

Salse antiche

Tratto e adattato da V. Buonassisi, *La grande cucina italiana e le sue salse*, A. Vallardi

Le 39 salse sono tratte da testi che vanno dal XIV al XIX secolo. Sono, nell'ordine, di: Anonimo Veneziano, Maestro Martino, Cristoforo da Messisburgo, Vincenzo Corrado, Giovan Felice Luraschi, Ippolito Cavalcanti.

Queste ricette si ritrovano, nella versione originale, nelle singole opere di questi autori; o riportate nell'opera preziosa, in due volumi, «Arte della cucina», a cura di Emilio Faccioli, edita dal Polifilo.

Nel gruppo scelto non ho considerato, ovviamente, qualche salsa che è rimasta nell'uso, sia pure con cambiamenti più o meno sensibili. Altre salse sono apparse assolutamente troppo lontane dal gusto e dalla pratica moderni: e qui ne riporto solo qualcuna, a titolo di esempio, per dare una idea del gusto, della mentalità del tempo. Infine ce ne sono alcune, il maggior numero, che pur essendo scomparse o quasi dall'uso e dal mondo culinario moderno sono suscettibili, per chi ne avesse voglia e tempo, di confronti e adattamenti; di veri e propri recuperi. Tra esse, alcune portano nomi attuali: ma la distanza dalle ricette moderne è così vistosa che spiega perché appaiono qui con le formule antiche.

In ogni caso, le ricette di questo capitolino storico non sono riportate nelle stesure originarie, ma in rielaborazioni e termini più chiari, per i lettori di oggi. Quando non sono indicate dosi — il che avviene quasi sempre —, è perché non sono indicate nemmeno nei testi originari.

Savore per arrostiti

Pestate insieme nel mortaio nocciole arrostiti spellate, mollica di pane, zucchero, chiodi di garofano, zenzero, cardamomo: diluite questo composto con aceto.

Savore per capponi

Cuocete e pestate assieme carne magra e fegatini di pollo, aggiungendo chiodini di garofano, noce moscata, zenzero; stemperate con aceto e vino bianco, unite poi grasso di arrosto, completate con zucchero.

Savore con zenzero bianco per capponi

Pestate assieme zenzero bianco ben mondato, con spinaci e salvia, unite zucchero, stemperate con agresto¹ e aceto bianco.

Savore all'arancia

Lavate delle belle arance con vino misto a sale, poi tagliatele in quattro, mettetele in un recipiente con altro vino, e unite ancora sale; conservate tenendo il recipiente ben chiuso. Un pezzo di arancia così conservato può dare sapore e aroma a qualsiasi intingolo.

Sambucato

Lasciate a lungo fiori di sambuco in latte di pecora, poi scolate i fiori, che non serviranno più, unite al latte invece uova sbattute: mettete sul fuoco il miscuglio, e fatelo bollire.

Savore gratonato per tutte le carni

Preparate un miscuglio di uova e latte di mandorle, con poco agresto; unite anche qualche spezia dolce, fate bollire il tutto aggiungendo ancora zafferano e raschiatura di botte (tartaro) per ispessire. In diversa versione, potete usare brodo e acqua di rose anziché agresto.

Salsa verde 1 per carni lesse

Pestate assieme prezzemolo, zenzero, chiodi di garofano, cannella, e un poco di sale; stemperate poi tutto con aceto.

Salsa per capretto

¹ Succo d'uva acerba, utilizzato per insaporire salse e vivande.

Pestate nel mortaio carne magra, già cotta, con prezzemolo, menta, salvia, rosmarino e altre buone erbe; anche chiodini di garofano, cannella, pepe; stemperate con aceto.

Salsa di rucola

Pestate assieme rucola, mandorle, uova cotte, zucchero, noce moscata, cannella; stemperate con aceto.

Savore tartaresco

Pestate nel mortaio spicchi d'aglio prima mondati e lessati, mandorle, cannella, zenzero, chiodini di garofano, zucchero e rossi d'uovo; stemperate con aceto. Ottimo sulla porchetta arrostita e altre carni.

Savore per carni arrostiti

Pestate assieme semi di anice, mandorle pelate, zenzero, noce moscata, zucchero; stemperate con aceto.

