

Prefazione

Questo ricettario ha lo scopo di servire di guida al furriere¹ S (cuoco) che, dopo conseguita l'idoneità professionale al corso teorico-pratico, viene destinato ad una mensa di bordo o di terra.

In queste pagine egli ritroverà tutte le nozioni del mestiere già imparate durante il corso, che gli saranno necessarie ogni qualvolta una incertezza venisse ad intralciare il suo normale lavoro. Ciò può avvenire agli inizi della carriera quando ancora non si ha quella sicurezza che si acquisisce soltanto dopo molto tempo e molta pratica.

Il ricettario è, inoltre, di aiuto perché il campo di applicazione in questo mestiere è vasto e complesso tanto da richiedere che i precetti e le regole siano sempre a portata di mano.

Il furriere S dovrà tener presente, oltre le regole e formule essenzialmente professionali, anche quelle norme che formano l'ornamento essenziale di un buon cuoco: Igiene - Pulizia - Educazione. Queste norme sono insegnate e praticate durante il corso e di esse si richiede sempre l'osservanza scrupolosa perché sono le basi di una buona cucina.

Perciò imporsi sempre:

- a) la massima nettezza della persona in modo di lasciare a chi vede ed a chi consumerà le vivande l'impressione ed il giudizio più accogliente e gradevole;*
- b) la massima pulizia dei locali, oggetti e stoviglie. Occorre essere intransigenti su questa regola che accoppiata alle cognizioni professionali conferisce al cuoco un perfetto equilibrio mediante il quale le sue mansioni saranno espletate in modo perfetto e soddisfacente;*
- c) l'applicazione meticolosa dell'igiene e della pulizia nella preparazione delle vivande non meno del ben cucinare;*
- d) urbanità e correttezza con chi pratica e con chi aiuta nel disimpegno del mestiere.*

Norma importante non meno delle suesposte, che il buon cuoco deve osservare costantemente e con accorgimento, è quella che riguarda il lato economico.

Dipende dal suo buon senso il saper economizzare nella spesa, conciliando naturalmente l'economia con la buona qualità dei generi che si acquistano e che devono essere sempre ottimi e di prima scelta.

Un modo di economizzare è quella della scelta del mercato: quando la nave ove si è imbarcati riceve ordine di partire, bisogna informarsi dell'itinerario e dei prezzi praticati nei porti che si toccheranno e regolarsi secondo la convenienza, facendo cioè acquisto di tutto ciò che in altro mercato avrebbe un prezzo più elevato.

È inoltre buona regola preparare ogni sera un elenco completo dei generi da acquistarsi il giorno successivo, ciò per evitare perdite di tempo e possibili dimenticanze che riuscirebbero dannose al perfetto funzionamento della cucina.

¹ Il termine «furriere» nella Marina Militare è denominazione generica della categoria di militari che, suddivisa in ulteriori specialità, assolve incarichi di segreteria, di contabilità o, come in questo caso, di «sussistenza» (mense e cucine).

Per la facile consultazione di questo manuale, compilato per uso essenzialmente pratico, la materia è stata suddivisa col seguente criterio:

- a) nell'indice analitico sono elencate in ordine alfabetico e per specialità tutte le vivande la cui ricetta è riportata alla pagina corrispondente;*
- b) seguono due elenchi uno per colazioni² e l'altro per pranzi composti ciascuno di 31 minute³, contrassegnate da un numero progressivo. Le ricette dei piatti di ciascuna minuta sono riunite egualmente sotto lo stesso numero progressivo dell'elenco corrispondente per essere prontamente consultate;*
- c) è fatta eccezione per le salse, le uova, i legumi o insalate e i dolci le cui ricette sono riunite tutte insieme nell'ultima parte del volume onde poter scegliere o variare a piacere quelle più indicate, facendone ricerca nell'indice analitico.*

² In Marina il pasto di metà giornata (mezzogiorno) viene normalmente indicato come «seconda colazione» (in questo caso addirittura come «colazione») mentre il pasto serale viene chiamato «pranzo».

³ Il termine «minuta» è l'italianizzazione del più classico «menu» e trae origine all'inizio dell'ottocento dall'apunto che il capo cuoco o il maggiordomo stilava ogni giorno per la lista delle vivande proposte al suo signore. In Spagna è ancora normalmente usato al posto di menu.