

Unverkäufliche Leseprobe



Peter Peter
Cucina e Cultura
Kulturgeschichte der italienischen Küche

184 Seiten, Halbleinen
ISBN: 978-3-406-63636-3

Weitere Informationen finden Sie hier:
<http://www.chbeck.de/20176>

STORIA DELLA PASTA

Keine Frage zur Geschichte der italienischen Küche ist so populär wie die nach Marco Polo (1254–1324). Hat der Venezianer nun die Nudeln von China nach Italien gebracht (oder gar umgekehrt)? In seinem Reisebericht, den die Zeitgenossen wegen der märchenhaften Schilderungen *Il milione* (Der Millionenschwafler) nannten, erzählt der in Konstantinopel aufgewachsene Weltenbummler von den Sitten der Chinesen, die er in 17 Jahren am Kaiserhof Kublai Khans kennenlernte (vielleicht aber auch nur aus Erzählungen arabischer Seidenstraßenhändler aufschnappte). Dabei erwähnt er, dass sie in heißem Wasser gekochte *pasta* (Teig) verspeisen. Folgenschwerer ist, dass sein Drucker den Satz hinzufügte, Marco Polo habe Nudeln nach Italien mitgebracht. So kamen ausgerechnet die Venezianer, die lieber Risotto oder Gnocchi essen, in den Ruf, die Nudeln in Italien eingeführt zu haben.

Doch die Frühgeschichte der italienischen Pasta ist viel zu verwickelt, um sie mit einer romantischen Erfinderlegende lösen zu können. Die 2000 erschienene bahnbrechende tausendseitige wissenschaftliche Abhandlung *La Pasta. Storia e cultura di un cibo universale* von Silvano Serventi und Francoise Sabban («Nudeln. Geschichte und Kultur einer globalen Speise») zeigt, welch universale Bildung und welch fast kriminalistischen Scharfsinn man braucht, um dem Ursprung der Spaghetti nahezukommen. Was die Sache so vertrackt macht, ist, dass weder das Lateinische noch das Italienische sprachlich einen Unterschied zwischen Nudel und Teig machen – so muss man für jede historische Nennung am Kontext prüfen, ob es hier um Brotartiges oder wirklich um Nudeln geht.

Fest steht für das Autorenteam, dass die Griechen und Römer keine Nudeln kannten. Spekuliert wird, dass Brotteig und Mehl beim Opfer an die Götter und in der Gastfreundschaft eine sakrale Rolle spielten. Deswegen wurden sie nur dem rituell heiligen Feuer ausgesetzt, unterlagen aber einem Kochtabu. Das etruskische Tuff-Relief in der Tomba dei rilievi in Cerveteri (4. Jahrhundert v. Chr.) mit Tisch, Rolle, Messer und Mehlschüssel beweist nicht viel mehr, als dass Teig gemacht wurde. Das gern zitierte *laganon*, das der modernen Lasagne den Namen gab, dürfte ein Fladenbrot bzw. eine blätterteigartige Deckschicht auf Aufläufen gewesen sein, die in den Ofen geschoben, aber nicht gekocht wurden. Wer sich ernsthaft mit Nudelgeschichte beschäftigt, muss sich sogar an passant durch unendliche Kirchenväterstreitigkeiten, ob man für die Abendmahlshostie gesäuerten oder ungesäuerten

Es werden die Macaroni sein, ich schwöre es Ihnen, die Italien vereinen.

GARIBALDI 1860 IN NEAPEL



Nudelmachen unter blauem Himmel. *Tacuinum Sanitatis* (Mitte 15. Jh.).

Teig verwenden sollte, hindurcharbeiten. Rein bäckertechnisch ist zumindest die katholische Hostie aus Mehl und Wasser nichts anderes als *pasta*, während die Ostkirche nach dem Schisma 1054 weiter an Sauerteighostien festhält.

