

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. Arrostiti 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 scatole 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

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>