

Unverkäufliche Leseprobe aus:

Elena Kostioukovitch

Italia!

Die Italiener und ihre Leidenschaft für das Essen

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© S. Fischer Verlag GmbH, Frankfurt am Main

INHALT

Vorwort von Umberto Eco

9

Einleitung

13

Friaul-Julisch Venetien	21	
	31	<i>Die Sagra</i>
Venedig und das Veneto	39	
	53	<i>Olivenöl</i>
Trentino-Südtirol	61	
	69	<i>Pilger</i>
Lombardei	83	
	99	<i>Slow Food</i>
Aostatal	111	
	119	<i>Juden</i>
Piemont	127	
	147	<i>Risotto</i>
Ligurien	155	
	167	<i>Die alten Geschenke Amerikas</i>
Emilia-Romagna	177	
	203	<i>Kalender</i>
Toskana	219	
	241	<i>Pasta</i>
Umbrien	255	
	261	<i>Arbeitsschritte</i>
Marken	267	
	273	<i>Die neuen Geschenke Amerikas</i>
Latium und Rom	283	
	303	<i>Mediterrane Ernährung</i>

Abruzzen und Molise	321	
	333	<i>Demokratie</i>
Kampanien und Neapel	345	
	355	<i>Grundnahrungsmittel</i>
Apulien	361	
	373	<i>Eros</i>
Basilikata	383	
	389	<i>Restaurants</i>
Kalabrien	403	
	411	<i>Pizza</i>
Sizilien	421	
	441	<i>Totalitarismus</i>
Sardinien	451	
	463	<i>Glücksgefühl</i>

Zubereitungsarten für Fleisch, Fisch, Eier und Gemüse	475
---	-----

Nudelsaucen	477
-------------	-----

Welche Nudelsorten passen zu welchem Sugo?	479
--	-----

Bibliographie	489
---------------	-----

Bildnachweis	513
--------------	-----

Danksagung	514
------------	-----

Register	516
----------	-----

EINLEITUNG

Wer als Ausländer nach Italien zieht und eine Weile dort lebt, bemerkt bald, dass in diesem Land viel über Essen gesprochen wird. Viel mehr als anderswo in der Welt. Diese besondere Art, das Alltagsleben und vieles in der Kultur und den menschlichen Beziehungen zu sehen und zu beschreiben, ist so verbreitet, der Gebrauch von Metaphern des Essens ist in Italien so selbstverständlich, dass man als neu Hinzugekommener früher oder später im Freundeskreis fragt: Wie kommt es, dass ihr und eure Bekannten, eure Schriftsteller, die Journalisten und die Politiker, alle immer so gerne vom Essen redet? Was hat die Zichorie mit dem Klassenkampf zu tun? Warum hat das faschistische Regime während seiner zwanzigjährigen Herrschaft versucht, die Pastasciutta abzuschaffen? Was hat der Dichter Tonino Guerra im Sinn, wenn er in einem Rundfunkinterview den *caffè sospeso* erwähnt, einen »aufgehobenen« Kaffee, den ein wohlhabender Gast im Voraus für einen künftigen nicht so wohlhabenden bezahlt? Und schmeckte Dante Alighieri zufolge das Brot der Fremde salzig wegen der Tränen, die der Dichter darüber vergossen hatte, wie alle Übersetzer glauben, oder aus einem anderen, weniger romantischen Grund?

Wenn man die italienische Kultur studiert, sieht man rasch, dass ihre poetischen und narrativen Werke voller Verweise sind, die zwar von Küche und Essen handeln, aber in Wirklichkeit etwas viel Tieferes sagen wollen. Die Sprache selbst, die Redensarten und stehenden Wendungen sind voller Metaphern des Essens (*andare a fagiolo*, »in die Bohnen gehen« für »Gefallen finden«, *venire come il cacio sui maccheroni*, »wie der Käse auf den Makkaroni kommen« für »wie gerufen kommen«, *buono come il pane*, »gut wie das Brot« für »gutherzig«, *rendere pan per focaccia*, »Brot gegen Fladen tauschen« für »Gleiches mit Gleichem vergelten«, *mettere troppa carne sul fuoco*, »zu viel Fleisch aufs Feuer stellen« für »zu viel auf einmal unternehmen« usw.). Die kollektive Phantasie besteht aus kulturellen Zeichen, die sich durch eine Vielzahl von Zeichen des Essens ausdrücken.

