



ALLES GUTE ZUM GEBURTSTAG MEIN FÜHRER

(Buon compleanno, mio Führer)

di Miguel Krebs, Spagna
(traduzione di Buràn)

Nel marzo 1944 l'esercito tedesco, osteggiato dalle truppe sovietiche, fu obbligato a ripiegare verso i luoghi da dove aveva avuto inizio la "Operazione Barbarossa", nome in codice per l'invasione della Russia.

Nel frattempo Berlino era sotto i bombardamenti dalla RAF.

Un mese dopo, Stati Uniti e Gran Bretagna iniziavano un'offensiva contro aeroporti e centri di comunicazione tedeschi in Francia e Belgio.

Ad Hitler la guerra stava sfuggendo di mano e questa situazione non era esattamente il miglior regalo di compleanno, giacché lui il 20 aprile avrebbe compiuto 55 anni.

Nonostante la pressione cui era sottoposto, Hitler lasciò uno spazio libero ai suoi impegni per festeggiare la ricorrenza nello chalet di Berghof, noto altrimenti come "nido dell'aquila", a Berchtesgaden, paradisiaco luogo nelle Alpi Bavaresi.

Eva Braun, l'amante di Adolf Hitler, obbligata a restare nell'ombra per preservare l'immagine del Führer come esente da vizi e privo di debolezze, dispose, quale padrona di casa, d'organizzare una cena dal carattere austero cui avrebbe partecipato un numero ridotto di persone appartenenti al ristretto circolo di amicizie della coppia; tra costoro non potevano mancare:

l'architetto Albert Speer, Ministro degli Armamenti e delle Munizioni,

Martin Borman, luogotenente di Hitler,

Josef Göebbels, Ministro della Propaganda e sua moglie Magda,

il Maresciallo e Comandante della Lutwaffe Hermann Göring e la sua seconda moglie, l'attrice Emmy Sonnemann.

Della preparazione della cena si sarebbe incaricato Willy Kannenberg, cuoco personale di Hitler, con il quale manteneva una vecchia amicizia risalente a quando ancora non era Cancelliere. Conoscendo le preferenze gastronomiche del Führer e tenendo conto della sua dieta vegetariana⁽¹⁾, Kannenberg elaborò un menu semplice e si impegnò a curare personalmente tutto l'acquisto di quanto necessario. Accompagnato da un sottufficiale delle SS che gli faceva da autista, arrivò al mercato del villaggio di Marktschellenberg e, fermandosi ai banchi di fruttivendoli, verdurai e pescivendoli, selezionò meticolosamente ogni singolo ingrediente, facendolo poi caricare nel bagagliaio della Mercedes Benz. Ma quando fu sul punto di attraversare la piazza per risalire in automobile, un robusto cavallo Percheron, che tirava un carretto di barili di birra, per qualche strana ragione si spaventò e cominciò a sferrare calci a destra e a manca fino a roversciare l'intero carico con una tale malagrazia e cattiva sorte che alcuni barilotti colpirono Kannenberg facendogli perdere conoscenza.

Eva Braun fu informata dell'incidente dall'autista che aveva accompagnato lo chef ad un vicino ospedale dove gli fu diagnosticata la frattura della tibia, alcune contusioni, ferite superficiali e una leggera commozione cerebrale dalla quale si stava appena riprendendo.

A causa di questa disavventura si arrivò quasi al punto di mandare a rotoli l'intero progetto della cena, giacché Eva non sapeva cucinare neppure un uovo al tegamino. La prima cosa che fece per rimpiazzare Willy Kannenberg fu chiamare Constanze Marciarly, cuoca e dietista del Führer alla Cancelleria di Berlino. Fu del tutto inutile, perché la donna era andata a Monaco a far visita a sua madre approfittando proprio del fatto che Hitler non sarebbe tornato fino al lunedì. La Braun entrò nel panico e chiese aiuto a sua sorella minore, che pure era tra gli invitati a cena. Gretl, così si chiamava, le ricordò che molti anni prima Adolf era solito



frequentare il ristorante di un albergo ad Amburgo dove c'era una cuoca che preparava piatti squisiti, che lui aveva sempre elogiato.

Il portiere dell'albergo, non appena comprese da dove proveniva la telefonata, non perse tempo e chiamò Clara, la cuoca, che, dopo una breve conversazione con la Braun, abbandonò la cucina dell'albergo per tornarsene a casa, prendere alcuni indumenti e correre all'aerodromo di Amburgo, dove il capitano Hans Bauer, pilota personale del Führer, sarebbe passato a prenderla con il Junker Fw 200V-1 (Cóndor) per portarla a Salisburgo e da qui poi infine alla residenza, che distava appena 30 chilometri.

Eva Braun ricevette con enorme sollievo Clara, scusandosi per il disturbo che le aveva creato e ripetendole le ragioni che l'avevano motivata a questa decisione e, senza perdere tempo, la accompagnò in cucina per mostrarle ciò che Kannenberg aveva comperato, non sapendo peraltro quale menu avesse predisposto per la cena. Le ricordò che il Führer era vegetariano, ma che in alcune occasioni faceva delle concessioni alla sua dieta. Senza frapporre ulteriori indugi, Clara cominciò a elaborare i piatti, insieme a due aiutanti.

