

ANONYM
DURRUTIS KÖCHIN
AUFZEICHNUNGEN AUS DER
ZEIT DES SPANISCHEN BÜRGERKRIEGS

Aus dem Italienischen von Ambros Waibel



Der anonyme Verfasser ist bestens vertraut mit der Geschichte der revolutionären Bewegungen in der Politik und in der Kunst des 20. Jahrhunderts und ist zudem ein bekennder und kennender Kulinariker. Das Manuskript zu »Durrutis Köchin« fand er 1970 im legendären, mittlerweile leider geschlossenen Antiquariat Pinkus in Zürich, der ehemaligen Anlaufstelle in der Schweiz für Bücher zu Revolution und Rebellion.

Bildnachweis:

Schweizerisches Sozialarchiv, F 5077-Fc-028 (Cover), F 5077-Fc-013 (S. 13), F 5077-Fc-039 (S. 14), F 5077-Fc-036 (S. 15), F 5077-Fc-051 (S. 16), F 5077-Fc-026 (S. 17), F 5077-Fc-083 (S. 18), F 5077-Fc-016 (S. 19), F 5077-Fc-089 (S. 20), F 5077-Fc-092 (S. 21)

Die Originalausgabe ist unter dem Titel »La cuoca di Buenaventura Durruti« bei DeriveApprodi srl, Rom 2002, erschienen.

© Ventil Verlag UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG, Mainz 2017

Abdruck, auch in Auszügen, nur mit ausdrücklicher Erlaubnis des Verlages. Alle Rechte vorbehalten.

1. Auflage März 2017
ISBN 978-3-95575-060-2

Lektorat: Sonja Vogel
Gestaltung/Satz: Oliver Schmitt
Druck: Medienhaus Plump

Ventil Verlag
Boppstraße 25, 55118 Mainz
www.ventil-verlag.de

9	Vorwort
22	Hinweis
29	Frühlingszwiebeln aus Valls mit Mandelsoße
31	Garnelen mit Knoblauch
32	Schnecken
33	Blumenkohl katalanisch
35	Orangensalat aus Valencia
36	Grüne Bohnen mit Schinken
37	Gebackene Sardinen
38	Muscheln mit Oliven
40	Grüne gefüllte Peperoni aus Murcia
41	Gefüllte Tintenfische
43	Coca mit Spinat und Gemüse
44	Glasaal à la Bilbao
46	Cassoulet aus Tolosa
48	<i>Pulpo a feira</i>
49	Saubohnen mit Minze
51	Muscheln à la Jerez
53	Tortilla mit Stockfisch und Borretsch
55	Ochsenschwanz mit getrockneten Pflaumen und Sherry
56	Schinkenkroketten
58	Kastilisches Rundbrot
61	Rühreier mit wildem Spargel
63	Gefüllte Auberginen
64	<i>Paté de oricios</i> (Seeigel-Pastete)
65	<i>Empanadas</i>
69	Sardellen in Sherry-Essig

- 71 Galizische Jakobsmuscheln
- 72 Sardinien mit Kartoffeln
- 74 Volkslieder, Volksküche
- 76 Salat mit Seeteufel
- 78 Oliven in Essig
- 81 Kabeljaubäckchen pil-pil
- 82 Kaninchenterrine
- 84 *Gazpacho andaluz*
- 87 Bohnensuppe auf asturische Art
- 89 Galizische Suppe
- 91 Fünf Suppen
- 94 Kohl-Artischocken-Suppe
- 96 Kaltschale mit Knoblauch und Mandeln
- 97 Katalanische Fischsuppe
- 99 Suppe nach navarrischer Art
- 101 Kalbsbries, paniert
- 103 Brühe von Stockfisch und Gemüse
- 105 *Papas arrugadas*

HAUPTGERICHTE

- 107 *Olla podrida*
- 109 *Paella marinera*
- 111 Stockfisch baskisch
- 113 Dorsch mit Apfelwein
- 114 *Besugo al horno*
- 117 Forellen mit Pilzen in Rotwein
- 120 Seeteufelfilet mit Zitrone
- 121 Thunfisch mit Oliven und Kapern
- 122 Neunauge in Weinessig
- 124 Suppe mit Lamm und Flusskrebse
- 126 Tintenfisch mit Zwiebeln
- 128 Gefüllte Tauben
- 130 Hühnchenkroketten mit Peperoni

- 131 Ente an Pfirsich
- 134 Kaninchen mit Schnecken
- 136 Lamm auf maurische Art
- 139 Eisbein nach Bauernart
- 141 Kutteln auf madrilienische Art
- 144 Fleischaufauf
- 146 Wachteln mit Feigen
- 148 Kohlrouladen mit Rebhühnern
- 151 Rebhuhn *en escabeche*
- 153 Hase nach Bilbao-Art
- 156 Stiereintopf
- 158 Wildschweinbraten
- 160 Hirschbraten
- 163 Soldateneier
- 166 Schmorfleisch nach Mancía-Art

