



Sopravvivere

Nel 2013, poco prima di morire, Margot Wölk (1917-2014), un'ultranovantenne tedesca, ha rivelato pubblicamente di aver svolto il ruolo di assaggiatrice del Führer. Partendo da questo fatto di cronaca, Rosella Postorino ne **Le assaggiatrici** (Feltrinelli, 2018) immagina i travagli di un'assaggiatrice coatta. Il romanzo vincitore del Premio Campiello nel 2018 è stato tradotto in trentadue lingue con oltre mezzo milione di copie vendute in quarantasei Paesi.

Fra le pareti bianche della mensa, quel giorno diventai un'assaggiatrice di Hitler. Era l'autunno del '43 (incipit del secondo capitolo).

Rosa Sauer è una delle assaggiatrici di Hitler, un gruppo di dieci giovani donne assoldate dai nazisti per scongiurare il pericolo che il loro capo venga avvelenato.

Siamo a Gross-Partsch, un villaggio vicino al rifugio del Führer denominato la Tana del lupo e Rosa si muove su un terreno pieno di insidie. Lei si è trasferita da Berlino in campagna dai suoceri, suo marito è disperso in guerra. Rischia di morire per quello che mangia, ma intanto ha molto più cibo a disposizione della maggior parte dei tedeschi.

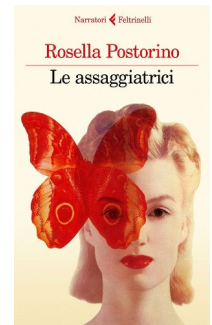
L'autrice indaga sulle capacità di adattamento del personaggio, sulla relazione di quasi amicizia che stabilisce con alcune delle sue compagne, sui pensieri che rivolge al marito di cui non sa più nulla, sugli incontri notturni con un tenente delle SS che la conquista con la forza del suo desiderio. Rosella Postorino analizza l'ambiguità delle pulsioni e delle relazioni umane e si chiede che cosa significhi essere e, rimanere umani.

Nelle pagine del romanzo, come la protagonista, i lettori si trovano in bilico sul limite della collusione con il male e della colpa, protratta per l'istinto spesso antieroico di sopravvivere. Di sentirsi, nonostante tutto, vivi.

All'inizio prendiamo bocconi misurati, come se non fossimo obbligate a ingoiare tutto, come se potessimo rifiutarlo, questo cibo, questo pranzo che non è destinato a noi, che ci spetta per caso, per caso siamo degne di partecipare alla sua mensa. Poi però scivola per l'esofago atterrando in quel buco nello stomaco, e più lo riempi più il buco si allarga, più stringiamo le forchette. Lo strudel di mele è così buono che d'improvviso ho le lacrime agli occhi, così buono che ne infilo in bocca brani sempre più grossi, ingurgitando un pezzo dopo l'altro sino a gettare indietro la testa e riprendere fiato, sotto gli occhi dei miei nemici (a pagina 12 del libro).

A mensa aspettai che si sedessero le altre. La maggioranza tendeva a occupare la sedia del giorno precedente; rimase libera quella di fronte a Leni, da allora fu mia. Dopo la colazione – latte e frutta – ci servirono il pranzo. Nel mio piatto, un pasticcio di asparagi. Col tempo avrei capito che somministrare combinazioni di cibo diverse a gruppi diversi era un'ulteriore procedura di controllo (a pagina 25 del libro). *Vidi Kümel (il cuoco di Hitler) gettare un ingrediente nella zuppa e subito dopo ridacchiare fra sé. Notando che lo avevo sorpreso, portò l'indice alla bocca: "Non è sano privarsi completamente della carne," disse [...] Quel testone non vuole capirlo, allora io gli metto di nascosto il lardo nella zuppa. Non sai come si arrabbia quando se ne accorge! Però non se ne accorge quasi mai," e già si sbellicava. "Se si fissa che è ingrassato, non riesco a fargli mangiare nulla". Theodora, che stava versando la farina in una ciotola, si avvicinò. "Credetemi, nulla", disse il cuoco guardandola. "Gli spaghetti di semola col quark? Li digerisce così bene ... eppure non li vuole. La torta di mele bavarese, la sua preferita: pensate la servo tutte le sere per il tè notturno, dopo l'ultima conferenza; ma giuro: se lui è a dieta, non ne tocca una fetta* (a pagina 56-57 del libro).

Durante la narrazione, Hitler è solo un'ombra, tutti si immolano per lui, seguono i suoi ordini, eppure è una figura assente. Le assaggiatrici lo sentiranno solo nominare, non lo incontreranno mai.