La cena si svolse in un clima disteso. Furono evitati temi scabrosi come la morte di migliaia di soldati tedeschi sul fronte russo o i bombardamenti su Berlino a seguito dei quali centinaia di persone erano rimaste in strada di fronte alle macerie delle loro case.

Però sì, tutti convennero unanimemente nell'elogio ai piatti squisiti che aveva preparato la cuoca chiamata a sostituire Willy Kannenberg. Per cominciare, una zuppa accompagnata da morbidi panetti, in seguito del pesce, servito con una crema di patate e cipolle e infine una deliziosa torta e un caffè molto aromatico. Eva Braun per la prima volta nella sua vita uscì dall'anonimato e ricevette i complimenti dei presenti davanti al suo amato Adolf per la rapidità e la fermezza con le quali aveva affrontato l'inconveniente gastronomico. Propose dunque, come gesto di ringraziamento, di chiamare Clara perché i commensali si congratulassero pubblicamente.

Quando la cuoca entrò in sala da pranzo fu ricevuta con un applauso e Hitler in persona si alzò per stringerle la mano.

- Signora, a nome mio e di tutti i presenti, voglio congratularmi con lei per la cena eccellente che ci ha servito. Vedo che continua a conservare lo stesso talento che anni fa apprezzai nell'albergo di Amburgo, quando appena era iniziata la mia carriera politica.

Clara accettava i complimenti con parole a mezza voce, turbata dalla timidezza e dalla sua semplicità contadina.

Hitler continuò.

- Chiedo solo che ci illustri dettagliatamente ciascuno dei piatti che ci ha servito, giacché, benché fossero squisiti, non ne conosciamo il nome.

- Sì, mio Führer - rispose Clara - le dirò tutto: per primo un brodo di gallina con Kneidalaj y Pletzalej. Per secondo Gefillte Fish con Knishes e per dolce, Leikaj⁽²⁾.

⁽¹⁾ Secondo alcuni storici l'immagine di Hitler vegetariano fu un'idea del ministro della propaganda Goebbels. Il Führer non fumava, non beveva, non mangiava carne e nemmeno frequentava donne, ad eccezione della sua amante Eva Braun, che mantenne appunto in totale anonimato per non pregiudicare la sua immagine ascetica. La vera ragione per la quale evitava di mangiare carne è che soffriva di problemi gastrointestinali ed era seguito dal suo medico personale Theodor Morell. Senza alcun dubbio ci sono testimoni che assicurano che nutriva una certa passione per i Leberknodel, una specie di polpette di fegato che si servono nelle zuppe oppure accompagnate da crauti e patate. Durante l'invasione della Polonia, Hitler si trovò a condividere sul fronte di guerra dei pasti con soldati e ufficiali, non rispondenti esattamente ai crismi di una dieta vegetariana. Come pure era solito mangiare Weisswurst, le salsicce bianche bavaresi. In definitiva era mezzo vegetariano (che mi perdonino i vegetariani).

⁽²⁾ Ricette della cucina ebraica;

(due finali per uno stesso racconto, si scelga il cammino che si preferisce)



I

Clara Goldstein non fece mai ritorno alla cucina dell'hotel di Amburgo né si seppe più nulla sul suo conto.

Il 28 aprile del 1945, un sabato, lo stesso giorno in cui i partigiani italiani uccisero Benito Mussolini e la sua amante Clara Petacci, Adolf Hitler ed Eva Braun convolarono finalmente a nozze. La notte del 29 aprile mentre i Russi mettevano Berlino a ferro e fuoco ed erano quasi alle porte della Cancelleria del Reich, Constanze Marciarly, cuoca personale di Adolf Hitler, stava servendo alla coppia di freschi sposi quella che sarebbe stata la loro ultima cena. Il Führer, già sconfitto nel corpo e nell'anima guardò il suo piatto, sul quale poggiavano alcuni solitari ravioli in scatola che giacevano da mesi nel bunker. Incrociando lo sguardo di Eva, e come guidato dallo stesso pensiero, chiese:

- Frau Marciarly, saprebbe mica cucinare il Gefillte Fish?

II

Quando il 27 gennaio del 1945 le truppe sovietiche del Primo Fronte Ucraino al comando del Generale Pawel Kurotschkin entrarono nel campo di concentramento di Auschwitz-Birkenau, mancavano ancora 63 giorni alla fine della guerra. I soldati sovietici si aprirono il passo tra una lunga fila di prigionieri affamati che erano stati abbandonati dai soldati delle SS prima dell'avanzata russa e si fermarono di fronte a una pila di cadaveri ammonticchiati come legna che non erano riusciti a incenerire. Lo spettacolo era più spaventoso e orribile di ciò che prevede una guerra convenzionale, nella quale, paradossalmente, esistono norme certe di carattere umanitario.

