

Filosofia della “ribollita”

La ribollita è una minestra che si può fare solo se è avanzata un'altra minestra, perché la ribollita altro non è che la zuppa di magro toscana, conosciuta anche come minestra di cavolo, riscaldata il giorno dopo. Si chiama ribollita, perché doveva ribollire davvero, arrivare alla faticosa temperatura di cento gradi in modo da essere sicuri che veniva così sterilizzata e in modo che, se del caso, non andasse a male e potesse magari essere addirittura “ribollita un'altra volta”.

È vero che qualcuno contrabbanda per ribollita una ricetta per la quale si cuoce del pane a fette nel brodo di verdura, e che questa ricetta spopola sui manuali moderni di cucina, ma anche sui milioni di siti della “rete”, che a vario titolo e spesso senza alcuna cognizione di causa si occupano di cibo e di cucina; il procedimento che viene consigliato, di bollire il pane nel brodo è antichissimo, tanto è vero che in toscana ha anche un nome, si chiama “pan cotto” e si può fare con vari condimenti, il più consueto è olio, aglio e salvia, oppure si può fare con sugo di pomodoro e allora si chiama pappa al pomodoro, ma si può fare anche con il brodo di verdura, ma il prodotto di questa ultima operazione non si chiama affatto ribollita, che invece, per essere tale, deve subire un procedimento costituito da almeno due sedute.

A questo punto viene da domandarsi, come mai allora la ricetta più svelta, di cui nessuno mette in dubbio l'esistenza nella tradizione toscana e in più di un contesto, quella appunto del pane direttamente cotto nel brodo, è così diffusa nei manuali di cucina e sulla rete? Anche qui la risposta è semplice. Dipende dal fatto che la ribollita non si può configurare come una ricetta, ma solo come una modalità di consumo della zuppa di magro e quindi, per chi scrive queste ricette sia sugli svelti manuali tascabili che su internet, torna male dire: “Oggi preparate la zuppa, aspettate fino a domani e ribollitela” è quasi gioco forza compattare in un'unica operazione i due processi in modo che l'ignaro e spesso imprepa-

rato destinatario possa concludere la sua operazione in un'unica seduta.

E non ha neppure senso parlare prima della ribollita senza parlare della zuppa di magro da cui tutto ha origine e che rappresenta la base su cui effettuare poi l'ultimo intervento. Gli ingredienti della zuppa di magro erano scelti, nella miserrima economia contadina di un po' decenni fa, con un procedimento di negazione che è esattamente il contrario di quello, di addizione, che noi adoperiamo oggi quando andiamo a fare la spesa; si metteva nella minestra tutto quello (era comunque sempre poco) che non si voleva sprecare, ma che non si sarebbe potuto utilizzare in altro modo; non si andava a cercare qualche cosa che non c'era, ma si faceva solo in modo di poter valorizzare quello che non si voleva buttare via. E fra le cose che non si doveva assolutamente buttare via ce ne era una preziosissima: il pane; gettare il pane era addirittura peccato. Forse per questo non c'è e non ci può essere una vera ricetta per la zuppa di magro, perché ogni volta, la situazione contingente era diversa e quindi il procedimento si doveva in qualche modo sempre adattare.

Quando è nata la zuppa di magro....; ma quando è nata? Non si sa, ma sicuramente c'è sempre stata da quando c'è stato il fuoco e dei recipienti in grado di poter cuocere dei cibi e quindi è inutile andare ad attribuirle una sicura data di nascita.

Quando è nata la zuppa di magro, dicevo prima, e mi riferisco qui a quella civiltà contadina che per mia fortuna ho potuto conoscere di sfuggita da bambino e che faceva riferimento, in Toscana, alla organizzazione agricola della mezzadria, certamente non c'erano i negozi dove andare a comprare gli ingredienti di volta in volta occorrenti, non c'erano i supermercati, non c'erano i frigoriferi e i congelatori e soprattutto ... non c'erano i soldi per acquistare cose da mangiare; quello che si mangiava, in genere, salvo poche eccezioni, faceva parte di quella organizzazione spicciola familiare che poi in

tempi moderni, abbiamo classificato con il termine asettico di auto – consumo.

