo oltre un secolo di silenzio e inaugura la rinascenza dell'editoria gastronomica. La Varenne è consapevole di far parte di una rivoluzione soprattutto in quanto riesce a rendere autonoma l'arte della cucina, liberandola dallo schema dietetico-morale nel quale era stata storicamente rinchiusa a partire da Galeno²⁴. Le ricette e lo spirito dell'opera rappresentano una rottura radicale con il mondo e la cultura del Medioevo²⁵.

Non bisogna però pensare che il lungo silenzio francese in materia di cucina non coprisse istigazioni sotterranee. Non si tratta dunque di una rottura improvvisa e radicale ma di un cambiamento epocale nutrito da tendenze vecchie ormai di generazioni. *Il cuciniere* segnala infatti il punto terminale di un'evoluzione della cucina medievale nell'Europa intera, già avviata a partire dalla fine del XV secolo, grazie all'influsso dominante dell'Italia sulla cucina rinascimentale²⁶. Pur non essendo possibile dimostrare completamente que-

sto rinnovamento e seguirne il percorso perché non siamo in possesso di documenti francesi che risalgano alla seconda metà del XVI, non mancano certo le testimonianze indirette. Sappiamo che qualcosa era successo in Francia in quegli anni, che a noi sembrano anni di silenzio, in quanto i cuochi preferivano maneggiare pentole e coltelli e si astenevano dall'uso di penna e inchiostro.

Se gli inventori sconosciuti di questa cucina non si vantano e restano nell'ombra, i viaggiatori golosi che attraversano la Francia sono i principali testimoni di questo cambiamento. In *La cucina del Rinascimento*, Hans-Peter von Peschke e Werner Feldmann citano la corrispondenza diplomatica di Jeronimo Lippomano²⁷, ambasciatore di Venezia a Parigi nel 1577, il quale si stupisce dell'abbondanza e dell'accessibilità dei piatti preparati in Francia: «Nelle città e persino nei paesi si trovano fornai e rostitieri che vendono ogni sorta di piatti pronti, o quanto meno già preparati che si devono solo cuocere»²⁸. Gli autori evidenziano che queste sono le osservazioni di qualcuno che «doveva intendersene abbastanza di cibo, visto che a quel tempo la città lagunare era ancora considerata la mecca dei buongustai». Ai loro occhi, queste considerazioni segnalano anche che «almeno in fatto di quantità, la Francia e la sua capitale stavano già contendendo questo titolo a Venezia». Come osserva Jean-François Revel, Lippomano è così stupito da questa copiosità di risorse culinarie pubbliche, dalle locande alle rosticcerie a prezzi così abbordabili, che afferma: «i miei lettori non ci vorranno credere». F. Sabban e S. Serventi, nella loro opera sulla gastronomia francese e italiana del Rinascimento, specificano come Lippomano non solo offra «una visione di abbondanza alimentare», ma «sottolinea la propensione dei francesi a mangiare bene»²⁹. Sabban e Serventi citano anche l'inglese Robert Dallington e il suo testo *Aperçu de la France (Cenno sulla Francia)* che parla della Francia come del giardino d'Europa (citato a p. 20). Philippe Gillet osserva come Dallington riconosca che i francesi «nei loro banchetti ci superano di molto» perché sono ghiottini come Esopo³⁰. Inoltre, i piatti sono anche molto rapidi da preparare. «In

mezz'ora è possibile, su richiesta, organizzare un pasto principesco», asserisce il grande viaggiatore umanista Thomas Platter³¹. Leggendo molte testimonianze, si può affermare con lo stesso Philippe Gillet³², che la novità e superiorità della cucina francese è riconosciuta molto prima di La Varenne. Anche Jean-François Revel utilizza gli stessi riferimenti per mostrare come la Francia della fine del XVI secolo possieda «una maggiore saggezza e una più grande moderazione del Medioevo nell'utilizzo delle spezie, aromi e condimenti»³³. Questa è una delle principali innovazioni che la cucina di La Varenne svela al mondo nel 1651.

Già nella seconda metà del XVI secolo, la Francia si impone in materia di «nuova» cucina e inaugura la sua epoca classica. Gli altri paesi, invece, ancora alle prese con le spezie e i sapori mescolati³⁴, sono definiti barocchi se confrontati con la nuova cucina francese. Come scrive Flandrin: «Resistendo al neoclassicismo francese, le altre cucine, che continuavano a usare le spezie e a servire carne con salse dolci o guarnendola con la frutta, erano legate al barocco» («Resisting this French neoclassicism, other cuisines, which continued to use spices and to serve meat in sweet sauces or garnished with fruit, were linked to the baroque»)³⁵. Agli occhi degli stranieri che viaggiavano in Francia, sembra che questo paese possieda una propria tradizione culinaria molto solida e incline a dar inizio a quella rivoluzione che La Varenne rivela e rende palese: più verdura, meno carne e, seguendo una tendenza comune all'intera Europa, meno spezie e più burro, ma con più contrasto rispetto alle abitudini dei paesi limitrofi. Qualcosa sta succedendo nelle cucine francesi alla fine del XVI secolo e all'inizio del XVII senza che nessuno degli esperti senta il bisogno di parlarne o metterlo per iscritto.

IV. La cucina

È chiaro che la concezione della nuova cucina risulti molto più completa e soprattutto più sistematica di quanto non appaia nei resoconti dei viaggiatori. La radicale novità che il *Cuciniere* presenta in maniera accurata e precisa consiste nel rendere autonome dalla teoria degli umori, che aveva dominato la cucina fino a quel momento, le operazioni culinarie. Si tratta di una vera e propria rivoluzione dell'arte culinaria.

I. Autonomia

La gastronomia propriamente detta diviene, per la prima volta, arte del ben mangiare proprio nell'opera di La Varenne. Come suggerisce Ken Albala³⁶: «... è una maniera di pensare il cibo in termini puramente gastronomici, che ignorano sempre più le critiche della medicina dietetica, diffusa soprattutto in Francia dopo la metà del diciassettesimo secolo. Si può facilmente tracciare in La Varenne, Massialot e negli scrittori di libri di cucina del diciottesimo secolo la volontà di abbandonare ogni riferimento alla medicina e di obbedire solo alle richieste del gusto» («...a way of thinking about food in purely gastronomic terms, which increasingly ignored the strictures of dietary medicine, flourished especially in France after the mid-seventeenth century. One can easily trace in La Varenne, Massialot, and on into the eighteenth century the willingness of cookbook authors to abandon all reference to medicine and cater solely to the demands of taste» p. 285). Ingredienti, condimenti e cottura sono ormai concepiti solamente in funzione dei sapori da ottenere³⁷.

Nel *Cuciniere*, quindi, i richiami alla medicina sono rari e solitamente di poco conto. Un esempio si trova alla fine degli “entremets per i giorni di grasso” quando si spiega il “metodo per togliere il succo e l'acqua dalla carne”, in

modo da renderli adatti ai malati o «per chi ha molto bisogno di riprendere le forze» (p. 109). Questi succhi o estratti di carne, soprattutto quelli ottenuti dalle carni arrosto, erano considerati molto più efficaci, nutrienti e digeribili degli alimenti solidi. In questo passaggio La Varenne inserisce anche una ricetta per «correggere» il succo di montone caldo mescolandolo con il succo di vitello: una cucchiata di tale succo corretto dovrà essere somministrata «al vostro malato ogni due ore» (p. 109). Il solo riferimento alle qualità mediche degli alimenti si trova nella prefazione che il libraio dedica al lettore per avvertirlo che quest'opera aiuta a «mantenere la vita e la salute» e quindi a prevenire le malattie con poche spese invece che guarirle con più difficoltà e spese.

Termini quali «delicatamente» (il primo avverbio che descrive le operazioni di questa nuova cucina), «tesoro di salse», «gusto» compaiono con assai maggiore frequenza di «umori» o termini medici. La preoccupazione dietetica non emerge neppure nelle due introduzioni dove si parla di «servire e soccorrere» quelli che hanno bisogno di aiuto culinario e non di consigli pratici in cucina, seguendo il canone di «utile dolci». In sostanza La Varenne vuole creare un'opera di cucina «vantaggiosa e piacevole». Il libraio afferma inoltre che il libro non è solo utile ma anche necessario perché, oltre alle ricette per le tavole dei Grandi, «ti istruisce circa le cose più comuni e ordinarie nella preparazione del cibo per tutti» sempre che ciò comporti una spesa regolata e moderata. Lo stesso libraio conclude poi il suo discorso spiegando che la decisione di pubblicare questo libro non si attiene soltanto a principi di delicatezza, ma anche al bisogno di sopperire alle necessità di tutti i giorni. È tuttavia la delicatezza, il criterio su cui si basa una cucina finalmente autonoma dalla dietetica. L'intento del *Cuciniere* è di soddisfare i gusti dei commensali, come l'autore asserisce nella dedica al Marchese d'Uxelles: «Ho l'ardire di affermare che mi sono dedicato a questa professione con grande approvazione dei Principi, dei Marescialli di Francia e di un'infinità di persone di ogni condi-

zione, che hanno *prediletto* la tavola a Parigi e nei vari Eserciti, nei quali voi avete forzato la Fortuna ad accordare alla Virtù cariche degne del Vostro Coraggio» (p. 5)³⁸.

La mancata priorità accordata alle esigenze medico-dietetiche e il rifarsi solo ai criteri del gusto, permettono a La Varenne di rivedere la mescolanza degli ingredienti, l'uso delle spezie, degli aromi o del burro e i tempi di cottura. I nuovi criteri che presiedono alla preparazione dei piatti si basano ora solamente sull'armonia dei sapori e il rispetto della natura degli ingredienti e favoriscono la ricerca individuale e l'inventiva. È possibile valorizzare ancor di più tali ingredienti diminuendo l'uso delle spezie o sostituendole con aromi locali³⁹: il nuovo cuciniere diviene padrone ed esperto di mescolanze. Nasce così la gastronomia classica⁴⁰ che si adatta, evolve, esclude ingredienti superati o troppo grossolani⁴¹ o include nuovi ingredienti come quelli importati dal Nuovo Mondo⁴². Per riassumere, le ricette di La Varenne avviano a conclusione un processo evolutivo caratterizzato da: 1) la diminuzione dell'uso delle spezie, cominciata nel secolo precedente e statisticamente dimostrabile; 2) la maggior presenza di zucchero che, con il pepe, è uno dei prodotti che diventa in quell'epoca sempre più comune⁴³; 3) la sostituzione del burro ai grassi usati in passato. Tutti questi mutamenti cambiano radicalmente il sapore dei cibi⁴⁴.

