

Del tacchino

(tratto da: Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, op. orig. 1826)

Il tacchino è assolutamente uno dei più bei doni che il nuovo mondo abbia regalato all'antico. Coloro i quali vogliono sempre saperne più degli altri hanno affermato che il tacchino era noto ai Romani, ch'esso fu messo in tavola per le nozze di Carlo Magno e che a torto si attribuisce ai Gesuiti l'onore di questa saporita importazione. A questi paradossi due cose sono da opporsi:

1. Il nome dell'uccello, gallo d'india, che attesta la sua origine, perché un tempo l'America fu chiamata India occidentale.
2. L'aspetto del tacchino che lo dimostra assolutamente straniero. Un dotto non potrebbe ingannarsi.

Ma benché ne fossi già persuaso, feci sull'argomento molte ampie indagini che risparmiò al lettore e che mi hanno condotto a questi risultati:

- 1) che il tacchino è apparso in Europa verso la fine del secolo decimosettimo;
- 2) che è stato importato dai Gesuiti, i quali ne allevavano una gran quantità ' specialmente in una fattoria ch'essi possedevano nei dintorni di Bourges;
- 3) che di là i tacchini si sparsero a poco a poco sulla superficie della Francia: perciò in molti luoghi e nel linguaggio familiare un tempo si diceva, e si dice anche oggi "gesuita" il tacchino;
- 4) che l'America è il solo luogo dove si trovi il tacchino allo stato selvatico. In Africa non esiste;
- 5) che nelle fattorie dell'America settentrionale, dove il tacchino è molto comune, proviene tanto dalle uova che si fanno covare, quanto dai pulcini che si prendono nei boschi e si addomesticano: perciò sono più vicini allo stato di natura, hanno uno speciale colore di penne e un particolare sapore.

Convinto da tante prove, io sento per i buoni padri gesuiti una doppia riconoscenza: perché essi hanno importato, oltre che il tacchino, la china, che gl'inglesi chiamano la scorza dei Gesuiti. Le stesse ricerche mi hanno insegnato come la razza dei tacchini si sia acclimatata a poco a poco in Francia con l'andar del tempo. Diligenti studiosi mi hanno fatto conoscere che verso la metà del secolo scorso si salvavano appena dieci tacchini su venti, mentre oggi, nelle medesime condizioni, su venti, se ne allevano quindici. Essi soffrono soprattutto per gli acquazzoni. Le grosse gocce d'acqua, spinte dal vento, picchiano sulla loro testa tenera e mal riparata e li uccidono.

Dei tacchinofili

Il tacchino è il più grande e, se non il più fine, almeno, il più saporito dei nostri volatili domestici. Esso ha anche il privilegio di riunire attorno a sé tutte le classi sociali. Quando i vignaioli e i contadini delle nostre campagne vogliono trattarsi bene nelle lunghe serate d'inverno, che cosa si vede arrostitire al fuoco splendente della cucina ove la tavola è apparecchiata? Un tacchino. Allorché l'operaio industrioso, l'artista laborioso riunisce alcuni amici per godere di un riposo tanto più dolce quanto è più raro, qual è il piatto d'obbligo che offre loro? Un tacchino ripieno di salsicce o di castagne di Lione. E nelle nostre riunioni più altamente gastronomiche, in queste adunate scelte ove la politica è costretta a cedere il passo alle dissertazioni intorno al gusto, che cosa si aspetta? che cosa si desidera? che cosa si vede come seconda portata? Un tacchino coi tartufi! E le mie memorie segrete notano che il suo sugo corroborante ha più di una volta rischiarato facce d'illustri diplomatici.

Influsso finanziario del tacchino

L'importazione dei tacchini è diventata la causa di un importante aumento dell'erario e anima un commercio molto considerevole. Con l'allevamento dei tacchini, i fattori pagano più agevolmente le contribuzioni, le ragazze accumulano una dote sufficiente e i cittadini che vogliono acquistare questa carne straniera sono costretti a dare in cambio i loro scudi. In quest'articolo strettamente finanziario i tacchini coi tartufi meritano una speciale attenzione. Io ho qualche motivo per credere che dai primi di novembre alla fine di febbraio si consumano a Parigi trecento tacchini coi tartufi al giorno: in tutto trentaseimila tacchini. Il prezzo ordinario di ogni tacchino così preparato è di almeno venti franchi: totale, settecentoventimila franchi: che è un bel giro di denaro. A ciò bisogna aggiungere una somma eguale per il pollame, fagiani, polli, pernici pure tartufati che si vedono ogni giorno esposti nei negozi di commestibili per il supplizio di Tantalo dei contemplatori i quali hanno la borsa troppo modesta per poterci arrivare.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). *Francese, uomo politico e valente magistrato, scrive un testo di gastronomia dove si alternano meditazioni, pensieri scientifici, ritratti di personaggi e costumi dell'epoca: Physiologie du goût ou Méditations de gastronomie transcendante.*