

VINCENT M. HOLT



**PERCHÉ
NON MANGIARE
GLI INSETTI?**

MILLELIRE NON TRAMONTA MAI

MILLELIREPERSEMPRE è un'idea di Marcello Baraghini. Prima, negli anni '90 ci furono i **MILLELIRE** di Stampa Alternativa, divenuti EURO, e presenti tutt'ora simbolicamente in libreria. Poi, in anni recenti, i libri **BIANCIARDINI**, libri da un centesimo l'uno. Gli uni e gli altri non hanno saputo o voluto compiere la rivoluzione editoriale e culturale auspicata.

Oggi, i libri **MILLELIREPERSEMPRE** riprendono la strada della rivoluzione editoriale per portare a compimento il percorso. Lo fanno anzitutto recuperando il patrimonio dei **MILLELIRE** desaparecidi, scomparsi dalle librerie, e poi proponendone di nuovi, ancor più provocanti, intriganti e straordinari. Ma soprattutto, questa volta, azzerando il prezzo di copertina e facendo scomparire per sempre il copyright. Saranno liberi e scaricabili gratuitamente dalla rete. Soltanto con questa modalità e soprattutto con la complicità, fortemente auspicata, di migliaia e migliaia, milioni di lettori, sarà possibile il sogno ad occhi aperti della rivoluzione editoriale che anima da quasi cinquanta anni Stampa Alternativa e, più di recente l'astronave Strade Bianche di Pitigliano.

Io, noi siamo a Pitigliano, via Zuccarelli, 25, aperti sempre. Tel. 0564-615317. Poi siamo decisamente in rete, sul sito www.stradebianchelibri.weebly.com, e con la pagina facebook **Strade Bianche**. La nostra mail è stradebianchelibri@gmail.com.

Un eccentrico inglese

Non so chi fosse Vincent M. Holt: forse un naturalista o un viaggiatore, o ambedue. Avrebbe potuto essere uno scrittore, dato l'estremo garbo della sua prosa, ma non mi risulta che lo fosse. Era un autore inglese del XIX secolo che, circondato dal conformismo vittoriano, in un'Inghilterra dedita ai valori borghesi, al culto della rispettabilità e del progresso, osava seguire una strada di pensiero tutta sua e addirittura proporla al pubblico dei lettori.

L'idea bizzarra che presenta in questo libro è quella di mangiare gli insetti. La proposta può suscitare ribrezzo, tuttavia le argomentazioni sono ineccepibili: gli insetti sono un cibo sano, buono, facilmente accessibile, poco costoso. Già in altre parti del mondo vengono mangiati. Perché non farlo anche in Inghilterra? Il rifiuto di questo genere di cibo, come avrebbe dimostrato Claude Levi-Strauss e con lui l'antropologia moderna, ha basi solo simboliche, culturali, ma nessun reale ostacolo fattuale. E allora, perché no?

Per rispondere a questa domanda, Holt si trova a fare il lavoro del sociologo e a guardare bene cosa mettono in tavola i suoi connazionali. Risulta che i poveri fanno fatica anche a procurarsi il pane, mentre i ricchi si affannano a gareggiare nel lusso e nell'osservanza delle mode. Ostriche, piatti francesi, il cibo cinese di una grande esposizione: tutto fa brodo per creare una discriminazione tra chi è aggiornato sulle novità e chi no, chi può permettersi di essere buongustaio e chi no.

La conclusione che trae Holt dalla sua analisi è che i poveri dovrebbero abbandonare i pregiudizi e attingere agli insetti come cibo, i ricchi dovrebbero dare loro il buon esempio. Questo è ciò che l'autore dichiara, ma il messaggio che compare in filigrana è un altro: l'esposizione di una stridente ingiustizia sociale, proprio in uno dei paesi più ricchi e industrializzati del mondo. È una denuncia secca, nitida: non è neanche attutita dal sentimentalismo dei romanzi di Dickens e per questo fa sobbalzare il lettore non meno dell'invito a mangiare gli insetti.

Viene da pensare a Jonathan Swift, che, nel suo Modest Proposal avanza un'idea gastronomica ancora più ributtante: mangiare i bambini irlandesi poveri, appena prima dello svez-

zamento, come maialini da latte. Di fronte alla modesta proposta di Swift non abbiamo dubbi: si tratta di una provocazione, nata dall'amaro sarcasmo dello scrittore che vede l'Inghilterra conquistatrice creare e sfruttare la miseria dell'Irlanda. A me pare che anche Holt sia mosso dallo spirito polemico di Swift, che avanza per paradossi, proposte impensabili, ma argomentate con logica ferrea. Come accade nel nonsense, altro filone di scritti non allineati con la medietà vittoriana, dove gli eventi hanno una logica interna rigorosa, seppure folle.

Da questa mia analisi Holt emerge come un buon letterato, sociologo, polemista politico, naturalista, ma c'è ancora un elemento da sottolineare: Holt è un eccentrico. Avrebbe potuto proporre di mangiare le alghe, gli animali domestici, i genitori: tutto sarebbe stato spiegabile e proponibile alla luce della ragione. E invece lui va a scegliere come cibo nuovo esseri a cui nessuno avrebbe pensato: gli umili vermi, le farfalle. Per aver un'idea simile è partito avvantaggiato dal fatto di essere inglese, cittadino di un paese dove l'eccentrismo è uno degli ingredienti più sani e saporiti della cultura. Gustiamolo.

Carla Muschio
Ottobre 2000

*– Appena in campagna cresce qualcosa,
la mangiano quei maledetti insetti e noi
contadini facciamo la fame.*

*– Quand'è così, mangiate loro e
diventerete ricchi.*

Prefazione



Nell'accingermi a questo lavoro sono ben consapevole della difficoltà di lottare contro un secolare pregiudizio, profondamente radicato nel pubblico. Prego i lettori di ascoltarmi bene, considerare le mie argomentazioni senza parzialità e valutarle con giustizia, tutto qui. A queste condizioni, sono sicuro che molti si convinceranno a verificare nella pratica l'opportunità di impiegare gli insetti come cibo. Ci sono insetti e insetti. I *miei* insetti sono tutti vegetariani, puliti, sani e saporiti come cibo e decisamente più attenti di noi a quello che mangiano. Mentre sono sicurissimo che essi non si abbasserebbero mai a mangiare *noi*, sono altrettanto sicuro che, un giorno, dopo aver scoperto quanto sono buoni, noi saremo ben felici di cucinare e mangiare *loro*.

PARTE I
Perché no?



*“Fra questi voi potete mangiare
i seguenti: ogni specie di locuste,
di cavallette, d’acridi e grilli”.*
Levitico 11, 22

Perché non mangiare gli insetti? Davvero, perché no? Cosa si può obiettare all’idea di usare gli insetti come cibo? Con la parola ‘insetti’ intendo qui anche certi piccoli molluschi e crostacei che, pur non appartenendo tecnicamente alla rubrica ‘insetti’, possono essere così denominati per brevità e convenienza. “Puah! Non toccherei mai quegli esseri schifosi né tantomeno li mangerei!” è la risposta. Ma perché mai queste creature devono essere definite schifose, se in realtà non fanno per niente schifo e, anzi, sono per tanti versi più adatte alla nutrizione umana di molte cosiddette leccornie tanto osannate oggi? L’analisi chimica rivela che la carne degli insetti è composta delle stesse

sostanze che si trovano in quella degli animali superiori. E poi, se guardiamo il cibo di cui si nutrono, che è uno dei criteri più comuni per decretare se un animale è adatto alla nutrizione dell'uomo, scopriamo che un'ampia maggioranza degli insetti si nutre unicamente di vegetali sotto qualche forma; anzi, tutti gli insetti che da qui in poi proporrò ai miei lettori di mangiare sono rigorosamente vegetariani. Ci sono animali carnivori quali il cane, il gatto, la volpe eccetera ritenuti indegni del discutibile onore di essere reputati commestibili dall'uomo civile. Similmente, non proporrò ai miei lettori nemmeno per un attimo come opportuno o consigliabile assaggiare certi insetti che si cibano di cose impure, quali la mosca comune, lo scarabeo necrofago o *Blaps mortisaga* (quello dei cimiteri). Ma se uno ha mandato giù succose ostriche vive per tre scellini e sei penny alla dozzina, come può rabbrivire e arricciare il naso di fronte alla lumaca, che ha una nutrizione pura e un aspetto meno ributtante? L'aragosta, una creatura consumata in incredibili quantità su tutte le tavole più raffinate del paese, mangia cibo così ripugnante che il pescato-

re esperto, per essere sicuro di catturarla, mette come esca nella nassa carne putrida o pesce così marcio da non attirare nemmeno un granchio. Eppure, se su una di queste tavole comparisse un piatto ben presentato di lumache, che si nutrono di cibo puro, il più audace dei commensali si schermirebbe dall'assaggiarle. E ancora, l'anguilla viene mangiata dappertutto, fritta, in umido o in crosta, sebbene sia la spazzina dell'acqua per eccellenza – non c'è sudiciume che non trangugi – come l'altro spazzino, considerato altrettanto gustoso, che è il maiale, l'“animale impuro” della Bibbia. Un tempo ci si opponeva al maiale con la stessa virulenza con cui oggi ci si oppone agli insetti. Ma oggi, cosa farebbero i poveri senza la pancetta di maiale?

