

SAGGI

GABRIELLA MECUCCI

Guerra civile

Laboratorio della violenza

Il fenomeno guerra civile è stato di rado al centro della riflessione storiografica, o perché ci si è eccessivamente interessati ai casi singoli (guerra civile americana, spagnola, ecc.), o perché lo si è considerato un corollario di fenomeni più ampi. In un volume che uscirà in novembre per Bollati Boringhieri, a cura di Gabriele Ranzato, dal titolo *Guerra civile*, viene preso in esame, invece, proprio lo specifico di queste tragedie. I diversi autori dei saggi, fra questi Corbin, Isnenghi, Pavone, Pezzino, Triulzi, analizzano la guerra civile come oggetto autonomo, mettono in evidenza la molteplicità delle ragioni del conflitto e l'intreccio fra violenza pubblica e violenza privata. Il fenomeno così sezionato diventa un osservatorio privilegiato per studiare la natura della violenza, la sua autonomia rispetto ai motivi che tendono a legittimarla e la sua storia nel quadro del processo di civilizzazione. Il volume si articola in tre parti. La prima definisce il concetto di guerra civile attraverso l'individuazione delle sue peculiarità rispetto ad altre forme di violenza collettiva - prima fra tutte - la rivoluzione. In questa chiave si possono leggere - secondo gli autori - fenomeni come il Risorgimento e l'ultima guerra mondiale. La seconda parte ricostruisce la molteplicità dei conflitti che stanno alla base o che alimentano la guerra civile. La terza parte descrive accuratamente tutte le forme di violenza che la caratterizzano.

Donne

Chiesa, maschilismo e scienza occidentale

Il 4 novembre sarà in libreria per Bollati Boringhieri *Un mondo senza donne* di David F. Noble. Il volume cerca di spiegare come, quando e perché la metà del cielo viene esclusa e la scienza occidentale acquista un'identità maschile. Secondo Noble il mondo senza donne fu costruito attraverso lo sviluppo storico tutt'altro che pacifico di una cultura clericale che affonda le sue radici nel monachesimo maschile del IV secolo, che divenne, poi, nel Medioevo la cultura di tutto il clero. Questo atteggiamento si perpetuò attraverso la Riforma. La scienza occidentale - per l'autore - si situa in continuità con la tradizione cristiana - soprattutto per quanto riguarda la questione femminile - sino a giungere ad una «defemminizzazione» dell'attività scientifica e tecnologica.

Famiglia

Le radici medioevali

In questi giorni è in libreria *La famiglia nel Medioevo* di David Herlihy, Laterza editore. Il saggio va alla ricerca delle origini della famiglia occidentale, della natura di un'istituzione che ha, nonostante la crisi, una grandissima importanza nella società contemporanea. Herlihy giunge alla conclusione che la famiglia occidentale nasce dalla fusione della tradizione classica con quella barbarica, fusione che avviene nel Medioevo. Come il libro segnalato qui sopra anche questo mette in evidenza l'importanza di quel periodo storico per capire i problemi contemporanei.

Biografie

Sissi, la regina anticonformista

Sissi e il suo mito sono stati più volte saccheggianti. Dal cinema, come dalla letteratura. Questa volta la moglie di Francesco Giuseppe, uccisa da un repubblicano anarchico, all'età di sessantadue anni, è l'oggetto di una lunga biografia di Nicole Avril, uscita un paio di settimane fa per Rizzoli. Il libro restituisce una Sissi bella e coltissima che ebbe con l'imperatore suo marito una straordinaria storia d'amore. L'imperatrice era una donna dalla personalità anticonformista e ribelle che le dure regole di corte non riuscirono ad imbrigliare. Il libro dell'Avril si sofferma inoltre a raccontare le tragedie di un'epoca fatta di guerre e di grandi tumulti, e i drammi della famiglia imperiale austriaca travolta dai suicidi, di cui il famoso fu quello dell'arciduca Rodolfo.

LA CURIOSITÀ. Come si mangiava nel Medioevo? Lo svela un libro stampato da Laterza

Spiedini d'anguilla alla San Vincenzo

■ Recette du curé. Prima pellarlo quella anguilla con l'acqua bollita e cavarlo quello dentro, e mozzarlo la coda e la testa, poi lavarlo bene a sei acque, poi ne fecero roccij agugliati d'uno palmo l'uno o meno, e miserli in uno spedone con frondi d'alloro in mezzo tra roccij accioccché non s'attaccassero insieme, e così temperatamente l'arrostiro; e avendo prima messo in una conchetta sale, aceto e uno gocciolino d'olio, con quattro speziane dentro, cioè pepe, specie, garofani e celamo fino, di ognuno di questi una mezza oncia, e con una rametta di osmarino, sempre di questa zenezaverata l'andavano ongnendo; e quando fu bene cotta e spolpata, la trassero in una conca da gelatina, e ivi i roccij assettaro; poi su vi premettero sei melegrane con bene venti aranci, e con molto fine specie sopra essa, poi con una teglia di migliacci caldella la copersero, accioccché calda si mantenesse infine che fossero a tavola (Semini, novella XXIX).