Dies haben schon viele bemerkt, so schreibt zum Beispiel der Philosoph Andrea Tagliapietra in seinem Artikel »Der Gaumen des Philosophen. Essen als Metapher für denken«:

Wir haben »Appetit« auf Erkenntnis, »Durst« nach Wissen oder »Hunger« nach Informationen. Wir »verschlucken« ein Buch, wir »stopfen uns voll« mit Daten, bis wir es »satt« haben, wir können nie »genug kriegen« von Geschichten, wir »kauen« an schwierigen Fragen herum, wir »wiederkäuen« gewisse Projekte, wir »verdauen« einige Begriffe nur schwer, während wir uns manche Ideen besser als andere »einverleiben«. Geschichten »saugen wir auf«, besonders wenn sie uns mit »süßen« Worten erzählt und nicht mit »bitteren« Überlegungen, »scharfen« oder »geschmacklosen« oder gar »schalen« Ausdrücken gewürzt werden. Nicht zufällig sind die »appetitlichsten« Geschichten die mit »gepfefferten« Anekdoten und »pikanten« Details oder auch »köstlichen« Vergleichen gespickten.*

Für die Sprecher anderer, eher nördlicher, eher nüchterner Kultursprachen mutet diese Seite der Italianità einigermaßen exotisch an. Während englische, deutsche oder russische Intellektuelle oft meinen, übertriebene Aufmerksamkeit für das Essen würde das Niveau des Tischgesprächs senken, weshalb sie sich mit einem kurzen Lob begnügen und dann das Thema wechseln, ergehen sich die Italiener lust- und liebevoll in allen Einzelheiten. Warum? Die Redewendung *parla come mangi*, »sprich, wie du isst«, hat in Italien umfassende Geltung. Was evozieren die Gesprächspartner im Gedächtnis oder in der Phantasie, wenn sie von vergangenen Gastmählern erzählen oder Menüs zusammenstellen, sich über die Qualitäten der Produkte und Ingredienzen verbreiten und dabei womöglich (wie es oft vorkommt) nicht einmal das eigene Vergnügen daran erwähnen, sondern ganz abgehoben über das Essen diskutieren?

Die Antwort auf die Frage, warum die Italiener so gern über das Essen reden, kann nur diese sein: In der italienischen Kultur heißt ein Rezept für die Zubereitung eines Gerichts mitzuteilen, auf die Gegend zu verweisen, aus der das betreffende Gericht stammt, und nicht selten auch, die eigene Zugehörigkeit zu dieser Gegend zu betonen. Die italienische Geschichte hat sich so dezentral entwickelt, dass jedes Dorf oder Städtchen sich selbst genug ist; keine Stadt herrscht über die andere, auch nicht die Hauptstadt über die Provinz oder das nationale Zentrum über die Peripherie. Besucher aus aller Welt kamen als fromme Pilger hierher oder als Bildungsreisende auf der Grand Tour, um die Kunstgeschichte und ihre Werke kennenzulernen. Italienische Kleinstädte fühlten sich nicht als verlassene Orte, sondern als Mittelpunkte.

* A. Tagliapietra, »La gola del filosofo. Il mangiare come metafora del pensare«, in *XAOS. Giornale di confine*, 4. Jg., Nr. 1, März–Juni 2005/2006 (http://www.giornalediconfine.net/n_4/1.htm).

Wie sollte es auch hinterwäldlerische Orte geben, wo ununterbrochene Ströme von Menschen flossen! Und wie Minderwertigkeitskomplexe in Städten und Städtchen, in denen prächtige Kathedralen, Klosterschulen und Bibliotheken stehen? »Dies hier ist Stadt und Land in einem«, schrieb der russische Schriftsteller Nikolaj Gogol,* der Italien zu seiner Wahlheimat erkoren hatte und hier seine besten Werke verfasste. »In Italien gibt es keine Provinz«, schrieb ein anderer berühmter russischer Exilant, Alexander Herzen, denn »jede Stadt hat ihre eigene Physiognomie«.**

Ebendies hat den Anstoß zu der Idee gegeben, die Geschichten der symbolischen Speisen jeder italienischen Region und ihre »ideologischen« Bedeutungen in einem Buch zu versammeln. Wer nimmt Parmesan, um die Pastasciutta zu würzen? Wer zieht den Pecorino vor? Warum muss die Pizza dünn und trocken sein, nicht fetttriefend, wie in den meisten Fastfood-Lokalen überall auf der Welt? Warum ist der lombardische Panettone reicher und opulenter als der venezianische Pandoro? Welche verstörenden dichterischen Legenden ranken sich um die sizilianische Cassata?

Je besser man Italien kennenlernt, desto selbstverständlicher kommt es einem vor, dass jede Stadt oder Gegend ihr »essbares Wappen« hat, das heißt ein Gericht oder ein Produkt, das gerade dort zur Perfektion gebracht worden ist: die Bistecca alla fiorentina, den Risotto alla milanese, den Radicchio trevisano, die Insalata caprese. Auf diese Spezialitäten sind die Einwohner der Stadt oder Gegend stolz. Ihre Nuancen sind jedoch so vielfältig, dass man eine Vielzahl konkreter Begriffe braucht, um eine so komplexe Realität zu entziffern.

Dieses Buch ist wie eine imaginäre Reise angelegt, die vom Norden Italiens durch die ganze Apenninenhalbinsel bis in den tiefen Süden und auf die Inseln führt. Dabei wird jeweils erklärt, was die Italiener sagen wollen, wenn sie von den Speisen der verschiedenen Regionen sprechen, und was sich in ihrer kollektiven Phantasie unmittelbar damit verbindet.