È difficile, molto difficile superare i sentimenti che ci hanno instillato fin dall'infanzia, eppure prevedo che verrà un giorno in cui la lumaca sarà apprezzata in Inghilterra quanto la sua ghiotta equivalente cinese, l'oloturia con cui si fa il trepang, e un piatto di cavallette fritte nel burro sarà tanto appetibile per il contadino inglese quanto è per un arabo o un ottentotto un piatto di locu-

ste similmente cotte. Questo è auspicabile per più di un motivo. Primo: la filosofia ci ordina di non trascurare alcuna fonte di cibo sano. Secondo: quale piacevole diversivo sarebbe, rispetto al monotono pasto del manovale consistente in pane, lardo e pancetta, oppure pane e lardo senza pancetta, o pane senza lardo né pancetta, un bel piatto di maggiolini o cavallette fritti! “Come se la passano i poveri!”. Male, lo so; ma ignorano dei cibi sani a causa di uno stolto pregiudizio che sarebbe compito di chi sta meglio di loro superare, dando il buon esempio. Una delle questioni su cui si torna costantemente oggi è: come può il contadino combattere al meglio gli insetti che gli divorano i raccolti? La mia proposta è che questi insetti divoratori vengano raccolti dai contadini come cibo. Perché no? Non voglio affatto pretendere che i contadini vivano solo di insetti; ciò che dico è che così varierebbero in modo sano e gradevole la loro attuale dieta, apportando al contempo un gran beneficio all'agricoltura. I figli dei contadini verrebbero ricompensati per la raccolta degli insetti distruttori, e ricompensati doppiamente perché a casa riceverebbero la loro

parte delle pietanze a base di insetti gustosi e nutrienti.

Dopotutto, nelle classi meno abbienti il pregiudizio contro il cibarsi di insetti non è così forte, come è dimostrato dal sopravvivere in certe aree di medicine tradizionali quali le palline di onisco o le chioccioline e le lumache come cura della tisi. Io stesso ho conosciuto tempo addietro nell'Inghilterra occidentale un manovale che era solito raccogliere e mangiare regolarmente come bocconcini ghiotti tutte le lumachine bianche che vedeva, quasi fossero state fragoline di bosco.

Forse sarà necessario un grande sforzo di volontà per abbandonare alla luce della ragione certi stupidi pregiudizi che ci bloccano da secoli, ma a che serve un'epoca avanzata se non a permettere di abbandonare questi pregiudizi, così come abbiamo smantellato con l'avanzare dell'onda del sapere le logore teorie sulla generazione spontanea e l'oca dalla faccia bianca?

I vermi del formaggio, larve di una piccola mosca, vengono mangiati tranquillamente da molte persone, che ho spesso sentito dire: "è tutto formaggio". Sicuramente que-

sta affermazione ha una sua base, dato che queste larve vivono esclusivamente nel formaggio; ma cosa direbbe uno di questi epicurei se gli servissi un cavolo bollito insieme alle proprie larve? Eppure la mia argomentazione, “è tutto cavolo”, non avrebbe niente da invidiare alla sua. In realtà, vedo molti buoni motivi per servire i cavoli così, contornati da una frangia di sapore delicato fatta coi bruchi che si sono cibati di esso. Per come vanno le cose oggi, se capita un bruco che, sfuggito agli occhi attenti della sguattera, viene bollito tra le pieghe recondite del cavolo, esso toglie l'appetito alla persona che lo riceve insieme alla porzione di verdura e la sua forma schifosa (?) viene accuratamente occultata sul bordo del piatto e spedita subito via, così che la sua indesiderata presenza non possa più nauseare i commensali. E pensare che probabilmente quegli stessi commensali, all'inizio del pasto, hanno gioito con profonda soddisfazione vedendo sulla tavola una dovizia di ostriche, che sono molto più schifose, e magari ne hanno proprio inghiottite una dozzina, crude e vive, come antipasto alla cena! A una tavola di buongustai, se uno per caso riceve

una larva ben bollita, servita in mezzo al suo nutrimento naturale e puro, invece di venire commiserato per la cena guastata dovrebbe essere, al contrario, quasi invidiato, come quello a cui tocca il fegato. Sono del tutto consapevole dell'orrore con cui molti di primo acchito leggeranno questa opinione, ma se la si considera attentamente, non vedo come chiunque sia in grado di ragionare correttamente possa negare la sua validità pratica, anche se lui stesso, benché mangiatore frequente di ostriche crude e ghiotto di aragoste spazzine, continua ad arricciare il suo naso delicato davanti alla mia proposta di sottoporla a una verifica concreta.

Pare che il generale disgusto per gli insetti sia quasi aumentato negli ultimi anni, invece di diminuire, senza dubbio per via del fatto che non sono più usati comunemente come medicine. Una volta, il fatto che ciarlantani e maghi di paese li prescrivessero come rimedi perlomeno faceva sì che le persone avessero dimestichezza con l'idea di inghiottire un insetto. Gli onischi, che si appallottolano assumendo la comoda sembianza di pillole nere, venivano assunti come lassativi; i centopiedi erano una preziosa cura specifi-

ca per l'itterizia; i maggiolini per la peste; le coccinelle per le coliche e il morbillo. I progressi della scienza medica e la soppressione dei maghi hanno spazzato via questa credenza nelle qualità medicinali degli insetti, fatta eccezione per qualche angolo remoto del paese, dove capita che una maga divida il dominio con il medico condotto. Via via che si abbandonano queste teorie, perché non introdurre, con risultati vantaggiosi, l'utile pratica di cibarsi degli insetti? Di quando in quando i giornali pubblicano lettere in cui si chiede quale sia il metodo migliore per liberarsi di insetti nocivi quali l'elaterio, la tipula, le larve di coleottero eccetera e ho visto che c'è un metodo particolarmente raccomandato. Consiste nel depositare trappole per l'insetto nocivo, mettendo sottoterra fette di rapa o patata infilate su un bastoncino, l'altro capo del quale sporge dal terreno come indicatore. Al mattino le fette saranno coperte dai pestiferi devastatori che, in una risposta si spingevano a dire, "potrete poi trattare come vi aggrada". E allora io dico: raccoglieteli per la vostra tavola. Spesso l'uomo, con il suo egoismo universale, arriva a compiere atti che non com-

pirebbe per la loro semplice utilità, se essi toccano direttamente lui o il suo stomaco; e se questi elateri eccetera venissero reputati commestibili, vi sarebbe un doppio incentivo alla loro raccolta. Basta sfogliare le pagine dell'ottimo lavoro della signorina Eleanor Ormerod sugli *Insetti nocivi* per vedere che potenziale di guai presentano le miriadi di esemplari del mondo degli insetti, anche se non è per amara esperienza personale che li conosciamo.

Non si può dire che esistano obiezioni veramente forti, presso le classi alte, ad imboccare nuove strade nel campo del cibo se si crea una moda. Osservate il menu per una cena al ristorante cinese dell'ultima Fiera della Salute, i cui bizzarri manicaretti vennero mangiati e apprezzati da una folla di gente alla moda, che a casa arriccia il naso e sdegnava di accedere a un manicaretto nuovo.

Guardiamo adesso alcuni dei cibi gustati da queste persone che si dichiarano raffinatissime nel mangiare, anche se per onestà va detto che alcune delle signore non riuscirono a staccarsi abbastanza dai loro pregiudizi per godere del pasto.