Tutto ciò fa di La Varenne un perfetto esponente della sua epoca. Altri contemporanei sono ancor più espliciti di lui nel tentativo di rispettare e conservare il sapore «naturale» degli ingredienti. La dichiarazione di Nicolas de Bonnefons, cuoco contemporaneo di La Varenne, potrebbe essere facilmente interpretata come il manifesto della nouvelle cuisine: «Bisogna che [il potaggio] ai cavoli sappia completamente di cavolo, quello ai porri di porro, quello alle rape di rapa e così via» («[le potage] aux choux sente entièrement le chou, aux porreaux, le porreau, au navet, le navet; ainsi des autres »)⁴⁵. Gli

ingredienti meno esotici come le verdure degli orti e le piante aromatiche autoctone (aglio, prezzemolo, erba cipollina, timo, alloro) assumono un ruolo precedentemente sconosciuto. Si deve allo stesso La Varenne l'invenzione del mazzetto definito aromatico⁴⁶. La Francia, contrariamente a ciò che accadeva in Italia, aveva fino a quel momento disdegnato di legittimare le verdure autoctone. Il suddetto Nicolas de Bonnefons, al servizio di Olivier de Serres, l'agronomo di Enrico IV, intensificherà con le opere di agricoltura e giardinaggio l'interesse per i frutteti e gli orti⁴⁷. Lo stampatore del Cuciniere, nel suo «Avviso al lettore», ribadisce la dimensione culinaria di questi ingredienti. Sembrerebbe, infatti, che nessuno fino ad allora sapesse come cucinare questi prodotti e meno che mai la gente di campagna: «Ti insegna i modi di preparare mille tipi di legumi e di altri viveri che si trovano in abbondanza in campagna, dove la maggior parte delle persone ignora il modo di cucinarli con stile, di modo che procurino soddisfazione» (p. 8-9). Alle verdure sarà consacrato un capitolo intero⁴⁸ e anche in «Potaggi magri eccetto per la Quaresima» (p. 123) se ne trovano in abbondanza. I loro nomi, a parte forse il luppolo e le coste di carciofo, sono gli stessi di oggi: acetosa, cicoria, spinaci, lattuga, porro, asparago, cavolo, rapa, cetriolo, cavolfiore, sedano, carota, barbabietola, cardo, lenticchia e cipolla, e sicuramente... il tartufo. Anche la zucca e il melone, già conosciuto nel XVI secolo, diventano ingredienti comunemente trattati. I pisellini verdi sono appena apparsi in Francia e già, in La Varenne, ci sono delle ricette che li riguardano. Lo stesso si può dire per alcuni frutti, la cui avversione è leggendaria in Francia, e che si trovano nelle ricette principali ma non in quelle relative alle confetture. Si tratta principalmente di mele al burro, in fricassea, frittelle di mele, torta di mele, prugne secche (per il venerdì Santo), prugne, spesso aggiunte a piatti salati⁴⁹. Tutte queste novità dell'inizio del XVI secolo sono riflesse nei racconti dei viaggiatori che diffondono in tutta Europa questa vera e propria rivoluzione culinaria.

Anche i modi e i tempi di cottura diventano oggetto di riflessione da parte di La Varenne che mette costantemente in guardia i suoi lettori sulla necessità di controllarla⁵⁰: si eviti di cuocere troppo o troppo rapidamente, è necessario cuocere a fuoco lento, si passi sul fuoco prima di lardellare o cuocere in acqua, si restringano i sughi per conservarne i sapori, si valuti il tempo di cottura dei diversi ingredienti prima di metterli poi in padella, ecc. La Varenne offre consigli generali per la cottura delle vivande: «Tutte le carni possono essere cotte in umido, cioè ogni taglio di manzo, montone, agnello, maiale e altri tipi di carni quali capriolo, cerva, cinghialino» (p. 37). Nella ricetta “Potaggio di paperi giovani in brodo di piselli”, La Varenne propone di conservare il colore dei piselli non cuocendoli interamente: «per renderlo più verde [il potaggio], non bisogna completamente cuocere i piselli fino in fondo» (p. 21). In altre ricette, ad esempio quella della “Demi Bisque”, rinvia per la cottura a un altro piatto: «Prendete dei piccioni un po’ grossi, apriteli e fateli cuocere nella medesima maniera della bisque, la cui descrizione troverete consultando l’indice dei potaggi» (p. 27). E ancora La Varenne afferma, a proposito del “Potaggio di testina di vitello disossata e farcita”, che la delicatezza della carne esige che la si cucini «con attenzione» (p. 31). Nella stessa ricetta, per quanto riguarda le zampe di vitello, parla esplicitamente di doppia cottura: «Prendete poi delle zampe di vitello; cucinatele come per prepararle in umido, ben saporite, cioè cuocetele leggermente in acqua e, a metà cottura, dividetele a metà e passatele in padella con burro o lardo...» (p. 31-32). La tecnica della doppia cottura, sia che si tratti di passare prima in padella un certo tipo di carne, di scottarla e poi cuocerla in acqua, sia che si tratti di bianchirla prima di grigliarla, in La Varenne è una costante che denota il bisogno di padroneggiare ogni fase del processo di cottura⁵¹. C’è anche la ricetta del “Riso al latte zuccherato” e per la sua preparazione La Varenne rimanda a quella che chiama “pentola doppia”, che abbiamo deciso di tradurre, come fa Scully nella sua versione inglese del testo, con “bagnomaria”.

Per concludere, ricordiamo semplicemente un certo numero di ricette, usate ancor oggi, delle quali La Varenne è considerato l'inventore: la cottura à la mode, al naturale, al bleu (da qui la famosa "trota al bleu"), le uova alla neve, la pasta sfoglia, la salsa duxelle⁵², la salsa olandese⁵³, e forse più di ogni altra la ricetta della preparazione del roux⁵⁴. Non è il caso di procedere qui a elencare in dettaglio tutte le caratteristiche della nuova cucina. Altri lo hanno già fatto⁵⁵. Basta qui ricordare in via riassuntiva l'importanza sempre più grande della verdura e della frutta, l'introduzione di carni moderne come il manzo, la maggior attenzione data alla cottura, soprattutto nella preparazione della salse e dei brodi ristretti e il diverso modo di condire diminuendo l'uso delle spezie e separando il dolce dal salato. Il discernimento, il (buon) gusto, la delicatezza e il rispetto della natura sono i veri capisaldi della nuova eccellenza gastronomica.

Pur essendo stato, senza dubbio, La Varenne, con il suo *Cuciniere*, il primo a diffondere questa cucina basata su nuovi ingredienti, meno spezie, più zucchero e una dimensione edonistica del mangiare, alcune novità erano state in qualche modo preannunciate dal *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino, opera della seconda metà del XV secolo e pubblicata in questa stessa collana⁵⁶. Secondo i curatori di quest'opera, «Martino è già un grande chef dell'era moderna, anzi ne è l'archetipo» (p. xxxv) e la sua raccolta di ricette è «il primo libro di cucina moderna». Il cuoco italiano aveva proposto cambiamenti che esulavano del tutto dalla tradizione medievale tipica di un Taillevent e tra questi il diverso utilizzo delle spezie che stavano diventando ormai rare (p. xxxiii), i differenti ingredienti, l'importanza crescente dello zucchero, l'estrema precisione nella descrizione delle preparazioni (quantità esatte, tempo di cottura), ecc. E poi ci sono piatti nuovi che derivano da un recente interesse per gli ingredienti utilizzati (p. xxxv) e sono testimonianza di una sensibilità propria di un grande chef⁵⁷. C'è la dimensione della convivialità: una tavola concepita per un gruppo ristretto di edonisti del gusto (p. xxxiii)⁵⁸.

Ballerini e Parzen mettono in luce che è stato proprio Maestro Martino a intuire numerose novità, che ritroviamo nel cuore della rivoluzione culinaria del XVII secolo in Francia e presso lo stesso La Varenne. Tuttavia queste novità non fanno scuola e sono gradualmente dimenticate nel XVI secolo tanto che le ricette di Maestro Martino, pubblicate per la prima volta in Italia nel 1473-1475 dal Platina, nel suo celebre *De honesta voluptate* e poi nel 1505 nella loro versione francese, non sono più stampate in Italia dopo il 1517 e in Francia dopo il 1586. La rivoluzione di Martino è per lo più ignorata da quelli che, nel XVII secolo in Francia, ne riprendono i principi innovatori. È La Varenne che, ignorando tanto il Platina quanto Maestro Martino, contribuisce in maniera fondamentale alla diffusione di quelle novità. Se quella di Martino è stata una rivoluzione, si deve concludere che è una rivoluzione mancata. Bisogna infatti riconoscere che in materia di gastronomia La Varenne incarna un momento epocale. Per parafrasare l'osservazione riferita da Luigi Ballerini a Maestro Martino: «C'è un prima e un dopo *La Varenne*»⁵⁹. Platina e Maestro Martino costituiscono quindi un ponte tra il Medioevo e il Rinascimento mentre La Varenne è il ponte tra questo Rinascimento ancora erede del Medioevo e il futuro di una conoscenza culinaria che arriverà fino ai giorni nostri.

2. Metodo

Un'ultima caratteristica del *Cuciniere* che merita attenzione è il fatto che l'arte gastronomica esibita da quest'opera risulta influenzata dal pensiero classico francese. Si tratta della dimensione sistematica che si ritrova sia nella composizione dell'opera medesima sia nel metodo che governa l'invenzione delle ricette e che fa della cucina un'arte nel senso classico del termine. L'opera è allo stesso tempo tradizionale in certi aspetti della sua struttura generale (divisione secondo i due regimi alimentari di grasso e di magro tipici di una società ancora organizzata in base alla struttura dell'anno religioso) e innovativa per quanto riguarda il metodo e il sistema combinatorio

delle ricette⁶⁰, sia quelle per i giorni di grasso sia quelle per i giorni di magro.

Una prima parte è dunque dedicata alle ricette per i giorni ordinari o di grasso (p. 13), la seconda a quelle dei giorni di astinenza o di magro (p. 143). Questi ultimi comportano obblighi speciali per il periodo della Quaresima (p. 219-238). Restrizioni di ingredienti ancora più severe riguardano i cibi del Venerdì Santo, ai quali La Varenne ha dedicato il capitolo finale della sua opera (p. 242). Ciascuna di queste divisioni è a sua volta suddivisa in portate o servizi: “potaggi”, “primi piatti”, o “entremets”⁶¹. All’interno di ciascuna suddivisione, c’è poi la dimensione combinatoria che permette la creazione di una raccolta di ricette ancora più diversificata. Le formule gastronomiche non sono più elencate arbitrariamente, ma in funzione del rapporto di interdipendenza che esse hanno con le preparazioni di base. Già Barbara Wheaton aveva sottolineato questa struttura, secondo la quale La Varenne «ha combinato un repertorio integrato di tecniche, mescolanze di base e materiali crudi, governato da regole convenute» («... that combined an integrated repertory of techniques, basic mixtures, and raw materials, governed by accepted rules», p. 113). Come ha osservato recentemente Jean-Pierre Poulain, abbiamo di fronte un cuoco e un suo sistema complesso, aperto e codificato che permette di preparare piatti innumerevoli a partire da alcune «ricette di base» concepite come «fondi per le salse», ricette madre all’origine di un complesso combinatorio. È questo che distingue la cucina francese da tutte le altre.

Abbiamo detto che questa cucina è influenzata dal pensiero che domina l’epoca classica che la vede nascere⁶²: La Varenne si appropria delle idee principali di arte combinatoria e di metodo; ripete la parola “metodo” nel titolo di diversi capitoli e ricette, almeno una decina di volte: «metodo per preparare prosciutti di Magonza» (p. 106), «metodo per preparare e servire

la pasticceria» (p. 112), ecc. “Metodo” non rimanda solamente all’organizzazione sistematica dei capitoli e non è semplicemente giustificato da un “furore tassonomico”, ma annuncia anche un nuovo modo di concepire l’arte culinaria.