DESSERTS

- 169 Torrijas
- 172 Mallorquinische Hefeschnecken
- 175 Crema catalana
- 177 Feigenbrot
- 179 Zimtplätzchen
- 181 *Leche frita*
- 182 Mandeltorte galizischer Art
- 184 Orangenflan
- 186 Mandarineneis
- 187 Deutscher Pudding
- 189 Katalanisches Mandelbrot
- 191 Pudding Barcelona
- 192 Mandelcreme nach Bauernart
- 194 Äpfel in Cidre
- 196 *Truchas de Navidad*

- 199 Glossar

Vorwort

»Défense à Dieu ...«* Darüber diskutierten Gian Giacomo (Feltrinelli) und ich im erlesenen Restaurant »La Santa« von Nino Bergese in Genua Portòia.

Und wir wurden heftig, ja, richtig harsch dabei. Warum? Weil wir uns nicht einig werden konnten über die Möglichkeit, Gewalt anzuwenden, damals wie zu anderen Zeiten. Verbieten verboten.

Nino Bergese warf sich schließlich dazwischen. Er hatte bei Feltrinelli »Essen wie ein König« veröffentlicht und erzählte uns eine Geschichte von Lucien Bodard (»La Chine de Tseu Hi à Mao«, Verlag Gallimard):

»Einmal war ich Gast am Mittagstisch eines Tatarengenerals, der dafür bekannt war, genauso grausam wie einer guten Tafel zugeneigt zu sein: ein wirkliches Leckermaul. Mir wurde Hirn serviert, das mir sehr schmeckte. Kaum war ich fertig, sagte mir der Mensch ganz sanft: »Die schlechten Ideen schaden nicht dem Geschmack; das waren die Gehirne zweier kantonesischer Subversiver, die ich heute in den Morgenstunden habe töten lassen.«

Nun gut, die Hirne von Gaetano Bresci und Buenaventura Durruti also?

* »Défense à Dieu de faire miracle en ce lieu (Es ist Gott verboten, an diesem Ort Wunder zu tun)«, steht auf dem Portal des Friedhofs Saint-Médard in Paris. (Anmerkung: Das Tor existiert nicht mehr, und vollständig hieß die Inschrift: De par le Roi, défense à Dieu de faire miracle en ce lieu, also »Der König verfügt, dass es Gott an diesem Ort verboten ist, Wunder zu wirken«.)

Durruti: Als ich jung war, wollte ich er sein. Meine Wut ausleben. Jeden Einzelnen befreien.

Wäre das denn falsch gewesen? Ich bin fast 80 und ich habe immer noch keine endgültige Antwort darauf gefunden.

Fakt ist: Es waren die Schriften von Benedetto Croce (wirklich!) über die Anarchie, die mich zum Anarchisten werden ließen, in dem einzigen Sinn, in dem man es sein kann: ohne jede Gewalt, außer der des Gedankens.

Ob die Antwort auf die Frage nach der Gewalt in diesem Buch über Durruti liegt?

Keine Zeile, die mich hier nicht überwältigt und bewegt hätte; keine einzige, ob nun in der Erzählung oder in den Rezepten. Der Weg vom Leiden zum Hoffen. Man lebt nur, wenn das Positive – und nicht das Negative – sich auf die Straße wagt.

Und doch sind da Zweifel. Es bleibt dabei: Niemand kann gezwungen werden, frei zu sein.

Man bräuchte einen Hacker. Einen, der mit seinen wundersamen Fähigkeiten das Wissen über alle Waffen in der Welt löscht, die Erinnerung an die tragischen Zeiten, die *années terribles*, und vor allem die an das Geld, das Übel, das hinter allen Schrecken steckt. Nur noch Musik erklinge in den Sphären, und Weisungen, wie man die Erde bestellt und ihre Früchte genießt.

Alle Macht gewonnen durch Magie, einmal erlangt und nicht mehr abzugeben. Nie mehr.

80 Jahre und mehr an Provokationen. Mit dieser hier, mit der Köchin von Durruti, hätte ich wirklich nicht mehr gerechnet. Anarchie und Küche und Wein: wie das Blut.

Luigi Veronelli

Wer von Revolution spricht, ohne den Alltag zu verändern, führt einen Kadaver im Mund.