Für jede Region werden auch kurz die typischen Gerichte und Produkte angegeben, als Ausgangspunkt für weitere Darlegungen, ebenso hin und wieder typische Getränke oder Getränkearten, wobei hier die Auswahl jedoch eher willkürlich und ganz persönlich ist, je nachdem, was ich spontan mit einer bestimmten Gegend assoziiere (ohne den geringsten Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben). Natürlich wird

* *Briefe aus Frankreich und Italien*, Brief VII vom 25. Februar 1848.

** Im Brief an seinen Freund vom 2. November 1837.

auch die Beschreibung der Speisen keinerlei Vollständigkeit erreichen, aber in jedem Fall ist dies ein Buch über Speisen, nicht über Weine ... Sonst hätte es mindestens doppelt so viele Seiten haben müssen!

Außer den »essbaren Wappen« der diversen Landesteile gibt es jedoch auch einen kulinarischen Code des gesamten Landes. Er ist eine Sprache, die nicht nur von Ausländern, sondern auch von den Italienern selbst erlernt und gründlich studiert werden muss, um die vielen Nuancen zu erkennen. Das Italienische benennt eine Zutat nicht einfach mit einem Namen, es zelebriert einen Ritus. Es spricht eine magische Formel aus. Es rezitiert die Liste der zum Einsalzen geeigneten Fische oder der Frühlingskräuter, die das Bouquet des ligurischen *preboggion* ergeben, wie ein Gebet. Es ist, als koste der Sprecher alle Gewürze und Zutaten, die mit der benannten Speise vereinbar sind. Indem er die Namen der diversen Gerichte ausspricht, genießt ein Kenner der italienischen Küche im Geist eine ganze Restaurant-Speisekarte von der ersten bis zur letzten Zeile. Und diese Speisekarte ist dann wie ein Rosenkranz oder der Katalog Leporellos in *Don Giovanni*. Der kulinarische Code erklärt und organisiert die Gesamtheit der Informationen, die sich auf die Geschichte, die Geographie, die Landwirtschaft, die Zoologie, die Ethnographie, das Design, die Semiotik des Alltagslebens und die angewandte Ökonomie beziehen.

Hierin liegt das Geheimnis des Glücksgefühls der Italiener beim Gespräch über gastronomische Themen. Ein solches Gespräch erlaubt ihnen (und uns), die Reichtümer des Gedächtnisses zu entdecken, die Kuriositäten der Sprache zu genießen, sich an der eigenen Eloquenz und der anderer zu berauschen, die in der Freizeit gewonnenen Einsichten mit den Freunden zu teilen. Da der kulinarische Code eine Art Enzyklopädie ist, können die gastronomischen Kenntnisse wie in einem Katalog aufgezählt werden (siehe die Kapitel PASTA, PIZZA, OLIVENÖL, RESTAURANTS). Zugleich ergibt sich dadurch auch die Gelegenheit, übergreifende Themen zu berühren, die mit der Geschichte, der Soziologie, der Demokratie und dem Totalitarismus zu tun haben (siehe die Kapitel DEMOKRATIE und TOTALITARISMUS). Eigenheiten der italienischen Geschichte werden behandelt (siehe PILGER und KALENDER) und in ihre vielfältigen Beziehungen zur Geschichte anderer Länder gestellt (siehe DIE ALTEN GESCHENKE AMERIKAS und DIE NEUEN GESCHENKE AMERIKAS). Eine besondere Rolle bei der Herausbildung des kulinarischen Codes spielen einzelne Kulturen, die sich auf der Apenninenhalbinsel entwickelt haben (siehe JUDEN).

Das Thema Kochen bietet auch Ansatzpunkte für die romanhafte Essayistik (siehe RISOTTO) und für die Philosophie des richtigen und gesunden Lebens (siehe MEDITERRANE ERNÄHRUNG). Für das Selbstwertgefühl der Gesprächsteilnehmer ist es wichtig zu zeigen, wie gut sie die Eigenschaften der Ausgangsprodukte kennen (siehe GRUNDNAHRUNGSMITTEL) und mit welcher Gewandtheit sie überraschende Gesten beim Kochen vollführen können (siehe ARBEITSSCHRITTE). Der kulinarische Code verbindet uns mit den anderen Mitgliedern der Gesellschaft (siehe SLOW FOOD, SAGRA). Und manchmal sogar mit der ganzen möglichen Leidenschaftlichkeit (siehe EROS).

Im Übrigen ist nicht zu vernachlässigen, dass für jeden, der die Kultur erforschen will, dies ihre erfreulichste Seite ist. Denn wenn man zu Tisch sitzt, ob zu Hause oder im Restaurant oder im Verlauf einer wissenschaftlichen Tagung, bildet sich beim Gespräch über das Essen eine allen verständliche Sprache, die für alle begeisternd, demokratisch und positiv ist. Tatsächlich können Leute, die sich über das Essen unterhalten, zu den verschiedensten sozialen Schichten gehören, und doch finden sie unabhängig von ihrer Herkunft und ihrem Einkommen mühelos zu einer gemeinsamen Sprache, auch wenn diese in jeder Gegend anders ist, so wie die Vokabeln des lokalen Idioms immer andere sind. Carlo Petrini, der Gründer der Slow-Food-Bewegung, die sich die Verteidigung der traditionellen kultivierten Küche auf ihre Fahnen geschrieben hat, beschreibt die Merkmale dieser Sprache so:

