

# U:

Dall'alto: esercitazioni di tiro con il moschetto; bambini tedeschi giocano con pacchi di banconote senza valore; Burgos, giugno 1962, il «curatore» in stato di arresto

RICETTARIO DEL NOVECENTO

## Tre cuoche molto ribelli

### «Diari» anonimi da Parigi Barcellona, Bauhaus

Tra un'azione di sabotaggio e un incontro amoroso i consigli per la cottura o per i giusti condimenti: il volume da domani in libreria. Anticipiamo la prefazione di Veronelli

LUIGI VERONELLI

LIVRE DE CHEVET È ESPRESSIONE FRANCESE INTRADUCIBILE. CHEVET STA TRA CAPEZZALE (CORNA, BICORNA) E COMODINO.

Mi piace pensare che indichi, nel reale, i due cuscini che si pongono, l'uno sull'altro - il più alto un poco arretrato - alla base della testiera del letto. Piacevole appoggiarvi il capo e il dorso; e ritornare sulle pagine del libro di letto. E *livre de chevet* vuol proprio dire il libro della predilezione.

Un uomo di intelligenza (minima) ne ha uno solo. Uno intelligente ne cambia, col passare del tempo. Tanti.

Ricordo - avevo 15 anni - *Il canto d'amore e morte* di Rainer Maria Rilke. Una edizioncina bibliofila, in pergamena, titolo inciso rosso e nero. L'aprivo quel tanto che mi concedesse l'arrivo sulle parole, credo, non per non consumarlo, per appropriarmene singolarmente.

Poco dopo le *Historiettes, contes et fabliaux* del divino marchese, Donatien Alphonse François de Sade.

Ho avuto ottimi rapporti intellettuali con lui. E le *Historiettes* erano nella cartella - poco più di una cartella - quando fuggii, 1944, in Svizzera, diciassettenne con Gianni, mio fratello gemello, e il sogno, non realizzato, di raggiungere i partigiani dell'Ossola.

Tornarono a esserlo - pensa te - negli anni tesi tra la filosofia della Statale e i problemi dell'anarchismo

Mi decisi, 1957, a tradurli e a pubblicarli con

le illustrazioni - sollecitate impudiche, ancor più impudiche - di Alberto Manfredi (ebbe, poi, la cattedra, in Firenze, da Mino Maccari).

Tanti, ripeto. Al termine m'ero quasi persuaso. Per quanto eccentrico, avrei assommato accanto al letto, a mano a mano che escono, i volumoni del *Grande Dizionario della Lingua Italiana*, massi, «il Battaglia».

Aprirlo, uno ogni sera, a caso (a caso? La fatica per estrarre quello del lemma della momentanea urticazione).

Faccio esempio: «impudico». Uno «che manca di pudicizia; che si comporta senza alcun ritegno o pudore; inverecondo. Anche: incontenente, libidinoso, lussurioso. Per estensione: sfrontato, impudente. Anche: privo di rispetto, impietoso».

Mi sono letto le bozze de *La cucina impudica*. Sarà il mio *livre de chevet*. Dai tempi giovanissimi e giovani, nessun libro mi ha più divertito per la sua inverecondia e, assieme, l'empietà.

Ciascuna delle ricette - con innumerevoli allacciamenti, sorprendenti ribalte e pruriginose seduzioni - ti riporta alle tante (grazziaddeo) piccole morti della cognizione della qualità e del gusto, alla cultura ribelle e immoralista. A quelle ultime parole di Marguerite Yourcenar: «Reale tragedia dell'uomo è la demonizzazione del piacere».

Non temo per il suo scrittore (scrittrice?) anonimo. Sì, per l'editore.

Gli succeda che un magistrato di buon senso intervenga e ne ordini, d'urgenza, il sequestro.

Avvenne ant'anni fa per le *Historiettes*. Finì bruciato sulla pubblica piazza.

