

LEGGERE  
 DI GUSTO

# Cosa mangiavano i crociati e i pirati?

John Irving

**I**MPERVERSA una moda nel mondo dell'editoria gastronomica. Quella delle antologie di cucina non solo "etnica", ma anche legata a determinati mestieri e contesti storici. Cosa mangiavano i crociati, gli esploratori, i condottieri, e via dicendo?

Questo libro rientra nella categoria, anche se vanta più pretese storiche di altri (spesso semplici assemblaggi di materiali raccolti qua e là), se non altro perché l'autrice è figlia di Michel Le Bris, il noto storico francese della pirateria, la cui premessa è tra gli elementi più godibili di tutto il volume. Per il resto, il libro è quello che ti aspetti. Ricette, spesso genericamente caraibiche, non necessariamente riconducibili al fenomeno della filibusta. L'inevitabile riferimento a ingredienti esotici, stomachevoli per i più schizzinosi: lucertole alla brace, zuppa di scimmia, carne di coccodrillo ("puzza molto di muschio, per via dei ciottoli della grossezza di un uovo che si trovano nel corpo").

Aneddoti divertenti sulle scorribande di un cast di bucanieri dai nomi suggestivi - Basil Ringrose, l'anonimo di Carpentras, Lionel Wafer -, anche se il personaggio più simpatico (e citato) è il prete Padre Labat, dal "formidabile, iperbolico appetito". Interessanti, comunque, sono le sezioni sugli ingredienti autoctoni delle Antille: manioca, patata dolce, banane plantain, l'albero del pane. La bibliografia è impressionante per ampiezza. Divisa in più parti (Testimonianze dell'epoca, Storia degli ingredienti, Libri di cucina, Storia, Romanzi), permetterà al lettore attento di approfondire la propria conoscenza di questa affascinante materia.

**La cucina della filibusta**

Melani Le Bris  
 Elèuthera, pp 319, € 18

