





MADELEINE MUSTON-JAHIER

Cahier de cuisine

Un ricettario del 1809

a cura di Walter e Jean David Eynard
introduzione di Gabriella Ballesio

Claudiana - Torino
www.claudiana.it - info@claudiana.it

Walter Eynard,

chef stellato, ha gestito insieme a Gisella Pizzardi il ristorante Flipot a Torre Pellice. Insieme hanno scritto *La cucina valdese* (Claudiana), *Supa Barbetta* (Vivalda) e *Flipot* (Gribaudo).

Jean David Eynard,

appassionato di lingue e letterature straniere, è cresciuto intorno ai fornelli del padre, con cui condivide l'amore per la cucina.

Il *Cahier de cuisine* di Madeleine Muston-Jahier e la raccolta di lettere al figlio fanno parte del fondo Carte Famiglia Muston dell'Archivio della Società di Studi valdesi (conservato presso l'Archivio della Tavola valdese di Torre Pellice).

Scheda bibliografica CIP

Cahier de cuisine : Un ricettario del 1809 / Madeleine Muston-Jahier ;
a cura di Walter e Jean David Eynard

Torino : Claudiana, 2013

143 p. : ill. ; 22x24 cm

ISBN 978-88-7016-967-6

1. Culinaria - Valli valdesi 2. Ricette valdesi

(22. ed.) 641.594512 - Cucina tipica. Torino (prov.)

© Claudiana srl, 2013

Via San Pio V 15 - 10125 Torino

Tel. 011.668.98.04 - Fax 011.65.75.42

info@claudiana.it

www.claudiana.it

Tutti i diritti riservati - Printed in Italy

Ristampe: 21 20 19 18 17 16 15 14 13 1 2 3 4 5

Traduzione: Jean David Eynard

Grafica: Elisa Corsani, Vanessa Cucco e Andrea Vinti

Stampa: MultiMedia Soc. Coop. a r.l., Giugliano (Na)

In copertina: fotografie di Iolanda Armand Ugon e Giovanni Manavella, Ernesto e Stefano Corsani

Prefazione

di WALTER e JEAN DAVID EYNARD

Quando Gabriella Ballesio, responsabile dell'Archivio della Società di Studi valdesi (nonché dell'Archivio della Tavola valdese) di Torre Pellice, ci ha fatto visionare il *Cahier de cuisine* di Mme Muston, è stato amore a prima vista. Tenere fra le mani un manoscritto del 1809 è già di per sé un'emozione e questa sensazione si è moltiplicata all'idea che proprio una donna sia stata l'artefice di questo documento. Pensiamo all'alta percentuale di analfabetismo che regnava ancora a quell'epoca in Italia; questo ci fa ben riflettere su come la cultura di una minoranza religiosa come quella delle valli valdesi abbia positivamente influenzato e si sia ben radicata anche nelle donne.

Sfogliando questo *Cahier de cuisine* e, forse ancor più, le lettere di famiglia, si manifesta una sorta di rispetto e altresì di pudore nell'entrare nell'intimità di queste vite passate. La dedizione, la precisione della bella grafia ci trasmettono quasi una sorta di imbarazzo e di profondo rispetto.

Nel *Cahier de cuisine* ogni ricetta si rivela una scoperta. Innanzitutto, stupisce per quei tempi l'utilizzo di un indice delle ricette, posto alla fine del manoscritto da Mme Muston proprio per agevolarne e facilitarne la consultazione nei momenti frenetici della preparazione dei pasti. Inoltre, le materie prime utilizzate risultano essere alquanto insolite per la nostra collocazione geografica. Carciofi, limoni, arance e spezie, prodotti che la dicono lunga sull'allora ben frequentata Via del sale, vengono sapientemente utilizzati in questo *Cahier* per esaltare i sapori delle materie prime presenti sul territorio, sicuramente più umili ma non prive di fascino. Ecco dunque che ritroviamo anche le spontanee erbe primaverili e i germogli di rovi, preziosi ingredienti per la preparazione di tortini, di saporite minestre e di frittate; i frutti di bosco, ottimi consumati appena colti o per la preparazione di *gelées*; i funghi estivi o autunnali, utilizzati nei sughi o conservati per essere riposti in dispensa; i fiori di acacia e di sambuco, destinati a diventare fragranti *friciulin* addolciti con il miele.

Ci fa piacere sottolineare anche l'importanza linguistica di questo *Cahier*. Leggendo le ricette, è infatti possibile capire quale fosse il francese di tutti i giorni parlato nelle valli valdesi, un francese arcaico che, senza subire troppe influenze del *patois*, venne adattato alle esigenze quotidiane. Ne è un chiaro esempio il termine *cloche*, che indicava nel francese del XVIII secolo un utensile da cucina a forma di campana utilizzato per la cottura della frutta e che invece ci viene qui proposto per la preparazione di spezzatini e stufati. Inoltre, la lettura di questo testo riporta in luce unità di misura ormai cadute in disuso, come il *setier* che, per quanto possa essere approssimativamente tradotto in italiano con «staio», acquisiva valori differenti a seconda della regione in cui veniva utilizzato.

