

**BIGSUR**

[ 64 ]

Laurie Colwin

*Home Cooking. Una scrittrice in cucina*

titolo originale: *Home Cooking. A Writer in the Kitchen*

traduzione di Lorenza Pieri

© Laurie Colwin, 1988

Published by arrangement with The Italian Literary Agency  
and Writers House

© SUR, 2022

Tutti i diritti riservati

Edizioni SUR

viale della Piramide Cestia, 1/c • 00153 Roma

tel. 06.83982098

info@edizionisur.it • www.edizionisur.it

I edizione: aprile 2022

ISBN 978-88-6998-303-0

Progetto grafico: Falcinelli & Co.

Composizione tipografica degli interni:

Adobe Caslon Pro (Carol Twombly, 1990)

*Laurie Colwin*

---

Home Cooking  
Una scrittrice in cucina

traduzione e introduzione di Lorenza Pieri



*per mia sorella, Leslie Friedman*  
(grande cuoca)  
*e per Juris e Rosa*  
(grandi mangiatori)



## Cucina casalinga: un'introduzione

---

A differenza di altre persone che amano uscire, io amo stare a casa. Non so se dipenda dalla pigrizia, dall'ansia o da una forma di xenofobia ma ai tempi in cui i miei amici viaggiavano contenti in Bolivia e in Nepal, io mi vergognavo ad ammettere che la cosa che mi piaceva di più era stare a ciondolare in casa.

Probabilmente come viaggiatrice sono anche un po' noiosa. Il mio viaggio all'estero ideale consiste nell'andare a trovare una persona a casa sua e passare il tempo a ficcare il naso nei suoi pensili, se me lo lascia fare. Un'estate ho passato un periodo in una casa in campagna sull'isola di Minorca. Per me, la beatitudine assoluta: una vacanza a casa (anche se non era casa *mia*). Potevo alzarmi la mattina, preparare il caffè e fare un giro fuori a cogliere albicocche per colazione. Potevo gironzolare per i mercati pianificando la cena della sera. Nei paesi stranieri vengo attratta dalle botteghe di alimentari, dai supermercati e dai negozi di

casalinghi. Lo spiego ricordando ai miei amici che, come mi è stato insegnato nel corso introduttivo di antropologia, non sono solo le Grandi Opere dell'umanità a fare una cultura. La cultura è fatta anche di cose quotidiane, tipo il cibo che viene mangiato dalle persone e come viene servito.

A me piace mangiare fuori, ma ancora di più mangiare a casa. La cena migliore a cui sono stata invitata era un evento in abito da sera per festeggiare l'uscita di un libro, con il cibo preparato dalla sorella dell'autore. Quando ci siamo seduti a tavola con i nostri vestiti lunghi e gli smoking, mi stavo sentendo male. Che roba fighetta ci sarebbe toccato mangiare? Mi ricordavo della storia triste di un collega che era andato a una cena formalissima dove gli avevano servito, come portata principale, mezzo filetto di platessa.

Quando è arrivato il cibo a quella festa non riesco quasi a contenermi dalla gioia. Era cucinato in casa! E del tipo migliore: uno stufato di manzo saporito con le olive e tagliolini al burro, una semplice insalata verde con un condimento squisito, una selezione di formaggi e mousse di cioccolato come dolce. Il paradiso!

Quando le persone entrano in cucina spesso si portano dietro la loro infanzia. Io sono cresciuta con i libri inglesi per bambini, nei quali l'ora del tè e la vita nei casali giocano un ruolo importante. Queste immagini hanno forgiato la mia prima idea di benessere: un tavolino da tè in un casale accogliente. Da adulta ho rinforzato queste idee della mia infanzia leggendo libri di cucina inglesi come fossero romanzi e rileggendo dei classici come *Consuming Passion* di Philippa Pullar, *An Englishman's Food* di Drummond e Wilbraham, e *Food in England* e *Lost Country Life* di Dorothy Hartley.



Il fatto è che le persone casalinghe le trovi spesso a casa. Di solito io sto lì e mi piace cucinare per gli altri. Siccome sono una scrittrice professionista, è inevitabile che io abbia anche un'inclinazione a scrivere di cibo. Adesso che questi saggi sono stati riuniti in un libro credo sia giusto fornire un paio di chiarimenti.

