

# Una piccola massaia al tempo degli Stuart

## Eileen e Rhoda Power

La donna, fino a tempi non troppo lontani dai nostri, doveva innanzitutto essere in grado di condurre una casa. A ciò era finalizzata tutta la sua educazione, e neppure l'appartenenza alla classe dominante le permetteva di sottrarsi a tale norma. Ciò succede anche a Margaret, la ricca ragazzina inglese protagonista di questo racconto ambientato nel Seicento, durante il regno di Giacomo I Stuart.

Alla piccola Margaret, infatti, vengono date istruzioni ben precise e vengono forniti libri per diventare una brava, attenta e responsabile donna di casa; in altre parole una perfetta «massaia».

C'era una volta in Inghilterra, quando era re Giacomo I, una ragazzina chiamata Margaret. Era la figlia unica di ricchi genitori. Suo padre, che spesso era via per presenziare alle sedute del Parlamento, possedeva un esteso fondo<sup>1</sup> in campagna. La vecchia villa padronale e le terre intorno appartenevano alla famiglia da molte generazioni. Margaret amava quella casa dei suoi antenati.

1. **fondo**: appezzamento di terreno, podere.

Il podere, con i granai e il caseificio<sup>2</sup>, il suo bellissimo giardino e il frutteto, era limitato da un alto muro di mattoni. Parte della casa aveva resistito per trecento anni, ma di recente il padre di Margaret l'aveva fatta ampliare, e così la parte superiore aveva ora maestose finestre e alti camini ornamentali. Al pianterreno c'era la sala da pranzo, dove spesso erano imbandite tre o quattro tavole con argenteria e porcellane di rara bellezza e ogni sorta di pietanze e di torte. Oltre la sala da pranzo, c'era la lunga galleria con i muri rivestiti di pannelli e le finestre divise da colonnine di pietra. Da una stanza, ammobiliata con sedie dallo schienale alto e con piccoli e solidi tavoli, si passava nel salotto estivo o in quello invernale. Al piano superiore, c'erano le camere da letto, con le pareti ornate di arazzi e grandi letti a quattro colonne celati<sup>3</sup> da pesanti tendine.

2. **caseificio**: luogo in cui viene lavorato il latte per ricavarne prodotti alimentari, quali burro, panna, formaggi.

3. **celati**: nascosti.

La madre di Margaret aveva una stanza personale, nella quale la ragazzina riceveva il precettore<sup>4</sup> che veniva a insegnarle un po' di latino, francese e aritmetica. Ma queste lezioni occupavano una piccola parte nella sua educazione. Le si insegnava a ballare, ricamare, suonare il virginale<sup>5</sup>, ma, soprattutto, la si addestrava a diventare una brava massaia. La cucina, la dispensa, la cantina e la fabbrica di birra si trovavano sotto le camere da letto dei domestici, in un edificio separato dalla casa. Sebbene Margaret raramente preparasse un pasto, era obbligata a presenziare alla sua preparazione e ad aiutare. La madre pensava che sua figlia non sarebbe mai stata in grado di dare istruzioni ai domestici, una volta adulta e sposata, se lei stessa non avesse saputo cucinare. La ragazzina passava i giorni a imparare come fare marmellate, sottaceti, conserve, come conservare mele e cotogne<sup>6</sup>,

4. **precettore**: in passato, insegnante privato.

5. **virginale**: antico strumento musicale a tastiera.

6. **cotogne**: mele profumate e asprigne adatte per marmellate.

come preparare sciroppi dolci e fiori canditi<sup>7</sup>. Il giardino delle erbe, inoltre, era un luogo importante della villa padronale, perché aveva la stessa importanza di una farmacia o di una drogheria di oggi. C'erano grovigli di cespugli bassi come l'issopo, la lavanda, il timo<sup>8</sup>. C'erano file di papaveri bianchi, finocchio e origano. Vi si trovavano anche verdure: lattuga, spinaci, porri, cetrioli, ravanelli, cipolle. A Margaret erano note tutte con il nome di «erbe», ma alcune le servivano per le insalate e i pasticci di verdura e altre per la cantina, nella quale, secondo quanto prescriveva il suo libro della massaia, dovevano essere appese in «borse di pelle piuttosto che di tela, con le aperture in alto ben chiuse e in scatole di legno di bosso<sup>9</sup> perché a lungo andare le erbe non perdano le loro particolari virtù». Le erbe non venivano stagionate solo per essere usate in cucina, ma servivano anche

7. **canditi**: cotti in uno sciroppo.

8. **issopo ... timo**: piante medicinali aromatiche.

