

GUSTO ? IL GUSTO E' GUSTO !

Avete fatto caso come è strano che una persona abbia repulsione di un cibo o di una preparazione mai gustata, ma molto gradita da altri?

Quella repulsione è innata, si inorridisce al solo pensiero: e perché? Perché quello che si sente è trasmesso atavicamente, geneticamente da avi che hanno, forse, avuto a che fare negativamente con animali o vegetali di quella specie.

Se ci avviciniamo ad un cibo inusuale, molte persone, come il sottoscritto, cercano di riconoscere con tutti i cinque sensi il meglio della "specialità", secondo la propria cultura gastronomica, poi si valuterà e si quantificherà quanto ci sarà di buono.

Quando è che una cosa è buona? Quando piace!

E se c'è qualcuno che quel determinato cibo lo considera una aberrazione...ha perfettamente ragione.

La fortuna di noi assaggiatori, è che per mestiere ci deve piacere tutto: solo quello che non è edibile lo scartiamo.

Voi lo mangereste un topo come facevano i tartari? (Da quanto ci racconta Marco Polo). Questi mangiavano anche cani e pure cavalli (come facciamo anche noi): in più noi mangiamo asini e in qualche paese del Nord Italia anche gatti.

In Cina mangiano cani, gatti, topi (che tengono appesi in grappoli ad essiccare al sole), e nidi di rondine (non è altro che la loro saliva consolidata mista a vegetali). Mangiano anche uova che vanno oltre il limite della marcescenza.

I giapponesi mangiano insalate di crisantemi conditi con aceto, zucchero e salamoia di pesce.

Noi mangiamo la trippa.

Si dice che in Oceania mangino cani, insetti e olio rancido.

Noi mangiamo le rane.

In Asia vanno matti per le budella di capra e bue crude, noi impazziamo per la pagliata e le "mazzarelle" abruzzesi.

In Africa si mangiano rettili. In altre parti formiche.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Nell'America latina si mangiano insetti vivi, noi mangiamo il "marcetto" abruzzese e il "casu marzu" sardo, cioè formaggio in cui la "mosca casearia" ha depositato le sue uova ;le relative larve (i vermi), all'apertura della forma di cacio, tentano di scappare di qua e di là: il loro modo di fuggire è saltando (avvolgendosi a spirale e scattando come molle); vengono catturati sul tavolo con una mollica di pane per poi farne "prelibato" boccone assieme al marciume interno del formaggio semiliquido. Ci credereste che è una bontà?

E la coratella di abbacchio? Le animelle, i filoni, i granelli (testicoli) e gli schienali? Cioè tutto quello che è compreso nel "quinto quarto" del bovino: la ghiandola del timo, il grasso del rognone, il midollo e i testicoli dell'ex toro oramai divenuto...manzo.

Siamo d'accordo che gli esquimesi mangiano i mirtilli conditi con grasso di balena, ma noi andiamo matti per la testina di agnello, con il suo delizioso cervello, la guancia e la lingua appetitose e l'eccezionale...occhio.

Altro gusto perverso lo hanno gli indocinesi, che preparano il loro "nuoc-mam" facendo impudritire i pesci nei fossati (e se non sono ben marci, non vengono apprezzati e gustati).

Ci dimentichiamo forse delle chioccioline? Certamente no, anzi, la lumaca nuda potrebbe fare una certa impressione ma lo stesso animale estratto dalla sua casetta diventa di colpo pregiato.

E il Gorgonzola? Il Roquefort?, e lo Stilton?, alcuni dei cosiddetti formaggi erborinati, dove la loro erborinatura altro non è che muffa (penicillium), d'accordo che è muffa nobile, ma sempre muffa è.

Il tartufo piace, ma è eccellente solo quando il suo profumo altro non è, per alcuni...una perdita di gas.

Dei frutti di mare, avete mai assaggiato il "limone di mare"? E' un mollusco lamellibranco che concentra lo iodio del mare, e il suo sapore è quello dell'acido fenico,però risulta squisito ai più.

Perciò non guardiamo lontano e non criticiamo le culture gastronomiche nel mondo. A ciascuno il proprio gusto: suggeriamo quindi il massimo rispetto per quello altrui.

A proposito di gusti forti, cerchiamo ora di parlare della salsa più strana, anticamente conosciuta perché tramandata attraverso scritti. E' una salsa che deriva dall'antica cucina romana. La caratteristica principale di quei tempi era l'uso di salse di pesce che venivano preparate secondo un lungo procedimento, e conservate nel tempo. Secondo una ricerca fatta da studiosi e già pubblicata, si è trovato che queste salse avevano vari nomi, quali GARUM, OXIGARUM, LIQUAMEN, MURIA, ALLEC. La differenza consisteva nella diversa esecuzione e nella varietà dei pesci impiegati (in prevalenza sgombri e tonni).

Da un manuale greco di agricoltura (Geoponica: XX, 46, 1) ecco una delle tipiche ricette per preparare queste salse.

Si buttavano in un recipiente le interiora dei pesci, mescolandovi anche pezzetti di pesce o minutaglia, con sale; si rimestava fino ad ottenere una poltiglia omogenea. Questa veniva esposta al sole, e rimestata spesso, in modo che potesse rifermentare; non appena una parte liquida si era ridotta al sole, si poneva la poltiglia in un grosso recipiente ed al centro di essa veniva immerso un cestino di vimini: il liquido lentamente filtrava entro il cestino e veniva raccolto, rappresentando la parte migliore, eletta, della preparazione; questo era il GARUM. Quello che restava del liquamen, ormai sfruttato dal garum, era l'allec (in greco alix); era anche allec il deposito che restava sul fondo degli orci ove veniva conservato il garum.

Muria alle origini era l'acqua salata, o salamoia; poi assunse anche il significato di garum.

Il garum era un prodotto che richiedeva cure, lavoro e spese; costava perciò carissimo e se ne faceva grande uso.

L'industria del garum fioriva anche a Pompei, ma il più fine veniva dalla Spagna (ed in particolare dalle pescherie di Gades).

Il buon sapore dei cibi dipendeva dalla abilità di dosaggio del cuoco.

Quale doveva essere il suo sapore, non si può indovinare con precisione: dati gli ingredienti ed il processo putrefattivo controllato dal sale, doveva essere acido, acuto, nauseabondo.

Il suo "profumo" lo indoviniamo; ma per avere certezza, possiamo rileggere quanto Marziale (VII, 94) dice a proposito in un suo epigramma:

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

“Unguentum fuerat quod onyx modo parva gerebat: olfecit postquam Papilus, ecce, garum est!” la cui traduzione, grosso modo è la seguente:

“Un certo Papilio è un uomo cui puzza terribilmente il fiato; basta una zaffata del suo alito pestilenziale a trasformare un unguento profumato in...garum!”

Bruno Pistoni
assaggiatore professionista