

A pranzo con Babette

Le ricette di Karen Blixen

Allegra Alacevich

Il leone verde

A mia zia Luciana

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: disegno di Allegra Alacevich

Disegni: Allegra Alacevich

Revisione ricette a cura di Roberto Marongiu

Avvertenza: “Il pranzo di Babette” (in tondo, con le virgolette) si riferisce al film; *Il pranzo di Babette* (in corsivo) al racconto.

I brani citati sono tratti da:

Karen Blixen, *Capricci del destino*, Milano, Feltrinelli, 1992.

ISBN: 978-88-87139-50-1

© 2003, 2021

Il leone verde Edizioni

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Introduzione

*È il destino! Alla fine c'è probabilmente qualcosa per
ogni individuo a cui egli non può rinunciare...
La vita ne è il prezzo.¹*

Isak Dinesen non è un nome evocativo. Il suo volto affilato dai grandi occhi neri, le orecchie dall'attaccatura bassa e le lunghe dita affusolate forse già di più, ma non poi molto. Eppure i libri nati dalla sua penna sono fatti di parole che lasciano il segno, parole eterne, dal fascino un po' triste a volte e profondo; forse perché ognuna di loro è il frutto di un ricordo vivido ripercorso con nostalgia – riflessione su e di una fetta di vita vissuta in tutta la sua pienezza, fatta di balzi e fughe, di rinnovamenti. Di un'esistenza che al declinare dei quarant'anni mutò in modo repentino e totale.

È infatti nel 1931 che Karen Blixen, scrittrice che più volte pubblicò sotto le mentite spoglie maschili di Isak Dinesen (ma anche sotto quelle immaginarie di Tania Blixen e Pierre Andrézel), costretta a lasciare l'amatissima Africa a causa del crollo del mercato del caffè, torna a vivere nella casa di famiglia di Rungstedlund, in Danimarca. Amministratrice di una piantagione nei pressi di Nairobi per ben diciassette anni,

¹ Frase tratta dal film "Il pranzo di Babette" di Gabriel Axel (1987).

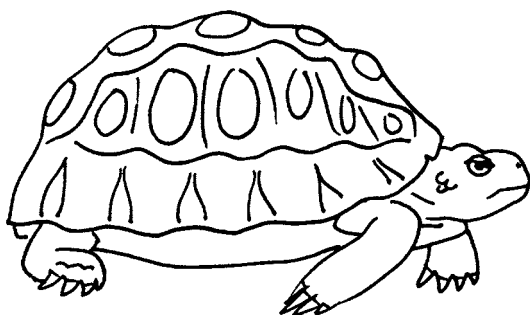
sogno d'amore condiviso inizialmente con il marito infedele Bror von Blixen-Finecke – da cui divorziò nel 1921 – e poi con l'amato Dennis Finch Hatton (che morì in un incidente aereo proprio nel 1931), ma portata avanti da sola, coraggiosamente, per più di un decennio, ella è costretta dagli eventi a cambiare completamente vita; rientrata nella terra d'origine, incomincia a fare qualcosa che prima di allora non l'aveva mai coinvolta più di tanto, se non per l'elaborazione di lettere di circostanza: scrive.

Misteriosa creatura del nord paragonata a Gretha Garbo (alla quale si pensò come protagonista per una trasposizione cinematografica de *La mia Africa*), donna tanto ricca di talento – nel 1954 Hemingway affermò che il premio Nobel a lui consegnato avrebbe dovuto essere assegnato a “Dinesen” – quanto sfuggente, ella compose romantiche ballate, racconti mirabilmente ornati, resi personali da un autobiografismo tanto aristocratico quanto fatto di piaceri semplici; dietro uno snobismo elegante, Karen Blixen nascose uno spirito brillante e ironico, una personalità “più complicata, variegata e profonda” di quanto non si possa sospettare (Eugene Walter, *Intervista con Karen Blixen*).

Dall'infanzia amara (perse il papà quand'era poco più che una bambina), popolata dai miti delle fiabe che il padre Wilhelm Dinesen le raccontava, alla blasonata gioventù africana e alla maturità fatta di viaggi più mentali che fisici affidati alla scrittura, fino alla morte che la storia vuole dolorosa – e dovuta a una malattia trasmessale dal marito –, ella visse una vita affascinante e piena. La sua esistenza fu un intrecciarsi di

importanti relazioni sociali e di viaggi, popolata da un pubblico adorante e dai personaggi biblici, epici e fantastici – delle leggende, delle favole di Andersen, de *Le Mille e una notte* – che sempre le fecero compagnia.