Ex oriente lux, ex oriente pasta. Der erste hieb- und stichfeste Beleg für mediterrane Nudeln ist jüdisch! Im 3. Jahrhundert n. Chr. fragt in einem Talmudkommentar eine Frau den Rabbi, ob sie den für die Priesterschaft vorgesehenen göttlichen Anteil (*hallal*) auch abgeben muss, wenn sie den Teig in Wasser kocht und nicht verbäckt. In der jüdisch-arabischen Mischkultur des Vorderen Orients ist also der Ur-Ursprung aller mediterranen Nudeln zu suchen, vielleicht begünstigt durch eine neue Getreidesorte. Im 1. Jahrhundert n. Chr. ist in Ägypten erstmals aus Emmer weitergezüchteter Hartweizen (*triticum durum*) nachweisbar, der wegen seines hohen Kleber- und Ei-

weißgehaltes ideal zur Nudelherstellung ist. Auch frühe Chinaeinflüsse (wo man wohl seit 3000 v. Chr. nudelartige Teigtaschen kochte) sind in diesem Stadium nicht ganz auszuschließen: So beschreiben frühmittelalterliche persische Kochbücher eine Wildeselsuppe mit Nudeln, deren Rezept vielleicht über die Seidenstraße in den Iran gelangte.

Globale Nudelforscher sehen die verzwickte Pastageschichte mittlerweile eher im Lichte des neapolitanischen Philosophen Giambattista Vico (1668–1774), der mit seinem Hauptwerk *La Scienza Nuova* als Erfinder antidiffusionistischer Kulturtheorien gilt. Kurz gesagt, die Chinesen haben die Nudeln erfunden, aber im Mittelmeerraum sind sie auch erfunden worden – die Kulturen sind unabhängig voneinander darauf gekommen, Mehl mit Wasser zu Teig zu formen und dann zu kochen.

Die ersten palästinensischen Nudeln (*itriyya*) waren eine Art getrockneter Graupenersatz, vergleichbar den reiskorngroßen griechischen *kritharakia*-Nudeln. Das 1350 belegte Wort *maccheroni* soll ebenso wie süße Makronen auf eine griechische Körnersuppe zurückgehen, die zu Ehren der Verstorbenen gereicht wurde – *makarios* ist das griechische Wort für «selig».

Den ältesten hieb- und stichfesten Beleg für italienische Nudeln liefert 1154 der maghrebinische Moslem Al-Idrisi in seiner *Reise des Sehnsüchtigen um die Horizonte zu durchqueren*, die dem Normannenkönig Roger II. von Sizilien gewidmet ist: «Im Westen von Termini (heute Termini Imerese) gibt es einen Ort, der Trabia heißt, ein bezaubernder Aufenthalt mit ewig fließendem Wasser und vielen Mühlen. Trabia besitzt eine Ebene und ausgedehnte

Landgüter, in denen man viel *ytria* produziert und überallhin exportiert, speziell nach Kalabrien und in andere islamische und christliche Länder schickt man sehr viele Ladungen übers Meer.»

Eindeutig ist das arabisch geprägte Sizilien die Mutter aller italienischen Nudeln. Orientalische Begriffe für Pasta haben sich italienweit in verballhornter Form erhalten: Aus *ytria* wurde ligurisch *tria*, aus *fidaws* (lange Nudeln) *fedelini*, nach denen sich 1574 die Genueser Nudelmachergilde *fidelari* benannte. Die meisten Nudeln wurden wie Körner in wenig Wasser gekocht, um sie dann breiig aufquellen zu lassen – noch Martino da Como lässt im 15. Jahrhundert seine sizilianischen Maccheroni zwei Stunden lang sieden!