La "Minestra di Nidi di Rondine" venne,

penso, apprezzata da tutti e personalmente credo che sia forse la minestra più deliziosa che abbia mai gustato. Eppure, con cosa è fatta, o delicati mangiatori? Con il nido di una piccola rondine, che quell'uccello costruisce principalmente con filamenti di un fluido viscido secreto dalla bocca. Piuttosto disgustoso, no? Eppure, che minestra eccellente ne risulta, non solo deliziosa al gusto, ma dotata, si dice, di grandi virtù ricostituenti e un'ottima cura specifica per l'indigestione. Ogni anno in Cina e Giappone vengono importati nidi per un valore di 200.000 sterline. Certamente, considerata l'approvazione generale per questa minestra espressa alla Fiera della Salute, un intraprendente mercante londinese avrebbe il suo vantaggio se importasse nidi in Inghilterra.

Anche "Visigo a la Tortue" era una minestra eccellente, una specie di imitazione della minestra di tartaruga fatta con la piovra o la seppia. La seppia! Andate in qualsiasi acquario, guardate bene queste mostruose creature e ditemi, non sono schifose? Vi paiono belle da mangiare?

"Biche de Mer à la Matelote Chinoise". È questo il piatto che ha spaventato le signore

più delicate. Perché? Solo perché il nome comune inglese è “lumacone marino”. Non c’è ombra di dubbio che, se fosse stato conosciuto da prima con il nome, più raro, di cetriolo marino o trepang, nessuno l’avrebbe rifiutato. Cos’è un nome? Il trepang sarebbe altrettanto dolce anche se si chiamasse in qualsiasi altro modo. Chiunque abbia provato questo piatto lo ha dichiarato eccellente, anche se gli ingredienti a vederli facevano pensare a pezzi di scarpa di cuoio vecchia o grossi lumaconi neri. Non che sarebbe un’obiezione valida se davvero il piatto fosse fatto con uno di questi ingredienti. Metà della produzione mondiale della deliziosa gelatina di piedino di vitello è fatta con vecchie pergamene e ritagli di cuoio, e i lumaconi non sono peggio delle ostriche.

E così, recentemente abbiamo avuto occasione di provare alcune varianti di un comune menu cinese e il nostro verdetto favorevole è dimostrato dal fatto che la “cena cinese alla Fiera della Salute” è diventato un

* “What’s in a name?”. Questa e la frase seguente parafrasano una celebre battuta dal *Romeo e Giulietta* di William Shakespeare (*n.d.t.*).

CHINESE RESTAURANT

Menu, 11 Sept., 1884

HORS D'ŒUVRE.

Pullulas à l'Huile. Saucisson de Frankfort.

Olives.

Bird's Nest Soup.

Visigo à la Tortue.

Souchée de Turbot au Varech Violet.

Biche de Mer à la Matelote Chinoise.

Shaohsing Wine.

Petit Caisse à la Marquis Tsing.

Roulade de Pigeon farcie au Pistache.

Copeau de Veau à la Jardinière au Muscus.

Sharks' Fins à Bagration.

Boule de Riz.

Shaohsing Wine.

Noisettes de Lotus à l'Olea Fragrance.

Pommes prelinée. Compôte de Leechée.

Persdeaux Salade Romain.

Vermicelli Chinoise à la Milanaise.

Beignet Soufflé à la Vanille.

Gelée aux Fruits.

Biscuit Glace aux Amande pralinée.

Glace à la Crème de Café.

DESSERT.

Persimmons, Pommes Confit, Pêches,

Amands Vert, Grapes.

THÉ IMPÉRIAL.

RISTORANTE CINESE

Menu, 11 settembre 1884

ANTIPASTI

Pullulanti all'olio. Salsicciotto di Francoforte.
Olive.

Minestra di nidi d'uccello.

Visigo alla tartaruga.

Filetto di rombo all'alga viola.

Cervo marino cinese alla marinara.

Vino di Shaohsing.

Cassettina del marchese Tsing.

Polpettone di piccione farcito al pistacchio.

Bocconcini di vitello alla giardiniera con musco.

Pinne di squalo à la Bagration.

Palla di riso.

Vino di Shaohsing.

Noci di loto alla fragranza olea.

Mele pralinate. Composta di lichee.

Insalata romana verdazzurra.

Vermicelli cinesi alla milanese.

Bignè soffiati alla vaniglia.

Gelatina di frutta.

Biscotto con gelato alla mandorla pralinato.

Gelato alla crema di caffè.

DESSERT

Persimoni, mele candite, pesche,
mandorle verdi, uva.

TÈ IMPERIALE

divertimento alla moda della stagione. Lì si aveva occasione di osservare con stupore uomini e donne tra i più raffinati, con la tenuta da sera impeccabile, sedersi a una cena le cui portate più allettanti, come si vede nel menu, erano cose come minestra di nidi di rondine, seppia, lumaconi di mare e pinne di squalo, per il semplice motivo che era di moda fare questo. Mi permetto di dire che se avessero offerto a quella gente prima d'allora di inserire cibi simili nel menu di una colazione in campagna, essi sarebbero stati disgustati all'idea. La moda è la motivazione più potente della terra. Perché qualcuno che occupa una posizione elevata non crea la moda sensata di aggiungere dei piatti a base di insetti alle nostre mense? Il gregge non indugerebbe molto a seguirlo.

Dopo che hanno mangiato quei piatti inusitati alla Mostra della Salute e hanno scoperto quanto sono buoni, non è stupefacente che non si guardino attorno cercando nuovi tesori gastronomici tra ciò che hanno sotto gli occhi e che non notano? Pregiudizio, pregiudizio, la tua forza è enorme! Certa gente non la smette più di parlare del sapore delicato di un fungo, per poi calpestare

o buttare via delusi i saprofiti tondi e una decina di altri funghi comuni, tutti buoni e sani quanto quelli che fanno loro venire l'acquolina in bocca; eppure non vogliono ammetterlo. Allo stesso modo, alla gente piacciono ostriche e frutti di mare, ma hanno orrore delle chioccioline; stanno male per le aragoste, indigeste e impure, però guardano con orrore i bruchi, graziosi e puri. Tutto questo non sarebbe così assurdo se riguardasse solo i ricchi, perché loro possono permettersi di essere delicati. Ma, in questi tempi di depressione agricola, mentre facciamo il possibile per alleviare le sofferenze dei lavoratori affamati, non dovremmo esercitare il nostro influsso per far loro notare una fonte alimentare trascurata?

PARTE II
Mangiatori di insetti



Quasi per ogni angolo dell'orbe terrestre si possono citare casi ed esempi in cui si sono mangiati insetti, in tempi antichi e moderni, presso popoli di ogni colore e nazione. Se traggo esempi dall'antichità o da nazioni moderne cosiddette selvagge, prevedo che mi si obietterà: "Perché imitare quelle razze incivili?". Ma un attento esame rivelerà che, per quanto incivili, gran parte di questi popoli tengono alla sanità del cibo più di noi e inorridiscono vedendoci impiegare come cibo l'impuro maiale o l'ostrica cruda, più di quanto non inorridiamo noi vedendoli gustare un piatto di locuste, che si nutrono di cibo puro, o di larve della palma. Se non abbiamo nulla da imitare in quelle razze selvagge, com'è che sulla scorta del loro esempio coltiviamo la preziosa corteccia di china o chinino; che ci cibiamo quotidianamente, i ricchi non meno dei poveri, della patata, che è stata importata; che apprezziamo il

curry e che i nostri uomini, dopo aver lottato per superare la naturale ripugnanza e la nausea, si abituano con la forza della volontà all'influsso lenitivo del tabacco, che è una pianta dannosa per la salute?

In ogni epoca, dai tempi più antichi fino ai nostri, si possono citare casi in cui si sono mangiati insetti. Parlando al popolo di Israele, in *Levitico* 11, 22, Mosè lo incoraggia apertamente a mangiare gli insetti che si nutrono di cibo puro: "Fra questi voi potete mangiare i seguenti: ogni specie di locuste, di cavallette, d'acridi e grilli". E ancora, si dice che Giovanni il Battista nel deserto si cibasse di locuste e miele selvatico. Però alcuni critici, che a quanto pare considerano le locuste un cibo innaturale e ignorano quanto vengano apprezzate in Oriente, hanno fatto di tutto per dare ampia prova del fatto che ciò che è stato tradotto come "locuste" si sarebbe dovuto rendere con il nome di una specie di cassia. Non è così. Quasi tutti i viaggiatori di rilievo hanno riferito quanto le nazioni orientali amino questi insetti. Plinio registra il fatto che durante la sua epoca esse venivano molto mangiate dai Parti. Erodoto descrive il sistema

adottato dai Nasamoni per ridurre le locuste in polvere e cuocerle come focacce.