C'era l'orto che produceva vegetali da mangiare, c'era il pollaio che era la riserva di proteine, soprattutto uova e qualche volta polli e galline, c'era il porcile con il maiale al quale si faceva la festa, povera bestia, nel tempo di Natale, ma che dispensava con le sue carni conservate, calorie proteiche e grasse per tutto l'anno; c'era poi il forno che veniva scaldato una volta la settimana per fare ... il pane, quel pane bianco e sciocco, che era l'alimento principale per tutti: se il pane si faceva una volta alla settimana, quando andava bene, era inevitabile che dopo quattro, cinque o sei giorni fosse: "pane duro". A questo proposito comunque c'è da fare una precisazione: si trattava di pane a lievitazione naturale, che in genere rimane molto più morbido di quello che conosciamo noi quasi sempre lievitato con il lievito di birra.

Ma veniamo alla nostra zuppa di magro, che veniva confezionata sempre con il pane "posato" come si diceva allora e con il pane avanzato. Il pane non si buttava via e quindi anche dei piccoli pezzetti avanzati tornavano utili per la nostra zuppa; di volta in volta si mettevano in un sacchetto di tela e si ritiravano fuori al momento della preparazione. Ma in cosa si inzuppava il nostro pane e con cosa veniva condito? Semplice, con un abbondante brodo vegetale fatto con tutti i possibili vegetali commestibili a disposizione e con una qualche proteina anche questa avanzata. Si trattava a volte della cotenna di maiale, che non si mangiava insieme al prosciutto o al rigatino, ma che si conservava perché potesse insaporire la minestra e rilasciasse nel brodo anche quel po' di grasso che le era rimasto attaccato. Spesso poi in ogni casa veniva conservato per queste occorrenze un "conditoio", che altro non era che l'osso tolto dal prosciutto che veniva fatto bollire ogni volta, sempre lo stesso osso, nel brodo destinato alla nostra zuppa. È chiaro che ... bolli oggi, bolli domani, al nostro conditoio rimaneva la forma dell'osso, ma di grasso attaccato neanche l'ombra. Funzionava comunque come un effetto "placebo" e se in cottura insieme alle verdure c'era stato anche l'osso la minestra era di certo più buona.

Le verdure erano quelle che si potevano trovare in inverno, davvero poche cose: un pugno di fagioli secchi estratti dal ballino di tela in cui erano stati riposti alla fine dell'estate, una cipolla sfilata dalla treccia attaccata alla trave, qualche patata col pinzo conservata sul tavolato del solaio, e poi, facendo un giro nella desolazione dell'orto, qualche costa di sedano vernino, delle foglie di bietola, e soprattutto un bel po' di foglie di cavolo, di quel cavolo nero resistente al freddo, con le foglie croccanti e saporite. Si staccavano solo le foglie più grandi, quelle basse, mentre si lasciavano in cima alla pianta quelle più piccole che riuscivano a tenerla in vita e che poi sarebbero cresciute, per essere a loro volta messe in pentola con la prossima zuppa. Dall'orto, poi, non bisognava dimenticare di cogliere dal cespuglietto bagnato di brina un mazzettino di odoroso peperino.

Da tutta questa descrizione si può capire allora che la nostra zuppa di magro nasce dalla intelligente ed accorta cultura del bisogno, e non di certo da quella stupida e cialtrona dello spreco. E si badi bene che si è detto cultura del bisogno e non bisogno "tout court"

A causa del fatto che oggi nella nostra società "consumista" ci sembri di avere tutto, non abbiamo più questo tipo di cultura del bisogno e allora senza questa concezione diventa a volte difficile anche saper preparare una comunissima zuppa di magro; sembra strano, ma siamo arrivati all'assurdo che l'assoluta mancanza di una qualche specie di privazione, ci faccia mancare le categorie mentali per poter mettere in atto, sulla base di un canovaccio antico, una preparazione di volta in volta personale a seconda delle situazioni contingenti. E allora, tutti a cercare a destra e a manca la "vera" ricetta della "vera" ribollita. Di fronte a queste richieste le risposte non si fanno attendere e le ricette si trovano dappertutto, magari insieme a qualche pubblicità: basta, per esempio, cercarle su Internet e poi andare a ... saccheggiare il supermercato. Bisogna però sempre pensare che la nostra cucina di casa non deve essere un asettico laboratorio di chimica, ma un luogo sereno dove possiamo esprimere anche tutta la nostra intelligente fantasia; se lo faremo ci farà bene, e non solo al palato. PITINGHI