

Gabriele Di Luca

Pagine ritrovate. Tenero è il tacchino

Francis Scott Fitzgerald, *I taccuini*, Torino, Einaudi, 1980

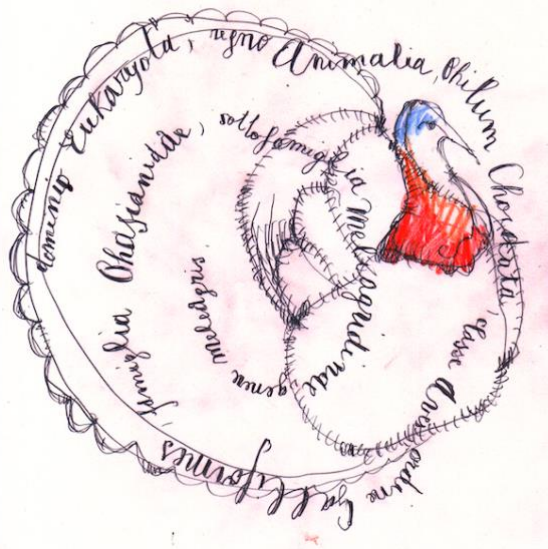


illustrazione di Roberto Abbiati

Nel 1945, cinque anni dopo la morte di F. Scott Fitzgerald, il critico e scrittore Edmund Wilson pubblicò una raccolta di testi inediti – lettere, appunti, saggi – dell'autore del *Grande Gatsby* e di *Tenera è la notte*. La frantumaglia fu intitolata *The Crack-Up*, espressione curiosa, tanto che può significare sia un esaurimento nervoso che uno scoppio incontrollato di ilarità. All'esaurimento nervoso potrebbe senz'altro far cenno la particolare condizione di prostrazione in cui, agli inizi degli anni Trenta (periodo al quale risalgono questi scritti), versava lo scrittore in seguito alla malattia della sua compagna, Zelda, e a una crisi di creatività. Lo scoppio di ilarità, invece, ci coglie leggendo alcuni frammenti incastonati nel magmatico tessuto delle annotazioni che compongono il libro postumo. Tra questi, spicca uno strampalato ricettario (*Turkey Remains and How to Inter Them – With Numerous Scarce Recipes*), una sorta di grottesca satira sul *Giorno del Ringraziamento* e la sua icona gastronomica, che vi proponiamo nella traduzione pubblicata qualche anno fa da Einaudi (Francis Scott Fitzgerald, *I taccuini*, Torino 1980, pp. 191-194). Un'altra storia, molto meno ilare, evidenzia la relazione tra la famiglia Fitzgerald e il semi-volatile protagonista di questa sezione. A quanto pare, dalla metà del 2003 al settembre del 2014, nel *Battery Park* di *lower Manhattan* si aggirava un tacchino selvatico (l'unico della metropoli) al quale venne dato proprio il nome di Zelda. Anche Zelda Sayre Fitzgerald, verso la fine della sua vita, era solita infatti vagare per lo stesso parco in preda ai suoi frequenti tormenti psichici. L'animale, si racconta, riuscì a sopravvivere persino

all'uragano Sandy, abbattutosi sulla città nell'autunno del 2012. Morì però due anni dopo, ammazzato da una macchina.

*Gli avanzzi di tacchino e come farli entrare in molte ricette rare*, di F. Scott Fitzgerald

In questa stagione a vacanze finite, i frigoriferi della nazione sono strapieni di larghe masse di tacchini, la cui vista si pensa possa dare ad un adulto un attacco di vertigini. Sembra quindi il momento giusto per fornire ai proprietari il beneficio della mia esperienza di buongustaio, per l'utilizzazione del materiale in sovrappiù. Alcune ricette sono rimaste in famiglia per generazioni. (Questo capita generalmente dopo che si è prodotto il rigor mortis). Sono state raccolte per anni, da libri di vecchi cuochi, diari ingialliti dei Padri Pellegrini, cataloghi postali, borse da golf e pattumiere. Non ce n'è una che non sia stata provata e assaggiata; ci sono delle teste di pietra in tutta l'America per provare il fatto.

Bene, si parte:

*Cocktail di tacchino*

Ad un tacchino grasso aggiungete un gallone di vermouth e una damigiana di amaro angostura. Scuotete.

*Tacchino à la Française*

Prendete un grosso tacchino stagionato, ammorbiditelo di burro e imbottitelo con vecchi orologi, catene e carne di scimmia. Procedete come per il budino alla crema.

*Tacchino con acqua*

Prendete un tacchino e una padella d'acqua. Scaldate quest'ultima fino al punto di bollitura e mettetela nel frigorifero. Quando si è congelata affogatevi il tacchino. Mangiate. Preparando questa ricetta è meglio tenere a portata di mano alcuni panini al prosciutto nel caso non riesca.