Oltre alla distinzione in capitoli per i giorni di grasso e di magro, La Varenne separa le ricette individuali dalle ricette di base (quelle, in altre parole, che servono a preparare brodi, salse, ingredienti per legare che verranno utilizzati ogni volta che ce ne sarà bisogno). Riserva subito, all’inizio del *Cuciniere*, un posto d’onore ai brodi, che costituiscono il fondamento di tutti i potaggi grassi e anche un buon numero di altre ricette, a diversi brodi specifici, ai brodi di piselli che sono alla base delle ricette per i giorni di magro (p. 125)⁶³, agli ingredienti per legare che si preparano in anticipo e che si conservano (p. 106)⁶⁴ e infine alle diverse salse che accompagnano specificatamente questa o quella vivanda (p. 77)⁶⁵. Si trovano anche variazioni sul tema, cioè ricette in cui uno o più ingredienti vengono sostituiti rispetto a un piatto descritto precedentemente⁶⁶.

Questa attività combinatoria, attuata attraverso la semplice eliminazione o sostituzione di ingredienti, ha spesso lo scopo molto pratico di adattare le ricette dei giorni di grasso ai giorni di magro. Nei giorni di astinenza “ordinari”, il venerdì o la vigilia di alcune feste⁶⁷, si devono essenzialmente evitare le carni di animali a sangue caldo. In Quaresima, se il burro è ammesso, le uova non lo sono. Come ingredienti per legare, di solito, la carne e le uova di pesce schiacciate vengono sostituite da un brodo di piselli più o meno chiaro. In Quaresima e il Venerdì Santo, il brodo regolare di carne è sostituito da un brodo di pesce o vegetale, o alle mandorle, o da un brodo di piselli⁶⁸. Nel capitolo dedicato alla preparazione dei brodi per la Quaresima, La Varenne ricorda ai lettori che: «tutti i potaggi in Quaresima si preparano e condiscono come quelli dei giorni di magro, ma senza aggiungere uova» (p. 220)⁶⁹. Il Venerdì Santo,

al posto delle uova si adopereranno ingredienti “magri” per legare, come i funghi o i piselli bianchi in brodo. Se una ricetta già data precedentemente si può utilizzare anche per un giorno di magro o di Quaresima l'autore si limita a segnalarla. Per la ricetta 23 dei “Potaggi di Quaresima”, per esempio, si legge: «Potaggio di cipolla. Si prepara allo stesso modo di quello che non si mangia in Quaresima. Trovate la ricetta ai potaggi dei giorni di magro» (p. 226)⁷⁰. La lista dei potaggi per il Venerdì Santo è essenzialmente una lista di rinvii ai potaggi di Quaresima (p. 240-241). Quando il piatto suggerito esige un ingrediente proibito (brodo, burro), La Varenne, come abbiamo visto, scrive che bisogna farne a meno: «Il potaggio della Regina si fa alla stessa maniera di quello per la Quaresima. La sola differenza è che si preparano funghi tritati per decorare il pane» (p. 241). I funghi rimpiazzano la “carne di pernice”⁷¹, mentre per i potaggi di Quaresima è solamente necessario sostituire il brodo di carne “con brodo di carpa o di altro pesce mescolato a quello di piselli e mandorle”. Le “Entrée per il Venerdì santo” (p. 242) riprendono numerose ricette di piante e verdure che si trovano negli orti.

La lista è un po' monotona e ripetitiva. L'autore ne è cosciente e, alla fine dei piatti del Venerdì Santo, ricorda le “scorciatoie” che ha preso: «Non ho qui parlato di come preparare i piatti in quanto l'ho già specificato nei discorsi dei giorni di magro e di Quaresima. Guardate l'indice alfabetico aggiunto a questa stampa per trovare più facilmente e in ogni momento quello di cui avete bisogno» (p. 244)⁷². Gli indici alfabetici aggiunti alla seconda edizione trovano quindi la loro piena giustificazione e fanno parte integrante del carattere metodico del libro. L'autore sa inoltre, come il lettore moderno di questa fedele traduzione, che certe liste incluse nel testo sono talvolta inutili; ma egli non vi rinuncia in quanto sono parte integrante della volontà metodica o sistematica che presiede alla stesura del suo testo. Come si legge nell'Avviso: «Questo indice e quelli che seguono non sembrano molto necessari» (p. 234)⁷³. È proprio per mettere in evidenza questa volontà di pensa-

re l'insieme secondo un sistema unificatore che noi siamo restati fedeli all'edizione dell'opera fino al dettaglio delle pagine finali, dove le liste sembrano un po' superflue. Il senso del metodo, la ricerca della chiarezza e dell'ordine dominano il testo in maniera assoluta secondo i parametri culturali e filosofici del secolo: per questa via la cucina guadagna pienamente il proprio titolo di nobiltà⁷⁴.

Non è un caso che la cucina moderna s'imponga all'Europa nel XVII secolo a partire dalla Francia. Le novità culinarie di Maestro Martino sono finalmente inserite in una combinatoria creativa indipendente dalle regole medicodietetiche del passato e rese possibili dalla rivoluzione classica messa in luce con grande efficacia da Michel Foucault. *Il Cuciniere* è un po' il portavoce, suo malgrado, di una cucina che non poteva svilupparsi se non nel contesto epistemologico del classicismo francese che, come osservato all'inizio di queste pagine, si impone come un aspetto fondamentale dell'azione civilizzatrice che la Francia di Luigi XIV esporta in tutto il mondo insieme all'architettura di Versailles, al metodo cartesiano, all'impiego del francese come lingua diplomatica e, non ultimo, allo spirito critico che ha fatto il suo ingresso nel mondo culinario proprio grazie a La Varenne.

V. La Critica

Su La Varenne, fin dall'inizio si appuntano gli strali della critica gastronomica. *L'Art de bien traiter (L'arte di ben trattare)* di L.S.R., uscito nel 1674, circa vent'anni dopo *Il Cuciniere*, segnala esplicitamente lo spostamento del-

la cucina verso la gastronomia scagliandosi violentemente contro La Varenne, le sue «regole» e il suo «metodo». L'autore, la cui sigla è tutt'ora protetta dall'anonimato, denuncia le mancanze del suo predecessore e le conseguenze nefaste che il suo successo ha avuto sulla cucina: «Non che io mi senta particolarmente scandalizzato dalle assurdità e dalle lezioni disgustose che il signor La Varenne osa dare e sostenere e con le quali ha così a lungo lusingato e rimbambito la popolazione stupida e ignorante, facendo passare le sue nozioni come infallibili verità e come dottrina gastronomica inconfutabile. Io so che fino a questo momento si è fregiato della gloria di aver dato regole e metodo; so anche che la plebe e persino le persone illuminate hanno accolto questa lezione come qualcosa di sublime, esauriente e perfetto. La ragione di questo accecamento è che non si è mai trovato nessuno che abbia osato combattere i suoi errori». («Je crois même que je ne m'embarasserais point ici des absurdités et des dégoûtantes leçons que le sieur de Varenne ose donner et soutenir, dont il a depuis si longtemps leurré et endormi la sotte et ignorante populace, en lui faisant passer ses productions comme autant d'infailibles vérité et la doctrine du monde la plus approuvée au fait de la cuisine; je sais qu'il a jusques à présent emporté la gloire d'en avoir donné les règles et la méthode, je sais que la plèbe et des gens même assez éclairés ont donné dans cette lecture comme dans quelque chose de sublime, d'entendu et de parfait la raison de cet aveuglement est qu'il ne s'est jamais trouvé personne pour en combattre les erreurs»⁷⁵). (Payot, 22-23). Secondo L.S.R la dottrina di La Varenne è inaccettabile ed egli si erge primo paladino a combattere contro l'opera che, nel 1674, doveva certamente rappresentare quello che c'era di più canonico in materia di nuova cucina⁷⁶. Rinvenendo in La Varenne la presenza di «regole generali» che «necessariamente devono essere così, perché non possono essere altrimenti» («nécessairement doivent être ainsi qu'elles sont, parce qu'elles ne peuvent pas être autrement»), gli rimprovera di mancare alle regole del gusto di cui si è fatto arbitro: «se noi l'esaminiamo un po' da vicino, ci vedremo tante bassezze e

ridicole maniere di enunciare, insegnare persino quello che pretende essere irrefutabile e incontestabile in ogni sua parte e troveremo ben pochi capitoli che non siano fonte di disgusto, confusione ed errori insopportabili» («si nous l'examinons un peu de près, nous y verrons tant de bassesses et tant de ridicules manières de s'énoncer, d'enseigner même ce qu'il prétend être irréprochable et incontestable dans toutes ses parties, que nous verrons peu de chapitres où nous ne trouvions des dégoûts, de la confusion et des fautes insupportables» (Payot, 23).) Il discorso è esattamente quello dei *laudatores temporis acti* offesi dagli eccessi dei loro nemici innovatori⁷⁷. L'opera di L.S.R. contiene una lista dettagliata di ricette inaccettabili, precedute dal consiglio di «prendere un buon antidoto... e un singolare aiuto contro i veleni e le infamie che ci troverete» («bon antidote et... singulier préservatif contre les poisons et infamies que vous y allez trouver», p. 23). La lista si conclude con l'osservazione che i difetti denunciati nonché la taciuta «infinità d'altre vigliaccherie [...] si soffrirebbero più volentieri tra gli arabi e certi indiani che in un clima depurato come il nostro, dove la proprietà, la delicatezza e il buon gusto sono oggetto e materia delle nostre più solide premure» («... et une infinité d'autres gueuseries que l'on souffrirait plus volontiers parmi les Arabes et les margajeats, que dans un climat épuré comme le nôtre, où la propreté, la délicatesse et le bon goût sont l'objet et la matière de nos plus solides empresses.» Payot, p. 23). Si tratta di un vero e proprio regolamento di conti. L'ironia con cui L.S.R. elenca le ricette inaccettabili completa il quadro passionale del suo attacco contro il collega, il cui successo continua malgrado le critiche di L.S.R., la cui opera viene per altro ben presto dimenticata. Le accuse di assurdit  e di avvelenamento, di infamia e di impurezza, le maniere ridicole, il disgusto, la confusione, la messa in evidenza di difetti insopportabili, oltre a tutta una valanga di altre balordaggini nonch  le basse insinuazioni destinate a lusingare ignoranti e meno ignoranti, segnalano molto chiaramente un astio che va ben oltre la volont  di correggere gli errori del grande rinnovatore⁷⁸. Questo astio   tra

l'altro ancor più sospetto in quanto anche le ricette di L.S.R. vanno lette con molta cautela⁷⁹.

Né d'altra parte si può dire che La Varenne non fosse così rivoluzionario come L.S.R. lo dipinge⁸⁰. Si può dire che anche in La Varenne sia osservabile uno spirito di conservatorismo? E tale spirito si può dire che rifletta quello provinciale e dell'uomo d'arme da lui servito nelle campagne militari⁸¹ piuttosto che quello di Parigi o di Corte? Ma, forse, più semplicemente, si tratta del fatto che la rivoluzione gastronomica del 1651 è sembrata alla generazione successiva una rivoluzione timida. Sono bastati venticinque anni dopo la pubblicazione del *Cuciniere francioso* e La Varenne non appare più come un rivoluzionario agli occhi di chi continua la sua opera innovativa né c'è chi vi coglie la portata della sua rottura con il «regno di Taillevent». Tuttavia, anche se le novità radicali di La Varenne passano per timide agli occhi della generazione successiva, ciò non vuol dire che la rivoluzione annunciata dal *Cuciniere* avesse, secondo le opinioni di L.S.R., finito di dare i suoi frutti. Seguendo l'esempio di La Varenne, la cucina non solamente farà enormi passi avanti nel corso della seconda metà del secolo, ma ne prenderà esplicitamente coscienza e lo comunicherà al mondo intero.