Während Süditalien früh transportable Trockennudeln entwickelt – besonders Schiffsmannschaften schätzten die leichte nahrhafte Ware –, produziert man in Norditalien ab dem 13. Jahrhundert aus Weichweizen geknetete Eiernudeln wie *lasagne* (1300) oder gefüllte Ravioli (1350) für den sofortigen Verbrauch. Die dottergelben Flachnudeln, die Vorläufer von *tagliatelle*, *fettuccine* und *pappardelle*, sind teure frischgemachte Festtagspasta, die in den meisten frühen Rezepten nicht trocken (*pasta asciutta*), sondern in Kapaunbrühe serviert wird. Jahrhundertlang bleiben Makkaroni das Synonym für Nudelgenuss – 1279 erwähnt sogar ein Genueser Soldatentestament eine *bariscella plena de macaronis*, einen Korb voller Nudeln. Boccaccio träumt in seinem Schlaraffenland *paese della cucagna* von einem Makkaroniberg. *Vermicelli* (Würmchen), Vorläufer der heutigen *spaghetti*, tauchen ab dem 14. Jahrhundert auf. Besagter Martino da Como liefert das Pionierrezept für diese zwei bis drei Jahre haltbaren Trockennudeln, die er in Mandel- oder Ziegenmilch kocht und mit Safran und Zucker anrichtet – schon Walther von der Vogelweide überliefert, Kaiser Friedrich II. habe süße Makkaroni geschätzt.

Im Schnitt kosten Teigwaren im 16. Jahrhundert dreimal mehr als Brot. Immer wieder wird bei drohenden Hungersnöten die Pastaherstellung verboten, um billiges Brot zu garantieren, etwa 1509 durch den neapolitanischen Vizekönig. Es bleibt ein langer Weg, bis Spaghetti zum erschwinglichen Volksnahrungsmittel werden. Archaische, um 1630 in Neapel erfundene Nudelknet-



Streetfood auf neapolitanisch: Lazzaroni beim Nudelschlingen.

maschinen und Bronzepressköpfe machen das Produkt billiger – früher wurde der Teig teilweise mit Füßen gewalkt. Erst um 1760 verdrängen *maccheroni* die Gemüsesuppe *minestra maritata* als Volksnahrung der Vesuvstadt. Neapel wird zur Nudelmetropole. Die ergiebigen apulischen Hartweizenfelder des Königreichs Beider Sizilien, die Getreidemühlen an der wasserreichen Amalfitana und um den Vesuv und die virtuose Technik des Nudeltrocknens im Freien bei glühender Sonne und fächernder Meerbrise bilden die Grundlage dieser einzigartigen Erfolgsgeschichte. Bis heute ist der Mezzogiorno Heimat der *pasta secca*, der trockenen Pasta, die aus Hartweizen mit hohem Glutenanteil hergestellt wird, der für die kompakte Verklebung der Nudeln sorgt. Sie ist auf die Dauer bekömmlicher und ursprünglich aufwendiger zu erzeugen als die in Norditalien verbreitete *pasta fresca*, die wegen besserer Haftung meist mit Eiern geknetet wird.

Wenn Neapolitaner Fremden zeigen wollen, was richtige *pasta* ist, dann fahren sie mit ihnen nach Gragnano mit den uralten Hartweizenmühlen. Kein Ort repräsentiert die jahrhundertalte Tradition handwerklichen Nudelmachens so wie das labyrinthische, chaotisch verstädterte Vesuvdorf, wo Touristen noch eine bestaunte Seltenheit sind. Echte Handwerkskunst ist der Drahtseilakt, ohne Zusatzstoffe endlos lange dünne Nudeln zu erzeugen, die nicht brechen oder faulen. Dazu bedarf es einer doppelten Trocknung, die bis in die 1920er noch im Freien, meist auf der Straße oder direkt vor der Werkstatt stattfand. 7000 Nudelmacher arbeiteten hier im 19. Jahrhundert in über 100 Manufakturen, die ab 1830 Teigknetmaschinen und ab 1870 hydraulische Pressen einsetzten. Nostalgiefotos in Trattorien erinnern an verschwundene Südtalienimpressionen: Bis zu 30 Tagen dörreten die meterlangen Hartweizenfäden, wie Wäsche aufgehängt, im heißen Schatten, umschmeichelt und geschmeidig gehalten vom Meerwind – manchmal trockneten in den Fischerhäfen Netze und Nudeln nebeneinander. Ein internationales Lesepublikum ist 1996 mit dem Thema durch den Erfolgsroman *Die Pastakönigin – Roman einer neapolitanischen Nudeldynastie (Francesca e Nunziata)*, 1996) von Maria Orsini Natale bekannt geworden, der mit Sofia Loren, der schönsten Spaghettierin aller Zeiten, verfilmt wurde: «Der Müller hatte alle seine Frauen in seine Kunst eingeweiht, aber nur Francesca hatte er, zum Zeichen, dass sie die Tradition weiterführen sollte, die kleinen Hände mit Korn gefüllt, ihre Stirn mit dem mehlbestäubten Daumen bekreuzigt und ihr eine fast religiöse Einstellung zu ihrer Arbeit vermittelt.»