*Tacchino mongolo*

Prendete tre salami ed un grosso scheletro di tacchino, dal quale siano state tolte le penne e le interiora. Disponeteli sulla tavola e chiamate qualche mongolo del vicinato che vi insegni come continuare.

*Mousse di tacchino*

Togliete i semi da un grande tacchino prono, stando bene attenti a togliere le ossa, la carne, le penne, il sugo ecc. Gonfiatelo con una pompa da bicicletta. Montatelo in stile avvenirista e appendetelo nell'entrata.

*Tacchino rubato*

Allontanatevi in fretta dal mercato e se venite accostati osservate con una risata che vi è appena volato fra le braccia e che non ve ne siete accorti. Poi lasciate cadere il tacchino nel chiaro d'uovo; bene, comunque, tagliate la corda.

*Tacchino à la crème*

Preparate la crema un giorno prima o anche un anno prima. Allungate con questa il tacchino e cuocetelo per sei giorni in una fornace rovente. Avvolgete il tacchino in carta moschicida e servite.

*Tacchino tritato*

Questa è la delizia dei conoscitori della bestia della festa, ma pochi capiscono veramente come si fa a prepararla. Come l'aragosta, deve essere tuffato vivo nell'acqua bollente fino a

che diventi lucente, rosso o viola o qualche altra cosa, allora prima che il colore impallidisca piazzatelo in una lavatrice e lasciate che girando si cuocia nel suo sugo finché continua a roteare. Solo allora è pronto per essere tritato. Per tritarlo prendete un grosso utensile affilato come una lima per unghie, o, se non ne avete una sottomano, una baionetta andrà bene, e addosso! Tritatelo bene! Legate quello che rimane con filo interdentale e servite.

E adesso arriviamo al vero aristocratico piatto di tacchino:

#### *Tacchino con penne*

Per prepararlo sono necessari un tacchino e un cannone a polvere per obbligare la gente a mangiarlo. Arrostito le penne e imbottitelo con scope di saggina, vecchi abiti, qualunque cosa riusciate a trovare. Poi sedetevi e lasciatelo bollire. Le penne devono essere mangiate come carciofi (e questo non deve essere confuso con l'antica usanza romana di solleticarsi la gola).

#### *Tacchino à la Maryland*

Portate un tacchino grasso da un barbiere e fatelo rasare, o se è una femmina fatele fare un lavaggio e un massaggio facciale. Poi, prima di ucciderlo imbottitelo di giornali vecchi e mettetelo ad appollaiarsi. Può essere servito caldo o crudo generalmente con un sugo di olio minerale e alcool detergente. (Nota: Questa ricetta mi è stata data da una vecchia cuoca negra).

#### *Tacchino avanzato*

Questa è una delle ricette più utili, perché pur non essendo "chic" ci insegna che cosa fare di un tacchino dopo la festa e come ottenerne il massimo rendimento. Prendete gli avanzi, o, se sono stati consumati, i vari piatti sui quali è stato posato il tacchino o le sue parti, ammorbiditeli per due ore con latte di magnesia. Imbottiteli con naftalina.

#### *Tacchino con salsa al whisky*

Questa ricetta è per quattro persone. Prendete un gallone di whisky e lasciatelo invecchiare per parecchie ore. Poi servite lasciando un quarto a ciascun ospite. Il giorno dopo aggiungete il tacchino a poco a poco, continuando ad agitare e ammorbidire con burro e grasso.

#### *Per matrimoni o funerali*

Prendete un certo numero di scatolette bianche come quelle che vengono usate per la bomboniera della sposa. Tagliate il tacchino in piccoli cubetti, arrostitelo, imbottitelo, uccidetelo, bollitelo, cuocetelo al forno e mettetelo allo spiedo. Ora siamo pronti per cominciare. Riempite ogni scatola con una certa quantità di dado da brodo ed ammonticchiatele a portata di mano. Quando il liquido cola, sino all'arrivo degli ospiti, si aggiunge il tacchino preparato. Le scatole legate delicatamente con nastri bianchi vengono piazzate nelle borsette delle signore, o nelle tasche degli uomini.

E adesso penso che abbiamo parlato abbastanza di tacchini. Spero di non vederne o di non sentirne parlare sino a... vediamo, sino all'anno venturo.

Avanzo: Mettete il tacchino vivo nella scatola del ghiaccio finché è del tutto duro, ecc.

### **Bibliografia**

[https://www.vice.com/en\\_us/article/d7k7gk/f-scott-fitzgeralds-guide-to-thanksgiving-leftovers-is-brilliant](https://www.vice.com/en_us/article/d7k7gk/f-scott-fitzgeralds-guide-to-thanksgiving-leftovers-is-brilliant)

Sulla relazione tra Zelda e Francis Scott Fitzgerald si veda il bel libro di Pietro Citati, *La morte della farfalla*, edito da Adelphi: <https://www.adelphi.it/libro/9788845931253>