

Pietro Leemann

IL PIACERE DELLA TAVOLA  
NELLA CUCINA ANTICA E OGGI

随

Yuan Mei

LA CUCINA DI VILLA SUIYUAN

Prefazione di Carlo Petrini

园食单

ESTRATTO  
GRATUITO

Joia Academy Publishing

PREFAZIONE	6
PIETRO LEEMANN: INTRODUZIONE	8
YUAN MEI: INTRODUZIONE A "LA CUCINA DI VILLA SUIYUAN"	16
CIÒ CHE BISOGNA SAPERE	20
LE PROIBIZIONI	50
FRUTTI DI MARE	70
PESCI D'ACQUA DOLCE	76
CARNE DI MAIALE	80
MANZO, MONTONE E CERVO	94
PENNUTI	100
PESCI CON SQUAME	112
PESCI SENZA SQUAME	118
VERDURE	126
PIATTI SECONDARI	136
SPUNTINI	146
RISOTTO E PAPPÀ DI RISO	160
TÈ E BEVANDE ALCOLICHE	164
APPARATI	173

**Q**uesto libro, nella riedizione curata da Pietro Leemann, parla di tutto ciò che bisogna sapere per cucinare del buon cibo, muovendosi dalla teoria alla pratica. Yuan Mei è stato quasi un contemporaneo di Brillat-Savarin, autore della *Fisiologia del gusto* e considerato il padre della gastronomia. Mentre nella cittadina francese di Belley nasceva e muoveva i suoi primi passi Brillat-Savarin, dall'altra parte del mondo Yuan Mei, singolare personaggio della cultura cinese, poeta e gastronomo, finiva di scrivere questo testo dedicato alla cucina e agli alimenti.

Si tratta di due personaggi molto distanti e dalla cultura profondamente diversa che, più o meno nello stesso periodo, maturano la necessità di confrontarsi con il tema della preparazione del cibo e delle sue implicazioni. Attraverso un'attenta opera di sistematizzazione, di classificazione e di codificazione del gusto, sono stati tra i primi a dare dignità culturale alla gastronomia.

Secondo le conclusioni a cui approda Brillat-Savarin, geniale nelle sue intuizioni, la gastronomia è scienza complessa e multidisciplinare, tanto da arrivare a comprendere politica economica, sociologia, antropologia culturale. A metà del Settecento Yuan Mei, in Cina, dedicava a questa disciplina considerazioni altrettanto profonde. Nel suo libro parla di cibo: come prepararlo, come presentarlo nel migliore dei modi e come riuscire ad apprezzarlo attraverso l'esercizio dei sensi. Stupisce l'attualità di queste considerazioni. "Se gli alimenti non sono di buona qualità – scriveva – anche preparati dal migliore dei cuochi non avrebbero sapore". L'affermazione resta vera ancora oggi. Anche se sono in molti a ricorrere ad artifici pur di infondere sapore a un piatto preparato con materie prime scadenti, il risultato è un cibo pessimo e, tante volte, poco sano. Yuan Mei aveva compreso che il merito della buona riuscita di un banchetto va diviso in modo equo tra il cuoco e chi fa arrivare in cucina i migliori ingredienti per la preparazione. Il fatto che, più di due secoli fa, si sia posto il problema di quale contenuto dare alla parola "qualità" fa sì che Yuan Mei possa essere collocato a buon diritto tra i precursori della scienza gastronomica. In che

cosa consiste la qualità, dove risiede, come si preserva? Insistere su queste domande è stato il primo passo che ha poi aperto la via a tutte le riflessioni successive. Oggi noi diciamo che un cibo è buono se ha caratteristiche organolettiche impeccabili, ma non ci accontentiamo solo di un buon sapore che infonde piacere al palato. Un cibo è buono quando è anche equo e sostenibile, vale a dire se e solo se è ottenuto nel pieno rispetto dell'ambiente e del lavoro di chi ha prodotto la materia prima.