Questo umile *Cahier de cuisine*, pensato per coronare i momenti conviviali in cui la famiglia si riuniva, può quindi infondere nel lettore sia la curiosità di scoprire ricette insolite scritte nel francese ottocentesco parlato nelle nostre valli, sia il desiderio di ricercare personalmente ingredienti spontanei che da sempre si nascondono e nel contempo si offrono ai piedi delle nostre montagne.



35. & pour l'ordinaire un peu de sel
vous engraisserez ensuite la Caserole
avec du beurre frais & vous mettrez
ensuite une pâte tout jusqu'à ce que
le pouding soit bien trempé, un
moment avant que de le servir & y
verser dessus un peu de jet d'œuf.

36. Pouding au pain.

Prenez trois cuvettes de lait que vous
ferez bouillir; coupez des tranches de
pain bien minces, versez y dessus
le lait bouillant & laissez le bien
gouffler pendant une heure après
vous y ajouterez trois cuvettes d'amande
amère, pilées, de sucre, de corne de lionne
raisins de Corinthe & mettez le tout
dans la tourtière ou pressée de beurre frais
& la mettez au four, ou bien sur des
braises avec du feu par dessus.

37. Tourte de Semoule.

Prenez trois cuvettes de lait, auquel
il faudra y mettre un peu de sel de
Semoule que vous aurez soigné de

38. toujours tourner en la laissant
bien cuire, & y mettez un peu de
sel & des épices, puis vous la laissez
refroidir, après quoi vous y mettez
deux ou trois cuvettes de sucre, quelques amandes
amères, pilées, un peu de corne de lionne
vous mêlerez bien le tout ensemble
vous engraisserez la tourtière & la
poudrez de pain y il y & y verserez
le Semoule & la mettez cuire.

38. Pour un plat de Pêches.

Il faut prendre des pêches qui ne soient
pas tout à fait mûres ni trop grosses,
on les pèle & réduites en compote on
fais bouillir un morceau de cannelle
dans l'eau qu'elle en prenne bien le
goût, on y met les pêches qu'elle a
troussées par moitié qui elle pressée
cuire & la moitié du sucre que l'on
destine à ce plat. Ordinairement elle
se cuisine par tout, en même temps
on les tranche de temps à autre & on
les sert de la Caserole à mesure qu'elle
cuisent & on met dans le plat un
liquide ou veut le dresser, lorsque
elle sont toutes cuites, on met le



56. Budino di pane

Prendete tre scodelle di latte e fatelo bollire; tagliate delle fette di pane molto sottili, versateci sopra il latte bollente e lasciatelo gonfiare bene per mezz'ora. Dopodiché disfate il pane quanto più possibile e aggiungetevi tre uova, delle mandorle amare pestate, dello zucchero, della scorza di limone e dell'uva sultanina. Versate il tutto nella tortiera unta di burro fresco e mettetela nel forno, oppure sulla brace con del fuoco sopra.

■ Note

Per questa ricetta è preferibile usare del pane raffermo oppure, prima di iniziare a preparare il budino, tostatelo in forno in modo che sia croccante. È comunque consigliabile fare due strati di pane, in modo da ottenere un budino più alto. Mettete sempre a mollo l'uva sultanina in un poco di liquore, come grappa o rum, oppure in un vino dolce, come il moscato.

57. Pasticcio di semola

Prendete tre scodelle di latte, fatelo bollire e mettetevi mezza libbra di semola che avrete cura di continuare a mescolare, lasciandola cuocere bene. Aggiungete un po' di sale e di spezie e lasciate raffreddare il pasticcio; incorporatevi quindi 3 o 4 uova, dello zucchero, qualche mandorla amara pestata e un po' di scorza di limone e mescolate bene tutto insieme. Ungete la tortiera, spolveratela di pan pesto, versatevi la semola e mettetela a cuocere.

■ Note

Consigliamo di approntare questa preparazione con almeno un giorno di anticipo e di colare nello stampo un po' di caramello preparato con acqua, zucchero e un goccio di limone, portando lo zucchero a un colore scuro e lasciandolo raffreddare nello stampo prima di versarvi la semola. Quindi lasciate riposare per un giorno, in modo che l'umidità faccia sciogliere il caramello, che darà profumo e sapore al dolce. Volendo, si può accompagnare con dei biscotti di meliga.