Heute wird Pasta di Gragnano, die vorher durch Bronzeköpfe getrieben wird, langsam in Wärmekammern getrocknet. Kenner schwören auf diese Pasta, denn die so entstandenen porösen Nudeloberflächen sind ganz anders in der Lage, den *sugo* aufzusaugen und geschmacklich zu intensivieren, als turbogetrocknete Industrieprodukte und *pasta fresca*. Und immer noch wird hier eine verwirrende Fülle von Nudelformen gepresst, von riesigen *paccheri* bis hin zu winzigen *stelline*, von an die Kolonialgeschichte erinnernden *tripolitane* bis hin zu den Hochzeitsnudeln *zite*. Interessant ist, dass der Name *spaghetti* (Fädchen) sich erst im 20. Jahrhundert durch den USA-Export richtig eingebürgert hat, die Neapolitaner bis vor kurzem lieber *maccheroni* oder *vermicelli* aßen.

Pulcinella, Neapels Symbolfigur, hat fast immer ein Bündel Fadennudeln zwischen den gierigen Fingern, Erinnerung an die *mangiamaccaroni* auf den Hafenkais von S. Lucia: Verwegene verwilderte *lazzaroni*, barfuß und mit zerrissenen Hosen, die sich von den Fremden

einen Teller *vermicelli* oder *spaghetti* kaufen ließen, um die unfassbar langen Nudelfäden gierig mit einer Technik zu schlürfen, die seit den Zeiten des hygienewütigen Faschismus unwiderruflich dahin ist. Denn gleich den Dionysosstatuen im Museo Archeologico Nazionale, die an der Weintraube knabbern, hebt der echte Spaghettischlinger mit der Faust ein Bündel verwirrter Nudeln hoch über den Kopf und lässt die leckeren Fäden in die Kehle gleiten. Eine Methode, die dadurch praktikabel ist, dass die *spaghetti* als *pastasciutta* meist nur mit Öl und Reibekäse geschmälzt waren – ganz wie die *tonnarelli* mit *cacio* und *pepe*, die in römischen Trattorien wieder en vogue werden. Auch Neapels populärster König, Re Nasone (Ferdinand IV./I., 1759–1825), dessen Lieblingsvergnügen darin bestand, auf dem Fischmarkt in breitem Dialekt selbstgefangene Fische zu verschachern, scheute sich nicht, die *vermicelli* zu königlichen Weihen zu erheben. Unter dem Beifall der verblüfften Zuschauer verzehrte er in der Königsloge des Teatro S. Carlo seine Nudeln mit der Hand. Die Dichterin und Journalistin Matilde Serao hat in *Il ventre di Napoli* (Der Bauch Neapels, 1884) mit veristischer Feder *quello che mangiano* (was sie essen) beschrieben:

«Kaum hat es zwei Soldi, kauft das neapolitanische Volk einen Teller gekochter und gewürzter *maccheroni*; alle Straßen der vier Volksquartiere haben eine dieser Osterien, die unter freiem Himmel ihre Kochtöpfe aufstellen, wo die *maccheroni* immer kochen, die Pfannen, wo der Tomatensugo köchelt, die Berge von geriebenem Käse, ein pikanter Käse, der aus Crotone kommt.»