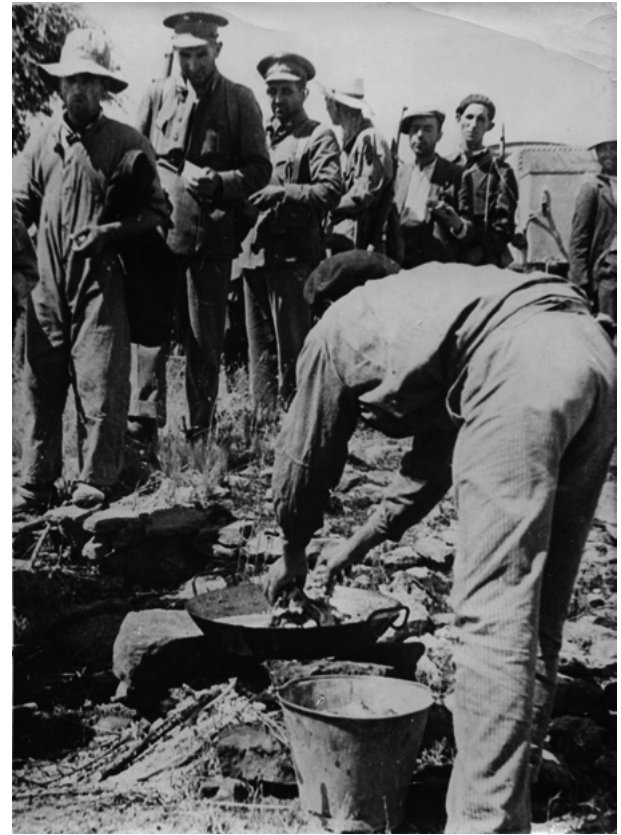
Raoul Vaneigem

Die Geschichte ist eine Erfindung, zu der die Wirklichkeit ihre Materialien liefert.

Hans Magnus Enzensberger



Buenaventura Durruti (1896–1936)



An der Front: Die marxistische Arbeitermiliz steht Schlange bei der Ausgabe von Verpflegung.



»Die Miliz ist notwendig für uns.«
Propagandaplakat der spanischen Regierung zur
Anwerbung von Freiwilligen zur Unterstützung
der Miliz



Ein Vorposten der Kolonne Mangada
bei der Flugzeugabwehr hinter Steinbarrikaden
an der Sierra Front

Hinweis

Das Manuskript zu diesem Buch tauchte 1970 in einer Sammlung von Zeitschriften und Broschüren über den Spanischen Bürgerkrieg auf, die vom Antiquariat Pinkus in Zürich angeboten wurde. Dieses mittlerweile geschlossene Antiquariat war für jene Generation, die die Verwerfungen der *année terribles* am eigenen Leib erfahren hatte, die zentrale Anlaufstelle gewesen, ein Dokumentations- und Kommunikationszentrum zu den Themen *solidaridad obrera*, Linkskommunismus, Anarchie, antiautoritäre und Befreiungsbewegungen der sogenannten Dritten Welt. Viele Verkäufe wurden via Katalog über den Postweg getätigt, und auch dieses Manuskript wurde verschickt. Der Verfasser dieser Zeilen kann keine Auskunft über die Herkunft der Sammlung geben, wahrscheinlich aber stammt sie aus Frankreich. Das Manuskript besteht aus einigen hundert nicht nummerierten Blättern. Dazu kommen noch ein paar Durchschläge von maschinengeschriebenen Rezepten, einige Flugblätter, ein Briefentwurf (der in der vorliegenden Ausgabe als Einführung dient), Fotos und Zeitungsausschnitte. Beim Sortieren der Blätter haben wir uns von zwei Kriterien leiten lassen: Zum einen haben wir ihre Struktur als Küchenkladde respektiert, zum anderen haben wir uns bemüht, einer zumindest wahrscheinlichen Chronologie der Geschehnisse zu folgen.

Vielleicht erwächst das Drama des Spanischen Bürgerkriegs aus diesen Aufzeichnungen nicht in all seiner Einzigartigkeit; doch die Skizzen aus dem Alltagsleben sind mehr als ausreichend, um eine Frage zu beantworten, die die nachgeborenen Genera-

tionen nicht müde werden zu stellen: Wie eigentlich lebt man, wenn das Böse sich so offen zeigt?

Die Zeit, in der sich dies alles abgespielt hat, ist die zwischen 1932 und Februar 1939. Das letzte Datum, der 14. Februar, entspricht dem des Briefes, den Nadine – so der *nom de guerre* der Autorin – an eine französische Freundin schreibt. Es sind die Jahre, in denen beginnt, was wir später als eine der dunkelsten Episoden der modernen Welt erinnern werden; Jahre, in denen eine junge Frau erwachsen wird und mit ihr eine ganze Generation, deren Träume zerstört wurden und die auf immer gezeichnet blieb von den unsagbaren Schrecken, die sie durchlebt hatte. Aber es sind auch jene Jahre, in denen der Kampf gegen den Faschismus sich von einer politischen Angelegenheit zu einer Frage der Moral wandelt: Wie oft wird man sie noch stoppen müssen?

No pasarán! Das ist der Kampfruf, der unaufhörlich aufsteigt aus den staubigen Archiven des »Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis di Amsterdam« oder aus dem C.I.R.A. in Marseille, dort, wo die Dokumente der spanischen Revolution zwischen vergilbten Aktendeckeln liegen: die Flugblätter, die Proklamationen, die Briefe, die Reue, die Zeitungen, die Tagebücher, die Visionen, die Dekrete, die Aufrufe, die Anordnungen, die Erinnerungen, die Adressen. Sie werden nicht durchkommen, weil ein paar *happy few* die Fahnen der Revolution gesammelt haben.