58. Per un piatto di pesche

È necessario utilizzare delle pesche che non siano del tutto mature, né troppo grosse, e pelarle. Si fa bollire un pezzo di cannella nell'acqua, affinché essa ne prenda bene il gusto, si aggiungono le pesche, in modo che non si inzuppino ma che possano cuocere, e la metà dello zucchero che si riserva a questo piatto. In genere, non cuociono tutte nello stesso tempo, per cui, di tanto in tanto, si tastano, tirandole fuori dalla casseruola a mano a mano che saranno cotte. Si dispongono nel piatto sul quale si desidera servirle e, una volta tirate fuori tutte, si pone il resto dello zucchero nella casseruola, lo si fa consumare sino a quando lo sciroppo non sia abbastanza legato e a quel punto si versa sulle pesche. Quando si vuole dare raffinatezza a questo piatto, si tagliano molto finemente delle piccole fette di scorza di limone e si mettono in ciascuna pesca durante la cottura. Questo conferisce loro un buon sapore.



68. Ouf au Café.

Il faut prendre 6 ou 7 lafr de Café bien chargé ly diluer 6 jaunes d'ouf avec trois ou quatre cuillerées de sucre ensuite vous mettez un pot d'eau bouillante, vous versez votre café que vous aurez mélé avec les oufs d. votre plat, quand il sera rangi sur le pot vous avez soin d'oter l'écume qui est dessus, vous mettez le couvercle de la tourtière avec très peu de feu dessus & le laissez cuire environ une demi heure jusqu'à ce qu'il soit pris.

69. Pileau

Prenez une écuelle de riz que vous laverez bien & que vous étendrez sur une serviette pour le bien sécher, prenez 4 cuillerées de bouillon gras que l'on met sur le feu d. un pot, dès qu'il bout, on y jette le riz après y avoir fait un peu de safran on laisse le pot sur le feu un bon quart d'heure après quoi on le dresse sur un plat qui se ou met un linge sous le couvercle du pot & qu'il s'élève mieux & on le laisse ainsi une demi heure ou plus s'il se faut puis on le dresse.

70. Pates p. bigrets aux pommes & sauter fritées.

Il faut mettre un morceau de beurre frais d. un pot d'eau chaude, on y fait de la farine dedans, on y bat un jaune & un blanc d'ouf, une petite goutte d'eau de vie ou de vin blanc & on laisse le pâte assez épaisse p. que la pomme prenne.

71. Ramaguins.

Il faut couper des branches de pain un peu minces ni trop épais, puis les tremper d. la crème & en garnir un plat; on prend ensuite une livre environ de farine que l'on coupe par tranches minces on les fait fandre avec un morceau de beurre frais de la grosseur d'un ouf & trois cuillerées de crème, quand cela est bien battu & remué, on le jette sur son grain & on le met sur un bon feu avec le couvercle de la tourtière chargé de braise, il faut que cela mijote pendant une demi heure & s'attache.

72. Ouf au spicopie de Poulet.

L'on durcit les oufs, on les roufite au



68. Uova al caffè

Utilizzate 6 o 7 tazze di caffè molto concentrato e stemperatevi 6 tuorli d'uovo con tre o quattro cucchiaini di zucchero. Preparate una pentola d'acqua bollente e quindi versate in un piatto il vostro caffè, che avrete amalgamato alle uova. Una volta sistemato il piatto sulla pentola, abbiate cura di togliere la schiuma in superficie, coprite con un coperchio da tortiera con pochissimo fuoco sopra e lasciate cuocere per una mezz'ora circa, sino a quando non sia ben rappreso.

■ Note

È probabile che questo fosse un dolce corroborante da consumarsi con dei biscottini e con qualche distillato, destinato in particolare agli uomini della famiglia nelle fredde serate invernali, trascorse davanti al camino. La cottura avveniva generalmente in forno a bassa temperatura, in maniera tale che il composto si trasformasse in crema in modo omogeneo, senza creare grumi o bollicine al suo interno.

69. Pilau

Prendete una scodella di riso, lavatelo accuratamente e stendetelo su un panno per asciugarlo bene. Procuratevi quattro scodelle di brodo grasso, mettetelo sul fuoco in una pentola e, non appena prende bollore, gettatevi il riso, dopo aver sbriciolato un po' di zafferano. Lasciate la pentola sul fuoco per un quarto d'ora abbondante, dopodiché proseguite la cottura a fuoco lento, mettendo un panno sotto il coperchio della pentola affinché si chiuda meglio. Lasciatelo così per mezz'ora, o più se necessario, e impiattatelo.

■ Note

Anche qui siamo di fronte a una contaminazione gastronomica dovuta agli stretti contatti della minoranza valdese con l'estero e con il resto del paese. Da notare la presenza dello zafferano e la prolungata cottura del riso, in particolare la tecnica che, a fine cottura, prevede di lasciarlo coperto per lungo tempo, anche giustificata dal fatto che in Piemonte il riso viene consumato ben cotto e mantecato due volte.



Indice del volume



Prefazione	
di WALTER e JEAN DAVID EYNARD	5
«Gusto e sensibilità»	
di GABRIELLA BALLELIO	7
Cahier de cuisine	
di MADELEINE MUSTON-JAHIER	13
Unità di misura	138
Crediti fotografici	139
Indice delle ricette	140