Sie hat Vokabeln (die Produkte, die Zutaten), die organisiert sind nach Regeln der Grammatik (den Rezepten), der Syntax (den Menüs) und der Rhetorik (den Tischsitten). Wie die Sprache enthält und artikuliert die Küche die Kultur derer, die sie praktizieren, sie ist die Bewahrerin der Traditionen und der Identität einer Gruppe. Sie repräsentiert sich selbst und kommuniziert in einer sogar noch stärkeren Weise als die Sprache, denn das Essen kann umstandslos von unserem Organismus aufgenommen und verarbeitet werden: Anderer Leute Speise zu essen ist leichter und unmittelbarer, als ihre Sprache zu erlernen. (Petrini, *Buono, pulito e giusto*, S. 75, vgl. die dt. Ausgabe S. 95)

So bildet die Sprache der Kultur sich heraus, resistent gegen die konsumistische Ansteckung. Der Konsumismus und sein Vehikel, die Werbung, sind besessen vom Heute und vom Ephemerem, sie zielen beharrlich darauf ab, das Altbekannte zu entwerten und die neueste Neuheit anzupreisen, während die Sprache der Kultur sich an der Geschichte orientiert und modische Mätzchen als simplen Kitsch abtut. Der kulinarische Code der italienischen Küche ist voller Würde, Zivilisiertheit und Bildung.



FRIAUL-JULISCH VENETIEN



Die *gens Iulia* verbirgt sich im Namen dieser Region gleich zweimal, denn Friaul – italienisch Friuli – leitet sich von *forum Iulii* ab. Stolz auf diese so weit entfernte Eroberung, trachtete Rom danach, seine Herrschaft über diese Provinz für alle Zeiten zu bekräftigen: durch Bauwerke ebenso wie durch Gesetze und die Namensgebung. Dennoch liegt der Reiz dieser Randregion darin, dass sie gerade nicht römisch, sondern – aufgrund ihrer Nähe zum Balkan – slawisch geprägt ist. Ladenschilder, Ortsangaben, Namen an Haustüren haben, obwohl in lateinischen Buchstaben geschrieben, oft einen slawischen Klang. Brot, das Grundnahrungsmittel aller slawischen Völker, bildet manchmal den Mittelpunkt der Tafel, vielfach ist es aber vom Speisezettel ganz verschwunden. Auf einigen Bauernmärkten wird Weizen, auf anderen Mais verkauft; in dem einen Dorf isst man Brot, im Nachbardorf Polenta.

In römischer Zeit und im Mittelalter wurde Friaul-Julisch Venetien von Aquileia beherrscht, einer großen Stadt, reich an Mosaiken und reich an Gold. 181 v. Chr. gegründet, war sie Drehscheibe des gesamten Seehandels zwischen Italien, dem Orient und Nordeuropa. Hier verliefen die konsularischen Straßen in Richtung Balkan, und über den Hafen der Stadt wurde Bernstein in die römische Welt importiert. Bernstein bereicherte aber auch die ohnehin große Vielfalt kunsthandwerklicher Erzeugnisse dieser Gegend. In einigen Städten des Friaul (in Spilimbergo zum Beispiel, der »Stadt des Mosaiks« und bis heute Sitz der weltbekannten Scuola Mosaicisti del Friuli) blühte die Intarsien- und Mosaikkunst, ein Erbe der byzantinischen und römischen



Tradition, die mit der Herstellung von kleinen Schmuckobjekten, vor allem aber von Boden- und Wandmosaiken bis heute gepflegt wird. Das Ausgangsmaterial für die Mosaiken war hier zu finden, direkt unter den Füßen der Bewohner: der gelbe Flusskiesel des Meduna, der schwarze, grüne und rote des Tagliamento und der weiße des Wildbachs Cosa. Mit diesen Steinen gestaltet man in Friaul-Julisch Venetien wunderschöne Plätze und Fußböden, aber man verwendet auch importiertes Material: die blauen Kieselsteine Irlands, die schwarzen Belgiens und die roten der Pyrenäen. Der Ruf der friulanischen Mosaikleger geht bis in römische Zeit zurück, doch in den 1600 Jahren, die seit den Fußbodenmosaiken von Braida Murada aus dem 4. Jahrhundert n. Chr. vergangen sind, hat sich kaum etwas geändert. Ende des 17. Jahrhunderts wurden Steinmetze und Fußbodenleger aus Spilimbergo auf die Baustellen italienischer und europäischer Städte geholt, und im 20. Jahrhundert schufen sie bekannte Mosaiken in Europa (in der Pariser Opéra zum Beispiel), aber auch jenseits des Atlantiks (in der New Yorker St. Patrick's Cathedral).