9. **bosso**: legno molto duro.

ai malati. In un angolo della cantina c'erano delle piccole scatole, vasetti e borse di erbe fatte seccare, che servivano a curare molte malattie. Mentre passava tra le sue file di fiori, Margaret ripensò ad alcune cure che aveva letto nel suo libro di medicina domestica. La radice pestata del ranuncolo applicata alle dita faceva bene per il mal di denti, una corona di pervinca<sup>10</sup> portata intorno alle gambe evitava i crampi. C'era anche una cura per i muti. Margaret cercò di ricordarla. Conosceva una donna malata al villaggio il cui marito era muto. Le doveva portare una bevanda speziata<sup>11</sup> quel pomeriggio; forse avrebbe potuto fare qualcosa anche per il marito. Mentre raccoglieva le erbe per la bevanda, recitò la ricetta ad alta voce:

*«Per coloro a cui manca la parola.*

*Prendete una manciata di rosmarino, una manciata di salvia e una di issopo, e fatele bollire*

10. **pervinca**: pianta erbacea sempreverde con piccole foglie ovali e fiori azzurri.

11. **speziata**: preparata con spezie, cioè con sostanze aromatiche.

*in Malvasia<sup>12</sup> finché il tutto non diventi tenero; poi mettetelo in pezze di tela e con queste battete con forza sul collo, sui polsi e sulle braccia del malato, tanto bollenti quanto riuscirà a sopportarle, quotidianamente. Sarebbe opportuno e di grande giovamento ridurre il tutto in una pallottola, che il paziente dovrebbe inghiottire o almeno tenere sulla lingua».*

Sì, se la ricordava perfettamente. Avrebbe raccolto tutte le erbe necessarie e avrebbe insegnato alla donna come doveva fare. Quando rientrò in casa, trovò sua madre in camera mentre studiava un libro e vicino ne aveva un altro. Margaret si sporse sopra la spalla di sua madre e lesse il titolo. Il libro s'intitolava:

*La massaia inglese, contenente le virtù intime ed esteriori che dovrebbe avere una donna perfetta, quali l'abilità nell'arte medica, chirurgica, culinaria, nell'estrazione di oli, in materia di banchetti, nella disposizione di grandi feste, nella conservazione*

12. **Malvasia:** vino bianco, dolce e profumato.

*di tutti i tipi di vini, segreti di vanità, distillazioni, profumi, ordinazione di lana, canapa, lino; nel confezionare abiti e nell'arte del tingere; nel conoscere i caseifici; nella preparazione del malto e dell'avena e i loro eccellenti usi in famiglia; nella fabbricazione della birra, nella cottura del pane e in tutte le altre cose che riguardano la conduzione della casa*<sup>13</sup>.

«Ti presterò questo libro» disse sua madre. «Leggilo attentamente, perché alla fine della settimana ti interrogherò sui punti principali. E ora, se la tua bevanda aromatizzata è pronta, andremo al villaggio.» Margaret corse a vestirsi e, quando fu pronta, lei e sua madre si avviarono lungo la strada che conduceva al villaggio. Tutt'intorno si stendevano campi ben coltivati e pascoli. Qui e là c'erano boschi verdi e ben custoditi, ma la strada era accidentata e trascurata. Mucchi di rifiuti erano lasciati marcire al sole.

13. *La massaia ... casa*: in un'epoca in cui i mezzi di informazione non erano sofisticati come quelli odierni, era di vitale importanza per lo stampatore riassumere in modo accattivante i contenuti di un libro. La tendenza ai titoli molto lunghi era particolarmente accentuata quando si trattava di manuali pratici.

Margaret quindi arrivò con sua madre alla casa della vecchietta ammalata, per la quale era stata preparata la bevanda aromatizzata. Un sorriso al marito muto, due parole sulla porta, e Margaret e sua madre si affrettarono a tornare a casa. Quel giorno erano sole e perciò il loro pranzo di mezzogiorno sarebbe stato piuttosto modesto. C'erano gli avanzi di un arrosto di cigno, un'insalata di mandorle pelate, uva sultanina, lattuga e cavolfiore rosso, guarniti con fette di arancia e limone, un po' di formaggio fresco e, per la gioia di Margaret, il dolce *neve di rosmarino*. Gli occhi della ragazzina scintillarono. Ella aveva osservato sua madre mentre lo aveva preparato e aveva visto con quanta abilità aveva mescolato il bianco dell'uovo nella densa crema e che squisita mistura di zucchero e acqua di rose vi aveva aggiunto. Poi aveva sparso il tutto su rami di rosmarino fino a farlo assomigliare a neve su un albero di una foresta. Margaret mangiò il dolce a grandi cucchiariate e ne accettò una seconda porzione senza esitare.

Quando il pranzo fu finito, la piccola massaia sedette accanto a sua madre nel lungo salone a ricamare. Mentre il giorno passava lentamente, le domestiche si unirono alle loro padrone, alcune a filare, altre a tessere, altre a rammendare la biancheria.

Alla fine del pomeriggio, Margaret mise da parte il suo ricamo e studiò le sue lezioni fino a sera. Dopo una cena leggera, andò a letto e sognò i canditi e le ricotte, il marzapane<sup>14</sup> e le paste, le insalate e gli arrostiti, che avrebbe aiutato a preparare il giorno dopo.

(da *Ragazzi nella storia*, trad. di M. Valentini e G. Giubelli, Bovolenta Editore, Ferrara, 1982, rid. e adatt.)