Tatsächlich dürfte die Verbreitung der Gabel den gegen Ende des 19. Jahrhunderts Mode werdenden Tomatensaucen zur Pasta zu verdanken sein. Die frühesten Hinweise auf dieses Nationalsymbol der *cucina italiana* stammen aus der sizilianischen Hafenstadt Trapani im 17. Jahrhundert, ein Rezept für Tomaten-*culi* verrät 1797 Francesco Leonardi, der Koch der Zarin, in der 2. Auflage seines *Apicio moderno*, Ippolito Calvanti empfiehlt 1835 *vermicelli* mit Tomatensugo und Olivenöl als Fastenspeise. Authentischer Kampanien-Export scheint auch die deutsche Sitte zu sein, zu den Spaghetti Gabel und Löffel aufzudecken – in Vesuvorten wie Torre del Greco greifen bis heute Einheimische gern zum Löffel, um die oft meterlangen Spaghetti leichter aufzudrehen.

Der Neapolitaner Giuseppe Marotta (1902–1963), der lange Jahre als Journalist in Mailand lebte, hat die Spaghetti seiner Heimatstadt eindeutig in den Kontext der oralen Bindung an



Potenzierung eines Klischees: Neapels Komödienfigur Pulcinella als Makkaroni-Akrobat. Keramik von Giuseppe Ferrigno.

die *Mamma* gestellt. In seiner 1947 veröffentlichten Liebeserklärung *L'Oro di Napoli* (Das Gold von Neapel) geht es um Babynahrung auf Neapolitanisch:

«Wer das Paradies durch eine Tür betritt, ist nicht in Neapel geboren; wir halten unseren Eintritt in den Palast der Paläste, indem wir einen dünnen Vorhang aus Spaghetti behutsam beiseite schieben. Wir wurden in Eile gestillt, während die Spaghetti kochten; rasch nahmen unsere Mütter uns von der Brust und steckten uns ein abgebrochenes Spaghettistück in den Mund; vorher hatten sie mit ihren Lippen das *ragù* abgeleckt oder es auch nur geküsst. Was hinterlasse ich wohl meinen Kindern, wenn nicht die Spaghetti, die ich erbt?»

Die hygienische Entwicklung weg von der Sonnentrocknung hin zu patentierten Heizöfen mit langsamer Trocknung (ab 1889) bricht auch das süditalienische Monopol für *pasta secca*. Transportfähige trockene Pasta ist nun überall herstellbar – zum Pionier der industriellen Trockenpasta steigt Pietro Barilla auf, der 1877 in Parma seine erste Nudelwerkstatt eröffnet hatte. Hartweizen wird neben der süditalienischen Produktion zunächst aus der Ukraine, heute vor allem aus Australien zugekauft. 1933 wird in Parma die erste vollautomatische Nudelmaschine vorgestellt. Durch die zunehmende Mechanisierung und Schnellrocknung entwickelt sich trockene Pasta zum Volksnahrungsmittel und zum kanonischen Ersten Gang (*primo piatto*) des Menüs. Erst im Boom der Nachkriegsjahre ist Pasta wirklich überall in Italien angekommen – eine 50er-Jahre-Karikatur im sehenswerten Pastamuseum wenige Schritte vom Trevibrunnen in Rom zeigt eine Hausfrau, die sich ganz zeitgeistig aus einer Spaghettinudel einen Hoola-Hop-Reifen geschlungen hat. Mittlerweile ist (wie bei uns in Deutschland) in Norditalien der Trend zu beobachten, reine *spaghetterie* zu eröffnen, die nur Nudelgerichte anbieten. Pasta ist endgültig zum *piatto unico*, zum Hauptgericht der italienischen Küche geworden.

Natürlich bietet jede Region Italiens irgendwelche Nudelspezialitäten an, doch bleibt festzuhalten, dass sie z. B. in der klassischen toskanischen Küche höchst selten waren: In der Garfagnana werden bis heute geschnittene Pfannkuchen (*testaroli*) vorgezogen. In der Süd-toskana mit ihren *pici* und in Südumbrien mit den *strangozzi* ist man dann schon in der süditalienischen Hartweizenkultur.