Die Rezepte sind so bearbeitet worden, dass jeder sie nachkochen kann, auch ohne die spezielle Kenntnis kulinarischer Fachausdrücke. Die Kochzeiten wurden angepasst wie auch die Art und Menge der Zutaten – vor allem der Fette.

In Klammern stehen die Übersetzungen des Herausgebers, seine Anmerkungen finden sich am Ende des jeweiligen Rezepts.

Montélimar, 14. Februar 1939

Meine liebste Catherine,
ich bin in Sicherheit! Ich schreibe Dir aus Montélimar, wo
María und ich heute Nacht nach einem Gewaltmarsch angekom-
men sind. Von den anderen wissen wir nichts, vielleicht haben
sie versucht, Andorra zu erreichen. Wir fanden es besser, uns
in Richtung Perpignan zu halten. Wir sind im Besitz gültiger
Ausweise und als Frauen ohne Begleitung waren wir weniger
verdächtig. Eine Reise, die ich schnell vergessen möchte, das
Aufblitzen der Schüsse, der Regen, der Hunger und die Kälte.
Als wir in Seu d'Urgel in einen Hinterhalt gerieten, überstürzten
sich die Ereignisse. Wir leben nur deswegen noch, weil ein paar
alte solideros uns dort zur Hilfe kamen. María verletzte sich
und muss seitdem Schmerzmittel nehmen, die sie schläfrig
machen. Ich konnte die Wache übernehmen, denn zum Glück
hatte ich noch welche von den Pillen, die ich im Brotbeutel
eines deutschen Piloten gefunden hatte. Das müssen diese neuen
Drogen sein, speziell für die »Luftwaffe« – und wahrscheinlich
gefährlich. Aber um so etwas kann ich mir derzeit keine Sorgen
machen. Die Finger, mit denen ich die ganze Nacht die Beretta
umklammert hatte, sind so verkrampft gewesen, dass mir die
Waffe ein paar Mal einfach auf den Boden gefallen ist. Die Hand
schmerzt immer noch – aber lassen wir das. Als erstes muss ich
jetzt die Dokumente der Person übergeben, die du kennst. Und
so hat das alles wenigstens ein Gutes, nämlich dass wir uns bald
treffen. Gerade jetzt ist das einzige, was ich will, ein heißes Bad,
mir die Haare waschen, essen, schlafen, aber das geht nicht, die
Faschisten und ihre Spitzel sind überall. Entgegen dem, was

man in Paris so erzählt, stoppt die Grenzpolizei viele Leute und erlaubt der Guardia Civil und den Falange-Männern in Zivil, auf französisches Territorium vorzustößen und Genossen zu verschleppen. Die Korruption beherrscht alles, an der Grenze musste ich den Schmuck verstecken, der mir geblieben ist und der doch nur sentimentalen Wert hat; die Kette, die ich um den Hals trug, haben sie mir weggenommen. María haben sie unter dem Vorwand einer Durchsuchung überall begrapscht. Nur gut, dass ihre Wunde geeitert und gestunken hat, so haben sie von ihr abgelassen. Aber wie auch immer: Das, was wir um alles in der Welt retten mussten, haben wir gerettet!

Seit heute bin ich eine Emigrantin, ohne Land, ohne Haus, ohne Familie, ohne Träume; und doch empfinde ich dieses Exil, weil es freiwillig ist, als eine Art der fortgesetzten Revolte gegen ein politisches und soziales System, gegen einen theokratischen und reaktionären Kulturapparat. Ich weiß, dass der Flucht, wenn sie der letzte Ausweg ist, immer ein Fehler voranging, und an dem werden wir noch lange zu kauen haben. Ich bin aber ebenso davon überzeugt, dass es sich hier nicht nur um eine psychologische, sondern auch um eine ontologische Kategorie handelt, die auf lange Sicht das Bewusstsein selbst konditioniert. Das politische Exil und die Flucht werden gerade zum Übel, das ganz Europa befällt. Ich fühle mich, als hätte ich mit Entzücken dem Aufstieg einer neuen Welt beigewohnt, dem Aufstieg des Sozialismus, den sich dann aber die dunklen Mächte der Kirche und der Reaktion angeschickt haben zu unterdrücken, indem sie todessüchtige Banden auf uns hetzten – und das im Namen des zwielfichtigsten aller Symbole: »Christus Rex«.

In diesem Moment besitzen María und ich nicht mehr als eine Pistole, eine Handvoll Patronen, einen Satz Wäsche zum Wechseln, ein paar persönliche Dinge und den Schrei in unseren

Herzen: einen Schrei aus den Ängsten und Schmerzen all derjenigen, die so unnütz gefallen sind. Ich hoffe, dass bald Hilfe von meinem Vater kommt. Noch weiß er nicht, wie übel es mir ergangen ist. Ich sage mir jetzt immer, dass ich wieder anfangen muss, Medizin zu studieren, dass es mir gelingen wird, etwas aufzubauen, dass ich Kinder haben werde, die mich an all die Brüder erinnern, die ich verloren habe. Aber ich bin die Letzte, die daran glaubt.