Questo libro abbonda di ricette per cucinare il pollo. Al giorno d'oggi quasi tutte le persone che conosco hanno smesso di mangiare carne rossa o ne hanno ridotto drasticamente il consumo. Inoltre, ho iniziato a cucinare in casa in un periodo in cui i prezzi del manzo aumentavano vertiginosamente e chi non aveva un buono stipendio smetteva proprio di prenderlo in considerazione. Mentre il pollo era ed è sempre economico.

Personalmente preferisco il pollo ruspante. Non è facile da trovare, ma ne vale la pena. Le uova di galline allevate a terra hanno davvero un sapore migliore rispetto a tutte le altre che si vendono al supermercato. In genere si trovano nei negozi biologici e ai mercati contadini. Negli ultimi tempi in molti abbiamo ridotto il consumo di uova, ma le poche che mangiamo devono sapere di uova. Per quanto riguarda la carne, se avete un fornitore di manzo o vitello biologico, compratela lì. Non solo è più saporita (e spesso più tenera) ma vi libererete anche della preoccupazione di rifilare ormoni ai vostri amici e ai vostri cari.

È un dato di fatto deprimente: ormai dobbiamo stare attenti a quello che mangiamo. Non passa giorno che non ci dicano che qualcosa fa male alla salute: il burro, il caffè, il cioccolato, l'acqua del rubinetto, il grano. Quando mia figlia era una bimba piccola e ha iniziato a bere grandi quantità di succo di mela, io (e le altre madri di tutto il paese) abbiamo appreso che su tutti i raccolti di mele venivano nebulizzati, anno dopo anno, prodotti cancerogeni e mu-

tageni. Quindi ho iniziato a ordinare casse di succo di mela dalla Walnut Acres, una fattoria biologica di Penns Creek in Pennsylvania. Di tanto in tanto ordino anche polpa di mela biologica, lievito senza conservanti e una notevole farina biologica per il pane. Ho anche investito in un filtro per l'acqua supertecnologico che rimuove praticamente tutto (incluso il fluoro – ma non è un grosso problema visto che i bambini si mangiano il dentifricio come fosse marmellata) e dà all'acqua il sapore di quella appena sgorgata da una sorgente di montagna.

Viviamo in un'epoca di cibi pronti ed elettrodomestici. Non dobbiamo ammazzare il maiale, spennare i polli, o farci da soli il sapone e le candele. Non dobbiamo lavare i vestiti a mano. Le macchine spesso lavano i piatti al posto nostro – e comunque ognuno si lamenta di avere poco tempo. La famiglia americana, ci dicono, sta andando a pezzi. Non cena: passa da uno spuntino all'altro.

Non ho idea se la famiglia americana stia andando a pezzi o meno. So che molte persone amano ancora cucinare per la famiglia, ma quando arrivano trafelate a casa dopo una giornata di lavoro in ufficio magari non hanno molto tempo ed energia da consumare ai fornelli.

Non sono Wonder Woman ma mi piace cucinare e sono fortunata a lavorare da casa. D'altro canto, per quanto mi piaccia una buona cena, non voglio diventare pazza per prepararla. Mi piacciono i piatti facili, saporiti, che si cuociono da sé (o si cuociono rapidamente). Mi piace sentirmi un po' più ambiziosa nei fine settimana, quando ho tempo per cucinare senza troppe interruzioni.

Non credo sia necessario spendere tanti soldi per mangiare bene: è dura superare una cara vecchia patata al cartoccio. Ma ci sono cose per le quali vale la pena spendere qualcosa in più. E cioè gli accessori per la cucina, l'equiva-

lente culinario di una bella borsa o un paio di belle scarpe che fanno sembrare bello tutto il resto. Burro e olio di oliva veramente buoni valgono la spesa. Così come l'aceto di qualità (il mio preferito è l'aceto di sherry spagnolo), il sale marino, il pepe fresco, e le erbe fresche. Per l'uso quotidiano utilizzo zucchero non raffinato, che per me sa di zucchero e non di roba chimica ultradolce. Durante le feste mi piace osare anche con cose più ricercate: un po' di salmone affumicato, biscotti sopraffini o pastiglie di cioccolato.

Questi saggi sono stati scritti in un periodo in cui è diventato sempre più chiaro che molti dei nostri concittadini stanno soffrendo la fame per le strade delle città più ricche. È impossibile scrivere di cibo e non pensarci.

Spero che chi ha la fortuna di poter mangiare bene trovi questo libro utile per preparare da mangiare per la famiglia e gli amici.

*Laurie Colwin*  
*New York City, 1987*