Gli Ottentotti, secondo Sparrman, vedono le locuste come la manna, anche se tutto il paese ne è devastato, perché è letteralmente il caso di un gabbatore gabbato: questi mangiatori di locuste ingrassano con le incredibili quantità che divorano di questi nutrienti e gustosi persecutori. Cotte in molti e svariati modi, le locuste vengono mangiate in Crimea, Arabia, Persia, Madagascar, Africa ed India. A volte vengono semplicemente fritte, dopo aver tolto le zampe e le ali, e si mangia il corpo, insaporito con sale e pepe. Altre volte vengono ridotte in polvere e cotte come focacce; oppure sono anche bollite, e con questo processo diventano rosse come aragoste. In India, come ogni altro cibo, vengono insaporite con le spezie*. In Arabia, in Persia e in alcune parti dell'Africa ci sono dei veri e propri negozi di locuste dove esse vengono esposte e vendute; tra i Mori sono molto apprezzate e compaiono

* È stato acutamente osservato da Simmonds nel suo *Curiosità sul cibo* che il loro stesso nome, *Gryllus*, è già un invito a cucinarle.

nel menu delle migliori tavole. Il loro metodo di cottura consiste nel togliere la testa, le ali e le zampe, bollirle per mezz'ora, insaporirle con pepe e sale e friggerle nel burro. Io stesso posso testimoniare, come dirò meglio in seguito, che questa ricetta, applicata alle nostre cavallette inglesi, trasforma quello spregiato insetto in un bocconcino veramente gustoso. Fin dai tempi di Omero, le *Cicadae* furono tra i temi di ogni poeta greco, in considerazione del loro canto armonioso e del sapore delicato. Aristotele ci dice che esse venivano apprezzate dai più raffinati tra i Greci, che consideravano le pupe, o crisalidi, come grandi ghiottonerie, seguite dalle femmine gravide di uova. Non si capisce perché questo gusto si sia estinto nella Grecia moderna, dato che è molto più sano di molti altri assiduamente tramandati. Oggigiorno le *Cicadae* vengono mangiate dagli Indiani d'America e dagli aborigeni australiani.

Come dice Plinio, gli epicurei di Roma per la loro tavola erano soliti ingrassare le larve del cosso con farina e vino. C'è qualche dubbio sull'esatta identità dell'insetto rappresentato dalla parola *Cossus*: probabil-

mente si trattava del grosso bruco del cervo volante (*Lucanus cervus*) o del prione, un grosso coleottero (*Prionus corioranus*). L'epicureo romano era un intenditore esigente. E allora, perché dovremmo arricciare il naso davanti a ciò che egli considerava una leccornia?

Eliano ci dice che ai suoi tempi un re indiano aveva servito ai suoi ospiti greci come dessert un piatto di larve arrostate, estratte da un albero o pianta, considerate dai locali una grande squisitezza. È quasi certo che si trattasse delle larve del tonchio della palma (*Calandra palmarum*), vermi enormi, larghi un pollice, che oggi vengono raccolti sulle palme e mangiati con grande gusto dai negri delle Indie Occidentali con il nome di Grugru. Nella sua *Entomologia* Kirby dice che c'era un tale Sir John La Forey, una specie di epicureo, che aveva un debole per questo verme, se cucinato bene.

La famiglia dei prioni fornisce una vasta gamma di vermi succulenti, ricercati e mangiati dagli abitanti di quasi tutti i paesi in cui essi abbondano. Come dicevo prima, alcuni ritengono che fosse il *Prionus corioranus*, membro di questa famiglia, la larva che

i Romani ingrassavano con tutta la cura che oggi si dedica a un maiale speciale. Anche Madame Merian menziona un appartenente a questo gruppo, mangiato sia dai locali che dai bianchi a Surinam, dove è pulito, lavato e servito arrostito a puntino. Anche nei viaggi di Saint Pierre si cita questo insetto, o uno simile, chiamato bruco Moutac, mangiato tanto dai bianchi quanto dai nativi del posto. A Giava c'è una specie di maggiolino (*Melolontha hypoleuca*), di cui gli abitanti si cibano, come ha riferito Wiedemann. L'ultimo esempio che cito tra i *Coleoptera* è il ben noto verme della farina, la larva di un piccolo insetto (*Tenebrio*) che le donne turche mangiano a quattro palmenti al fine di acquisire quelle forme piene tanto ammirate dai loro uomini. I cinesi, che si cibano del "verme, un essere che striscia sulla nuda terra, poi si crea una tomba e dorme", mangiano le crisalidi del baco da seta dopo aver tolto la seta dai bozzoli. Le friggono nel burro o nel lardo, aggiungono dei tuorli d'uovo e le condiscono con sale, pepe e aceto. Un tale signor Favand, missionario in Cina, dice di aver trovato questo cibo rinfrescante e corroborante. Anche il dottor Darwin fa ac-

cenno a questo piatto nella sua *Phytologia* e dice che vengono mangiati anche un bruco di terra bianco e le larve della farfalla sfinge: queste ultime dice di averle provate, trovandole deliziose. Gli Ottentotti mangiano i bruchi, sia cotti che crudi, li raccolgono in grandi zucche svuotate e li trasportano a casa, dove li friggono in padelle di ferro a fuoco medio, mescolando. Così cotti, li mangiano a manciate, senza spezie o condimenti. Un viaggiatore che ha gustato in più occasioni questo piatto riferisce di averlo trovato delicato, sano e nutriente, simile nel gusto alla panna zuccherata o alla pasta di mandorle.

Spaziando ora dal mondo degli insetti in senso stretto arriviamo a certi comuni molluschi di terra che, per molte nazioni non meno raffinate della nostra hanno costituito e ancor oggi costituiscono un alimento, ma che noi, isolani pieni di pregiudizi, continuiamo a rifiutare. Plinio ci riferisce quanto le lumache fossero apprezzate nell'antica Roma, dove le allevavano e le nutrivano così che crescessero e si moltiplicassero per le loro tavole. È quasi inutile citare, dato che è fin troppo risaputo, che attualmente in gran parte d'Europa le lumache vengono abbon-

dantemente mangiate e apprezzate. Non dovrebbe esserci bisogno di un precedente per adottare le lumache come cibo, visto che copiamo e giustamente apprezziamo la cucina di Francia in quasi tutti i suoi dettagli. E comunque, se gli inglesi, cocciuti di natura, vogliono un precedente per la loro amata isola, c'è, perché Lister, nella sua *Historia Animalium Anglicae*, dice che ai suoi tempi le lumache si servivano a tavola lessate in acqua di fonte e condite con olio, pepe e sale.

Persino i ragni sono stati considerati una squisitezza e non solo da nazioni selvagge ma da raffinati europei. Infatti Reaumur ci parla di una giovane donna così appassionata di ragni che non ne lasciava passare uno senza prenderlo e mangiarlo. Lalande, l'astronomo francese, aveva gusti simili; e Rosel parla di un tedesco che era solito spalmarne ragni sul pane, a mo' di burro. Io non approvo affatto questo suo gusto, perché il ragno predatore, che divora gli altri insetti, nutriti di cibo puro o impuro, va evitato, insieme a tutte le bestie carnivore della dieta animale.

Mi pare di aver enumerato a questo pun-

to una quantità sufficiente di precedenti sul mangiare gli insetti, in epoche antiche e moderne, presso nazioni civili e selvagge. Dovrebbe bastare per spingere una persona dotata di sufficiente energia mentale a provare le sconosciute prelibatezze che lo circondano. Ci vantiamo di imitare i Greci e i Romani nelle arti; apprezziamo le loro lingue morte; e allora, perché non raccogliere un utile suggerimento dalle loro tavole? Imitiamo le nazioni selvagge nel loro uso di infinite droghe, spezie e condimenti: perché non fare un passo in più?

PARTE III

Insetti buoni da mangiare e alcune informazioni sulla loro cottura



Abbiamo visto che, dai tempi di Mosè fino ai nostri giorni, sono stati mangiati e apprezzati, e ancor oggi lo sono, in molte parti del mondo, vari membri della famiglia degli insetti *Orthoptera*, che comprende le locuste, i grilli e le cavallette. Ora pensiamo a noi e domandiamoci perché non fare altrettanto, aggiungendo alle nostre tavole la carne pura di “ogni specie di cavallette”. Non siamo privi di precedenti. L'esempio della Chiesa ha rinforzato il permesso scritto della Bibbia. Il reverendo R. Sheppard, molti anni orsono, fece servire alla sua tavola alcune grosse cavallette comuni, preparate secondo una ricetta usata dagli abitanti del Marocco per cucinare le loro amate locuste. Eccola. “Ripulitele della testa, delle zampe e delle ali, salatele, pepatele, cospargetele di prezzemolo tritato, friggetele nel burro e versate sopra un po' di aceto”. Lui le trovò eccellenti. Per esperienza personale,

sono perfettamente d'accordo con lui; e pochi non lo sarebbero, se solo assaggiassero questo piatto. Le ho mangiate crude e le ho mangiate cotte. Crude, sono gradevoli al gusto; cotte, sono deliziose. La ricetta data sopra è semplice, tuttavia, chiunque abbia nozioni di cucina saprebbe come migliorarla, traendo da questa fonte piatti tipo "Cavallette *au gratin*" o "*Acridae sautés à la Maître d'Hotel*".