Come ha scritto Jean-François Revel, la gastronomia moderna non poteva che nascere in armonia con un pensiero critico che inserisce il discorso culinario nel contesto socio-culturale del tempo, cioè nella disputa tra Antichi e Moderni⁸². In realtà il discorso critico, che nasce in Francia e a cui lo stesso L.S.R. fa riferimento in più pagine, è lo stesso che permea tutti gli ambienti artistici dell'epoca e che si manifesta nel *Cuciniere* con l'adozione del discorso sul metodo.

In altre parole è necessario situare la nascita della gastronomia propriamente detta non solo nel momento in cui la cucina diventa indipendente da

influenze estrinseche che risalgono alle teorie mediche di Galeno, non solo nel momento dell'invenzione di nuove ricette, ma soprattutto nel momento in cui essa combina *metodicamente* in maniera armoniosa i sapori dei nuovi ingredienti, scelti o «imposti» dalle circostanze. Ciò avviene dunque non solo nel momento in cui la cucina diventa un'estetica e una scienza ma, come ha suggerito Jean-François Revel, nel momento in cui il primo cucciere diviene oggetto di critica. Nata da uno spirito curioso, metodico e discriminatorio, la gastronomia si svilupperà pertanto sotto l'egida del gusto stesso guidato dalla critica. È quello che succede con l'avvento del *Cuciniere francioso* e viene confermato dall'attacco a La Varenne che ha avuto l'onore di esser stato la causa e l'oggetto della prima critica gastronomica della storia.

VI. Conclusioni

Manifestazione di una presa di coscienza della qualità e del gusto degli alimenti, un gusto sensibile oltre che culturale o sociale, nella piena metà del XVII secolo, il libro di cucina di La Varenne si iscrive nello spirito di una società di corte che arbitra, diverte e controlla. È il trionfo di Versailles⁸³, il trionfo accademico della sua architettura, dei suoi quadri, dei suoi giardini, trionfo filosofico (Cartesio) e letterario (Corneille, Racine, Molière). Per diffondere la nuova civiltà e asserire il classicismo fondato sul buon senso, sul buon gusto e sulla misura di colui che si chiama «l'uomo onesto» («l'honnête homme»), ci si distanzia dall'epoca precedente denunciandone gli eccessi e la barbarie. Sono gli stessi principi di metodo, di codificazione e certamente anche d'accademismo che, come visto, sono al centro della rivoluzione del

Cuciniere di La Varenne, sia a livello di arte culinaria che di scrittura. Come scrive Jean-Marie Chatelain, l'opera è seguita da una moltitudine di trattati che, insieme, «contribuiscono a un rinnovamento, che essenzialmente consiste in un'opera di civilizzazione gastronomica: la cucina entra a far parte di un ordine che distingue l'alto costo o la rarità degli alimenti serviti dal *discernimento* e la *discrezione* necessaria alla loro preparazione» («contribuent à un renouveau... qui, dans son essence, consiste à civiliser la cuisine: celle-ci entre dans l'ordre d'une distinction où la cherté et la rareté des aliments servis ne comptent pas tant que... le *discernement* et la *discretion* apportés à leur préparation», *Livres en bouche*, p. 120).

L'influsso politico e culturale della Francia del XVII secolo assicura all'opera di La Varenne e dei suoi emuli quella fama che la debolezza politica dell'Italia non aveva concesso a Maestro Martino. Concepita come il frutto di un'abilità autonoma, l'arte culinaria dipende dalla manipolazione metodica degli ingredienti ed è fondata, in nome del gusto, sull'armonia dei sapori e, in quanto tale, viene anche criticata. Questa cucina passerà definitivamente dalla tavola dei Grandi a quella dei borghesi, dopo la Rivoluzione che disperderà i grandi cuochi a servizio del mondo aristocratico. La nuova funzione della critica culinaria sarà proprio di mettere le sue conoscenze a servizio della borghesia⁸⁴. Un secolo e mezzo più tardi, tra tutti gli emblemi di grandezza francese, la gastronomia è il solo a sopravvivere con successo alla Rivoluzione per poi ottenere, nel XIX e XX secolo, un vero e proprio trionfo. Ma questa è un'altra storia.

Jean-Claude Carron

INDICE DEI POTAGGI DA SERVIRE NEI GIORNI DI GRASSO

Bisque di piccioni giovani	1
Potaggio della salute	2
Potaggio di pernici ai cavoli	3
Potaggio di anatre alle rape	4
Potaggio di polli guarniti con asparagi	5
Potaggio di pernici marmorizzate	6
Potaggio di fricandò	7
Potaggio di quaglie marmorizzate	8
Potaggio di colombacci guarniti	9
Potaggio di profiterolle	10
Potaggio della Regina	11
Potaggio della Principessa	12
Potaggio alla giacobina	13
Potaggio di pollastri	14
Potaggio di querquedule all'ipocrasso	15
Potaggio di allodole al roux	16
Potaggio di piccioni giovani	17
Potaggio di querquedule al succo di rapa	18
Potaggio di frattaglie	19
Potaggio di polli al cavolfiore	20
Potaggio di polli in umido	21
Potaggio di piccioni giovani arrosto	22
Potaggio di paperi giovani in brodo di piselli	23
Potaggio di frattaglie di paperi giovani	24
Potaggio di paperi giovani ai piselli	25
Potaggio d'oca salata in brodo di piselli	26
Potaggio di polli ai piselli verdi	27

Potaggio di piccioni ai piselli verdi	28
Potaggio di carne salata ai piselli	29
Potaggio di leprotti	30
Potaggio di rigaglie d'agnello	31
Potaggio di allodole in salsa dolce	32
Potaggio di garretto di vitello	33
Potaggio di petto di vitello	34
Potaggio di allodole	35
Potaggio di tartarughe	36
Potaggio di maialino da latte	37
Potaggio di montone sminuzzato	38
Potaggio di gamba di manzo	39
Potaggio di cappone al riso	40
Potaggio di polli al riso	41
Potaggio di gamba di manzo al tailladin	42
Potaggio in marmitta	43
Potaggio di testina di vitello fritta	44
Potaggio di montone fritto alle rape	45
Potaggio di spalla in umido	46
Potaggio di beccacce arrosto	47
Demi bisque	48
Potaggio alla giacobina con formaggio	49

*MANIERA DI PREPARARE
OGNI TIPO DI POTAGGI⁶*

1. Bisque di piccioni giovani

Prendete dei piccioni piccoli, puliteli ben bene e preparateli per la cottura facendo un buco alla base dello stomaco con un coltello e ripiegate le cosce nello stomaco. Bianchiteli, cioè lasciateli in una pentola di acqua calda o brodo, e copriteli. Metteteli quindi in una pentola con un pizzico di erbe aromatiche, riempite la pentola con il miglior brodo che avete ed evitate che il brodo diventi scuro. Fate poi seccare il pane e cuocetelo a lungo a fuoco lento con il brodo di piccione. Infine, assicuratevi che sia condito con dovizia di sale, pepe e chiodi di garofano. Guarnite con piccoli piccioni, creste, animelle di vitello, funghi, sugo di montone e pistacchi. Decorate i bordi del piatto con spicchi di limone e servite.

2. Potaggio della salute

Il potaggio della salute si prepara coi capponi. Una volta puliti con cura, legategli le cosce e le ali⁷, metteteli in una pentola di brodo e copriteli per non farli diventare scuri. Insaporiteli con dovizia di sale; cuoceteli ben bene e aggiungete molte erbe e, in inverno, cicoria bianca. Preparate il piatto e decorate con erbe come coste, radici di prezzemolo o cicoria. Infine servite.

3. Potaggio di pernici ai cavoli

Si prepara come segue. Pulite ben bene le pernici, lardellatele, legategli le cosce e le ali; bianchitele e mettetele in una pentola di buon brodo. Prendete i cavoli e poneteli in pentola con le pernici. Una volta cotti i cavoli, passateli aggiungendo un po' di lardo fuso e condite con chiodi di garofano e pepe. Cuocete quindi a fuoco lento le croste di pane inzuppate nel brodo, guarnitele con animelle di vitello o salsicce, se ne avete. Infine servite.

4. Potaggio di anatre alle rape

Si preparano come segue. Pulitele, lardellate, passatele poi in padella con strutto o lardo fuso oppure arrostitele ben bene girandole tre o quattro volte allo spiedo prima di metterle in pentola. Prendete le rape, tagliatele come vi aggrada, bianchitele, infarinatele, passatele nello strutto o nel lardo fino a quando sono rosolate e poi usatele per farcire le anatre. Cucinate il tutto a lungo e cuocete a fuoco lento il pane nel brodo per legare il potaggio. Aggiungete capperi, se ne avete, oppure un filo d'aceto. Preparate il piatto, decorate con le rape e servite.

5. Potaggio di polli guarniti con asparagi

Preparateli ben bene per la cottura, bianchiteli e metteteli in pentola con sopra una sottile fetta di lardo. Riempite la pentola col miglior brodo che avete, conditelo con sale e un granello di pepe e fate attenzione che non cuocia troppo. Fate seccare il pane, inzuppate nel brodo e cuocetelo quindi a fuoco lento. Guarnitelo con polli, asparagi sminuzzati in fricasea, funghi, creste o frattaglie⁸ di pollo, qualche pistacchio e sugo di montone. Decorate i bordi del piatto con del limone e servite.

6. Potaggio di pernici marmorizzate

Preparate ben bene le pernici per la cottura, lardellate con del lardo grasso e bianchitele prima di metterle in pentola. Cuocetele a lungo e conditele con sale. Aggiungete poi il pane e cuocetelo a fuoco lento. Guarnite il potaggio con pane e funghi e fateli bollire un po' aggiungendo brodo bianco di mandorle, sugo di montone, pistacchi e limone. Infine servite.

7. Potaggio di fricandò

Prendete una rotella di vitello, tagliatela molto finemente, lardellatela ben bene e fategli prendere colore in una tortiera o tra due piatti⁹. Mettetene dei

pezzi in una pentola non troppo grossa, aggiungete il miglior brodo che avete, conditeli. Cuocete a fuoco lento il pane, guarnitelo con fricandò, funghi, tartufi, asparagi, sugo di montone, pistacchi, a piacere, oppure limone. Infine servite.

8. Potaggio di quaglie marmorizzate

Una volta preparate le quaglie per la cottura e bianchite, infarinatele e passatele in padella con lardo o strutto. Mettetele quindi in una pentola, cuocetele ben bene e conditele con sale. Cucinate il pane a fuoco lento e guarnitelo con quaglie, tartufi, funghi, creste di quaglie, limone e pistacchi. Infine servite.

9. Potaggio di colombacci guarniti

Prendete i colombacci o piccioni grossi, bianchiteli e lardellateli con un pezzo di lardo non troppo grande. Metteteli quindi in una pentola e cuoceteli ben bene condendoli con sale e un pizzico di timo. Cuocete il pane a fuoco lento e poi guarnitelo con i colombacci, i fondi di carciofo, gli asparagi e servite.