Die Regionalhauptstadt ist zwar Triest, aber diese seit alters her »freie Stadt« mit ihrem Freihafen lässt sich mit dem Rest der Region nur schwer in Einklang bringen. Triest hat eine eigene Psychologie und eigene Gebräuche, die vor allem mit seiner

Rolle als mitteleuropäische Kulturhauptstadt zur Zeit der Habsburgermonarchie verbunden sind.

Symbolischer Ausdruck dieser Region und ihres Charakters ist also weniger Triest als vielmehr das Phantom Aquileia. Der an den flachen Ufern der Lagune von Grado gelegene Ort war einst die Hauptstadt der römischen Provinz Venetia et Histria, doch das ist Vergangenheit. Nach dem Untergang des Römischen Reiches wurde Aquileia zu einer Hochburg der ersten christlichen Gemeinschaften und zu einer wichtigen Durchgangsstation für die Pilger, die zu Fuß nach Rom unterwegs waren. Die Lagune bot Schutz vor Banditen und religiöser Verfolgung, und zur Zeit der ersten Hunneneinfälle versteckten sich die Bewohner Aquileias in den umliegenden Sümpfen, auf den Inseln, wo sie sich von Aalen und Krebsen, Fröschen, Sumpfvögeln und Seeteufel ernähren konnten. Die Sümpfe boten oft monate- und jahrelang Unterschlupf. Man lebte von Fisch, benutzte Fischöl als Licht- und Wärmequelle und bespannte die Boote mit Fischhaut. Auf diese Weise verknüpfte sich der Fisch als Symbol für das Christentum mit dem Fisch als Nahrungsquelle, um Not- und Hungerzeiten zu überstehen.

In seiner Bedeutung als Zentrum des frühen europäischen Christentums ist Aquileia durchaus mit Ravenna oder Mailand vergleichbar. Im Jahr 381 fand hier das Konzil statt, auf dem der aus Mailand angereiste Bischof Ambrosius den Arianismus als Irrlehre verurteilte. In der Folge nahm die Diözese Aquileia den Beinamen »venezianisch« an, und im 5. Jahrhundert, fast gleichzeitig mit dem Exarchat von Ravenna, entzog sie sich der Herrschaft Roms und wurde byzantinisches Territorium. 590 jedoch beschloss Papst Gregor der Große einzugreifen und schickte reguläre Truppen gegen die abtrünnige Stadt. Damals strömten Schismatiker in die Region, die die Möglichkeiten des Landstrichs nutzten, um zwischen den kleinen Inseln der Lagune Versteck zu spielen.

Zwischen dem 11. und 15. Jahrhundert, zur Zeit der großen Pilgerströme und der Heiligen Jahre, gingen Pilger aus ganz Osteuropa in Aquileia an Land, bevor sie zu Fuß nach Rom weiterzogen. Die Stadt bot ihnen Unterkunft und Verpflegung, organisierte theoretische und praktische Fortbildung und koordinierte die Logistik. Der Patriarch von Aquileia, Oberhaupt der Diözese Venedig, war zeitweilig nicht weniger einflussreich als der Papst in Rom.

Im 18. Jahrhundert war Friaul-Julisch Venetien Teil der österreichisch-ungarischen Monarchie, und man sucht unwillkürlich nach den Spuren der vergangenen Größe der Habsburger. Doch der Charakter dieser Region ist sehr viel stärker von der langen

Epoche zwischen dem 15. und dem 18. Jahrhundert geprägt, in der das nahe gelegene Venedig hier die Herrschaft ausübte.

Venedig, Königin der Meere und stets bestrebt, sich neue Inseln und Kolonien zu erobern, kümmerte sich nicht allzu sehr um das Wohl der Bewohner des Hinterlands, die sich leicht und schnell hatten unterjochen lassen. Auf dem Festland beschränkte sich die Serenissima darauf, in Gebieten, die wenig Perspektiven boten, neue militärische Befestigungen zu bauen. Ein Beispiel ist Palmanova, ein einzigartiger architektonischer Komplex, der 1593 von den besten venezianischen Strategen, Ingenieuren und Festungsbaumeistern angelegt wurde. Entworfen nach den stadtplanerischen Prinzipien der Renaissance, hat Palmanova bis heute die Form eines regelmäßigen neunzackigen Sterns mit drei Mauerringen: Zwei wurden von den Venezianern errichtet, der dritte kam in napoleonischer Zeit hinzu.

Für Venedig waren die Friulaner vor allem als Arbeitskräfte interessant, die beim Bau der Hauptstadt und als Soldaten im Kampf gegen die Osmanen eingesetzt werden konnten.

Die Folgen für die Landstriche rings um Venedig waren verheerend. Ohne irgendeine Form von Verwaltung und Organisation waren Niedergang, Hunger und Armut unausbleibliche Folgen. Die Felder blieben unbebaut, die Bevölkerung schrumpfte und wäre wohl ganz ausgestorben, hätte sie nicht der Mais gerettet (siehe das Kapitel DIE ALTEN GESCHENKE AMERIKAS). Aus der Neuen Welt importiert, leicht anzubauen und nahrhaft, verbreitete sich der Mais im letzten Viertel des 16. Jahrhunderts überall in Friaul-Julisch Venetien.