### LA RICETTA Merluzzo salato alla norvegese

Le difficoltà aumentano, ma il nostro lavoro di propaganda ed agitazione prosegue. Da alcune settimane usiamo una strategia già collaudata a Mosca di cui ci ha parlato Wilhelm, sfruttare l'elemento della sorpresa per piazzare degli altoparlanti, nascosti tra gli alberi o camuffati sui tetti, con i quali lanciare parole d'ordine davanti ai cancelli delle fabbriche. Stasera tocca ancora una volta a me. L'obiettivo è una fabbrica di saponi vicino al fiume, la Kaloderma, che ha la sua sede centrale a Karlsruhe. Da un'inchiesta è emerso che le operaie lavorano in condizioni degradanti, spesso con turni di dodici ore, con un solo intervallo di quindici minuti per le funzioni corporali. Nonostante sia un prodotto a base di glicerina e miele, le mani delle addette alle vasche sono sempre rosse e sanguinanti e molte tra loro denunciano dei problemi respiratori. Il volantino che devo leggere è lungo due pagine, spero di riuscirci a fare prima che i controlli ai cancelli o i poliziotti c'interrompano, magari prendendoci a fucilate, com'è successo l'ultima volta. Se agiamo coordinati, ed abbiamo effettuato dei sopralluoghi preliminari, le difficoltà maggiori si riducono al recupero delle apparecchiature elettriche, costose e difficili da rimpiazzare, anche perché abbiamo molti problemi di contabilità con l'inflazione, oramai incontrollabile, che ci costringe ad inventare mille sotterfugi per fare quadrare i conti. Non a caso, i giorni del bilancio a fine mese sono sempre un incubo e non riusciamo mai a sapere con precisione quanto abbiamo realmente guadagna-

gnato. Come mi ripete Hans, per prendermi in giro, non tutto viene per nuocere. Forse, Hannah, tutto questo servirà a banalizzare il feticcio della forma di denaro, in ogni caso toglie il sonno agli speculatori.

L'origine della parola *Kabeljau* (baccalà in tedesco) è portoghese e deriva da *bacalhao*, a noi arriva in casse dalla Danimarca e ci serve anche per la mensa operaia del venerdì, che gestiamo a prezzi politici nella fabbrica di mattoni di fianco allo Schloss Belvedere. Il direttore è un cattolico e in qualche modo ci tollera, forse perché così ritiene di mettersi in pace la coscienza!

Lavate 600 grammi di baccalà e tenetelo a bagno per un giorno intero in acqua fredda, che cambierete almeno un paio di volte. A questo punto, scolatelo, tagliatelo a pezzi e mettetelo in una pentola con almeno tre litri di acqua e birra chiara in parti uguali. Appena bolle abbassate la fiamma e proseguite la cottura per almeno un quarto d'ora, schiumatelo spesso. Sgocciolatelo, liberatelo di pelle e lisce e sfaldatelo con una forchetta. In una casseruola con 30 grammi di burro imbiondite tre cipolle affettate sottili. Uniteci tre o quattro patate bollite, tagliate a fettine sottili. Uniteci il baccalà, saltate il tutto per qualche minuto a fuoco vivo, regolate il sale e il pepe e servite dopo che avrete condito il piatto con il fondo filtrato di cottura della casseruola nel quale avrete aggiunto una noce di burro e un cucchiaino di aceto di mele. Se volete, cospargete il tutto di prezzemolo tritato.

(dal terzo «diario», «La cuoca rossa»)



**CUOCHÉ RIBELLI. LA CUCINA IMPUDICA. LA CUOCA DI BUENAVENTURA DURRUTI. LA CUOCA ROSSA**  
Prefazione Luigi Veronelli  
pagine 480  
euro 20  
DeriveApprodi

«La cucina impudica», «La cuoca di Buenaventura Durruti», «La cuoca rossa» sono tre «diari», redatti rispettivamente a Parigi a cavallo tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso; a Barcellona durante la guerra civile spagnola; al Bauhaus tedesco durante la Repubblica di Weimar. Le autrici sono donne: una cocotte parigina, una militante anarchica della Colonna Durruti, un'allieva della scuola d'arte tedesca.



ZONA CRITICA : Il noir di Cosimo Argentina e il saggio di Giorgio Ieranò P. 18

L'ANNIVERSARIO : Marzo 1943: i primi scioperi per la libertà P. 19

CINEMA : Il nuovo film di Diritti alla ricerca dell'umanità perduta P. 20