Savore di gamberi

Lessate i gamberi, ricavate la polpa delle code, pestate e passate il resto. Pestate nel mortaio erbe, rossi d'uovo, mandorle (oppure mollica di pane), stemperate con agresto misto ad acqua, unite ancora spezie, olio, la polpa dei gamberi.

Savore per carni grasse

Friggete rametti di prezzemolo in grasso di maiale (strutto), unite latte di mandorle, rossi d'uovo, zafferano, agresto, spezie varie.

Savore di finocchio

Pestate assieme fiori di finocchi, rossi d'uovo sodi, rosmarino, stemperate il tutto (con agresto, aceto, vino).

Savore camellino

1. Sbollentate, pelate mandorle, macinatele e passatele. Macinate assieme uva passa, cannella, chiodi di garofano, un poco di mollica di pane, unite la polpa di mandorle; infine stemperate tutto con agresto.

2. Abbrustolite qualche fetta di pane, bagnatela nel vino rosso. Pestate uva passa, unite il pane sbriciolato, unite anche vino rosso, sapa² e agresto, oppure aceto. Passate tutto al setaccio, unite ancora cannella e un pesto di chiodi di garofano e noci moscate.

Sartramone

Lessate cipolle, affettatele, friggetele in grasso di maiale (strutto), unite uova sbattute, spezie, chiodini di garofano, zafferano. Lasciate addensare.

Salviata

Pestate abbondante salvia nel mortaio, e raccogliete il succo. Sbattete delle uova, unite questo succo, e potete unire anche formaggio grattugiato. Scaldate in tegame del grasso di maiale (strutto), unite questo composto, mescolate e fate cuocere tutto assieme in modo che sia ben legato.

Sapor bianco

Pelate e pestate delle mandorle, aggiungendo acqua per impedire che ne esca olio, unite man mano mollica di pane, prima tenuta a mollo in agresto, e ancora zenzero bianco, cioè ben mondato. Stemperate questo composto con altro agresto oppure con succo di arance o limoni aggiungendo zucchero per addolcire, e agresto per dare gusto agro; anche altro succo di arance: dosi a gusto per ottenere una salsa più o meno forte, adatta ai lessi.

Salsa di pavone

² Mosto d'uva cotto e concentrato

Appare il termine salsa anziché sapore o sapor, e appare il nome pavone, chissà perché, dato che dal pavone non si prende proprio niente.

Pestate dunque assieme rossi d'uovo sodi, fegatelli di pollo lessati, mandorle abbrustolite; stemperate con aceto o agresto, passate tutto al setaccio, unite cannella, zenzero, zucchero. Versate questa salsa in tegame, per qualche minuto di cottura, in modo che diventi ben calda, aggiungendo ancora una presa di zafferano.

Salsa verde 2

Pestate assieme prezzemolo, biette, altre erbe, con pepe, zenzero, e sale; e potete anche unire al composto foglioline di agli novelli. Stemperate il tutto con aceto forte, passate al setaccio.

Peperata gialla

Abbrustolite qualche fetta di pane. Mettete sul fuoco un composto con vino rosso, vin cotto, e aceto, mettete dentro queste fette di pane, spezzettate, portate a bollore. Passate poi tutto al setaccio, e rimettete brevemente sul fuoco, aggiungendo spezie sia dolci sia forti, tra cui pepe abbondante; e anche una presa di zafferano. Salsa molto usata per il pesce.

Agliata bianca all'antica

Pestate mandorle ben pelate, unite aglio, sempre continuando a pestare, aggiungendo acqua fresca per evitare che esca olio. A questo pesto, unite ancora mollica di pane bianco, prima bagnata nel brodo di carne o di pesce, secondo l'uso che si vorrà fare della salsa.

Agliata paonazza all'antica

La stessa descritta sopra, salvo che la mollica di pane si dovrà bagnare non in brodo ma in succo d'uva, fatto prima bollire e restringere.

Agresto al crescione

Pestate bene il crescione, con un pizzico di sale, poi stemperatelo con agresto vecchio.

Salsa di pampini

Pestate nel mortaio, a stagione, pampini di vite, freschi, teneri, aggiungendo eventualmente fronde di aglio fresco, mollica di pane, e sale. Stemperate con aceto, o agresto; e passate al setaccio.

Agresto col finocchio

Pestate assieme aglio e fiore di finocchio, stemperate con agresto novello; passate al setaccio, eventualmente aggiustate di sale.