Unter den Hunderten Pasta-Spezialitäten, deren eifersüchtig gepflegte lokale Namen ein ganzes Lexikon füllen, sind einige historisch besonders bemerkenswert. Apulien und Abruzzen sind die Regionen, wo die Hausfrauen noch am häufigsten selbst mit der *chitarra*, dem traditionellen Nudelschneidbrett mit saitenähnlichen Stahlfäden, Pasta zubereiten. In weißgekalkten apulischen Altstadtgassen trocknen im Sommer *orecchiette* in hölzernen Flachkästen in der Sonne. Die runden «Öhrchen» werden einfach mittels Fingerkuppeldruck geformt. Das mineralreiche Bergwasser des Maiellamassivs in den Abruzzen gibt den langsam getrockneten Nudelspezialitäten von De Cecco in Fara S. Martino ihren besonderen Geschmack, während das Pastificio Rustichella d'Abruzzo in Pianella für Penne wieder proteinhaltige alte Hartweizensorten anbauen lässt. Die Engelshaarnudelmacher in Campofilone in den Marken erzeugen seit der Renaissance die feinen *capellini*.

Norditaliens Nudelparadies bleibt Ligurien mit den kleinen spindelförmigen *troffiette*, die ideal zu Basilikumpesto munden, und einer großen Raviolitradition. Die Teigtaschen wurden angeblich in dem 1000 Meter hoch gelegenen Dorf Fascia in der ligurischen Valtrebbia erfunden: In der altväterlichen Trattoria des Ortes wird das köstliche Hausmacherrezept gepflegt. Mit Ricotta oder Spinat, Schabefleisch oder Schinken gefüllte Nudeln sind das Flaggschiff der lombardischen und emilianischen Küche. Ein kulturhistorisches *Must* ist das lombardische Valeggio sul Mincio mit seiner bombastischen spätgotischen Visconti-Ziegelbrücke, auf der alljährlich am dritten Dienstag im Juni ein endloser Tortellini-Schmaus stattfindet. In der Mantuaner Küche werden die mit Hackfleisch oder Kürbis und Senffrüchten gefüllten Teigbombs gern in Brühe geschlürft, in die man beherzt einen Spritzer Lambrusco gibt. Verwandte der Ravioli sind die im Winter mit Trockenbirnen gefüllten Südtiroler Schlutzkrapfen und die *casunzei* Cortinas, während deftige Veltliner *pizzoccheri* aus Buchweizen, der auch in Höhenlagen reift, geknetet werden.

Aus Pasta gemacht, aber nicht wie Nudeln geformt, werden Gnocchi: Nockenbällchen wie sardische *malloreddus* lassen sich bis ins Mittelalter zurückverfolgen. Die Erfindung der Veroneser Gnocchi wird einer Hungersnot 1530 zugeschrieben – die Maske des Papà del Gnocco regiert bis heute den Karneval der Stadt Romeos und Julias.

Eigene Bücher könnten über die fantastische Vielfalt der *sughi* zur Pasta geschrieben werden, die die unterschiedlichen Essgewohnheiten der Regionen widerspiegelt. Ziemlich einig ist man sich nur darin, dass zu *pesce* wie Venusmuscheln, *frutti di mare* oder schwarzer Tintenfischtinte Trockenpasta passt, weil sie Fischsud besser aufsaugt. Während sizilianische *Norma* (mit Auberginen und Basilikum, zu Ehren des catanesischen Opernkomponisten Vincenzo Bellini getauft) noch immer arabische Essgewohnheiten widerspiegelt, hat sich Kampaniens Küche ganz auf ihre Sarno-Tomaten eingeschworen – ob als *arrabbiata* mit Peperoncino-Schoten, als *ragù* mit stundenlang in Tomatensud geköcheltem Rindfleisch oder pur mit geschälten Tomaten (*pomodori pelati*). Kalabrien gibt feuerscharfes *'nduja*-Wurstbrät oder Rosa-Marina-Glasaale auf die *maccheroni*, während in Apulien Sugo aus Eselsfleisch oder Rübenkraut zu *orecchiette* gekocht wird.

Deftig würzen die mittellitalienischen Regionen: In Latium schätzt man pikante *puttanesca* «auf Hurenart» mit Sardellen und schwarzen Oliven oder *amatriciana* mit luftgetrockneten Schweinebacken aus Amatrice, während Umbrien köstliche Wildschweinsugos zaubert. Historisch aufschlussreich ist, dass das klassische Rezept der Bolognese ohne Tomaten auskommt und statt dessen gestiftelte Karotten und Stangensellerie verwendet. Bis heute geht man in den Kochlandschaften nördlich von Rom sparsam mit



La Bella Abruzzese als moderne Korngöttin: Pastawerbung mit Mezzogiorno-Appeal.