Die spanische Tragödie ist zur Tragödie meines Lebens geworden, die Tragödie der Republik ist die meines Gewissens. Wie werde ich jemals noch von etwas träumen können? Bevor wir uns verließen, sagte mir Juan unter Tränen, ob du willst oder nicht, du bist jetzt eine Soldatin, eine Berufsrevolutionärin, und viel Übles, was an Europas Horizont steht, erwartet dich. Wir alle haben jetzt die Aufgabe, den Widerstand neu zu formieren.

Es ist Zeit, sich zu verabschieden. Grüße die Meinen, wenn du kannst und gib C. einen Kuss von María – und eine letzte Bitte: Versuch, die aus Andorra aufzuspüren.

*Ich umarme Dich, Deine
Nadine*

A. d. Ü. Einige Tage später, am 27. Februar 1939, erkennen die Regierungen von Frankreich und Großbritannien die faschistische spanische Regierung von Francisco Paulino Hermenegildo Teódulo Franco Bahamonde und seiner Mörderbande an.

Frühlingszwiebeln aus Valls mit Mandelsoße

Nein, *chica*, nein, schau auf meine Hand und vergiss nie die fünf Regeln: Erstens musst du die richtige Haltung finden, indem du dafür sorgst, dass der Griff der Waffe im fleischigen Bereich zwischen Daumen und Zeigefinger liegt, so, genau. Dann streckst du den Arm mit der Waffe nach vorne, in Richtung des Ziels. Zweitens musst du die beste Schussposition im System »Schuss-Ziel« einnehmen. Stell dich hin, die Füße in der 9-Uhr-Position. Drittens atme tief ein, während du die Waffe etwas über das eigentliche Ziel hinaus ausrichtest. Dann atme zur Hälfte aus und ziele. Halte die Luft an, bis du ganz fokussiert bist. Nach dem Schuss atmest du ganz aus und bringst die Waffe in die Ausgangsposition. Viertens, das Zielen. Richte das Auge auf die Kimme aus und denk dabei daran: Maximale Stabilität der Waffe bedeutet eben nicht völlige Bewegungslosigkeit. Fünftens, das Abschießen. Ich hoffe, das musst du nie tun, Mädchen. Julio grinste mich an und nahm mir die Waffe aus der Hand. Was meinst du mit abschießen? Er setzte sich gerade, sah mir in die Augen, das ist der feste Druck auf den Abzug, damit der gespannte Hahn sich löst. Aber jetzt ist es genug! Kennst du die Zwiebeln aus Valls? Wir hatten Flugblätter nach Tarragona gebracht und auf dem Rückweg das Aquädukt von Ferreras besucht, das die Bauern Teufelsbrücke nennen. Dort hatten wir auch unsere Schießübung gemacht. Julio sagte dann, wenn wir eine Stunde dem Fluss Francoli folgen würden, gebe es da eine Kneipe, nichts Besonderes, aber sie servieren da die Zwiebeln noch im Tontopf. Und wir waren so ausgehungert! Man braucht vier Zwiebeln pro Gedeck. Die aus Valls sind im

Frühling am besten, weil sie immer wieder mit Erde bedeckt werden, so wie man es auch mit dem Spargel macht – so behalten sie einen langen, weißen Stängel. Man hält sie direkt ins offene Feuer, sie sind in ein paar Minuten fertig, bleiben aber noch mindestens eine Viertelstunde in ein Tuch eingeschlagen, damit sie schön durchziehen. Dann sind sie innen ganz zart, die verbrannte Hülle macht man ab. Sie brachten sie uns im Topf mit etwas Thunfisch und Mandelsoße. Man salzt sie nicht, Brot hatten wir noch im Rucksack.

Noch heute, während der *calçotada*, wie das Fest der Frühlingszwiebeln heißt, isst man sie wie Matjes: aus der Hand in den Mund. Der Name kommt vom katalanischen Verb *calçar*, das *tragen* bedeutet. Man erklärt das damit, dass die Zwiebeln Erde tragen, also mit ihr bedeckt werden. Die Legende will, dass eine Bäuerin aus Valls es leid gewesen sei, die Zwiebeln über den Kohlen zu rösten und sie direkt ins Feuer hielt – das wurde ein Erfolg. Seit Ewigkeiten gibt es im Januar ein Fest, das sich darum dreht, wer am meisten essen kann. Der Rekord liegt bei 200 in weniger als einer halben Stunde.

