
La ricetta della zuppa di cavolo

Ovvero: la rivelazione della "ribollita"

In ogni ricetta di cucina che si rispetti per prima cosa si dà la lista degli ingredienti con la maggior precisione possibile in funzione dei commensali e quindi si dice, per esempio: "Per quattro persone occorrono ..." e poi si mette un elenco di varie cose e per ognuna di queste si specifica anche la quantità.

Ma come si fa a fare questo se si deve scrivere una ricetta che non esiste come la ricetta della zuppa di cavolo? Anche il nome di questa pietanza è ambiguo: c'è chi la chiama zuppa di cavolo, come l'abbiamo chiamata noi, chi invece zuppa di magro o zuppa di pane, ma spesso si chiamava anche minestra, sia di cavolo, che di pane; dipendeva dalla zona o dal contesto familiare, ma poi alla fine era sempre la stessa cosa ... oppure ... forse non era mai la stessa cosa, perché ogni volta, forse per un particolare o per un altro, qualche cosa cambiava e allora, anche nella stessa famiglia, anche se confezionato dalla stessa massaia, ogni volta questo piatto era diverso, com'era diverso da famiglia a famiglia. Però non ci si badava, non si facevano mille filosofie di sapori e di profumi; la fame livellava spesso tutti i gusti e le preferenze.

Il fatto è che la zuppa di cavolo era, nella famiglia contadina, il piatto principale della stagione invernale, anzi spesso era l'unica pietanza che si metteva in tavola e allora non si poteva neppure scegliere di cucinarlo o di non cucinarlo, perché alternative non ce n'erano. Così succedeva che si doveva sempre fare e quindi se un ingrediente mancava, se ne faceva a meno, oppure si sostituiva con qualche cosa di vagamente analogo; di certo non c'era la possibilità di prendere la macchina e fare una corsa al supermercato. E allora questa pietanza dai mille nomi diversi si faceva con quello che c'era a disposizione in quel momento, cercando sempre e comunque di ottenere il massimo del risultato; poteva capitare che a volte fosse un po' meno condita di altre, a volte con un sapore prevalente a causa dell'abbondanza di un particolare ingrediente,

mentre altre poteva raggiungere un equilibrio di sapori più omogeneo, ma, come si è già detto, spesso la fame non dava neppure il tempo di rendersi conto del gusto prima che il piatto fosse completamente vuotato.

Ma insomma al di là di tutte queste filosofie ci possiamo provare a ricostruire se non altro lo schema, l'ossatura della ricetta della zuppa di cavolo (per intenderci chiamiamola così).

Intanto il primo ingrediente era il pane. Non occorre un pane speciale o un pane particolare, ma l'unico pane che si poteva trovare, quello che si aveva in casa, quello che si era cotto nel forno diversi giorni prima, quello impastato nella madia con il lievito che si era conservato dall'impasto precedente. Era pane posato di diversi giorni, duro insomma, con la mollica salda e spugnosa e con mille piccoli buchi fitti, fitti. Si doveva tagliare a fette sottili che si mettevano in attesa nei tegami di coccio. A questo pane tagliato apposta si aggiungeva anche quel pane che fortuitamente fosse avanzato e che era stato conservato.

Un altro ingrediente fisso erano i fagioli. I fagioli dovevano essere già stati cotti in precedenza. Anche per cuocere i fagioli si dovevano compiere varie operazioni preliminari: prima fra tutte: pulirli; forse oggi nessuno se lo ricorda più, ma i fagioli si dovevano pulire prima di cuocerli, perché insieme ai fagioli potevano essere andate a finire nel ballino che li conservava anche molte impurità dell'aia dove erano stati battuti: soprattutto sassolini.

Me lo ricordo sempre: la mia nonna mi diceva: "vieni, nini, aiutami a pulire i fagioli, te che hai l'occhi boni". Si pulivano prendendone un pugno per volta in una mano e stendendoli sul tavolo di marmo, poi si toglievano le piccole impurità che vi si trovavano e poi i fagioli puliti si mettevano "a mollo" per qualche ora prima di metterli a cuocere. I contadini li lasciavano nel forno del pane, mentre si raffreddava, per una notte intera; al mattino trovavano i fagioli cotti.