Tra i *Coleoptera*, o scarabei, ne troviamo molti che potrebbero benissimo essere commestibili; alcuni allo stato di larva, altri nella loro forma completa e altri in ambedue. Ancora una volta, è inutile attingere ai ranghi degli insetti carnivori o dalla nutrizione impura. Anche escludendo quelli, rimangono tanti vegetariani stretti.

Il bruco del cervo volante (*Lucanus cervus*) è considerato da molti, come accennavo prima, identico al cosso, che i Romani ingrassavano con farina e vino per la loro tavola. Visto che questo bruco distruttore, prima di trasformarsi nella sua forma adulta, trascorre alcuni anni mangiando il cuore delle nostre querce, sarebbe una manna per i produttori di legname se si riprendesse

questo gusto dei Romani. Questi perforatori di legname esistono in numerose varietà che si potrebbero ben usare come cibo, come si fa nelle Indie Orientali ed Occidentali con la larva Grugru e la Moutac. Ho notato in particolare un grasso verme bianco che infesta i nostri giovani salici in grandi colonie, perforandoli verso l'alto a partire dalla base del tronco. Quando si tagliano gli alberi, perché sprecare questa leccornia? Se le tavole dei ricchi stupidamente le sdegnano, queste larve dovrebbero allietare la famiglia del tagliaboschi e ricompensare il lavoratore della sua fatica. Se fosse così, sarebbe un modo per ridurre il numero di questi insetti devastatori, che oggi non sono considerati degni di essere raccolti.

Quali validi argomenti si possono addurre per non cibarsi di questi insetti, quando in tutto il mondo se ne nutrono i locali tanto quanto i bianchi e queste larve sono universalmente considerate sane e appetibili?

Il verme della farina, la larva di un piccolo coleottero (*Tenebrio*), è in genere guardato con disgusto come cibo adatto solo agli uccelli in gabbia. Anche un marinaio affamato e poco delicato di stomaco picchia la gal-

letta sul tavolo per far cadere i vermi prima di mangiarla. Faccia pure cadere i vermi, va benissimo: ma li dovrebbe poi raccogliere, friggerli nel lardo e spalmare questa specialità sulla galletta. Non si devono più buttar via i vermi della farina.

Nel comune maggiolino (*Melolontha vulgaris*) abbiamo un acerrimo nemico che, dopo aver trascorso tre anni rosicchiando le radici del nostro trifoglio e della nostra erba, diventa adulto e non fa altro che continuare a devastare il fogliame delle piante da frutto e degli alberi della foresta. Dovremmo combattere questo nemico con le unghie e coi denti, letteralmente, perché in ambedue gli stadi è un boccone prelibato per la tavola. Gli uccelli sono più sensibili di noi. Sanno bene quanto vale un coleottero grasso per l'alimentazione. Con che gioia i corvi spavaldi, che seguono l'aratro a larghi passi sul campo di trifoglio, si lanciano sulle larve succulente! Che festa fanno gli uccelli con gli sciami di coleotteri sulle alte cime degli alberi!

Erasmus Darwin, nella sua *Phytologia*, scrive: "Ho osservato il passero distruggere il maggiolino, mangiandone la parte centrale,

e mi dicono che i tacchini e i corvi fanno lo stesso; ne concludo che essi possono essere un cibo gradevole, se ben cotti, come le locuste o le termiti in Oriente. E probabilmente il grosso verme, o larva, che i corvi raccolgono nel solco dell'aratro, non è meno delizioso del verme detto Grugru o del grande bruco che si nutre della palma, mangiati arrosto nelle Indie Occidentali". Ecco l'opinione espressa senza ritegno da uno dei nostri più grandi filosofi e profondi pensatori, e non v'è ombra di dubbio che sia giusta.

Ancora una volta, l'approvo per esperienza personale. Provateli, come ho fatto io: sono *davvero* deliziosi. Non solo i maggiolini sono diffusi; essi hanno anche la giusta misura e la giusta rotondità e le loro larve, al massimo dello sviluppo, sono lunghe almeno due pollici e larghe in proporzione.

Che benedizione per un capofamiglia scoprire una nuova *entrée* che varia la monotonia della routine attuale! Perché la fantasia inventiva, che fa passi da gigante in altre direzioni, dovrebbe arrestarsi in cucina? E allora, padrone di casa, che bramate di presentare agli ospiti nuovi piatti golosi, cosa volete di meglio del "Maggiolino al curry"

o, se desiderate una dicitura più misteriosa, “*Larvae Melolonthae à la Grugru*”? Gli ospiti che possiedono terre dovrebbero cogliere l’occasione per vendicarsi alla vostra tavola, secondo la “legge del taglione”, su uno degli insetti che maggiormente li tormentano. Un altro piatto che dovrebbe far presa sul contadino sarebbe “Maggiolini fritti in salsa di vermi di elaterio”. Forse però “verme” è una parolina su cui si potrebbe avere da ridire. E allora andremo incontro ai sensi raffinati delle persone delicatamente pignole scrivendo sul menu “*Melolonthae* fritte in salsa di elaterio”. So che gli elateri sono un perfetto sostituto dei gamberetti. Ci sono altre migliaia di appartenenti alla stessa famiglia del gamberetto (crostacei) in ogni giardino, e precisamente, gli onischi comuni (*Oniscus asper*). Io li ho mangiati ed ho scoperto che, se masticati, sviluppano un sapore straordinariamente simile a quello tanto apprezzato nei loro cugini marini. La salsa di onisco è pari, se non superiore, a quella di gamberetti.

La ricetta è la seguente: raccogliete un bel numero di onischi di qualità (non è un compito difficile, visto che brulicano sotto

la corteccia di tutti gli alberi marcescenti) e buttateli nell'acqua bollente: moriranno sul colpo ma non diventeranno rossi, come ci si potrebbe aspettare. Contemporaneamente ponete in una casseruola un quarto di libbra di burro fresco, un cucchiaino di farina, un piccolo bicchiere d'acqua, un po' di latte, pepe e sale e mettetelo sul fuoco. Non appena la salsa si sarà addensata, toglietela dal fuoco e aggiungete gli onischi. È una salsa eccellente per il pesce. Provatela.

Passando all'ordine *Hymenoptera*, restiamo subito colpiti dalla tentredine, un insetto molto conosciuto, che allo stato di larva devasta miserevolmente i cespugli di uvaspina, lasciandoli spesso privi di foglie e senza speranza di frutti. Sappiamo che le larve si gettano sugli alberi a miriadi ed è difficile convincere il giardiniere o chi per esso a prendere misure tempestive per la sua distruzione. Se fosse noto quanto è buono da mangiare, non ci sarebbe occasione di temere che questo vorace mangiatore vada avanti indisturbato a far danni. Il cuoco e la moglie del giardiniere farebbero a gara per essere i primi a raggiungere il povero cespuglio di uvaspina. C'è anche la tentredine

della rapa, meglio nota ai contadini come “la nera”, che può divorare interi campi di tuberi, senza lasciare nemmeno una foglia. Quest’ordine comprende le api e le vespe. Dalle prime ricaviamo già una deliziosa dolcezza nella forma del miele dorato. Dalle seconde, volendo, potremmo trarre una squisitezza non meno deliziosa. Quale discepolo del vecchio Isaac Walton, quando è tutta una mattinata che attira le scaltre trote con gustose larve di vespa cotte al forno al punto giusto, non ha avuto il sospetto che il suo spuntino di mezzogiorno, un panino imbottito o un pezzo di pane e formaggio, avesse un nuovo, appetitoso sapore? Forse lo spuntino era stato trasportato sul luogo dell’azione nello stesso cestino dei ricchi pani di vermi; oppure i pesci abboccavano troppo facilmente per lasciargli il tempo di lavarsi bene le mani e lui ha mangiato a rapidi bocconi negli intervalli tra i movimenti del galleggiante e la sostituzione dei vermi mangiucchiati. Comunque sia, a volte può capitare a un qualsiasi pescatore di trovare mangiando il gusto e l’odore dei vermi di vespa al forno e non ho mai visto che questo gli rovinasse l’appetito. Io personalmente,