Die Mandelsoße oder *salbitxada* geht so: In der Pfanne ein paar Löffel geschälte Mandeln rösten, dann sehr fein mörsern. Mit Peperoncino (*bixtos*) oder rotem Chili würzen – bei frischem Peperoncino die Samen entfernen. Dazu sechs Knoblauchzehen und einen Löffel Olivenöl. Das alles so lange bearbeiten, bis eine Paste entsteht, in eine Schüssel geben und mit zwei in Würfel geschnittenen reifen Tomaten vermengen, ohne Haut und Samen und den überschüssigen Saft zuvor abgegossen. Dann einen Löffel Essig zugeben und einen mit Petersilie, sehr fein geschnitten. Ein Glas Öl hineinträufeln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen durchmischen. In Tarragona muss es ein Mörser sein, man kann aber auch den Mixer nehmen. Die Zwiebeln auf warmen Tellern servieren, in Valls reicht man Tonschüsseln, die in der Glut warm gehalten wurden.

Früher gab es in der Gegend auch einen sehr guten Aquavit, mit dessen Genuss man sich beim Fest des Hl. Johannes bevorzugt die Zeit vertrieb – wenn nicht mit den berühmten Xiquets, menschlichen Pyramiden, die durch die Straßen paradierten, sechs oder sieben Mann hoch.

Garnelen mit Knoblauch

Heute wird gefeiert. Aus Frankreich kommen gute Nachrichten. Die Volksfront unterstützt uns. Juan sagt schon, lang wird das nicht halten, wenn sie merken, dass ein möglicher Sieg des bewaffneten Volkes unweigerlich zur sozialen Revolution führt, dann ist das für die *perfumados* schlimmer als der Faschismus. Aber wenn man wie wir in den Tag hineinlebt, dann interessiert man sich nicht für solche Vorhersagen. Wir sind froh, wenn wir genug zu essen haben und genug Munition, um uns zu verteidigen. Ein Genosse musste Botschaften nach Banyoles bringen, und so warten wir auf ihn, haben einen halben Tag frei. Als Krönung gab es eine Portion Garnelen, die dann die übliche Diskussion ausgelöst hat, aus welchem Meer die besseren kommen. Da wir welche aus Arenys de Mar hatten – und einen leeren Bauch – gewannen diese, auch wenn Pedro findet, dass die aus seiner Ecke natürlich die allerbesten sind.

Dieses Rezept ist exemplarisch in seiner Einfachheit, nur müssen eben die Garnelen wirklich direkt aus dem Meer kommen, das Olivenöl sollte vorzüglich sein und der Knoblauch frisch. In einer Steingutpfanne ein Glas Öl erhitzen, für jedes Gedeck zwei sehr fein geschnittene Knoblauchzehen dazugeben, etwas Peperoncino, am besten frisch und ohne Samen. Wenn das Öl heiß ist, die geschälten Garnelen dazutun bis sie rot sind, salzen. Wir haben sie mit geröstetem Brot gegessen und mit unzähligen Karaffen Weißwein aus Alella hinuntergespült.

Giulio Cerreti und der Genosse Gallo. Juan ist kritisch. Als ich ihn frage, was er von der Sache hält, sagt er erst mal nichts. Dann spuckt er aus, ach, immer dieses Gerede, in Vigo sind gerade zwei Dutzend Flugzeuge für die Faschisten gelandet. Schau Nadine, es gibt gute Chancen und die richtigen Leute, aber ohne die Waffen, die es nun mal braucht, verstreicht der Moment ungenutzt. Und so wird, was wir tun, zermahlen im ungleichen Spiel der Kräfte und was von uns bleibt, ist nur Staub. Dann grinst er plötzlich wieder, hier sind ein paar Blumenkohlköpfe, hat mir ein Bauer geschenkt, mach sie, wie du magst.

Mein Rezept erinnert sehr an die *aigroissade toulonnaise*. Den Blumenkohl in Salzwasser mit einem halben Glas Essig sanft kochen. Wie bei allen weißen Gemüsen den Deckel geschlossen halten. In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: vier Knoblauchzehen zerdrücken, mit Salz und drei Eigelb vermischen und langsam ein großes Glas Öl unterrühren, bis man eine mayonnaiseähnliche Creme bekommt. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Creme über den noch heißen Blumenkohl geben und mit dicken Scheiben Weißbrot servieren.

Gallo («Hahn») war der Kampfname von Luigi Longo. Tatsächlich organisierte er die Rekrutierung im Zentrum von Albacete, wo er unter anderem sehr eng mit André Marty zusammenarbeitete. Für die Franzosen war der Marineoffizier Marty ein Held, seit er am 16. April 1919 in Odessa verhaftet worden war, weil er dort eine Revolte der Seeleute angezettelt hatte: Er wollte, dass sein Schiff, ein Zerstörer, mit der gehissten roten Fahne in den Hafen einläuft und den Russen zum Geschenk gemacht würde. Schon ein paar Tage früher hatte sich die Besatzung im Hafen von Sewastopol ebenfalls auf seine Initiative hin den Befehlen widersetzt, die Arbeit niedergelegt und die Internationale gesungen. Zwischen den Kriegen erreichte Marty's Popularität als Held

der internationalen Solidarität mythische Ausmaße. In Berlin hatte man zu dieser Zeit schon den Sonderstab W gegründet, der die Hilfslieferungen an das franquistische Spanien organisierte.