INGREDIENTI: 1 o 2 anguille per un peso complessivo di 1,5 kg, 5-10 cl d'aceto, 2 cucchiaini d'olio, 4 arance, 3 limoni, 1/2 melagrana. 1 rametto di rosmarino. 1 ventina di foglie d'alloro fresche; sale; cardamomo; zenzero. Miscela di spezie in polvere: 1/4 di cucchiaino ciascuno di: pepe, chiodi di garofano, cannella, zenzero. PROCEDIMENTO: Far spellare l'anguilla dal pescivendolo, pulirla accuratamente e tagliarla a pezzi, che vanno infilzati sugli spiedini intercalandovi le foglie d'alloro.

Preparare la miscela d'aceto, olio, pepe, chiodi di garofano, cannella e zenzero in polvere, e versarla in un recipiente in cui poter tuffare il rametto di rosmarino. Cuocere gli spiedini un po' lontano dalla brace, e bagnare spesso con la suddetta miscela servendosi del rametto di rosmarino. Sorvegliare attentamente la cottura affinché l'anguilla non si disfaccia.

Quando è cotta, disporre i pezzi in un piatto fondo e versarvi sopra il succo delle arance, dei limoni e della melagrana, spolverare con 1/4 di cucchiaino di zenzero e cardamomo in polvere mischiati. Tenere in caldo e servire tiepido.



Ambrogini di pollo alla frutta secca

■ Sevoi ambrogini di polli, togli il polli, ismembrali, poi li soffriggi col lardo fresco et uno poco di cipolla tagliata a traverso. Quando è a mezzo cotto, togli latte di mandorle et istempera con buglione et uno poco di vino, e metti con questi polli et isceca in prima del grasso s'egli è troppo, e metti cennamo trito col coltello e pochi garofani. E quando s'apparecchia, metti susine secche, datteri interi, alquante noci moscate tritate et uno poco di midolla di pane abbruscata, bene pesta e stemperata con vino e con aceto. Questa vivanda vuole essere agra e dolce, e guarda il datteri che non si rompano.

INGREDIENTI: 1 pollo, 80 g di lardo, 2 grosse cipolle, 8 prugne, 10 datteri, 2 fette di pane, 20 cl di vino bianco, 5 cl d'aceto, 10 cl di brodo. Qualche scorza di cannella, 3 chiodi di garofano, 1 puntina di noce moscata. Latte di mandorle con 50 g di mandorle sbucciate e 1/2 litro d'acqua tiepida.

PROCEDIMENTO: Arrostire il pane e eliminare la crosta per conservare solo la mollica.

Tagliare il pollo a pezzi e rosolarlo nel lardo fuso insieme alle cipolle.

Mischiare il latte di mandorle a 10 cl di vino bianco e al brodo. Quando il pollo è leggermente colorito, salare, aggiungere la miscela latte di mandorle/vino bianco/brodo, un pezzetto di cannella tritata grossolanamente col coltello, i chiodi di garofano, e lasciar sobbollire per circa mezz'ora. A parte scaldare il resto del vino con l'aceto, aggiungere la mollica di pane sbriciolata, i datteri, le prugne snocciolate e la noce moscata. Togliere dal fuoco non appena la salsa si addensa. Controllare il condimento e il gusto. Se necessario, aggiustare il condimento.

Per servire, prendere le prugne e i datteri della seconda preparazione, che devono rimanere interi, e disporli intorno al pollo. Versare la seconda preparazione sulla prima.

La dieta medioevale contro il fast food

■ Abbiamo appena aperto il libro, e abbiamo già l'acquolina in bocca. Il solo percorrere l'indice, incappando magari nella «lombata di cinghiale», negli «spiedini d'anguilla alla san Vincenzo» o nell'«ambrogino di pollo alla frutta secca», fa venire appetito; e quando cominciamo a leggere una qualunque delle ricette in esso raccolte, il loro linguaggio sottile e corposo è di per sé un godimento. Riempi di gioia.

