

360. LINGUA ALLA SCARLATTA

Alla scarlatta perché prende un bel color rosso; ed è, per aspetto e gusto, un piatto ben indovinato. Dovendovi parlar di lingua, mi sono venuti alla memoria questi versi del Leopardi:

Il cor di tutte

Cose alfin sente sazieta, del sonno,
Della danza, del canto e dell'amore,
Piacer più cari che il parlar di lingua,
Ma sazieta di lingua il cor non sente.

È vero, il prurito della loquacità non si sazia cogli anni, anzi cresce in proporzione, come cresce il desiderio di una buona tavola, unico conforto ai vecchi, ai quali però le inesorabili leggi della natura impongono di non abusarne sotto pena di gravi malanni; l'uomo nella vecchiaia consuma meno e l'azione degli organi facendosi via via meno attiva e le secrezioni imperfette, si generano nel corpo umano umori superflui e malefici, quindi dolori reumatici, gotta, colpi apoplettici e simile progenie uscita dal vaso di madonna Pandora.

Tornando alla lingua, di cui devo parlarvi, prendetene una di bestia grossa, cioè di vitella o di manzo, e con grammi 20 o 30 di salnitro, a seconda del volume, strofinatela tutta finché l'abbia tirato a sé. Dopo ventiquattr'ore lavatela con acqua fredda diverse volte e così umida strofinatela con molto sale e lasciatela sul medesimo otto giorni, avvertendo di voltarla ogni mattina sulla sua salamoia, prodotta dal sale che si scioglie in acqua. Il modo migliore di cucinarla essendo di farla lessa, mettetela al fuoco con acqua diaccia, la sua salamoia naturale, un mazzetto guarnito e mezza cipolla steccata con due chiodi di garofani, facendola bollire per tre o quattro ore. Spellatela quando è ancora a bollire, lasciatela freddare e mandatela in tavola; sarà poi un rinfreddo eccellente e signorile se la contornerete con la gelatina n. 3.

Si può servire anche calda, o sola, o accompagnata da patate oppure da spinaci.

È un piatto da non tentarsi nei grandi calori estivi perché c'è il caso che il sale non basti per conservarla.