Dieselbe Rolle sollte später ein anderes altes Geschenk Amerikas spielen, die Kartoffel, die ein anderes von Hungersnöten heimgesuchtes Land rettete: das Russland des 18. Jahrhunderts.

In Görz, Udine und Cortina d'Ampezzo ist Polenta bis heute Teil der täglichen Ernährung. Trotz allem – denn vom 18. bis ins 20. Jahrhundert, als die Bevölkerung Norditaliens sich fast ausschließlich von Maisbrei ernährte und viele an Pellagra erkrankten, genoss die Polenta keinen guten Ruf. Goethe, der zwischen 1786 und 1788 Italien bereiste, erkannte mit scharfem diagnostischen Blick die Ursache für den schlechten Gesundheitszustand der Bauern:

Ich glaube die Ursache dieses krankhaften Zustandes in dem häufigen Gebrauch des türkischen und Heidekorns zu finden. Jenes, das sie auch gelbe Blende nennen, und dieses, schwarze Blende genannt, werden gemahlen, das Mehl in Wasser zu einem dicken Brei

gekocht und so gegessen. Die jenseitigen Deutschen rupfen den Teig wieder auseinander und braten ihn in Butter auf. Der welsche Tiroler hingegen ißt ihn so weg, manchmal Käse darauf gerieben, und das ganze Jahr kein Fleisch. Notwendig muß das die ersten Wege verleimen und verstopfen, besonders bei den Kindern und Frauen, und die kachektische Farbe deutet auf solches Verderben. (*Italienische Reise*, 14. September 1786)

Heute wird Polenta sehr viel bedachtsamer gegessen, fast den Empfehlungen Goethes folgend: Nach dem Kochen wird sie geröstet und mit Würsten, Käse, Fisch und Fleisch serviert; auf diese Weise ist die Gefahr des Vitaminmangels und damit der Pellagra gebannt.

Das *frico* (frischer, in Butter gebratener Montasio-Käse mit Kartoffeln und Zwiebeln) ist eine regionale Spezialität, die man in ganz Italien kennt. Bevor die Frauen morgens das Vieh auf die Weide führten, ließen sie die vom Abendessen übriggebliebenen Käsekrusten und Kartoffeln auf einer über dem warmen Herd befindlichen Ablage stehen, und so wurde aus den Resten des Vortags ein wohlschmeckendes Mittagessen. Die Feuerstellen in den friulanischen Bauernhäusern sind eine Besonderheit. Sie stehen mitten im Raum und sind ringsherum von zwei Kupferblechen umgeben, das eine höher als das andere. Die Bleche werden vom Herdfeuer erwärmt, allerdings nur so viel, dass das Essen auf der unteren Ablage nicht kalt wird und das auf der oberen langsam gart, stunden-, manchmal tagelang.

Das *frico* wird schon im *Libro de arte coquinaria* erwähnt, einem Kochbuch aus dem Jahr 1450 von Martino da Como, dem Küchenchef von Lodovico Trevisan, der als Patriarch von Aquileia (1439–1465) und als Camerlengo mehrerer Päpste zwei hohe Kirchenämter innehatte. Das *frico* ist ein symbolträchtiges Gericht. Um ins Guinnessbuch der Rekorde zu kommen, fabrizierte die Gruppe Amici della Nostra Famiglia aus Sterpo bei Udine einen Topf mit einem Durchmesser von 253,5 cm mit fest angeschraubtem Deckel. Das in diesem Topf gebratene *frico girato*, das größte der Welt, wog mehr als 150 Kilo.

Die klimatischen Besonderheiten haben selbstverständlich auch hier den Charakter und die Aktivitäten der Bewohner geprägt. Friaul-Julisch Venetien hat die längsten und schneereichsten Winter ganz Italiens. Als Beschäftigung für die langen Wintermonate nutzten die Bewohner den Rohstoff Holz und zimmerten Stühle. Fast alle aus Italien in die ganze Welt exportierten Stühle werden im Gebiet zwischen Mariano und Manzano im Friaul hergestellt. Der Sarkophag des Langobardenkönigs Ratchis (8. Jh.) in der Kathedrale von Cividale del Friuli zeigt Handwerker, die einen Stuhl

zimmern. Weitere Dokumente im Archiv des Dogenpalastes in Venedig belegen, dass zwischen dem 14. und dem 18. Jahrhundert friulanische Schreiner in die Serenissima geholt wurden, um für die Empfangs- und Versammlungsräume Stühle und Sessel herzustellen. Heute gibt es im Friaul rund zweihundert Stuhlfabriken, die dem Konsortium Gruppo Esportatori Sedia del Friuli (GESSEF) angehören und sich seit 1977 auf der Fachmesse Salone Internazionale della Sedia präsentieren. Am Ortseingang von Manzano unweit von Udine steht ein zehn Meter hoher Stuhl: Willkommen in der Hauptstadt des Stuhls! Wirtschaftlich weniger bedeutsam, aber gleichermaßen typisch ist ein anderes kunsthandwerkliches Erzeugnis aus friulanischem Holz, das angesichts des Reichtums der Gegend an Haselnüssen ausgesprochen nützlich ist: der Nussknacker, der in schön geschnitzten Formen zum Verkauf angeboten wird.