Il libro, tuttavia, ha ben altre virtù. Risponde al violento desiderio, che ci attanaglia, di fuggire tutto ciò che è squallido e insipido, il *ketchup* e il *fast food*, e di imbarcarci per altre rive. Disorienta. Fa scoprire sapori inconsueti, il velluto leggero del latte di mandorle, la punta d'eleganza che una goccia di rose o un pizzico di pepe di Guinea possono immettere in certe preparazioni tutto sommato assai rozze, l'insospettato interesse per la borragine o anche l'alleanza fra l'aspro e il dolce e la forte presenza delle torte sia dolci che salate, grazie alle quali la cucina dei nostri lontani antenati mostra di avere molti punti in comune con la più raffinata fra quelle esotiche contemporanee, come la persiana, le cinesi, la marocchina. Dobbiamo aspettarci che la rivelazione di queste attrattive susciti nuovi entusiasmi, con la nascita di ristoranti specializzati in diretta concorrenza con quelli in cui gli snob si estasiavano di fronte a portate che si presumevano conformi alle tradizioni della Thailandia, di Zanzibar o del Monomatapa? Immagino che se ne

stiano già aprendo e mi auguro che come punto di riferimento assumano questo libro piuttosto che un altro, poiché è il risultato di una perfetta fusione di grandissimo rigore e sapiidità. Sarebbe inoltre augurabile che i più grandi chef lo conoscessero e lo meditassero. È tale da stimolare felicemente il potere creatore della immaginazione.

Al pari della recente riesumazione della musica barocca, quella dell'alta cucina medioevale è riservata a fini intenditori. Odile Redon, Françoise Sabban e Silvano Serventi sono persone d'ingegno, dotate per giunta di un palato di grande finezza. Lì si immagina in grado di identificare e di datare un certo vino in base al *bouquet*, come pure di individuare la punta di buccia d'arancia che cuoce a fuoco lento in uno stufato. Sono sensibili tanto ai gusti e ai profumi quanto all'estetica di una presentazione gastronomica e, inoltre, alla tassonomia di quella festa serena e lenta che ogni pranzo di qualità deve essere. La loro sensualità, il loro esser

golosì, il modo allegro con cui prendono la vita fanno sì che, per commentare ogni ricetta essi scelgano le parole più gustose. Sono anche buoni vecchi termini tecnici: gli autori usano infatti la lingua delle cucine perché essi stessi sono dei buoni cuochi. Ne parlo per esperienza. Come dimenticare la delizia di un coniglio selvatico in crosta che Françoise Sabban ha confezionato per noi, adattando abilmente la pasta alle forme del giovane animale, come avrebbe fatto Guillaume Tirel, detto Taillevent, per re Carlo V il Saggio? Perciò, ciò che lei scrive, ciò che scrivo i suoi compagni, sprona vivamente il lettore ad accostarsi anche lui ai fornelli. (...)

I tre autori sono degli artisti. Ma sono anche degli studiosi, degli storici di professione. I documenti che pubblicano, nudi e crudi, sfruttando la propria competenza per fornire la traduzione più fedele possibile, sono tratti da edizioni rare e persino da manoscritti inediti.

La prossima settimana sarà nelle librerie un volume edito da Laterza intitolato «A tavola nel Medioevo», curato da Odile Redon, Françoise Sabban e Silvano Serventi e con una prefazione di Georges Duby. Si tratta di una raccolta ragionata di ricette recuperate da trattati medioevali, inserite nel contesto storico e sociale e quindi adeguate alle esigenze della cucina di oggi. Anticipiamo qui il testo di Duby e le due ricette cui il prefatore fa riferimento.

GEORGES DUBY

Una importante mostra a Bologna testimonia pregiudizi e violenze del Ventennio

Il ritratto del razzismo fascista

DALLA NOSTRA REDAZIONE ANDREA GUERMANDI

retorico e moralistico quanto generico, nella direzione di una più complessa e corretta comprensione del fenomeno. Prove provate, dunque, come giustamente pretende Vidal-Naquet.

Il progetto del lager

Prove provate come l'esistenza di un progetto fascista di sterminio: una lista di oltre 9.000 ebrei italiani da «gasare» nei campi di concentramento italiani o come il documento di una condanna «per amore» il 31 gennaio del 1939 la Corte d'appello di Addis Abeba condannava ad un anno di carcere un italiano reo di aver stabilito una relazione con una donna indigena. Il suo maggior crimine era di non essersi limitato ad usare la «venere nera», ma di «volere bene, di averla sempre fatta mangiare e dormire con sé, di avere consumato con essa tutti i suoi risparmi di aver preparato una lettera a Sua Maestà il

Re Imperatore per ottenere l'autorizzazione a sposarla o almeno a convivere con lei». I giudici speravano che il carcere servisse a «snebiare il cervello dell'italiano» ed a separarlo definitivamente dalla donna che aveva osato «elevare al rango di compagna di vita».