Abbiamo ormai maturato la consapevolezza che, nel momento in cui scegliamo che cosa mettere nei nostri piatti, esercitiamo un grosso potere. Ce lo ricorda anche Wendel Berry, con quella sua affermazione che tanto amo ripetere: "Mangiare è il primo atto agricolo". C'è poi un altro merito di Yuan Mei, ben sottolineato nel commento di Pietro Leemann, ed è quello di aver compreso l'importanza del saper riconoscere la qualità dei cibi attraverso l'uso consapevole di vista, gusto, olfatto, tatto e udito. Ed è il concetto fondante per un'adeguata educazione del gusto, dunque quanto di più attuale ci possa essere. Solo attraverso lo sviluppo del gusto è possibile andare oltre la convinzione che il cibo è mero nutrimento, per giungere alla consapevolezza che è anche piacere, convivialità e, soprattutto, cultura. Mangiare non è solo atto agricolo ma strumento di conoscenza.

Provando diversi cibi si esplora il mondo e spesso il primo contatto con un'altra cultura avviene gustandone i piatti. Riprendendo punto per punto le descrizioni di Yuan Mei, Pietro Leemann ci guida alla scoperta della cultura gastronomica della Cina, dei suoi pregi e delle sue sensibilità. I "ciò che bisogna sapere" sulla qualità degli alimenti, sui condimenti, sugli abbinamenti e su ogni altro aspetto della preparazione del cibo di cui si parla nel libro catturano l'interesse del lettore. Sono un valido punto di riferimento teorico per chi intende sviluppare una solida cultura gastronomica e offrono pratici spunti per chi ama la cucina.

*Carlo Petrini*

Nel periodo trascorso in Cina ho scoperto il libro *La cucina di Villa Suiyuan*, del grande letterato e gastronomo Yuan Mei.

Egli è un gaudente, testimone del suo tempo come lo sono stati per noi occidentali Brillat-Savarin e Pellegrino Artusi, figure che, grazie allo studio approfondito della realtà gastronomica, ben rappresentano anche i costumi e la mentalità dell'epoca.

Yuan Mei è poeta pieno di spirito e ci fa scoprire un mondo affascinante, proponendoci, dopo una prima parte teorica sulla qualità in cucina e sulle tecniche di preparazione, molte ricette e una vasta selezione di ingredienti, dai tè ai vini cinesi, dalla salsa di soia a pesci poco conosciuti.

Da parte mia sono un esploratore di cucine e di culture di paesi e di epoche diversi, mi piace cercare di individuare le differenze tra le varie realtà che mi sono utili per capire meglio la mia, stabilire denominatori comuni nei valori immutabili quali la qualità e la conoscenza.

Mi sento testimone e protagonista di questo momento storico dove sono in atto importanti e rapidi cambiamenti, stimolati dalla facilità degli scambi culturali.

In risposta al mondo che cambia anche la cucina ha fatto un grande balzo in avanti: i clienti hanno nuovi desideri, molti cuochi una nuova consapevolezza.

I grandi cambiamenti significano però incertezze riguardo ai valori acquisiti e maturati nel tempo.

Se da una parte l'opportunità di scegliere cucine diverse può rivelarsi stimolante, dall'altra è necessario possedere delle conoscenze che ci consentano di distinguere il buono dal cattivo e il vero dal falso.

Il confronto tra la cucina cinese di Yuan Mei e la cucina contemporanea ben dimostra che i valori della qualità sono assoluti e non cambiano a seconda del luogo e del momento storico. Scopo di questo libro è dunque anche quello di stabilire dei punti di riferimento che permettano di operare delle scelte, sia che ci si trovi a mangiare in un ristorante del nuovo movimento spagnolo, in uno di cucina regionale italiana o in uno di grande cucina giapponese.

Pietro Leemann

ISBN: 978-8828504658



9 788828 504658

€ 25,00