Agliata bianca, bruna, verde, gialla all'antica

Pestate assieme gherigli di noci sbollentati e pelati, mollica di pane bagnata in buon brodo, aglio, e sale. Stemperate con brodo di carne, o di pesce, secondo l'uso che ne vorrete fare. In diversa versione potete usare anziché aglio, pepe o zenzero. Per la versione gialla, aggiungete zafferano. Per la versione bruna, usate carrube raschiate, bollite, da cui si ricava la parte polposa che si passa al setaccio, si fa bollire ancora con brodo: e questo composto si aggiungerà alla ricetta base. Per averla anche più scura, si potranno usare polpa di more, o uva nera. Per averla verde, si aggiungerà polpa di erbe lessate e passate al setaccio.

Salsa di acciughe all'antica

Pestate acciughe (non è specificato se fresche o salate) con bottarga, pinoli, capperini, erbe aromatiche, mostacciolo (nella formula originaria, fatta cioè con mosto, farina, spezie); stemperate con aceto rosato (profumato con acqua di rose) e acqua di fiori; passate tutto al setaccio.

Salsa di erbe odorifere

Pestate assieme basilico, anice, maggiorana, timo, pistacchi, mollica di pane bagnata in acqua di fiori, zucchero e spezie, stemperate il miscuglio con aceto rosato (profumato in acqua di rose) e succo di arance; passate al setaccio. Salsa da servire fredda.

Salsa di finocchio

Bollite vino moscatello con semi di finocchio verdi, cedro candito, cannella, zucchero e pepe; passate tutto al setaccio.

Salsa di pistacchi

Pestate i pistacchi, prima sbollentati, con foglie di bietole, cedro candito, zucchero e cannella; diluite con agresto; passate al setaccio.

Salsa di mandorle

Sbollentate e pelate mandorle, pestatele con zucchero, fiori d'arancio canditi, mollica di pane bagnata in acqua di fiori; diluite tutto con succo di limone; passate al setaccio.

Salsa al caviale

Notate che la salsa risale a un tempo in cui in Italia si aveva caviale dallo storione del Po.

Il caviale va pestato con mostacciolo (il biscotto di mosto, farina, spezie), cannella, noce moscata, pepe e miele, tutto stemperato con succo di limone.

Salsa di cotogne

Arrostite le mele cotogne sulla brace, ricavate la polpa, pestatela con uva passa, pepe, cannella, zenzero; diluite con succo d'arancia e vino moscato; fate bollire aggiungendo zucchero; passate infine tutto al setaccio.

Salsa alla mantovana

Con due bicchieri di brodo, fate cuocere, portando a ebollizione, un poco di dragoncello, un poco di cerfoglio, aglio o scalogno pestato, due chiodini di garofano, poco sale, poco pepe, un bicchiere di vino malaga o altro vino, bianco. Fate ridurre, poi passate al setaccio. Salsa consigliata sul pollo arrosto.

Salsa alla anconetana

Preparate un soffritto con lardo tritato, aglio, finocchio, bagnate con vino bianco, unite sugo di carne, aggiustate di pepe e sale. Quando vedete che si è formata una salsa densa, sgrassatela, passate al setaccio. Salsa destinata ad arrosti di maiale e preparazioni di agnello.

Salsa di pomodori all'antica

È quella formulata da Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nel suo libro di cucina napoletana, del 1837. Aprite dunque, dei pomodori maturi; eliminate i semi e l'acquosità interna; lessateli, rimestando sempre perché non si attacchino. Quando vedete che sono disfatti, passate al setaccio. Scaldate in tegame sugna (o strutto) e olio, unite il succo dei pomodori passati, aggiustate di sale e pepe. Salsa adatta, dice l'autore del libro, per pesci, carni, uova, e quel che altro vuoi. Non cita esplicitamente la pastasciutta.

Salsa verde 3

Ancora nella versione del duca di Buonvicino. Lavate, pestate menta e prezzemolo (quantità richiesta: quella che si poteva comprare con due grane, monete dell'epoca); bagnate in aceto mollica di pane (sempre quanta se ne poteva acquistare con due grane), unitela alle erbe, pestate ancora tutto assieme, unite sale e pepe; e ancora aceto, occorrendo, per avere la densità voluta. In versione agrodolce, potete unire anche zucchero.