10. Potaggio di profiterolle

Si prepara così: prendete quattro o sei panini, toglietene la mollica attraverso una piccola apertura in cima, prendete anche la parte in cima e fatela seccare col pane; passate i panini con strutto o lardo. Cuocete quindi il pane a fuoco lento nel miglior brodo che avete e annaffiate il tutto con brodo di mandorle. Guarnite il potaggio con i panini farciti con creste, animelle di vitello, fragtaglie, tartufi e funghi, e coprite. Aggiungete del brodo fino a che il pane non sia completamente imbevuto. Prima di servire cospargete il tutto con sugo o qualsiasi altra cosa abbiate a disposizione. Infine servite.

11. Potaggio della Regina

Prendete delle mandorle, pestatele e mettetele a bollire in un buon brodo con un mazzetto aromatico, un pezzo di polpa di limone e un po' di mollica di pane. Quindi conditele con sale e fate attenzione che non brucino. Mescolate molto frequentemente e passate il tutto al setaccio. Prendete in seguito il pane e cuocetelo a fuoco lento in un ottimo brodo, che avete preparato prima nella seguente maniera. Dopo aver disossato delle pernici o dei capponi arrosto, prendete gli ossi e pestateli ben bene in un mortaio. Metteteli in un buon brodo, cuoceteli insieme a dei funghi e passate il tutto attraverso un panno. Bollite il pane a fuoco lento in questo brodo e, mentre cuoce, annaffiatelo con brodo di mandorle e succo. Aggiungete quindi carne di pernice o di cappone tritata molto finemente. Durante la cottura continuate ad aggiungere brodo di mandorle fino a quando il pane non ne sia imbevuto. Prendete la pala per gratinare, fatela arroventare e passatela sopra. Guarnite il potaggio con creste, pistacchi, melograno e succo. Infine servite.

12. Potaggio della Principessa

Si prepara come segue: prendete lo stesso brodo di ossi del potaggio della Regina, cuocete a fuoco lento un pane con la crosta e poi un po' di carne di pernice che metterete sul pane a strati così sottili che non si vedono. Cucinate a fuoco molto lento facendo gradualmente inzuppare il pane nel brodo. Guarnitelo con funghi piccolissimi, creste, rognoni, pistacchi, limone e sugo in quantità. Infine servite.

13. Potaggio alla giacobina¹⁰

Per prepararlo come si deve, prendete dei capponi e delle pernici, arrostiti, disossateli e tagliate il petto in pezzetti sottili. Rompete quindi gli ossi e cucinateli con del brodo in una pentola di terracotta aggiungendo un mazzetto aromatico e passate poi il brodo attraverso un panno. Cuocete il pane a fuo-

co lento, mettetevi sopra uno strato di carne o di formaggio, se vi aggrada, e cospargetelo con uno strato di brodo di mandorle. Bollite ben ben facendo inzuppare gradualmente il pane e guarnitelo poi ad un'estremità con pezzetti di ali disossate. Prendete tre uova e un po' di brodo di mandorle, se ne avete, o altro, sbattete il tutto e versatelo sopra il potaggio. Passatevi sopra la pala per gratinare e infine servite.

14. Potaggio di pollastri

Prendete dei pollastri, preparateli per la cottura e bianchiteli mettendoli a bagno in acqua fredda o in un brodo per un po' di tempo. Quindi metteteli in pentola con dell'altro brodo condito con dovizia di sale. Preparateli con cura, metteteli sopra un pane cotto a fuoco lento e guarnite con quello che avete a disposizione. Infine servite.

15. Potaggio di querquedule all'ipocrasso

Prendete delle querquedule, preparatele per la cottura dopo averle pulite ben bene. Bianchitele come alla ricetta precedente e, dopo avervi infilato dentro dei pezzi di lardello, passatele nel lardo o nello strutto e mettetele in una pentola. Una volta quasi completamente cotte, aggiungete delle prugne di Brignole¹¹ e un pezzo di zucchero. Guarnire il potaggio con le querquedule e le prugne di Brignole.

16. Potaggio di allodole al roux

Prendete le allodole e toglietegli il ventriglio, bianchitele, infarinatele e passatele in padella con burro, lardo o strutto fino a quando sono dorate ben bene. Mettetele poi in una pentola di buon brodo con un mazzetto aromatico e cuocetele. Fate anche cuocere a lungo a fuoco lento un pane inzuppato che guarnirete con allodole, palati di manzo¹², sugo di montone e limone. Infine servite.

17. Potaggio di piccioni giovani

Prendete dei piccioni giovani, sbollentateli ben bene, metteteli in una pentola di buon brodo con un mazzetto aromatico e cuoceteli insieme a un lardello. Preparateli sopra il pane cotto a fuoco lento e guarniteli con carciofi e asparagi in fricassea, piselli verdi o lattughe e servite.

18. Potaggio di querquedule al succo di rapa

Si fa nel seguente modo: prendete delle querquedule e arrostitetele. Mettetele poi in una pentola di buon brodo. Prendete le rape, bianchitele, infarinatetele e passatele in padella fino a quando sono rosolate ben bene. Aggiungetele alle querquedule e lasciatele cuocere insieme. Poco prima di servire, passate le rape in un panno per ottenere un succo più puro. Usate il succo per guarnire il potaggio insieme alle querquedule e a melograni. Infine servite.

19. Potaggio di frattaglie

Prendete le frattaglie e sbollentatele ben bene, passatele in padella come per preparare una fricassea di pollastri. Mettetele in una pentola di buon brodo e fatele restringere ben bene. Cuocete il pane a fuoco lento e guarnitelo con le frattaglie, abbondante sugo di montone e rognone di ariete. Infine servite.

20. Potaggio di polli al cavolfiore

Mettete i polli in una pentola di buon brodo, cuoceteli con un mazzetto aromatico, condite con sale, chiodi di garofano, pepe e grattugiatevi sopra noce moscata o crosta di pane poco prima di servire. Guarnite di pane inzuppato e cotto a fuoco lento insieme a cavolfiori e sugo di montone. Servite.

21. Potaggio di polli in umido

Una volta arrostiti, tagliateli in quattro, metteteli tra due piatti come se fossero in umido con del brodo. Cuocete a fuoco lento il pane con la crosta e guarnitelo con i polli e funghi e asparagi. Infine servite.

22. Potaggio di piccioni giovani arrosto

Cuocete i piccioni giovani in un buon brodo condito con dovizia di sale e chiodi di garofano. Inzuppate e cuocete a fuoco lento le croste di pane e guarnitele con i piccioni e altro a piacere. Fate in modo che il potaggio sia scuro. Infine servite.

23. Potaggio di paperi giovani in brodo di piselli¹³

Prendete dei paperi giovani o altri volatili a piacere, metteteli in una pentola e fateli cuocere ben bene. Quindi prendete i piselli e cuocete bene anche questi, passateli in un setaccio sottile e mettete il passato in una pentola con un mazzetto aromatico. Fate saltare del lardo in padella e, una volta sciolto, aggiungetelo alla pentola. Al momento di servire, cuocete il pane a fuoco lento inzuppato nel brodo dei non paperi e versatevi sopra il passato. Per renderlo più verde, non bisogna completamente cuocere i piselli fino in fondo: quando sono a metà cottura, pestateli in un mortaio e stemperateli in un buon brodo. In inverno, prendete dell'acetosa e anche dei cardi, pulitela, pressatela e mettetela attorno al potaggio poco prima di servire.

24. Potaggio di frattaglie¹⁴ di paperi giovani

Bianchiteli ben bene, quindi metteteli in una pentola di brodo con un mazzetto aromatico e un lardello. Cuoceteli facendogli prendere un colore bianco. Cuocete anche a fuoco lento il pane inzuppato e guarnitelo con le frattaglie, che avrete bianchito come vi aggrada. Aggiungete capperi sminuzzati e servite.

25. Potaggio di paperi giovani ai piselli

Mettete i paperi giovani in una pentola di brodo, dopo averli nettati e bianchiti ben bene. Fateli cuocere a lungo e conditeli con cura. Passate i piselli bianchi in padella e versateli poi in un pentolino di brodo. Una volta cotti i piselli, cuocete a fuoco lento del pane inzuppato e guarnitelo con i paperi e le rigaglie, ovvero con le frattaglie¹⁵, e con i piselli interi o passati. Infine servite decorando con lattuga.

26. Potaggio d'oca salata in brodo di piselli

Prendete un'oca ben salata e tagliata in quattro parti; se è troppo salata, dis-salatela. Quindi lardellatela con lardo grasso e cucinatela ben bene. Una volta cotti i piselli, passateli in un setaccio per preparare il passato e condite il passato come vi aggrada. Fate bollire l'oca in un brodo insieme al passato. Cuocete anche a fuoco lento il pane inzuppato in un'altra pentola con un po' di brodo differente, se ne avete. Versate sul passato del sugo di montone laonde marmorizzarlo. Infine servite.

27. Potaggio di polli ai piselli verdi

Una volta scottati ben bene i polli e preparati per la cottura, metteteli in una pentola di buon brodo e schiumate. Fate poi saltare i piselli in padella con burro o lardo e continuate a cuocerli a fuoco lento con lattughe bianchite in acqua fredda. Parimenti cuocete a fuoco lento il pane e guarnitelo con i polli, i piselli e le lattughe. Infine servite.

28. Potaggio di piccioni ai piselli verdi

Si prepara come il potaggio di polli ai piselli verdi [vedi sopra], se non che dei piselli, se si preferisce, non è necessario fare un brodo di piselli.

29. Potaggio di carne salata ai piselli

Cuocete ben bene la carne salata, sia essa di maiale o d'oca o altro, preparate e versatevi sopra il brodo di piselli. Infine servite.

30. Potaggio di leprotti

Una volta preparati per la cottura, bianchiteli e fateli saltare in padella con burro o lardo. Metteteli quindi in una pentola di buon brodo con un mazzetto aromatico e fateli cuocere quanto basta. A parte, cuocete a fuoco lento il pane e guarnitelo con leprotti, funghi e tartufi e quello che vi aggrada. Infine servite.

31. Potaggio di rigaglie d'agnello

Una volta bianchite ben bene le rigaglie, mettetele in una pentola di buon brodo con un mazzetto aromatico e un lardello, cioè un pezzo di lardo grasso, e cuocetele a lungo. Cuocete a fuoco lento il pane e, poco prima di servire, versatevi sopra del brodo bianco, cioè brodo con tuorli d'uovo e agresto. Infine servite.

32. Potaggio di allodole in salsa dolce

Spennatele, toglietegli il ventriglio, infarinatetele, passatele in padella con lardo o strutto, mettetele in una pentola di buon brodo con mezza pinta di vino bianco e mezza libbra di zucchero e cuocete ben bene. Cucinate il pane a fuoco lento, guarnitelo con le allodole e servite.

33. Potaggio di garretto di vitello

Mettete il garretto di vitello in una pentola di buon brodo, cuocetelo a lungo, togliete la schiuma e aggiungete un po' di cicoria bianca. Cuocete a fuoco lento il pane; guarnitelo con il garretto, la cicoria e dei funghi e infine servite.

34. Potaggio di petto di vitello

Bianchite il petto di vitello in acqua fredda e poi mettetelo in una pentola di buon brodo. Cuocetelo, aggiungete un po' di erbe¹⁶ e capperi. Una volta condito il tutto ben bene, versatelo sul pane cotto a fuoco lento. Infine servite.

35. Potaggio di allodole

Preparatele per la cottura e toglielegli il ventriglio. Quindi infarinatelo, passatele in padella con burro o lardo, mettetelo in una pentola di buon brodo e fatele cuocere con un mazzetto aromatico. Cuocete a fuoco lento il pane e guarnitelo con allodole, palati di manzo e funghi. Infine servite.