Rosa Sauer è un personaggio complesso, una donna che ha fatto del vissuto personale un elemento da cui ricominciare, malgrado il dolore, che solo l'esperienza terribile di un'assaggiatrice porta con sé: collaboratrice e vittima, sopravvissuta al nazismo per pura casualità. La cucina e le pietanze sono presenti nelle pagine del romanzo con continuità. Ogni boccone può segnare il destino di Rosa e delle sue compagne. Solo i ricordi dei momenti belli precedenti la guerra permettono loro di sopravvivere a tali bruttezze. Rosa ricorda con tenerezza il suo primo appuntamento con Gregor (che poi diverrà suo marito) e lo ricorda con la magia di una fetta di torta di mele.

La prima volta che eravamo usciti insieme mi aveva dato appuntamento davanti un caffè vicino al duomo, ed era arrivato in ritardo. Ci eravamo seduti a un tavolino fuori, l'aria un po' fredda nonostante il sole. [...] Davanti al mio capo il giovane ingegnere seduto al bar con me, mi scoprivo euforica. La felicità era appena cominciata. Avevo ordinato una fetta di torta alle mele e non l'avevo assaggiata neppure. Gregor me l'aveva fatto notare [...] e quando l'avevo visto ingurgitare il primo boccone, masticando in fretta, una foga abitudinaria, ne avevo avuto voglia anch'io. Così ne avevo preso un pezzetto, poi un altro, ci eravamo ritrovati a mangiare dallo stesso piatto [...] senza guardarci, come se quell'intimità fosse già troppo, finché le nostre forchettine non si erano incrociate. [...] Poi Gregor aveva volontariamente bloccato la mia forchetta con la sua, ed era stato come se mi toccasse (a pagina 21 de Le assaggiatrici, di Rossella Postorino).

Allontano i pensieri tristi che sorgono pensando ai fatti che hanno segnato il volto più nero del ventesimo secolo. Tra i fornelli cerco di rilassarmi, ispirata dai piatti tedeschi citati, e preparo la **torta di mele** della tradizione, conosciuta anche come *Versunkener Apfelkuchen* o *Blitzkuchen mit Äpfeln*. E' un dolce veloce e delizioso. Blitz infatti significa lampo, perché si tratta di una torta che si prepara in pochissimo tempo. A rendere particolare questo dolce è il taglio delle mele, con una decorazione sulla parte convessa che sarà ben visibile anche dopo la cottura in forno.

Ingredienti: un uovo, 100 g zucchero di canna, una bustina di zucchero vanigliato, cannella, 80 g di burro (alcuni fiocchetti di questa quantità dovranno essere messi sopra le mele prima della cottura), mezzo bicchiere di latte, mezza cartina per dolci, farina circa 200 g, una mela, una teglia piccola di diametro di 16/17 centimetri. Per prima cosa sbuccio la mela, la divido in 4 pezzi e dopo aver estratto il torsolo taglio lo spicchio con linee sottili che non vanno però ad incidere la parte finale, tipo paralleli di un mappamondo e vi spruzzo del limone per non farli annerire. In una ciotola mescolo con una frusta l'uovo con lo zucchero e il burro, aggiungo il latte e verso delicatamente la farina, mescolata alla cartina, con un passino ed aggiungo la cannella. Rivesto la teglia con carta forno, verso l'impasto e sistemo a croce gli spicchi di mela tagliati sulla parte convessa. Sopra metto i fiocchetti di burro. Spolverizzo il dolce con un misto di zucchero vanigliato e cannella. Metto in forno già caldo per 30 minuti circa. Prima di spegnere il forno faccio la prova stecchino, se il dolce all'interno è asciutto, spengo e lascio raffreddare. Dopo sforno e lascio ancora raffreddare. Solo più tardi quando è tiepido lo estraggo dalla teglia e tolgo la carta forno. Lo sistemo su di un piatto di portata. E' pronto per essere gustato. Si può ulteriormente spolverizzare prima di servire con dello zucchero a velo.

Tornando al libro, cosa altro dire? E' un romanzo potente, con una protagonista per alcuni versi contraddittoria, che fa sicuramente riflettere.

Un libro che ti prende e non ti lascia fino all'ultima pagina.

Vuoi leggerlo? E' presente nelle raccolte della **biblioteca** in sala Leggerissimo alla collocazione **NAR 853.92.POS.3** e nella biblioteca decentrata Bibloluna collocato **BL. 853.POS.2**. Buona lettura e non dimentichiamo.

MRC