Sono centinaia i documenti in mostra, i manifesti di propaganda antisemita e antirazzista. C'è persino una «striscia» di Topolino-Balillino che va in Africa, ci sono i cinegiornali e i documentari antisemiti, le canzoni, un gioco dell'Oca, tutta la narrativa coloniale, persino una cartolina pieghevole con quattro volti, il cinese, l'afriicano, l'inglese e il francese che, sovrapposti, compongono la «tipologia» classica dell'ebreo col naso adunco, l'occhio rapace e la bocca famelica. E per la prima volta in Italia, vengono esposti i protocolli italiani

degli Antichi Savi di Sion. «È difficile che una mostra come questa - dice l'assessore regionale alla cultura, Felicia Bottino - non incida concretamente sul fronte del dibattito e profondamente su quello degli studi storici. Davvero non esiste genericamente il razzismo, esistono diverse esperienze concrete in relazione a diverse società civili concrete. È questa l'indicazione di percorso attraverso lo spazio, l'Italia, e il tempo, il periodo fascista, giustamente acquisita dai curatori della mostra. Un percorso che ora si apre davanti a tutti noi, per imparare meglio a non dimenticare e per testimoniare la civile avversione per quella tipica irrazionalità dell'ideologia razzista che, nonostante non sia più proponibile sul piano storico-intellettuale, è tuttavia profondamente ra-

dicata in ceti politici apertamente intenzionati a creare le condizioni sociali per una mobilitazione reazionaria delle coscienze delle masse popolari».

Dà anche un'altra sensazione il percorso attraverso la «cultura» fascista: che la propaganda, il pregiudizio, l'ideologia e il risultato finale, la discriminazione, permeassero tutti gli strati della società, bassi, medi ed alti. Che avessero davvero una connotazione di massa.

Antisemitismo «di massa»?

Lo dimostrano anche gli articoli dei giornali esposti. Esisteva, forse, una sorta di ineluttabilità e anche di ingenuità o di purezza giovanile. Ma certo fa effetto trovare alcune firme prestigiose del presente su giornaletti propagandistici del periodo come *La provincia grande* o *L'assalto*. Nessuno scandalo per carità, nessuna demonizzazione,

dei fratelli di Limbourg, all'apice cioè di una cultura. Magari si tratta anche della Francia, madre delle arti, o piuttosto di Parigi, città già *lumière*, e soprattutto dell'Italia che si irradia, aperta su tutti i commerci di un'epoca in cui il Mediterraneo era ancora uno dei grandi crocicchi del mondo e i cibi della Germania erano verosimilmente meno attraenti. Magari, infine, si tratta di un Medioevo tardo: il Trecento, il Quattrocento. La raffinatezza dei progetti enunciati da un maestro Martino o da un maestro Chiquart desta meno stupore quando li si mette a confronto non con la Tappezzeria di Bayeux o col *Pèlerinage de Charlemagne*, bensì con il trattato di chirurgia di Henri de Mondeville, con la logica di Guglielmo d'Occam, con i virtuosissimi polifonici dell'*ars nova*, con gli affreschi del Pisanello o di Matteo da Viterbo, si può pensare che dal tempo di san Bernardo in poi l'arte del cucinare si fosse molto affinata, così come era stato per le armature o per la sistemazione intema delle dimore nobiliari. Chi può tuttavia affermare che Filippo Augusto si rimpinzasse di carne avariata, peccata in modo eccessivo per non farla risultare troppo disgustosa? E che i cavalieri, i suoi compagni, edotti da Chrétien de Troyes e Andrea Cappellano nello sfoggiare tanta grazia e astuzia nei mille giri dell'amor cortese, mostrassero poi meno finezza e rigore quanto alla consistenza vellutata delle salse e al biondo dei pasticci di cui si dilettono lieti in compagnia delle loro belle?

raccomandano i curatori della mostra, solamemente la dimostrazione di quanto, per una ragione o per l'altra e più o meno convinta, fosse larga l'adesione anche dell'intelligenza alla diffusione di temi antisemiti.

Per non dimenticare ciò che è stato, è la motivazione dell'impegno rigoroso dei ricercatori e di questo lungo viaggio in una memoria che è sempre stata tenuta ai margini. Un viaggio scandito dalla musicchetta di «Io, povero negro» e «Trestre», dalla perenne falsificazione storica dei Protocolli dei Savi Anziani del Sion, delle cartoline coloniali, dai manifesti «Vogliamo essere comandati dai negri? No! Giammai!» che guarda caso ogni tanto ricompaiono anche nelle nostre città del Duemila. Un viaggio che prosegue anche nel catalogo che contiene saggi di Enzo Collotti, Angelo Del Boca, Paola Pallottino (che ha curato tutta la parte iconografica della mostra), Michele Sarfatti, David Bidussa e tanti altri ancora. Un viaggio, infine, che ristabilisce l'ordine delle cose.