36. Potaggio di tartarughe

Prendete le tartarughe, tagliategli la testa e le zampe, cuocetele nell'acqua e, una volta quasi completamente cotte, aggiungete vino bianco, erbe aromatiche e lardo. A fine cottura, togliete la conchiglia e la bile. Tagliatele a pezzi, passatele in padella con del buon burro ed in seguito cucinatele a fuoco lento in un tegame. Cuocete a fuoco lento anche il pane con il brodo, guarnitelo infine con le tartarughe condite con asparagi sminuzzati, sugo e limone. Infine servite.

37. Potaggio di maialino da latte

Una volta accuratamente nettato, tagliatelo in cinque pezzi, bianchitelo in brodo o in acqua fredda e mettetelo in una pentola di buon brodo. Aggiungete erbe aromatiche e un pezzo di lardo e fate attenzione che non asciughi troppo. Cuocete il pane a fuoco lento, guarnitelo con il maiale mettendo la testa in mezzo ai quarti di maiale e le frattaglie tutto intorno al piatto. Infine servite.

38. Potaggio di montone sminuzzato

Prendete una parte del montone, tagliatela a pezzettini con grasso o midollo di manzo e cucinate il tutto a fuoco lento in una pentola. Cuocete a fuoco lento il pane in un tegame con il miglior brodo che avete. Guarnitelo quindi con la carne cotta a pezzettini, il sugo, creste, frattaglie farcite con pane secco oppure con tailladin. I tailladin sono pezzi di pane dalla lunghezza e dallo spessore di un dito e dalla forma di lardelli, passati in padella con del buon burro fino a quando non assumono colore dorato e sono abbrustoliti, e fatti poi cuocere a fuoco lento. Infine servite.

39. Potaggio di gamba di manzo

Fatela stufare ben bene in una pentola fino a quando è quasi stracotta e insaporitela con un mazzetto aromatico, chiodi di garofano, capperi, funghi, tartufi. Cuocete il pane a fuoco lento e guarnitelo con la gamba di manzo, gli odori e le spezie.

40. Potaggio di cappone al riso

Prendete un cappone, nettatelo accuratamente e mettetelo in una pentola di brodo saporito ben bene. Prendete il riso mondato, lavatelo e fatelo asciugare davanti al fuoco. Cuocetelo poi lentamente in un buon brodo. Parimenti cuocete a fuoco lento il pane, mettetelo sopra il cappone e guarnitelo con il riso e, se vi garba, dello zafferano. Infine servite.

41. Potaggio di polli al riso

Si preparano nella medesima maniera del cappone. Legategli cosce e ali, preparateli per la cottura, metteteli in una pentola e condite come sopra. Preparate il riso allo stesso modo; cuocete il pane a fuoco lento e guarnite come alla ricetta precedente. Infine servite.

42. Potaggio di gamba di manzo al tailladin

Bianchite la gamba, cuocetela ben bene e conditela. Fate quindi cuocere i tailladin nel brodo; aggiungete una cipolla piccata con chiodi di garofano e del timo. Anche il pane, che sia cotto a fuoco lento, e quindi guarnito con la gamba e i tailladin, che sono pezzi di pane dalla lunghezza e dallo spessore di un dito, passati e cotti in pentola con burro o lardo, come precedentemente spiegato alla ricetta 38. Se vi aggrada, potete aggiungere dello zafferano. Infine servite.

Il cappone al tailladin ed ogni altro tipo di carne preparata e servita in questo modo viene chiamata al tailladin.

43. Potaggio in marmitta

Cuocete a fuoco lento delle croste di pane nero in una marmitta di buon brodo. Condite con pepe, sale, prezzemolo tritato e quindi servite. La prima fetta di pane bollito che tagliate si serve nello stesso modo, anche senza prezzemolo o pepe.

44. Potaggio di testina di vitello frita

Un volta cotta la testa, disossatela e tagliatela a pezzettini come vi aggrada. Poi infarinatela e frigetela nel burro o nel lardo. Cuocete a fuoco lento il pane e guarnitelo con la frittura. Servite il piatto colmo e decorato con funghi, melograni o limoni tagliati e succo di limone.

45. Potaggio di montone fritto alle rape

Prendete la punta di petto di un montone e fatela friggere con cura. Poco prima di fine cottura, accompagnatela alle rape, precedentemente tagliate e fritte ben bene anch'esse, che si aggungeranno al montone ben cotto e condito con chiodi di garofano, sale e un mazzetto aromatico. Cuocete il pane a fuoco lento e preparatelo per essere servito. Se il potaggio non è abbastanza lega-

to, aggiungete al brodo della farina per renderlo più spesso e mescolatevi dentro pepe bianco e aceto. Infine servite.

46. Potaggio di spalla in umido

Una volta bianchita la spalla in acqua fredda, infarinatela e passatela in padella con burro o lardo. Fatela bollire in una terrina con tutti gli ingredienti per il contorno che possono sostenere la cottura, come asparagi, funghi o tartufi. Cuocete a fuoco lento il pane o delle croste di pane in un buon brodo e guarnitelo con la spalla, asparagi, funghi e tutto ciò vorrete aggiungere. Infine servite.

47. Potaggio di beccacce arrosto

Una volta arrostate, mettete le beccacce in una pentola di buon brodo con un mazzetto aromatico e cuocetele a lungo. Parimenti, cuocete il pane a fuoco lento e guarnitelo con le beccacce e tutto ciò vi aggrada. Infine servite.

Potete prepararle anche allo stesso modo delle pernici marmorizzate.

48. Demi bisque

Prendete dei piccioni un po' grossi, apriteli e fateli cuocere nella medesima maniera della bisque, la cui descrizione potrete trovare risalendo all'indice dei potaggi [vedi pagina 15]. Guarniteli e conditeli nello stesso modo affinché siano altrettanto gustosi come nella bisque, se ce la fate. Infine servite.

49. Potaggio alla giacobina con formaggio

Si prendano dei capponi completi di ali e cosce e guarnite con del formaggio, che disporrete a strati tanti quanti sono gli strati della carne. Annaffiate il tutto con del brodo di mandorle, se ne avete. Nel caso non sia abbastanza denso, stemperatevi dentro tre o quattro uova e dategli colore con la pala per gratinare oppure, per rendere più denso e più saporito il brodo, frantumate

gli ossi e fateli bollire dentro un ottimo brodo ben condito. Cuocete a fuoco lento il pane e, se vi garba, decoratelo con pistacchi, limoni o melograni. Infine servite.

INDICE ALFABETICO

A

Abramide arrosto	181	Anguilla di mare	158
Abramide in umido	149	Anguilla di mare fritta in umido	158
Acqua di pollo	110	Anguilla in umido	157
Agnello	66	Animelle di vitello fritte	85
Agnello in umido	44	Animelle di vitello in umido	85
Agone al court-bouillon	156, 180	Animelle di vitello piccate	85
Agone arrostito in umido	155	Aragosta al court-bouillon	159
Agone arrosto	180	Aragosta in salsa bianca	159
Agresto liquido	249	Arance	250
Agresto secco	249	Arancia trifogliata	250
Airone	71	Arbolade	105
Albicocche liquide	245	Aringhe affumicate	165
Albicocche secche	245	Aringhe fresche arrosto	160, 295
Allodole	67, 77, 87	Aringhe in salsa rousse	160
Allodole in umido	47, 88	Aringhe salate	165
Alzavole	66	Asparagi	214
Anatra selvatica	77	Asparagi alla crema	102, 190
Anatra zamperosse	64	Asparagi alla salsa bianca	102, 190, 301
Anatre giovani selvatiche	66	Asparagi in fricasea	197
Anatre giovani selvatiche in umido	52	Asparagi in umido	102
Anatre in umido	38	Astice al court-bouillon	158
Anguilla arrosto in salsa verde	157	Astice in salsa bianca	158

B

Barbabietole	195, 214	Bigné	188
Barbi a demi court-bouillon	153, 293	Biscottini di marzapane	252
Barbi al court-bouillon	153	Bisque di piccioni giovani	15
Barbi arrosto	153	Boccioli di rose secche	250
Barbi in umido	153	Bottatrici	182
Batteurs de pavé	76	Brodo di erbe	219
Beccaccia	69	Brodo di mandorle	220
Beccaccini oppure Thiasias	71	Brodo di pesce	219
Beccaccino	69	Brodo di piselli	219
Bianchire betoniche, rose e violette	248	Burro fuso	212
Biancomangiare	90, 190, 306	Burro salato	218

C - D - E

Cappone	65	Code di rospo in casseruola	182
Cappone al crescione	70	Code di rospo in umido	149
Cappone alle ostriche	52	Colombacci	69
Caramello	256	Composta di limone	259
Carciofi	213	Composta di mele	258
Carciofi alla peverata	97	Composta di mele Calvilla	258
Carciofi fritti	97, 190	Composta di pere	259
Carciofi in fricassea	97	Conigli giovani in umido	51
Cardi di Spagna	101	Coniglio giovane	67
Carne di carpa tritata	148	Conserva di frutta	247
Carne di pernice macinata	90	Conserva di limoni	246
Carote	195	Conserva di melograno	246
Carote rosse	196	Conserva di pistacchi	246
Carpa a demi court-bouillon	148	Conserva di rose	246
Carpa al blu	183	Coscia o spalla di montone à la logate	44, 54
Carpa arrostita in umido	148	Coscia o spalla di montone à la Royale	75
Carpa farcita	183	Coscia o spalla di montone alla Cardinale	37
Carpa fritta in umido	148	Coscia o spalla di montone farcito	75
Carpe farcite in umido	147	Cosciotti di capriolo	54
Cavolfiori	86, 191	Coste di bietola	197
Cavoli	215	Coste di carciofo	197, 217
Cefalo di fiume al court-bouillon	152	Costolette di montone	73
Cefalo di fiume in umido	151	Costolette di montone in umido	50
Cerbiatto	72	Costolette di vitello in umido	44
Cervellata	40	Cotognata d'Orleans	256
Cervellata d'anguilla	157, 188	Cozze	162
Cetrioli	196, 213	Crema cotta	254
Cicoria	214	Crema d'Inghilterra	255
Cicoria bianca	197, 303	Crema di pistacchio	86
Ciliege liquide	248	Creste salate	216
Cinghialeto	67	Demi bisque	27
Civet di lepre	43	Eperlani	184
Coda di montone arrosto	45	Eperlani in umido	163
Coda di montone in umido	42	Epigramma di garretti di vitello	38
Code di rospo fritte in umido	150		

F

Fagiano	64	Fegato di capriolo	85
Fegati di code di rospo	189	Fegato di vitello	76
Fegatini di pollo alla griglia	95	Fegato di vitello in fricassea	47
Fegatini di pollo cotti nella cenere	95	Fegato di vitello in umido	53
Fegatini grassi di pollo in umido	95	Fegato di vitello piccato	53

Fetta di pâté	83	Fricandò	49
Fetta di testa di cinghiale	103	Fricascea di vitello	49
Fetta di testa in umido	103	Frittelle di carciofi	91
Fette di prosciutto	247	Frittelle di fegatini di pollo	95
Filetto di capriolo	72	Frittelle di mele	91, 191, 314
Filetto di cervo	68	Frittelle di midollo	91
Finocchio bianco	247	Frittelle di ostriche	151
Finocchio blu	248	Frittelle di rane	240
Finocchio rosso	248	Funghi	214, 302
Focena al court-bouillon	178	Funghi all'olivo	98
Focena in umido	179	Funghi alla crema	186
Fondi di carciofo	98, 249, 302	Funghi farciti	98
Fragole	256	Funghi fritti	98
Frattaglie d'agnello in umido	88	Funghi in umido	98