Zur Bereicherung ihres recht eintönigen Speiseplans hielten sich die friulanischen Bauernfamilien in den ärmeren Waldgebieten, vor allem in den hügeligen Landschaften, wo Eicheln, Kastanien und Haselnüsse wachsen, jedes Jahr ein Schwein. Es lebte in Freiheit und ernährte sich von Eicheln und Kastanien. Die friulanischen Schweine, deren Fleisch höchsten Qualitätsansprüchen genügt, werden heute mit Molke (einem Restprodukt der lokalen Käseherstellung) und Trester (einem Restprodukt der lokalen Weinindustrie) und natürlich auch mit Maiskolben gefüttert.

Das Schlachtfest hat auf dem Land nach wie vor einen hohen Stellenwert. Es ist das wichtigste Ereignis im Jahreskreislauf der Familie und der Nachbarschaft. Manchmal schwänzen die Kinder extra die Schule, die Erwachsenen nehmen sich einen Tag Urlaub, und dann warten Familie und Freunde auf den großen Augenblick: die Ankunft des *purcitar*, des fahrenden Metzgers. Dem Schwein wird mit chirurgischer Präzision die Kehle durchgeschnitten, dann wird es zum Ausbluten auf ein Brett gelegt, während ringsherum die Aufregung wächst. Fast als wolle das geschlachtete Schwein die Worte von Vincenzo Tanara bestätigen, der in seinem Traktat *L'economia del cittadino in villa* (1644) schrieb:

Das Schwein gleicht den Virtuosen, die zu Lebzeiten schlecht behandelt, nach ihrem Tode aber geliebt und geehrt werden.

Das Fleisch wird sofort zerteilt, Därme und Blut werden noch am selben Tag verarbeitet. Die Bauern braten schmackhafte Blutwürste und backen süßes Brot mit Blut und Grieben (*pan de frizze dolce*).

In San Daniele del Friuli reift einer der berühmtesten rohen Schinken Italiens, der San Daniele, den man mit Feigen oder Honigmelone isst. Eine romantische Erklärung seiner unnachahmlichen Qualität liefert Giacomo Miotto, Inhaber der Firma Daniel, die San-Daniele-Schinken produziert, im Interview mit Cesare Marchi, einem profunden Kenner der italienischen Kultur und gastronomischen Sitten. Miotto erklärt den Unterschied zwischen dem San Daniele und seinem berühmten Rivalen, dem Parmaschinken, der von rosigerer Farbe und süßer ist:

Beide sind vorzüglich, aber unserer reift unter anderen Umweltbedingungen. Das Glück für unseren Schinken sind die Gewitter: Bei der elektrischen Entladung entsteht das aus drei Sauerstoffatomen bestehende Ozon, das die Reifung begünstigt. Auf die häufigen Gewitter folgen Tage mit strahlendem Sonnenschein und Schwankungen der Luftfeuchtigkeit zwischen maximal neunzig und mindestens fünfzig Prozent. Dieser schnelle Wechsel zwischen feucht und trocken hat einen günstigen Einfluss auf das Fleisch; es ist, als würde jede Faser und jede Zelle langsam und intensiv massiert. (Marchi, *Quando siamo a tavola*, S. 112)

In den Karnischen Alpen im äußersten Norden des Friaul werden Speck und der Montasio-Käse hergestellt. Den Kuhmilchkäse, der mindestens zwei Jahre reift, erfanden im 12. Jahrhundert Benediktinermönche für die Pilger, die auf ihrem Weg nach Rom entlang der Straße von Aquileia einen nicht leicht verderblichen Proviant benötigten (siehe das Kapitel PILGER).

Als Begleiter zu Schweinswürsten eignen sich besonders der Collio, der Grave del Friuli und der Colli Orientali, die zu den besten Weißweinen Italiens zählen. Um ihr Renommee zu wahren, begrenzt der Staat per Gesetz die Hektarfläche der Weinberge. Wein ist in Friaul-Julisch Venetien ein unverzichtbares Attribut der Geselligkeit und Grundelement des *tajut*-Rituals. Um nach einem langen Arbeitstag seine verdiente Ruhe zu genießen, setzt sich der Friulaner vor eine Bar und lädt vorübergehende Freunde und Bekannte ein, ein Gläschen mit ihm zu trinken – ein besonderer Aspekt des Reichtums und der Qualität des sozialen Lebens. Die Gläschen sind winzig, die zwischenmenschlichen Beziehungen dagegen äußerst vielgestaltig. Zum Wein isst man gewöhnlich *pinza* (einen Kuchen aus süßem Hefeteig) oder *presnitz* (eine Art Fruchtbrot mit Walnüssen, Rosinen und kandierten Früchten).