Orangensalat aus Valencia

Wir haben ein Vorratslager ausgehoben, das für den Schwarzmarkt bestimmt war. Aber bevor wir alles abgaben, konnte ich nicht widerstehen und habe sechs Orangen geklaut. Ihr Duft hat viele Erinnerungen an Valencia heraufbeschworen: die Ferien an der Küste von Azahar, die ersten Verabredungen mit Jungs in den Gärten der Universität, die Cafés am Turia, die *fallas*, die auf dem Fest des Hl. Josef verbrannt wurden – mein Vater liebte sie sehr, sie erinnerten ihn an ein russisches Fest seiner Kindheit und er versuchte immer, das nicht zu verpassen. Die Goyas in der Kathedrale, die Ausflüge nach Manises auf der Suche nach schöner Keramik und dann später, als die Unschuld verloren war, die ersten Hinterhalte und Schüsse in der Nacht. Einst wurden uns die Orangen aus Valencia nach Bilbao geschickt, von einem Verwandten meiner Mutter. Sie passen perfekt zu Rebhühnern, besser als die aus Murcia – so sagte man jedenfalls bei uns zu Hause.

Für die Zubereitung dieses Salates vier große Orangen sorgsam parieren, in feine Scheiben schneiden, auf einer Platte anrichten, mit einer Handvoll schwarzer, entkernter Oliven und einer halben, in Streifen geschnittenen Peperoni belegen. In einer Tasse den Saft einer halben Orange mit dem einer halben Pampelmuse vermischen, vier Esslöffel Olivenöl zugeben, salzen und pfeffern. Über die Orangen geben und mit ein paar Minzblättern ergänzen. In der Gegend von Murcia nimmt man als Salatsoße das durchpassierte Fleisch der Rebhühner. Wir hatten

keine – doch das argentinische Cornedbeef aus der Dose ist uns noch nie so lecker erschienen.

Die Küste von Azahar ist die Küste der Orangenblüten südlich der Stadt. Die *fallas* sind große Figuren aus Stoff und Pappmaché, die am Tag des Hl. Josef durch die Straßen getragen und um Mitternacht verbrannt werden. Einst waren die *fallas* Teil eines heidnischen Fruchtbarkeitsritus zum Frühlingsbeginn und hatten einen Altar auf der Plaza del Mercado.

Grüne Bohnen mit Schinken

Manuel hat Geburtstag, aber nach Feiern ist niemandem zumute. In Cádiz haben die Faschisten alle hereingelegt. Ein angebliches Kreuzfahrtschiff unter deutscher Flagge hatte einige zerlegte Heinkel 111, Ersatzteile und Munition an Bord. In Lissabon ist ihnen ein ähnlicher Coup geglückt – das hat mein Misstrauen, was die portugiesischen Politikaste und ihre Böswilligkeit betrifft, nur noch verstärkt. Zum Glück gibt es eine Menge *Garnacha*. Und zum besonderen Anlass habe ich ein Gericht mit Bohnen aus dem städtischen Gemüsegarten gemacht.

Ein Kilo grüne, sehr frische, unter kaltem Wasser gesäuberte Bohnen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Grüne Gemüse werden bei geschlossenem Topf gekocht, damit sie ihre Farbe nicht verlieren. Wenn sie *al dente* sind, abgießen und unter fließendem Wasser abkühlen lassen. In einer Pfanne drei mit dem Messer zerdrückte Knoblauchzehen anbraten, dann herausnehmen. Eine fein gehackte Zwiebel und die Bohnen bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen, gehackte, reife Tomaten ohne Schale und Wasser zugeben sowie etwas Basilikum und Thymian. Bei geschlossenem Deckel nochmal

15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Auf eine Servierplatte geben, mit gewürfeltem Schinken aus der Estremadura und ein wenig Petersilie bestreuen.

Garnacha ist ein Rotwein, der überwiegend aus Almansa stammt, einem Dorf in der Peripherie des La Manca-Anbaugebiets. Die aus Cádiz berichtete Episode bezieht sich auf einen Trick der Naziorganisation »Kraft durch Freude«, die dafür das Schiff Usaramo einsetzte. Die Heinkel 111 waren vermutlich für die berüchtigte Legion Condor bestimmt.

Gebackene Sardinen

Schießtraining am Strand, Rodrigo hat ein bewegliches Ziel aus einem Stecken und ein paar Baretten gebaut, die wir den Laredo-Freiwilligen abgenommen hatten. Ich schieße mit einer alten italienischen Pistole, einer Beretta 1915, Juan hat ein noch antikeres Ding abbekommen, einen Colt .45 ACP Government. Schau, *chica*, die ist eigentlich zu groß für dich. Wenn du nicht sehr viel übst, fliegt sie dir bei jedem Schuss aus der Hand. Wenn du ehrlich bist, ist es doch so: Pistolen müssen nicht schön sein. Und die grundlegenden Prinzipien im Kampf sind ganz banal: Präzision, Durchschlagskraft, Feuergeschwindigkeit – sonst bist du halt tot. Er sagt das alles mit einem Grinsen, also beeindruckt er mich nicht weiter. Auf dem Heimweg schenkt uns ein Fischer einen Korb voller frischer Sardinen, und ich erinnerte mich an ein altes kantabrisches Rezept meiner Mutter.