G

Gelatina	88	Gelatina di pesce	189
Gelatina blu	89	Gelatina di ribes	255
Gelatina di agresto	255	Gelatina gialla	89
Gelatina di corna di cervo	89	Gelatina rossa	89
Gelatina di mele	255	Gelatina verde	89, 190
Gelatina di mele cotogne	255, 316	Gelatina viola	89

I

Insaccato di pesce	162, 295	Interiora di cervo	83
Insalata di limoni	90, 304	Involtini	57, 291
Insalata di melograno	103	Ipocrasso bianco	254

L

Lamponi canditi	257	Limande fritte	154
Lampreda alla griglia in umido	156	Limande fritte in umido	179
Lampreda in salsa dolce	156	Limande in casseruola	154
Lampreda in umido	156	Limonata	253
Lasche arrosto senza farcia	152	Limone intero	250
Lasche farcite arrosto	152	Lingua di maiale aromatizzata	94
Latte di pesce in umido	189	Lingua di maiale grigliata in umido	94
Latte fritto di carpa	189	Lingua di maiale in umido	42, 94
Lattuga	194, 213	Lingua di manzo	94
Lenticchie	234	Lingua di manzo in umido	42, 94
Leprotto	65	Lingua di montone alla griglia	103
Limande arrosto	154	Lingua di montone in umido	42, 102

Lingua di montone piccata	102	Lombo di capriolo in umido	50
Lingua fresca di manzo	74, 290	Lombo di maiale alla salsa Robert	51
Lingua fritta di montone in umido con bigné	52	Lombo di vitello in salsa marinata	38
Lingue di montone	218	Lombo di vitello in umido	47
Lingue di montone arrosto	56	Lontra di mare al court-bouillon	179
Lombata di capriolo	68	Lontra di mare alla griglia	179
Lombata di cervo	68	Luccio al blu	181
Lombata di lepore	71	Luccio allo spiedo	159
Lombata di manzo	74	Luccio farcito	159
Lombata di montone	74	Luccio in salsa	181
Lombata di vitello	69	Luccio in umido	146
		Luppoli	193

M

Macaron	256, 308	Marroni alla Limousine	259
Maiale d'allevamento	72	Mele cotogne liquide	257
Maiale in umido	47	Mele cotogne secche	254
Maiale piccato	70	Mele in fricassea	196, 235, 314
Maialino da latte al naturale	70	Mele zuccherate	235
Maialino farcito	54	Merluzzo al demi court-bouillon	161
Mammella di capriolo	86	Merluzzo di Terranova	162
Mammella di vacca	86	Merluzzo fresco	180
Mandorle verdi	249	Merluzzo fresco in umido	161
Manzo à la mode	51	Merluzzo fresco, arrosto, in umido	161
Marmellata di mele	258	Moscardino	257

N

Noci bianche	251	Nulle ambrata	97
Nulle	96, 187	Nulle verde	97

O

Oca d'allevamento	70	Orco marino al court-bouillon	155
Oca in umido	46	Orco marino arrostito in umido	155
Oca selvatica	70	Orco marino disossato e farcito	155
Omelette al prosciutto	99	Orco marino in umido	155
Omelette alla crema	188	Ortolani in umido	93
Omelette di crema	172	Ortolano	68
Omelette di fegato di capriolo	85	Ostriche	216
Omelette di fragole	84, 304	Ostriche arrosto	151, 291
Omelette di prezzemolo	172	Ostriche in umido	151
Omelette farcite	174	Ostriche salate a demi court-bouillon	150

P

Palati di manzo	104, 217	Pâté di lingue di montone	118
Panata	110	Pâté di merli	117
Pane biscottato	255	Pâté di merluzzo fresco	203
Pane biscottato di Savoia	260	Pâté di orco marino	117
Panna montata	254	Pâté di ossi di spalla	119
Papero giovane	67	Pâté di papero	119
Pappa di farina di grano	193, 313	Pâté di passera di mare	167, 203
Passere di mare	184	Pâté di pernici	114
Passere di mare arrosto	154	Pâté di pesce cappone	166, 204
Passere di mare in casseruola	154	Pâté di petto di vitello	115
Pasta al limone	92	Pâté di polli	116
Pasta di albicocche	251	Pâté di prosciutto	114
Pasta di ciliege	251	Pâté di quaglie	117
Pasta di limoni	260	Pâté di rombo	203
Pasta di mandorle	92	Pâté di rombo liscio	202
Pasta di mele cotogne	251	Pâté di salmone	202
Pasta di neve	257	Pâté di salmone femmina	202
Pasta di pistacchi	92	Pâté di sogliole	204
Pasta filata	92, 188	Pâté di sogliole leggermente fritte	205
Paste di ribes e di agresto	251	Pâté di storione	202
Paste leggere	252	Pâté di tacchino	113
Pastinache	194	Pâté di trota	202, 203
Pâté à la marotte	59, 115	Pâté di vitello	116
Pâté al piatto	115	Pâté preparato con trito d'anguilla	205
Pâté all'inglese	60, 113	Pernice	65
Pâté alla Cardinale	60, 115, 204	Pernici in umido	41
Pâté caldo di capretto	118	Perniciotti	67, 105
Pâté d'agnello	118	Pesce cappone in umido	161
Pâté d'anatra	117	Pesce persico al court-bouillon	182
Pâté d'anguille	203	Pesci ragno arrosto alla griglia	177
Pâté di allodole	116	Peti di puttana	91, 188
Pâté di anguilla	166	Petto di montone in haricot	43
Pâté di beccacce	117	Petto di vitello farcito	73
Pâté di cacciagione	83, 112	Petto di vitello fritto	50
Pâté di cappone	113	Piatto di carne tritata cruda	57
Pâté di cappone disossato	59	Piatto di pâté	59
Pâté di carpa	202	Piccioni giovani	65, 94, 105, 218
Pâté di carpa senza lische	203	Piccioni giovani in fricassee	49
Pâté di cinghiale	113	Piccioni giovani in umido	38
Pâté di code di rospo	166	Piccioni giovani torraioli	66
Pâté di conigli giovani	116	Piccole sfoglie glassate	253
Pâté di coscia o spalla di montone	112	Piccoli pâté di pesce	167
Pâté di godiveau	59, 114	Piccolo di capriolo	72
Pâté di limande	204	Piselli passati	198

Piselli verdi	104, 214	Potaggio di cipolla al latte	140
Piviere	68	Potaggio di code di rospo	137
Pollastra grassa	75, 288	Potaggio di colombacci guarniti	17
Pollastre in umido	39	Potaggio di coscia o spalla di montone farcita	32
Pollastrella d'acqua	70	Potaggio di cozze	134, 226
Pollastri giovani	66	Potaggio di crusca	135, 227
Polli in bottiglia in umido	60	Potaggio di eperlani	128, 223
Polli in fricasea	48	Potaggio di erbe senza burro	132
Polli marinati	40, 87, 218	Potaggio di fidelle	138, 228
Polli novelli	65	Potaggio di frattaglie	20
Polpettone	58	Potaggio di frattaglie di paperi giovani	21
Portulaca	213	Potaggio di fricandò	16
Potaggio alla giacobina	18	Potaggio di funghi	223
Potaggio alla giacobina con formaggio	27	Potaggio di funghi farciti	128, 142
Potaggio alla neve	133	Potaggio di galletti disossati e farciti	30
Potaggio alle erbe	125, 222, 283	Potaggio di gamba di manzo	25
Potaggio alle erbe guarnito con cetrioli	140	Potaggio di gamba di manzo al tailladin	26
Potaggio di brodo di piselli	225	Potaggio di gamberi	125, 222, 285
Potaggio d'oca salata in brodo di piselli	22	Potaggio di garretti di vitello farciti	31
Potaggio della Principessa	18, 127, 223	Potaggio di garretto di vitello	23
Potaggio della Regina	18, 127, 223, 286	Potaggio di piccioni giovani farciti	30
Potaggio della salute	15	Potaggio di involtini	223
Potaggio di allodole	24	Potaggio di involtini di pesce	129
Potaggio di allodole al roux	19	Potaggio di lampone	136
Potaggio di allodole in salsa dolce	23	Potaggio di lasche	141
Potaggio di anatre alle rape	16	Potaggio di latte ai tuorli d'uovo	131
Potaggio di anatre farcite	30	Potaggio di latte di mandorla	142
Potaggio di asparagi	129, 223	Potaggio di lattuga	130, 224
Potaggio di asparagi spezzettati	137, 227	Potaggio di lenticchie	230
Potaggio di beccacce arrosto	27	Potaggio di leprotti	23
Potaggio di brodo di piselli	138	Potaggio di limande	140, 229
Potaggio di brodo di piselli, servito verde	139	Potaggio di luppolo	135, 227
Potaggio di cappone al riso	25	Potaggio di maialino da latte	24
Potaggio di capponi farciti	29	Potaggio di montone fritto alle rape	26
Potaggio di carne salata ai piselli	23	Potaggio di montone sminuzzato	25
Potaggio di carpe	125	Potaggio di orco marino alle rape	139, 229
Potaggio di carpe arrosto	126	Potaggio di orco marino con contorno	139
Potaggio di carpe farcite	126	Potaggio di orco marino farcito	137
Potaggio di cavolfiori	137, 228	Potaggio di orco marino in umido	229
Potaggio di cavoli al latte	130, 224	Potaggio di ostriche	134
Potaggio di cavoli al pane fritto	224	Potaggio di paperi giovani ai piselli	22
Potaggio di cavoli con pane fritto	130	Potaggio di paperi giovani disossati e farciti	32
Potaggio di cavoli in brodo di piselli	130, 224	Potaggio di paperi giovani in brodo di piselli	21
Potaggio di cetrioli farciti	133		
Potaggio di cipolla	133, 226		

Potaggio di pastinache	136, 227	Potaggio di rigaglie d'agnello	23
Potaggio di pernici ai cavoli	15	Potaggio di riso	138, 228
Potaggio di pernici farcite	33	Potaggio di salmone	134
Potaggio di pernici marmorizzate	16	Potaggio di salmone in salsa dolce	226
Potaggio di pesci cappone	134, 226	Potaggio di sogliole	223
Potaggio di pesci ragno	141	Potaggio di sogliole farcite senza lisca	128
Potaggio di petto di vitello	24	Potaggio di spalla in umido	27
Potaggio di petto di vitello farcito	31	Potaggio di tacchini farciti	33
Potaggio di piccioni ai piselli verdi	22	Potaggio di tailladin	138, 228
Potaggio di piccioni giovani	20	Potaggio di tartarughe	24, 127, 223
Potaggio di piccioni giovani arrosto	21	Potaggio di teste d'agnello disossate e farcite	32
Potaggio di piselli	132	Potaggio di testina di vitello	
Potaggio di pollastri	19	disossata e farcita	31
Potaggio di polli ai piselli verdi	22	Potaggio di testina di vitello fritta	26
Potaggio di polli al cavolfiore	20	Potaggio di tinche	126
Potaggio di polli al riso	25	Potaggio di tinche farcite con rape	223
Potaggio di polli farciti	30	Potaggio di triglie	141, 229
Potaggio di polli guarniti con asparagi	16	Potaggio di trito di carpa	222
Potaggio di polli in umido	21	Potaggio di zucca	224
Potaggio di porri	136	Potaggio di zucca al burro	131
Potaggio di porri al latte	227	Potaggio di zucca al latte	131, 224, 286
Potaggio di porri in brodo di piselli	140, 229	Potaggio in marmitta	26, 287
Potaggio di profiterolle	17, 132, 225, 283	Potaggio senza burro	225
Potaggio di quaglie marmorizzate	17	Primo piatto di tartufi	198
Potaggio di querquedule al succo di rapa	20	Prosciutto a fette	87
Potaggio di querquedule all'ipocrasso	19	Prosciutto arrosto	87
Potaggio di rane	226	Prosciutto di pesce	162, 191
Potaggio di rane alle mandorle	227	Prosciutto in umido	87
Potaggio di rane allo zafferano	135	Prugne di ogni tipo anche liquide	249
Potaggio di rape fritte	131, 225	Prugne secche	235
Potaggio di rape in brodo bianco	224	Prugnoli	186