Tomaten um und zieht Pilze, Sahne oder andere «weiße» Saucen wie ligurisches Walnusspesto vor. Für die Vielfalt der gefüllten Teigtaschen Norditaliens hat sich ohnedies Butter und Salbei als perfekte Ergänzung bewährt, während als Krönung piemontesische *tagliatelle* mit darüber gehobelten weißen Trüffeln gelten.

VERMICIELLI CO LA MOLLIKA VERMICELLI MIT BRÖSELN

Ippolito Cavalcanti, 1835

Reibe drei *quarti* (1 quarto = ca. 80 g) altbackenes Brot, schütte es in eine große Kasserolle mit einem halben *quarto* geputzter und entgräteter Sardellen, Salz, reichlich Pfeffer und zwei *misurelle* (ca. 0,2 l) gutem Öl, stell es auf den Herd und bräune die Brösel mit wenig Hitze, indem du sie immer mit dem Löffel wendest und das Öl einziehen lässt, und lass sie blond und trocken werden, und dann schütt sie auf einen großen Teller. Inzwischen lass Wasser in einem Kessel hochaufwallen und erhitzte darin zwei Bündel schöner Vermicelli, und «ganz grün» lass sie abtropfen und gib sie in eine Schüssel vermennt mit den Bröseln, und ich sage Dir, dass sie sehr schmackhaft sind.



Der adlige Dilettant empfiehlt diese Fastenspeise als Heiligabendessen – *vierd' vierdi* (ganz grün) gilt als früher Beleg für Nudelkochen *al dente*. Der Ausdruck Spaghetti war damals noch unbekannt. Brösel (oder in Sardinien geriebener Meeräschenrogen) ist ein beliebter süditalienischer Käseersatz der *cucina povera*.

LA VERA PIZZA

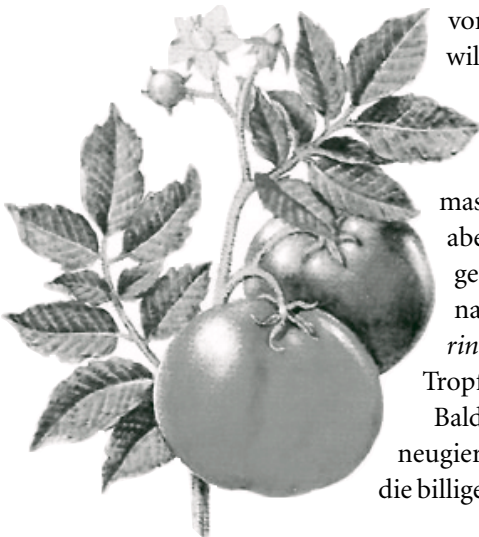
«Wir haben die Pizza erfunden ... und was haben uns die Amerikaner dafür gegeben? Die Schachtel um sie einzupacken!» Obwohl längst ein globales Netz von Pizzerien die Erde umspannt, gibt es *la vera pizza* nur in Neapel, wo seit Jahrhunderten über 500 *forni* Tag und Nacht brennen. Der erste *pizzaiuolo*, der 1884 versuchte, fernab von Neapel in Rom Pizza zu backen, ging sofort Pleite – keinem schmeckte der mit Tomaten belegte Kuchen.

Pizzologen führen das 997 erstmals erwähnte Wort auf indogermanisch *peis* (schlagen, kneten) zurück. So soll die Kultscheibe in einer direkten Traditionslinie mit indoarischem *japati*, griechisch-orientalischem *pitta* und homerischen Heroenfladen (sie aßen ihre »Tische«) verbunden sein. Ganz Italien verzehrt Flachgebäcke wie *focaccia*, ligurische *sardenaira*, umbrische *schacciata*. Sie haben nur alle etwas gemeinsam, sie sind keine richtige Pizza und vor allem nicht rund. Und sie biegen sich, wenn man sie anschneidet, nicht so grazil wie die neapolitanische Pizza, die weich und doch leicht knusprig, hell und doch mit dunklen Brandbläschen bedeckt sein muss.