Ein Kilo ausgenommene, gewaschene Sardinen ohne Kopf mit ein paar Stunden lang an der Sonne getrockneten rohen Schinkenwürfeln füllen. Salzen und pfeffern, mit Olivenöl einpinseln und in junge, gewaschene, einige Minuten blanchierte Weinblätter einwickeln. In eine Reine geben, mit geriebenem

Knoblauch besprenkeln, ein Glas Öl, den Saft einer ganzen Zitrone, ein halbes Glas trockenen Weißwein und zwei, drei Teelöffel fein gehackte Petersilie zugeben. Alles mit Semmelbröseln bestreuen und für zwanzig Minuten in den heißen Ofen geben. Sofort servieren.

Die Laredo-Freiwilligen waren eine paramilitärische faschistische Einheit aus Oviedo. Was die Sardinien betrifft, so erinnert ihr Name an das Fanggebiet nahe der gleichnamigen Insel im Mittelmeer – wo sie so häufig waren, dass das Meer glänzte. Die Römer liebten diese Fische, im Gegensatz zu den Griechen. Heute kommen die besten aus dem Atlantik. Sie werden bevorzugt gegrillt oder eingelegt. Was viele nicht wissen: Die Sardinien in der Büchse müssen reifen wie große Weine – mit den Jahren erst entwickeln sie ihr volles Aroma.

Muscheln mit Oliven

Gestern hat uns Francisco ins Casco Antiguo geschleppt, ein neues Lokal in der Nähe des Gran Teatre del Liceu, wo Antonio Machado aus seinen jüngsten Gedichten vorlas. Der Saal war voll und die Stimmung ausgelassen, aber sobald Antonio anfang zu sprechen, wurde es still. Das lag auch an seiner Einführung, welche die Besucher zu Beifallsstürmen hinriss. Die Agrarreform, sagte er mit dem Ernst des andalusischen Tagelöhners, sei ein Recht der spanischen Bauern, man müsse alle Klassenprivilegien abschaffen. Jeder dürfe nach seinen Fähigkeiten, alle müssten nach den Notwendigkeiten tätig sein. Vor allem aber müssten wir uns vom Fetisch Arbeit befreien, dem Glauben, nur sie könne das Vaterland retten. Und als er dann noch sagte, dass der Marxismus ein Weg sei, die Wahrheit herauszufinden, die von den grotesken Konstruktionen des

Idealismus verstellt sei, und dass wir heute, wo wir alle Gewehr bei Fuß stünden, uns mit Macht dem bürgerlichen Zynismus entgegenwerfen müssten – da nahm Antonio seine Pistole aus dem Halfter und schoss dreimal in die Luft. Dann kam es zum Tumult und wir sind in der Kaserne gelandet. Raus kamen wir nur, weil wir versprochen, die Verteilung von Milch und Brot in einer Schule für eine ganze Woche zu übernehmen. Schließlich gingen wir zu Leòn auf einen Teller Muscheln und ein Glas Wein.

So geht das Rezept: Zwei Kilo Muscheln unter fließendem Wasser mit der Drahtbürste reinigen. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen, mit einer mit Nelken gespickten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einigen geviertelten Zitronen und einer Prise Salz. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze eine Viertelstunde köcheln lassen. Abgießen und das Muschelfleisch auslösen, warmstellen. In einer Pfanne ein paar Schalotten und fein gehackte Knoblauchzehen in einer Tasse Olivenöl anschwitzen, vier reife Tomaten ohne Kerne und Wasser zugeben, dazu 200 Gramm entkernte schwarze Oliven, drei durchpassierte Sardellenfilets, einen Viertelliter trockenen Weißwein und etwas Muskatnuss. Das Salsa aufkochen lassen, langsam die Muscheln unterheben und servieren. Dazu gab es ein paar Karaffen Muscatel, die jede ernsthafte Diskussion im Keim erstickten. Auf dem Heimweg durch die Via Laietana haben wir Machados Verse gesungen. Ich erinnere mich nur an diese: »Madrid, Madrid! qué bien tu nombre suena, / rompeolas de todas las Españas! / La tierra se desgarrá, el cielo truena, / tú sonríes con plomo en las entrañas«.

Das Barrio Gótico ist ein Viertel im Nordosten der Ramblas, das mittelalterliche Zentrum Barcelonas mit kleinen Gässchen und schönen Plätzen. Das Gedicht »Madrid, Madrid« schrieb Machado am 7. November 1936. Die besten