attratto da questo gusto e da questo odore, non avendo pregiudizi sul mangiare gli insetti, ho messo i vermi cotti sul pane e ho scoperto che il loro gusto eccellente dà ragione della passione della trota per questa particolare esca. Devo ammettere che all'occasione le vespe possono essere carnivore, ma si tratta di un'eccezione, non della regola. Inoltre, credo che il fluido zuccherino con cui nutrono le loro piccole larve sia composto interamente di succhi vegetali attinti da fiori e frutti maturi. I loro piccoli, come i nostri, vengono nutriti solo con cibo liquido. E allora, ben vengano le "Larve di vespa cotte al forno nel favo" tra i nostri nuovi piatti di insetti. Il numero di nidi di vespa scovati e distrutti, in una stagione abbondante, è qualcosa di incredibile. Ho saputo di un giardiniere che raccolse dai sedici ai venti nidi di vespa entro un breve raggio da casa sua. Che spreco di buon cibo sano si realizza, quando si pesta sotto i piedi un favo dopo l'altro, tutti ricchi di grasse larve! L'ordine che viene ora, i *Lepidoptera* (farfalle diurne e notturne) offre ricco materiale per dimostrare e sperimentare nella pratica la mia teoria secondo cui l'uomo,

che è onnivoro, può mangiare gli insetti. Sarebbe ingiusto impiegare i soliti termini comunemente applicati agli insetti: “orrendo”, “schifoso”, a questa classe che allo stato adulto è nota per la sua elegante bellezza e, allo stato di larva o bruco, ha quasi invariabilmente colori gradevoli, per nulla ripugnanti alla vista. Anche la loro dieta è la più rigorosamente vegetariana, perché consiste nella prima fase di foglie e nella seconda del dolce nettare dei fiori. La piccola formica conosce e apprezza la dolcezza degli insetti che si cibano dei succhi delle piante e dei fiori, poiché alleva e accudisce amorevolmente numerose colonie di afidi o mosche verdi, per estrarre dai loro corpi ben pasciuti le gocce perlacee della melata che esse adorano. Ci hanno sempre insegnato che la formica va imitata per molti aspetti. E anche nel suo giustificato gusto per gli insetti come ricca fonte di cibo è da imitare. Credo che si trovi nella *Famiglia svizzera dei Robinson* un'arguta descrizione di come dei viaggiatori che vagavano di notte in una foresta facendosi luce con delle torce fossero molto disturbati da enormi farfalle, che continuavano a spegnere le torce con la loro

fatale attrazione verso la luce. Però il disturbo mutò in gioia quando, tentati dall'odorino appetitoso delle farfalle tostate, gli affamati viaggiatori provarono a soddisfare in parte la loro fame con le farfalle suicide e le trovarono ottime sia nell'odore che nel gusto. Per come ricordo la storia, credo che fosse una descrizione molto elaborata, basata probabilmente sugli usi reali dei locali, osservati nel corso dei suoi numerosi viaggi dall'autore dell'opera. Ricordo distintamente che, leggendo la descrizione, la mia giovane fantasia riproduceva senza sforzo il profumo appetitoso di una grossa farfalla cotta, ma a quei tempi non mi venne in mente di provare questa prelibatezza. In seguito invece l'ho fatto, vedendo pienamente realizzarsi il mio sogno infantile della delizia, nel profumo e nel gusto, di una grossa farfalla ben cotta. Provatele, buongustai! Quali argomentazioni si possono avanzare per non cibarsi di una creatura bella fuori e dolce dentro; una creatura nutrita di nettare, il favoleggiato cibo degli dei?

Nel tentativo di spingere il gusto del pubblico verso il consumo di questo stesso ordine di insetti allo stato di larva, come bruchi,

avrò maggior filo da torcere. Ma perché? Non ho mai ben capito l'intenso disgusto con cui si accoglie sempre l'arrivo in tavola di un bruco ben bollito, servito per sbaglio insieme ai cavoli. Questo sentimento sorge per pura abitudine ed è frutto di un ingiusto pregiudizio. Queste delicate e tremanti creature che, ormai prive di appetito, allontanano il piatto quando compare un bruco ben cotto, che si ciba di vegetali, probabilmente hanno appena inghiottito vive una dozzina di ostriche; oppure hanno gustato l'aragosta, che si nutre di cibo impuro, e magari pregustano l'arrivo di un piatto di beccacce cui non sono state tolte le interiora! Ho già fatto notare sulla scorta dell'autorità del dottor Darwin che i bruchi della sfinge mangiati dai Cinesi sono molto appetitosi; e un altro viaggiatore ci ha riferito di aver scoperto che i bruchi mangiati dagli Ottentotti hanno un sapore simile alla pasta di mandorle. Certo, quando si scelgono i bruchi da mangiare, è necessario distinguere tra quelli che si cibano di piante velenose e quelli che non lo fanno; ma questo non è più difficile del distinguere i funghi e le bacche commestibili da quelli velenosi.

I bruchi nocivi che brulicano nei nostri orti, che varrebbe la pena di raccogliere e mangiare, sono davvero troppo numerosi per essere qui descritti, ma indicherò alcuni tra i migliori, facendo notare al contempo che tutti si nutrono delle sane verdure che coltiviamo per il nostro consumo. Cominciamo dalla grossa cavolaia (*Pontia brassicae*), una delle farfalle più comuni. Il suo bruco, al massimo della crescita, è lungo un pollice e mezzo e, dato che ha il brutto vizio di vivere nei cavoli, di cui non lascia altro che lo scheletro delle foglie, è fin troppo noto a ogni coltivatore. È di colore verdastro sul dorso, giallo sotto, con strisce gialle lungo il dorso e i fianchi, tutto punteggiato di nero e più o meno coperto da una fine peluria. Eleanor Ormerod* dice di questi insetti nocivi: “Raccogliere i bruchi manualmente è un rimedio noioso, ma se la terra non è troppa è consigliabile, essendo una cura sicura”.

Questo efficace rimedio non sarebbe più visto come noioso se i frutti della raccolta andassero a formare un piatto per la cena del coltivatore e comparissero nel menu della

* *Manuale degli insetti nocivi.*

sua signora come "*Larvae Pontiae à l'Hottentot*". Dice anche: "Quando la prima batteria di bruchi è cresciuta e scomparsa dai cavoli, all'inizio dell'estate, essi sono diventati crisalidi e stanno in tutti gli angoli riposti lì attorno; i bambini le potrebbero raccogliere in gran quantità facendosi pagare una piccola somma al centinaio. Si trovano soprattutto nei capanni, nelle costruzioni dove si riparano le piante e posti simili, in tutti gli angoli abbandonati, sotto le scale rustiche, le scale a pioli, le travi e le mensole, oppure attaccate ai muri di pietra grezza o di malta". Perché non imitare i Cinesi che, come ho detto, mangiano la crisalide del baco da seta?

I bachi da seta si nutrono di gelso, lattuga eccetera; questi bruchi, del domestico cavolo. E dunque, abbandoniamo lo stolto pregiudizio e gustiamo le crisalidi fritte nel burro, con tuorli d'uovo e aromi, ovvero "*Chrisalids à la Chinoise*".

Le precedenti osservazioni si applicano allo stesso modo alla farfallina del cavolo (*Pontia rapae*), i cui bruchi sono più piccoli, di colore verde, e vellutati, con una striscia gialla lungo il dorso e macchie dello stesso colore sui fianchi.

Restando sul cavolo, troviamo poi la farfalla notturna del cavolo (*Mamestra brassica*), il cui bruco è forse l'intruso della tavola più ampiamente conosciuto. La larva è lunga circa un pollice e mezzo, varia molto nel colore da una tinta carne sporca fino al verde, è liscia e nuda. La sua abitudine di mordicchiare con costanza fino al cuore il cavolo o il cavolfiore che attacca fa di questo bruco un grave disturbatore dell'orto e spiega anche le sue frequenti, e per ora indesiderate, comparse sulla tavola da pranzo in forma bollita.

Fu un incidente, quando una casa con porcile bruciò fino alle fondamenta, a far conoscere ai celesti Cinesi il sapore del gustoso, ma impuro, maiale. Queste piccole capatine a tavola fatte per errore dovrebbero farci conoscere il sapore del puro e sano bruco, e non sia vano il tacito appello di questi martiri che ci invitano ad approfittare del loro martirio. Non nascondiamo con un brivido la prova del loro sacrificio sotto un temporaneo sudario di verdura e salutiamo invece con sorrisi e braccia aperte questi pionieri di future ghiottonerie.