Die Urpizza soll die österliche *mastunicola* gewesen sein, getränkt mit teurem Schweineschmalz, bedeckt mit Reibekäse und Basilikum. Doch *la vera pizza Napoletana* entsteht erst Mitte des 18. Jahrhunderts. Denn da entdeckt man, dass die aus Amerika eingeführten Tomaten nicht giftig und nicht nur in medizinischen Dosen genießbar sind. In der Sarnoebene werden neue, süße Sorten entwickelt: *I pomi d'oro sono di piacere*, rühmt 1733 Vincenzo Corrado sie in

seinem Klassiker *Il cuoco galante*. Tomaten schmecken vor allem dem einfachen Volk von Neapel, das sie als willkommene Abwechslung zu den ärmlichen Gemüsesuppen empfindet und sich die teuren *maccheroni* nur selten leisten kann. Die mit geschälten Tomaten bedeckte Pizza wird zur Alltagsnahrung der Volksmassen. Viele essen sie dreimal am Tag, früh, mittags und abends, wie ein Taschentuch *a quadretto* zusammengeslagen. Dass die Fischer sie als Bordproviant mitnahmen, hat der Urvariante den Namen verliehen: *Marinara*, mit Tomaten, Knoblauch, Oregano und ein paar Tropfen Olivenöl.

Bald verbreitet sich ihr Ruf derartig, dass Neapels Monarch neugierig wird. 1772 betritt Ferdinand, genannt König Nase, die billige Pizzabäckerei von 'Ntuono an der Salita S. Teresa und



will bald seinen eigenen Pizzaofen haben. Passender Ort: Capodimonte, neben den Öfen für die königliche Porzellanmanufaktur.

1860 werden die Bourbonen von dem Pizaesser Garibaldi vertrieben, Neapel ist keine Hauptstadt mehr, verarmt zusehends. Schlechte Karten für die neue Dynastie Italiens, die Savoyer – bis Königin Margherita bei einem Neapelbesuch auf einen genialen Publicity-Einfall kommt. Demonstrativ lässt sie sich von dem *pizzaiolo* Raffaele Esposito Pizza im Palast backen *Don Rafè*, der im Eselskarren anfuhr, hatte die Idee, die Königspizza mit weißer Mozzarella, grünem Basilikum und roten Tomaten in den Farben der italienischen Trikolore zu belegen und diese Komposition der Königin zu widmen. Neapels Pizzaklassiker, die Margherita, war entstanden.

Heute findet die Weltmeisterschaft im Pizzabacken in Salsomaggiore bei Parma statt. Neapelemigranten und die Nachfrage der deutschen Rimini-Generation nach «typisch italienischer Pizza» haben ab den 1960ern ein italienweites Netz von Pizzerien (1918 erstmals lexikalisch erwähnt!) aus dem Boden schießen lassen. Doch auch in Neapel werden die gekachelten Backöfen eher mehr als weniger. Denn die schicken Szenekneipen auf dem Vomero oder in S. Lucia haben *The first fast food in the world* wiederentdeckt. Pizza in Neapel schmeckt immer noch anders als im Rest der Welt, ist eine Lebensform, die von über die Generationen ererbtem Handwerksstolz geprägt ist. Ein Muss für Pizzapuristen ist *Michele* in der Forcella, vielleicht die letzte echte neapolitanische Pizzeria, in der man ab 8 Uhr Pizza frühstücken kann, und die noch nicht der Mode des üppigen Belags verfallen ist. Hier gibt es nur *Marinara* und *Margherita* und dazu kanonisch Bier, denn für Weinausschank brauchte man früher eine Lizenz, für Bier in Flaschen nicht.

Mehr Informationen zu [diesem](#) und vielen weiteren Büchern aus dem Verlag C.H.Beck finden Sie unter: www.chbeck.de