Entrando nella cucina che già era ferma da diversi giorni, una donna dall'aspetto cadaverico, coperta con stracci sudici sopra una tunica a strisce nere e bianche, capovolgeva un bidone della spazzatura, cercando bucce di patate e resti di cibo lasciati dai suoi aguzzini nell'ultima cena prima della fuga. All'accorgersi che il generale Kurotschkin e il suo stato maggiore la osservavano, continuò nel suo compito e avvicinandosi al focolare pose quei resti in una pentola con acqua, accese un fuoco inesistente, e dando loro le spalle, spiegò:

- Per primo, brodo di gallina con Kneidalaj e Pletzalej. Per secondo Gefillte Fish con Knishes e per dolce Leikaj, mio Führer.

Ricette:

KNEIDALAJ

Ingredienti:

2 tazze di farina di matzà (Pane azzimo)

¼ di tazza di olio o grasso di gallina

3 uova

1 ¼ tazza di acqua

Sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Mischiare tutti gli ingredienti, formare una palla e lasciarla riposare per un'ora. Formare palline con le mani leggermente unte o bagnate. Lasciar bollire per venti minuti in acqua o nel brodo della zuppa.

PLETZALEJ DI CIPOLLA

Ingredienti:

½ bicchiere di olio

½ litro di latte

1 cucchiata di sale

¾ Kg di farina lievitante

1 cipolla grande tagliata a fette

semi di papavero da spolverizzare

buranq



Preparazione:

Tagliare finemente la cipolla, aggiungere un poco di sale e un goccio d'olio. Mescolare l'olio restante con latte e sale, e aggiungere poco a poco la farina a pioggia, fino a ottenere un impasto tenero. Lasciar riposare un'ora. Formare dei mucchietti, appiattirli su una tavola infarinata in forma rotonda. Coprire ognuno con un poco di cipolla e spolverizzarli con i semi di papavero.

Collocarli in una teglia leggermente oleata e infornarli a forno caldo per 15 minuti.

Possono essere serviti ripieni di formaggio.

buran

GEFILLTE FISH

Ingredienti:

2 Kg di pesce (lampuga, surubi, merluzzo e boga)

2 cipolle

prezzemolo

sedano

2 tuorli

¼ di tazza di farina di matzà

Sale e peperoncino q.b.

1 pizzico di zucchero

Preparazione:

Pulire il pesce e asportare tutta la pelle con il coltello, dalla testa alla coda, senza strapparla. Lavare bene la pelle e lasciarla asciugare. Prelevare la carne lasciando da parte la testa e le spine. Dorare la cipolla, tagliuzzata con un po' di prezzemolo. Mescolare con il pesce. Unire la farina di matzà, i tuorli, il sale, il peperoncino e lo zucchero. Farcire la pelle con questa mistura e salarla esternamente. Porre il pesce in una casseruola grande rivestita con le spine, la testa, una cipolla tagliata a rondelle, foglie di prezzemolo e sedano. Coprire con acqua, portare a ebollizione e lasciar cuocere due ore senza coprire, fino a che si consumi la metà del liquido. Mettere il pesce in un piatto da portata e ricoprirlo con la salsa rimasta nella casseruola. Se piace, aggiungere i due tuorli e alcune fettine di limone alla salsa. Lasciar bollire e addensare, e servire calda sul pesce.

KNISHES

Ingredienti:

4 patate grandi

1 tazza di panna acida

2 tuorli

2 albumi

Sale e peperoncino q.b.

Preparazione:

Pelare le patate e lasciarle alcune ore a bagno in acqua fredda. Grattugiarle e lasciarle a colare sopra un recipiente. Dopo venti minuti collocarle in un'altra conca, recuperare la fecola di patate che resta nell'acqua colata nel fondo del recipiente e aggiungerla alle patate. Aggiungere la panna acida e il sale. Montare gli albumi a neve, incorporare i tuorli e mescolare il tutto. Versare cucchiaiate dell'impasto in una padella con olio bollente e dorare da entrambi i lati.

Al forno: preparare lo stesso impasto. Riscaldare il burro in una padella e versare tutto l'impasto come se fosse una frittata. Collocare nel forno caldo per 15 minuti. Poi girare e cuocere per altri 15 minuti.

LEIKAJ

Ingredienti:

½ Kg di zucchero

3 uova

½ Kg di miele

1 pizzico di sale

1 cucchiata di bicarbonato

1 cucchiata di cannella

1 bicchiere di olio



750 grs. Di farina
2 cucchiaini di lievito vanigliato
1 mela grattugiata
Succo e scorzette di un'arancia e un limone
Noci e uva passa

Preparazione

Battere le uova con lo zucchero e il miele, aggiungere il sale, il bicarbonato, la cannella e l'olio. Alla fine incorporare la farina setacciata e il lievito vanigliato. Se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere un po' di tè freddo molto carico. Aggiungere a volontà noci e uva passa, una mela grattugiata, il succo e le scorzette di arancia e limone.

Versare il composto in una teglia grande, rettangolare, imburrata e infarinata e porre in forno a temperatura moderata, al principio, e successivamente al minimo, per 50 minuti

buran

Testo segnalato da: Buràn

Link alla versione originale: <http://www.historiacocina.com/narraciones/fhurer.html>