Abituata fin dalla nascita ad avere tutto, capì ben presto di trovare soddisfazione non nell'avere, ma nell'essere; non nella quantità, bensì nella qualità, come dimostrano le descrizioni minuziose dei suoi scritti. Karen Blixen fece del quotidiano un campo di studio e di piacere.



Il pranzo di Babette: ricette

Preambolo

È doveroso sottolineare che queste ricette, siccome sono legate a un tempo e a una cultura lontani, possono suscitare una certa impressione, soprattutto nelle persone molto sensibili e in coloro che non mangiano carne.

Certe sequenze del film sono d'altronde considerate da molti disgustose: la scena in cui Tita uccide la quaglia e l'episodio nel quale il generale gusta con particolare compiacimento la testa dello stesso volatile ormai cucinato – in particolare – sono state accompagnate da manifestazioni di repulsione e di riprovazione. Io stessa non potrei mai mangiare un piatto a base di tartaruga e avrei difficoltà a divorare della selvaggina!

Pur rispettando ogni lettore e considerando che la cultura vegetariana è destinata ad avanzare sempre di più, per l'onore del vero riportiamo tutte le ricette del Pranzo nella loro versione originale; tuttavia per accontentare tutti proponiamo, quando possibile, ricette a base di ingredienti alternativi.

ZUPPA DI TARTARUGA "LUISIANA"

L'unico posto dove è sempre possibile gustare questo piatto è nei ristoranti di New Orleans, per esempio "Brennan's".

Ingredienti (per 15 persone)

per la carne:

1/2 kg scarso di carne di tartaruga

900 ml di acqua

2 foglie d'alloro

2 cucchiaini di pepe di cayenna

2 cucchiaini di sale

2 gambi di sedano

4 spicchi d'aglio

1 cipolla

semi di coriandolo, grani di pepe e gusti (basilico, maggiorana, rosmarino e timo) a piacere

per il brodo:

1 e 1/2 tazza di burro

2 tazze di porri, solo la parte bianca, a pezzetti

1 e 1/2 tazza di farina

1/2 tazza di purea di pomodoro

1 tazza di sherry

1/2 tazza di salsa worcestershire

3 uova sode a pezzetti

1/2 tazza di prezzemolo sminuzzato

il succo di 1/2 limone

In una capiente casseruola, mettere la carne a bollire. Schiumare fino a quando il liquido non diventa limpido. Aggiungere i restanti ingredienti per la carne, ridurre il fuoco, coprire e far cuocere fino a quando il brodo non diventa profumato (almeno 2 ore).

Filtrare e mettere il brodo in frigo. Rimuovere la carne dalle ossa, tagliarla a cubetti e farla raffreddare. Eliminare tutti gli altri elementi solidi.

Per il brodo:

In una grande pentola, far sciogliere il burro a fuoco lento e aggiungere i porri; cuocere lentamente fino a quando i porri non diventano trasparenti. Aggiungere la farina e mescolare fino a quando non si rapprende, dopo di che versare nella pentola la purea di pomodoro e cuocere il tutto per altri 5 minuti.

Togliere dal brodo di tartaruga ogni altro grumo di grasso formatosi e aggiungerne 10 tazze nella pentola con i porri e il pomodoro, insieme allo sherry e alla salsa *worcestershire*. Far cuocere per 15 minuti. Aggiungere la carne di tartaruga e le uova e far cuocere lentamente per 12 minuti. Aggiungere il prezzemolo e il succo di limone e servire.

La zuppa si conserva perfettamente.

Variazione vegetariana: al posto della carne usare la stessa quantità di funghi.

Chi non vuole utilizzare alcolici per la ricetta, aggiunga ai funghi una mela a pezzetti e una pera e sostituisca allo sherry dell'aceto.

I vini

Il libro e il film “Il pranzo di Babette” propongono numerosi vini come accompagnamento ideale dei piatti serviti, tuttavia se davvero bisognasse seguire tali consigli il pranzo diventerebbe costosissimo e davvero frastornante. Quindi occhio al portafoglio e a non ubriacarvi! Ridurre la spesa e il tasso alcolico è possibile senza per altro diminuire la piacevolezza del banchetto.

L'*Amontillado* è una varietà *dèmi-seche* dello Sherry, un forte vino spagnolo (vol. alc. 19°). È facile da reperire e non troppo caro per un'occasione speciale. È da servire con il brodo di tartaruga o il *consommé à la Royale*.