Un altro ingrediente fondamentale per la zup-

pa di cavolo è naturalmente il cavolo. In genere, specialmente in inverno, con il freddo, era preferito il cavolo nero, quello con le foglie lunghe di un verde talmente cupo, che sembra davvero nero. Il cavolo nero era una pianta che si allevava nell'orto, nel senso che se ne consumavano in genere solo le foglie più grandi e più vecchie, ma si lasciavano quelle più giovani per far sopravvivere la pianta. Si coglievano queste foglie di cavolo alle quali veniva tolta la venatura centrale di consistenza legnosa. Era questa una semplice operazione, per la quale, però, occorreva un minimo di abilità: si prendeva il picciolo in una mano e poi si facevano scorrere il pollice e l'indice dell'altra mano lungo i margini della venatura separandola quindi dai due lembi della foglia. Quando il cavolo nero non c'era si potevano usare anche altri cavoli, che comunque rappresentavano sempre un ripiego. Per esempio spesso si adoperavano le grandi foglie dei cavolfiori, oppure quelle del cavolo rasagnino, una specie di cavolo "cappuccio" ma con le foglie più sottili che oggi, comunque non è più molto coltivato.

Occorrevano poi le verdure per il soffritto; per questo scopo c'era la cipolla che si poteva conservare, poi il sedano vernino e a volte, quando c'era, un po' di carota, ma spesso non c'era. Nel soffritto poi si mettevano anche le "cotenne" del rigatino o della spalla di maiale che si erano appositamente conservate.

Poi c'erano le altre verdure "jolly", quelle che di volta in volta potevano essere fortuitamente disponibili, ma non era detto che ci dovessero essere tutte e neanche erano specificate le proporzioni; un elenco approssimativo potrebbe essere questo: zucca gialla, bietola, patate, erbe di campo (quelle che si trovavano), e poi anche magari le foglie esterne dei finocchi (quelle più dure).

Ci voleva anche un po' di conserva di pomodoro, quella che si era fatta d'estate e che si conservava nella pentola di coccio e un bel mazzetto di peperino, quell'erba odorosa di cui ce n'era sempre una piantina nell'orto e che poi altro non era che timo.

A questo punto siccome si cucinava con il fuoco del grande camino, che chiamavano però tutti "focarile" le varie operazioni si facevano in un paiolo di rame attaccato alla catena

e il nostro brodo di verdure cuoceva lì dentro. Dopo aver fatto il soffritto si aggiungeva il cavolo tagliuzzato e ancora bagnato, la bietola le patate la zucca e tutto quello che avevamo deciso di mettere nel nostro brodo fatto tutto di verdure, con l'unica esclusione di quel po' di cotenne che si erano aggiunte al povero soffritto. Non bisognava dimenticarsi del peperino. Si mettevano anche due bei cucchiari di conserva di pomodoro, che era salatissima, perché non andasse a male e di questo fatto occorreva tener conto per salare il brodo. L'importante era che il brodo fosse molto abbondante e quindi si aggiungeva acqua fino a quando si riteneva che fosse necessario, lasciando tutto sul fuoco del camino addirittura per ore. Si aggiungevano anche, verso la fine del processo, i fagioli già cotti con il loro brodo. Questa aggiunta dava spessore e sapore al composto. Quando tutto era cotto, anzi anche un po' stracotto, con tutte le cautele del caso si toglieva il paiolo dal fuoco e il brodo si versava sulle fette di pane che attendevano nei tegami di coccio. Il pane spariva in quel lago di brodo e sembrava che non dovesse più ricomparire, però poi tutto si asciugava e il composto tornava nuovamente solido tanto che spesso bisognava aggiungere ancora brodo e verdure.

Per mangiarla questa minestra bisognava aspettare che il pane si inzuppasse bene e si insaporisse in maniera omogenea; così si teneva in caldo "sul canto del fuoco" e si aspettava ...l'ora di desinare, quando ci si sedeva a tavola sempre con una fame da lupi. I contadini la mangiavano con il cucchiaino in una mano e con uno spicchio di cipolla cruda da mordere nell'altra. È vero che la minestra avanzata si riscaldava il giorno dopo e poi si poteva anche chiamare "ribollita", ma era molto difficile che avanzasse.

Ed ora una notazione "a posteriori", una considerazione e un avvertimento per tutti coloro che, entusiasti, si riempiono la pancia di zuppe di cavolo e ribollite turistiche nei ristoranti tipici di ogni parte della Toscana e del mondo: "diffidate se nella zuppa trovate verdure estive come piselli, fagiolini, zucchine o peggio che peggio peperoni e melanzane" in questi casi siamo di fronte al reato di falso ideologico e truffa aggravata. PITINGHI