Continuando il novero, accennerò ora al-

la catocala, il cui bruco si ciba di rape e foglie di cavolo. La catocala è un insetto molto comune; le sue dimensioni e le ali posteriori gialle la rendono vistosa quando, disturbata dal suo rifugio diurno, si leva in pigro volo davanti a noi. Nelle stagioni in cui abbonda questo insetto, se ne potrebbero raccogliere con il retino molti esemplari, sia di giorno che di notte, mettendo zucchero sugli alberi, come fanno i raccoglitori di lepidotteri. Se ben fritti nel burro, i loro corpi tondi eguagliano i bocconcini cotti alla torcia di cui narra il viaggiatore. E ancora, c'è il lepidottero dalle punte pelose, un bel l'insetto le cui ali posteriori hanno una magnifica tinta grigia, segnata da macchie rosicce e nere, e con le punte leggermente pelose, come dice il suo nome. È grazioso. Inoltre, concedetemi di osservare sottovoce, da orco, che il suo corpo, lungo un pollice, è grassoccio, rotondo e dolce. I suoi bruchi sono noti a tutti, londinesi e campagnoli, perché sciamano alla fine di giugno, tanto in città quanto in campagna, sulle loro predilette piante di tiglio. Si vedono spesso le loro forme gialle, con strisce e anelli neri, incedere sull'arido deserto dei marciapiedi di

Londra alla ricerca di un terreno adatto dove seppellirsi per il periodo del loro purgatorio di insetti. In quel periodo, se si leva lo sguardo sull'albero da cui sono discesi questi vagabondi, si vedranno dei rami, pochi o tanti, privi di fogliame e, lungo il tronco, altri bruchi che strisciano in gran fretta, perché sanno che il loro tempo è venuto: la natura li invita a spogliarsi delle loro gaie vesti e umiliarsi sottoterra, prima di sbocciare come spensierati lepidotteri dalle punte pelose. Non viene mai in mente al londinese, che cammina veloce sotto questi ombrosi alberi, che questi vermi sono buoni da mangiare. O li calpesta o li evita accuratamente, secondo la sua natura. Il ragazzo di strada li raccoglie, ci gioca e infine li schiaccia; ma la cosa straordinaria è che non pensa mai di assaggiarli. I ragazzi assaggiano quasi tutto. Ma questo pregiudizio contro gli insetti pare radicato in loro fin dall'infanzia, perché non ho mai visto un bambino sperimentare le ignote dolcezze del cibarsi di insetti. Questi bruchi del lepidottero dalle punte pelose sciamano sugli alberi in quantità tali, nella bella stagione, che con poco incomodo si possono ricavare molti piatti, venendo ri-

compensati non solo dal sapore ma anche con il risparmio delle tenere foglie del tiglio. Quasi tutte le falene più comuni che svolazzano a migliaia nella notte per i campi e i giardini hanno bei corpi grassi e andrebbero certamente mangiate. Certo: sono la personificazione della dolcezza, della bellezza e della succulenza; viventi magazzini di nettare raccolto dai fiori più fragranti! Inoltre, sono loro stesse a sacrificarsi volontariamente e sfacciatamente all'altare delle nostre lampade, quando teniamo le finestre aperte nelle odorose notti estive. Ci si mettono davanti fritte e alla griglia, dicendo: "Non ti tenta il dolce profumo dei nostri corpi cotti? Friggici nel burro: siamo deliziose. Lessaci, facci alla griglia o stufate: siamo buone in tutti i modi!".

Ora passerò ai molluschi terrestri britannici e inizierò dalla lumaca, di cui si è detto: "Come il pescatore odia la lontra, così il giardiniere odia questo vorace distruttore". Maledetto da chiunque posseda anche un minuscolo giardino; abbondante ai nostri piedi, un cibo sano e contemporaneamente un animale nocivo da distruggere, sono ancora quasi del tutto trascurate sia dai ricchi

che dai poveri, benché i ricchi bramino piatti nuovi per tentare i loro fiacchi palati e i poveri facciano la fame. Questo è ancora più strano se si considera quanto la nazione sia ghiotta di quei molluschi che è solita mangiare. Per i ricchi non c'è cibo più raffinato delle ostriche, mentre i poveri consumano incredibili quantità di molluschi più dozzinali quali le cozze, i buccini eccetera. Basta percorrere le strade di un quartiere povero di Londra per rendersi conto dell'immenso giro d'affari dei numerosi ambulanti, i cui carretti sono carichi di piattini di molluschi cotti di varie specie. Eppure in campagna i lavoratori più poveri e le loro famiglie vanno avanti per settimane e settimane cercando di sostenersi con il solo pane, variandolo, se possono, con l'aggiunta di un assaggio di pancetta, mentre centinaia di nutrienti lumache e chioccioline si affollano di notte nel giardinetto di casa. Perché questo ingente, sconsiderato spreco di cibo? Il pregiudizio, lo stolto pregiudizio! Metà dei poveri d'Inghilterra morirebbe di fame prima di allungare le mani per raccogliere gli abbondanti molluschi che deliziano i loro vicini di Francia. Ci sono numerosi casi —

io stesso ne ho visti molti – in cui i poveri raccolgono le chioccioline e le lumachine e le mandano giù crude, come rimedio per la tosse o per la debolezza di petto; eppure non sembrano considerare che questo farmaco ricostituente è così abbondante da poter costituire un cibo gradevole e nutriente. Come medicina, fanno bene a mangiare questi molluschi crudi, perché le chioccioline e le lumache, come tutti gli animali della loro classe, consistono principalmente di albume, che è molto digeribile crudo.

Certo, i ricchi possono permettersi di seguire il proprio capriccio e rifiutare un cibo gradevole e sano, se ne hanno voglia; ma è un peccato che i nostri poveri affamati continuino a trascurare questa abbondante risorsa alimentare. Si potrebbe fare qualcosa con la forza dell'esempio. I signori potrebbero preparare dei gustosi piatti di lumache, seguendo le ricette usate in tutte le parti d'Europa, e col tempo i servi li imiterebbero. Un grande ostacolo è l'idea diffusa che ci sia una sola lumaca, la *Helix pomatia*, commestibile e mangiata in Europa. Non è molto noto che si tratta di un errore. L'unica superiorità della cosiddetta lumaca commesti-

bile rispetto alle sue sorelle sono le sue maggiori dimensioni. Le sue forme grandi la facevano apparire agli occhi dei Romani come la specie migliore da allevare per la tavola; il fatto che sia stata preferita e allevata più delle sue simili ha dato origine al suo nome di lumaca commestibile e alla fallace nozione che nessuna delle altre si possa mangiare. Questa *Helix pomatia* non è affatto comune in Inghilterra, ma si trova nel Kent, nel Surrey e in altre contee meridionali, dove si suppone sia stata importata con l'invasione romana.

La comune lumaca da giardino (*Helix aspersa*), come molti altri tipi più piccoli, si mangia in Francia e ovunque vi sia un'opinione favorevole sulle lumache.

La verità è che tutte le specie di lumaca sono commestibili, a meno che non siano state raccolte appena dopo essersi nutrite di qualche pianta velenosa. Per evitare questo pericolo si è soliti o far morire le lumache di fame o nutrirle con erbe sane per qualche giorno prima di approntarle per la tavola. Leggiamo che i Romani erano soliti ingrassare le lumache con farina e vino novello finché non raggiungevano dimensioni enor-

mi e un gusto eccellente. Attualmente in Italia le tengono un po' nella crusca prima di mangiarle. In molti luoghi d'Europa si possono vedere degli allevamenti di lumache o *escargotières*, angoli di giardino limitati da assi e coperti con una rete. In questi recinti si tengono centinaia di lumache, nutrite con vegetali sani e erbe che danno a chi le mangia un gusto gradevole. Mi piacerebbe vedere un allevamento di lumache, che è semplice da costruire, nel giardino di ogni *cottage* inglese. Ulteriori informazioni sull'argomento si troveranno nell'ottimo *Molluschi britannici commestibili* di G.M.S. Lovell, da cui ho tratto le seguenti ricette, della cui bontà garantisco personalmente.

1. PER INSAPORIRE LE LUMACHE. Le lumache nutrite di foglie di vite sono considerate le migliori. Mettete dell'acqua in una casseruola e appena inizia a bollire buttate le lumache; lessatele per un quarto d'ora, poi toglietele dal guscio, lavatele abbondantemente badando a ripulirle bene; mettetele in altra acqua e tornate a lessarle per un quarto d'ora. Poi scolatele, sciacquatele e asciugatele; mettetele in padella con un po' di burro e friggetele leggermente per qual-

che minuto finché non sono dorate; servitele poi in salsa piccante.