Lo champagne che segue il vino spagnolo dovrebbe essere possibilmente un *Veuve Clicquot* d'annata (non c'è un anno preferibile, dipende dalle possibilità e dal gusto del cuoco) oppure uno champagne non d'annata, ma di alta qualità. Questo vino può accompagnare sia i *blinis* che le quaglie, tuttavia l'ideale per gustare questi volatili sarebbe un *Bordeaux* o un *Cabernet*.

Dopo i piatti forti del pranzo, si raccomanda un'insalata: perfetta quella di foglie miste, condita semplicemente con olio, aceto e sale. Da accompagnare ad un bicchiere di acqua.

Un sontuoso pasto comprende anche la frutta: si raccomanda quella di stagione, preceduta da un piatto di formaggio da gustare con un *sauterne*, un *Beerenauslese* o un buon Porto. I vini dolci che accompagnerebbero giustamente il babà non sono contemplati nel libro: a questo punto, sarebbe utile non consumarne alcuno!

Alla fine del pasto Babette serve del brandy: meglio schivarlo limitandosi a bere semplicemente del caffè.

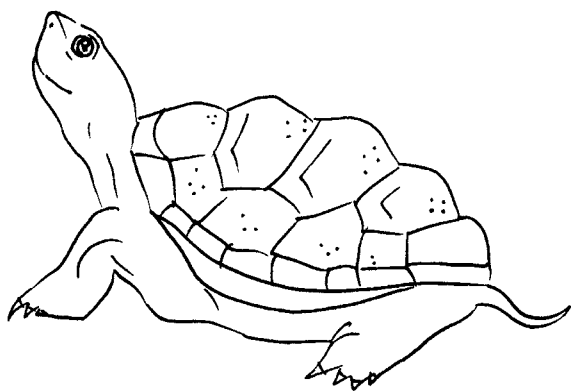
Il pranzo di Babette o il pranzo di Taillevent?

“Il pranzo di Babette” è un banchetto in perfetto stile francese: dalla preparazione delle pietanze a base di cibi rigorosamente giunti dal paese natale di Babette, attraverso l’accurato modo di imbandire la tavola e di servire, fino alla presentazione dei piatti rigorosamente accompagnati da vini per lo più francesi, è chiaro che la “chef” parigina segue le regole più tradizionali della cucina della propria terra.

Il piatto centrale del convito in particolare, le *cailles en sarcofage*, sembra sia stato ideato dal primo e inimitabile grande cuoco che la Francia abbia avuto: Guillaume Tirel. Autore del “Viander” (titolo che significa letteralmente “rendere la vita un diletto”), il più antico trattato francese di cucina, Guillaume Tirel in arte “Taillevent” – in memoria del soprannome che gli avevano dato quand’era un semplice apprendista – riscosse a corte consensi e privilegi, al punto da essere sepolto come un cavaliere e raffigurato con tanto di stemma. Nella lunga storia dell’arte culinaria, è il primo cuoco di professione di cui si conserva memoria; “Maestro” di una schiera di cuochi, visse fra il 1312 e il 1395 circa.

I piatti ideati da Taillevent, sono tuttavia molto complicati e forse poco attinenti a Karen Blixen, che

invece – essendo originaria di Rungsted, cittadina non lontana da Copenaghen – doveva avere una certa qual familiarità con la cucina danese.



Indice delle ricette

Antipasti

<i>Smorrebrod</i> al salmone (perfetto anche come piatto unico)	62
<i>Smorrebrod</i> variegati (perfetto anche come piatto unico)	63
Paté di fegato	73
Aringhe al ginepro	74

Primi

Zuppa di tartaruga "Luisiana"	38
<i>Consommé à la royale</i> e variazioni sul tema	40
Minestra di pallottole	64
<i>Gule ærter</i> (perfetto anche come piatto unico)	65

Secondi

<i>Blinis demidoff</i>	43
<i>Cailles en sarcophage</i>	45
Piatto di mezzo alla danese	66
Salmone marinato alla danese (perfetto anche come antipasto)	68
Filetti di sogliola alla danese	69

Dolci

Babà al rhum	47
Mele cotte alla danese	70
<i>Rodgrad</i>	72

Indice

INTRODUZIONE	5
CHI È BABETTE	8
IL PRANZO DI BABETTE: RICETTE	37
LA CUCINA DANESE	51
INDICE DELLE RICETTE	76

Finito di stampare
nel mese di Gennaio 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)