Weltberühmt ist der im Friaul gebrannte Grappa. Die Herstellung von Tresterbrand – in Konkurrenz mit dem Piemont – hat hier auch eine ästhetische Komponente: In der Region selbst, aber auch in den Werkstätten von Murano werden wunderschöne

mundgeblasene Flaschen und Gläser hergestellt. Eine funkelnde Grappa-Flasche in einem Holzkistchen, ausgestellt im Fenster einer angesagten Bar in Rom oder Mailand, kann bis zu 500 oder sogar 1000 Euro kosten, so viel, wie die Phantasie erlaubt und der Anstand nicht verbietet.

Typische Gerichte

Die friulanische und julische Küche verwendet viele Gewürze und Aromen und neben Butter und Käse auch Obst, *mostarda* (pikant eingelegte Senffrüchte), Senf und Zucker. Häufig mischt man süß mit salzig und sauer. In dieser Hinsicht ist die Küche des Friaul wie auch Südtirols für Italien eher ungewöhnlich. Zudem unterscheidet sich die Triestiner Küche und generell die der Küste stark von den Essgewohnheiten im Landesinnern. In den Karnischen Alpen bevorzugt man einfache Zutaten wie Kartoffeln, Mais und Pilze.

Primi piatti: *Bisna*: gelbe Polenta mit Bohnenkernen und Sauerkraut, gewürzt mit weißem Speck (*lardo*) und gerösteten Zwiebeln. *Brodetto gradese*, eine Suppe mit Fischen aus den lokalen Flüssen. Polenta mit Tomatensauce. Kürbissuppe (*cavucin*). Seeteufel. Kaulbarsch in Olivenöl mit Knoblauch und Essig. Pflaumen-Gnocchi. Suppe (*iota*) mit Bohnenkernen, Milch, Kohlrüben und Maismehl oder – eine Variante – mit Kartoffeln, Sauerkraut und geräuchertem Schweinefleisch. Eine bekannte Spezialität ist *pistum* (Gnocchi

aus Semmelbrösel, Zucker, Ei, aromatischen Kräutern und Rosinen, in Fleischbrühe gegart).

Secondi piatti: *Brovada* (mit Weintrester vergorene Kohlrüben, gerieben und in weißem Speck und Wein geschmort). *Cevapcici* (gegrillte Schweine- und Rindfleischklößchen). *Smolz* (Bohnenkerne mit Olivenöl, weißem Speck und Zwiebeln). *Granseola alla triestina* (Seespinnenfleisch, in Öl gegart, mit Knoblauch und Petersilie). *Testina alla carnaiola* (Kalbskopf in Scheiben geschnitten und mit einer Sauce aus gekochtem Hirn und Meerrettich). Als Spezialitäten der Region Friaul-Julisch Venetien können durchaus auch Gulasch und Kaninchen nach Zigeunerart betrachtet werden (*lepre alla zingara* oder *à la bohémienne*, in Weißweinessig) sowie weitere mitteleuropäische Gerichte – ein Erbe der Österreicher, die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts hier die Herrschaft ausübten. Polenta. *Frico* (frischer Montasio-Käse, in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, oft mit Kartoffeln oder Zwiebeln).

Typische Produkte

Käse: Montasio und Tabor, Liptauer (pikante Käsecreme mit Kräutern und Gewürzen, Kapern und Sardellen, die in den Triestiner Piziccherien als Brotaufstrich serviert wird).

Fleisch: Schweinefleisch dominiert die friulanische Küche, angefangen mit dem San-Daniele-Schinken und dem Sauris-Schinken (aus umbrischen Schweinekeulen, die über aromatischem Buchenholz geräuchert werden) bis zum *prosciutto carsolino* («Karst-Schinken»), Spezialitäten, die in der ganzen Welt bekannt sind. Daneben gibt es Gerichte mit Innereien. Würste aus gekuttertem Fleisch: *pitina* (mit wildem Rosmarin), *petuccia* (mit wildem Fenchel) und *peta* (mit Wacholderbeeren); alle drei sind Spezialitäten aus der Provinz Pordenone. *Marcundela* (eine kleine geräucherte Wurst). Gekochte Zunge aus den Karnischen Alpen. *Musetto*, eine typisch friulanische Kochwurst aus ma-

gerem Fleisch, die mit Pfeffer, Weißwein, Koriander und Zimt gewürzt ist. Friulanische Gans (im unteren Friaul).

Gemüse und Obst: Knoblauch aus Resia. *Radic di mont* oder *radic dal glaz*, Alpen-Milchlattich oder Milchdistel, eine Unterfamilie der Zichorien, den man im Mai auf den Almweiden der Karnischen Alpen findet und dessen Sprossen als Füllung für salzige Torten verwendet werden. *Barbatelle*: junge Reben einer Rebsorte für Tafeltrauben.

Dolci: *Gubana* (Hefenapfkuchen, gefüllt mit Nüssen, Rosinen und Pinienkernen). *Presnitz* (eine Rum-Nuss-Rolle) und natürlich Wiener Spezialitäten wie die Sacher- und die Dobostorte. Die Triestiner *putizza* ist der *gubana* verwandt: eine gefüllte Hefeteigrolle, spiralförmig in einer Kuchenform gebacken.

Getränke: Grappa.