Q

Quaglia	65, 290	Quagliette	68
Quaglia regina	67	Querquedule in umido	46

R

Ramequin di aglio	93	Ramequin di rognoni	92, 296
Ramequin di carne	93	Rape	196
Ramequin di cipolle	93	Razza fritta	179
Ramequin di formaggio	93	Razza fritta in umido	163
Ramequin di fuliggine	93	Rigaglie	96

Rigaglie di tacchini	54	Rombi lisci in casseruola	154
Rissolle	239	Rombo in casseruola	177
Rissolle fritte	90	Rombo liscio al court-bouillon	177
Rissolle in sfoglia	90	Rotella di vitello in umido	49
Rognoni di ariete	104, 218		

S

Salmone al court-bouillon	178	Spalla di vitello in umido	49
Salmone femmina al court-bouillon	178	Spalla o lombata di cinghiale	71
Salmone in umido	149	Spinaci	234
Salmone o testa di salmone in insalata	164, 301	Starna	64
Salse a base di farina	107	Stoccafisso alla Robert	164
Salse ai funghi	107	Stoccafisso fritto	164, 294
Salse ai tartufi	107	Storione al court-bouillon	178
Salse alle mandorle	106	Stufato d'oca	46
Salsefiche	195	Stufato di agone	156
Salsicce di petto di pernice	39	Stufato di anguilla	157
Salsicciotti di trippa	40	Stufato di anguilla di mare	158
Sanguinaccio bianco	39	Stufato di barbi	153
Sardine di Royan	160	Stufato di carpe	147
Scamone all'ulivo	40	Stufato di cefalo di fiume	152
Sciroppo di ciliege	253	Stufato di coscia o spalla di montone	43
Sedano	191	Stufato di lasche	152
Seppie in fricassea	163	Stufato di maiale	45
Sgombri freschi arrosto	160	Stufato di manzo	51, 287
Sgombri salati	165	Stufato di pernici	52
Sisari	193	Stufato di petto di vitello	41
Sogliole	215	Stufato di polli	53
Sogliole fritte	178	Stufato di salmone	149
Sogliole in umido	146	Stufato di tacchino	43
Spalla di cinghiale in umido	54	Stufato di trancio di manzo	44
Spalla di montone in umido	50	Succo di montone, vitello oppure cappone	109
Spalla di vitello arrosto	76	Sugo ai funghi	108
		Sugo di manzo o di montone	108

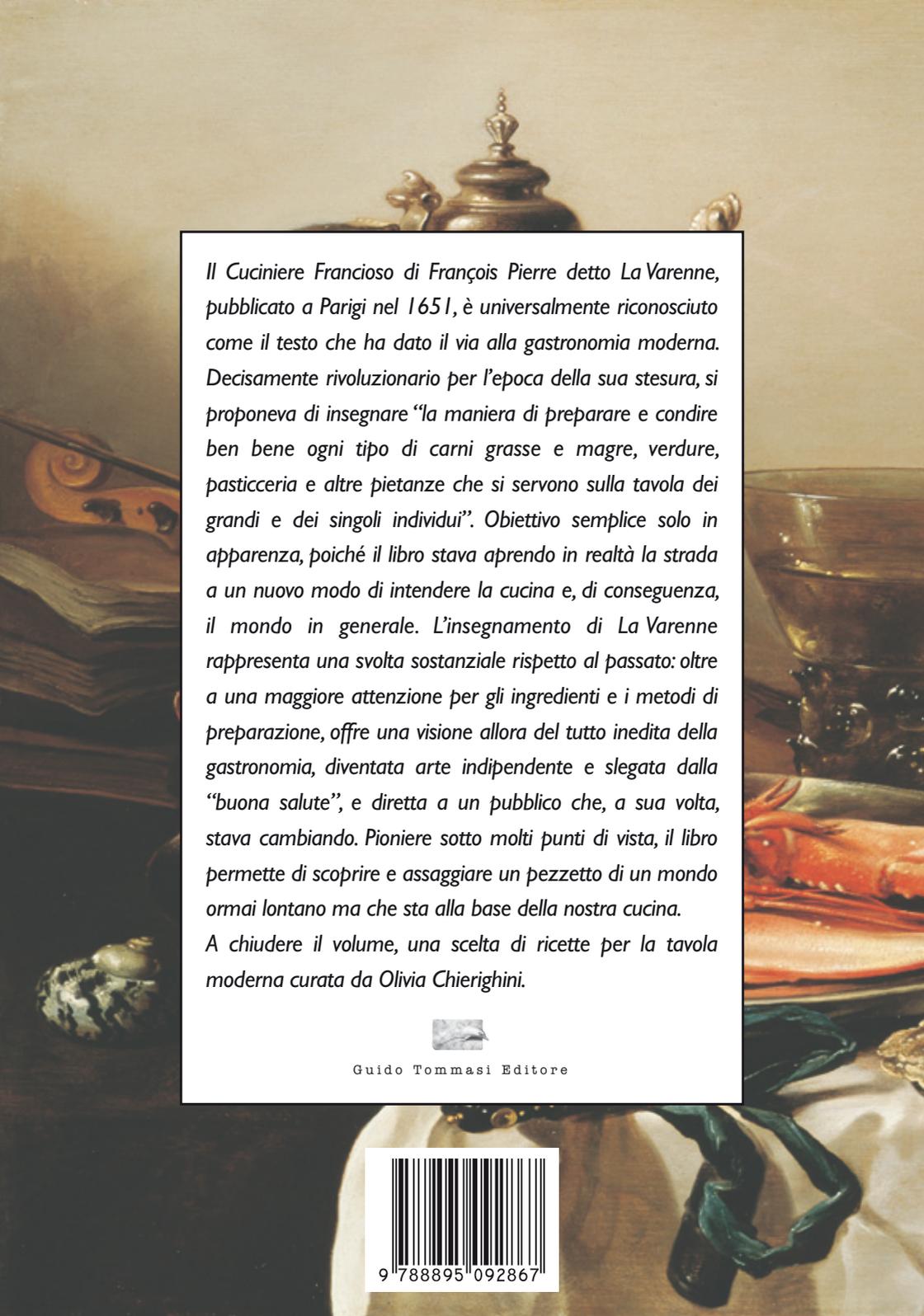
T

Tacchini	66	Tartufi	187, 213
Tacchini giovani	68	Tartufi al naturale	84
Tacchino al lampone	37	Tartufi in umido	84
Tacchino in umido	46	Tartufi secchi	84
Tartarughe	99	Testa del cinghiale	103
Tartarughe in umido	191	Testa di salmone in salsa rousse	164

Testina di vitello fritta	53	Torta di passerii	121
Tinche al court-bouillon	180	Torta di pere	209, 307
Tinche farcite in umido	147	Torta di petto di cappone	121
Tinche fritte e marinate	147	Torta di piccioni giovani	58, 119
Tinche in umido	146	Torta di pistacchi	99, 208, 257, 312
Tonni marinati	164	Torta di rane	207
Topinambour	195	Torta di rigaglie	120
Tordi	69, 105	Torta di spinaci	208
Torta à la Combalet	253	Torta di tinche	207
Torta al prosciutto	83	Torta di tuorli d'uovo	210
Torta alla crema	209	Torta di vitello	58, 120
Torta di allodole	121	Torta di zucca	208, 310
Torta di animelle	121	Torta frangipane	96, 188, 209, 318
Torta di bianchi d'uovo	210	Torte di ciliege, albicocche, pistacchi e mandorle	252
Torta di burro	207	Tortora	64
Torta di carpe	206	Trancio di manzo à la marotte	45
Torta di code di rospo	206	Trancio di manzo all'inglese	
Torta di fegato di coda di rospo	206	o alla maniera di Chalons	41, 289
Torta di gamberi	207	Trancio di manzo e coda di montone al naturale	45
Torta di lardo	58, 120	Triglia in casseruola	178
Torta di latte di carpa	206	Triglia in umido	160
Torta di latte di pesce	167	Trippa di merluzzo in fricassea	163
Torta di limande	205	Trippa grassa in umido	48
Torta di mandorle	208	Trito di carne arrosto	57
Torta di marzapane	210	Trote al court-bouillon	182
Torta di mele	209	Trote comuni	165
Torta di melone	208	Trote salmonate	149, 182
Torta di midollo	58, 120		
Torta di ostriche fresche	205		

U - Z

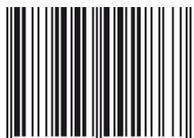
Uova a fette in fricassea	171	Uova alle acciughe	173
Uova al bicchiere	173	Uova allo specchio	170
Uova al burro nero	170	Uova allo specchio di crema	173
Uova al formaggio	173	Uova farcite	169
Uova al latte	171	Uova filate	100, 187
Uova al pane	170	Uova in camicia in acqua	171
Uova all'acetosa	171	Uova mignon	100, 188
Uova all'agresto	172	Uova strapazzate	173
Uova alla crema	172, 309	Zampe di vitello e montone in umido	48
Uova alla neve	101, 174, 310	Zampe di vitello in fricassea	55
Uova alla portoghese	100	Zampe e orecchie di maiale	82
Uova alla ugonotta	101	Zucca	194
Uova alla Varenne	101		



Il Cuciniere Francioso di François Pierre detto La Varenne, pubblicato a Parigi nel 1651, è universalmente riconosciuto come il testo che ha dato il via alla gastronomia moderna. Decisamente rivoluzionario per l'epoca della sua stesura, si proponeva di insegnare "la maniera di preparare e condire ben bene ogni tipo di carni grasse e magre, verdure, pasticceria e altre pietanze che si servono sulla tavola dei grandi e dei singoli individui". Obiettivo semplice solo in apparenza, poiché il libro stava aprendo in realtà la strada a un nuovo modo di intendere la cucina e, di conseguenza, il mondo in generale. L'insegnamento di La Varenne rappresenta una svolta sostanziale rispetto al passato: oltre a una maggiore attenzione per gli ingredienti e i metodi di preparazione, offre una visione allora del tutto inedita della gastronomia, diventata arte indipendente e slegata dalla "buona salute", e diretta a un pubblico che, a sua volta, stava cambiando. Pioniere sotto molti punti di vista, il libro permette di scoprire e assaggiare un pezzetto di un mondo ormai lontano ma che sta alla base della nostra cucina. A chiudere il volume, una scelta di ricette per la tavola moderna curata da Olivia Chierighini.



Guido Tommasi Editore



9 788895 092867