2. LUMACHE ALLA FRANCESE. Rompete i gusci e buttate le lumache in acqua bollente, con un po' di sale ed erbe aromatiche, per dare sapore. Dopo un quarto d'ora scolatele, togliete le lumache dal guscio e lessatele una seconda volta; mettetele poi in una casseruola con burro, prezzemolo, pepe, timo, una foglia d'alloro e un po' di farina. Quando sono cotte a sufficienza, aggiungete un tuorlo d'uovo ben sbattuto, il succo di un limone e dell'aceto.

Allora, non vi paiono buone queste ricette? Ho mangiato lumache crude e lumache cotte. Crude, sono nutrienti, ma quasi prive di gusto; ben cotte, sono eccellenti. È inutile che tenti di descrivervi il loro gusto delicato. Provatele e giudicate voi.

Non vi sono esempi in cui i lumaconi siano mangiati da molti, se non come rimedio per le malattie polmonari; ma non vedo perché dovrebbero essere tanto trascurati, data la loro somiglianza alle lumache. Ho conosciuto dei giardinieri che costantemente raccoglievano e inghiottivano tutte le lumachine grigie che vedevano. Uno disse che

lo faceva perché pensava di essere debole di petto; l'altro, perché gli piacevano: due motivazioni oneste. I poveri potrebbero cucinare nutrienti minestre e piatti appetitosi con le varietà comuni di lumaconi che, lasciati indisturbati, arrecano tanti danni ai prodotti dell'orto e del giardino.

Il grande lumacone grigio (*Limax maximus*), il lumacone rosso (*Limax rufus*), quello nero (*Limax ater*) e la lumachina grigia si trovano in gran numero in molte parti dell'Inghilterra e se ben cotti sono tutti altrettanto buoni. Chi percorre i campi e i giardini di giorno rimane perplesso per i danni immensi arrecati dai lumaconi, quando se ne vedono relativamente pochi. Ma vadano fuori di notte, con una buona lanterna, e vedranno avanzare sui loro raccolti, dai cumuli di rifiuti, dagli incavi degli alberi, dalle crepe dei muri e da ogni nascondiglio immaginabile un esercito di lumaconi, grigi, neri, rossi, grandi e piccini. Perché i poveri non li raccolgono a centinaia e migliaia per mangiarli? Le varietà più grosse potrebbero essere lavorate come i lumaconi di mare, prelibatezza cinese, che vengono aperti e seccati come conserve. Si possono catturare

i lumaconi senza darsi pena di attacchi notturni, ponendo dei rifiuti di giardino o foglie di cavolo sotto il riparo di tavole o tegole. I lumaconi verranno a mangiare di notte in queste trappole e all'alba, trovandosi al riparo, resteranno lì a farsi prendere, invece di ritornare nelle loro consuete fortezze.

Il lavoratore non deve dire: "Siamo alla fame. La carne è troppo cara; il pane è quasi altrettanto caro perché l'elaterio, la tipula e il maggiolino hanno rimpicciolito il raccolto; la nostra piccola riserva di farina è diventata inservibile per i vermi. I bruchi infestano i cavoli; la tentredine ha distrutto la speranza di avere l'uvaspina da vendere; ciò che hanno lasciato gli altri è stato divorato da lumaconi e lumachine a frotte. Sugli alberi da frutta i maggiolini stanno rosicchiando tutte le foglie".

Sì, la carne è cara; ma il grano sarebbe stato folto il doppio se tu avessi diligentemente raccolto e mangiato gli elateri, le tipule e i grossi vermi dei maggiolini. I vermi della farina fanno ingrassare. Avresti dovuto raccogliere i vermi dai cavoli e dalla pianta dell'uvaspina così da poter godere e approfittare dei loro distruttori. Le lumache e i lumaco-

ni dovrebbero essere ricercati e benaccetti e messi nel tuo piccolo allevamento. Quanto ai maggiolini, dovrete farteli pagare sei *penny* alla ventina dall'economa del possidente. Vanno raccolti come cibo ricercato, al pari dei funghi; oppure li puoi friggere per cena prima che abbiano avuto occasione di spogliare i tuoi poveri alberi da frutto. Così, non solo si salverebbero tutti i prodotti dell'orto, ma si introdurrebbe una piacevole varietà nei tuoi pasti monotoni, con piatti sani e saporiti.

La natura, se è indisturbata, crea un equilibrio tra tutte le creature così che nessuna specie singola si moltiplichi in proporzioni eccessive. Questo principio è riassunto nei bizzarri versi:

“Le pulci grosse hanno sul dorso
 Pulci piccine che le mordono;
 Le pulci piccine hanno piccole pulci,
 E così via, *ad infinitum*”.

Quando la si lascia fare, la macchina della natura funziona con perfetta regolarità e il suo equilibrio è conservato con esattezza. Però, se abbiamo la pretesa di intrometterci, tutto il sistema ben presto si scardina. Im-

portando e coltivando frutti bizzarri, innaturali per questa terra, abbiamo manomesso il sistema; uccidendo gli uccelli per proteggere questi frutti bizzarri, distruggiamo l'equilibrio creato dalla natura tra le sue creature, poiché gli uccelli sono il naturale contrappeso degli insetti. Di conseguenza abbiamo un eccessivo, indebito aumento degli insetti, con gran detrimento dei raccolti. Per salvarli da chi li divora, dobbiamo aggiungere sull'altro piatto un peso che compensi la perdita degli uccelli che uccidiamo. Ho fatto quello che ho potuto per dimostrare come si possa aggiungere questo peso e come si possa ripristinare l'equilibrio.

Nelle pagine seguenti ho abbozzato due menu che comprendono un campionario di piatti di insetti che si possono cucinare. Naturalmente questi menu sono affollati di insetti in modo innaturale, ma l'intento è semplicemente quello di mostrare come questi piatti si possano utilmente inserire tra le portate principali di un comune pasto.



I

FRENCH

Menu

Potage aux Limaces à la Chinoise.

Morue bouillie à l'Anglaise, Sauce
aux Limaçons.

Larves de Guêpes frites au Rayon.

Phalènes à l'Hottentot.

Bœuf aux Chenilles.

Petites Carottes, Sauce blanche aux
Rougets.

Crème de Groseilles aux Nemates.

Larves de Hanneton Grillées.

Cerfs Volants à la Gru Gru.

I

Menu

Minestra di lumache.

Merluzzo lessato in salsa di chiocciola.

Favi di larve di vespa fritti.

Falene saltate al burro.

Manzo brasato con bruchi.

Carote novelle in salsa di vermi.

Crema di uvaspina alla trentadine.

Larve di coleottero alla griglia.

Crostini di larve di cervo volante.

II
FRENCH

Menu

Potage aux Limaçons à la Française.

Soles frites, Sauce aux Cloportes.

Hannetons à la Sauterelle des Indes.

Fricassée de Poulets aux Chrysalides.

Carré de Mouton, Sauce aux Rougets.

Canetons aux Petits Pois.

Choufleurs garnies de Chenilles.

Phalènes au Parmesan.

II

Menu

Minestra di lumache.

Sogliole fritte in salsa di onisco.

Maggiolini al curry.

Pollo con crisalidi in fricassea.

Collo di montone lessato in salsa di vermi.

Anatroccolo con piselli.

Cavolfiore guarnito di bruchi.

Crostini di falena.

Indice

3 *Un eccentrico inglese*

Perché non mangiare gli insetti?

7 Prefazione

8 Parte I. Perché no?

23 Parte II. Mangiatori di insetti

32 Parte II. Insetti buoni da mangiare
e alcune informazioni sulla loro cottura

"Ci sono insetti e insetti. I miei insetti sono tutti vegetariani, puliti, sani e saporiti come cibo e decisamente più attenti di noi a quello che mangiano. Mentre sono sicurissimo che essi non si abbasserebbero mai a mangiare noi, sono altrettanto sicuro che, un giorno, dopo aver scoperto quanto sono buoni, noi saremo ben felici di cucinare e mangiare loro!".

MILLELIRE PER SEMPRE
E' UN'IDEA DI
MARCELLO BARAGHINI
CON LA COLLABORAZIONE DI
CLAUDIO SCAIA

STAMPA ALTERNATIVA

MILLELIRE PER SEMPRE

STRABE BIANCHE