

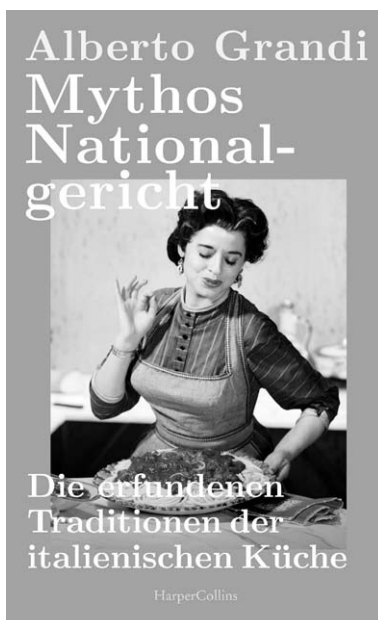
Alberto Grandi

Mythos Nationalgericht. Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche

Verlagsgruppe HarperCollins,
Hamburg 2024,
Hardcover, 256 Seiten,
12,1 × 18,6 cm, 22 Euro

Ich habe mal einen schweren Fehler gemacht. Ich habe im Kreis italienischer Handwerker – allesamt sehr zupackende Gesellen – meine Erfahrungen beim Nudelkochen zum Besten gegeben. Ich habe berichtet, dass ich die Nudeln in kaltem Wasser aufsetze, das Wasser nicht zum Kochen, sondern nur zum leichten Simmern bringe, dass ich – sieben italienische Handwerker um mich herum wurden langsam unruhig – den Deckel auf den Topf lege, zu einem beliebigen Zeitpunkt eine Handvoll Salz ins Wasser schmeiße und damit die leckersten und besten und überhaupt kein bisschen klebrig-klumpigen Nudeln zubereite. Meine Erfahrungen widersprachen diametral dem, was die sieben italienischen Handwerker bei ihrer jeweiligen Mamma gesehen hatten. Selbst hatten sie nie Nudeln zubereitet. Ihre Mamas aber, die jeweils beste Mamma der Welt – womit keiner der sieben italienischen Handwerker ontologische Schwierigkeiten hatte – hatten alles immer ganz anders und ganz richtig gemacht. Noch heute wundere ich mich, dass ich mich nicht mit einem Betonklotz an den Füßen im Tiber wiederfand.

Alberto Grandi machte ähnliche Erfahrungen. Es geht ihm um die mythischen Narrative zu vielen regionalen italienischen Spezialitäten. Mythische Narrative? Es geht, wie Joseph Beuys lehrte und praktizierte, darum, der Welt die Mystik zu entziehen und ihr Mythen hinzuzufügen. Diese Narrative aufzudecken, das wollen



die wenigsten. Es gibt sie also gar nicht, die »italienische Küche«. Es ist ein Marketingtrick, mit dem sich italienische Lebensmittel besser verkaufen lassen. Alberto Grandi hat das herausgefunden und sehr ordentlich belegt und ich wundere mich, dass man ihn bisher noch nicht mit einem Betonklotz an den Füßen im Tiber fand.

Dasselbe wie für die »italienische Küche« gilt für viele angeblich nationale Speisen und Zubereitungsformen. Es gibt keine deutsche Küche, selbst wenn Christian Rach das Gegenteil behauptet (siehe JC 37). Es gibt auch keine französische Küche, selbst, wenn die UNESCO seit 2010 das Gegenteil behauptet und das, was unsere Nachbarn so zusammenbrutzeln, als »immaterielles Weltkulturerbe« bezeichnet. Und es gibt schon gar keine englische Küche. Das kann jeder überprüfen, der es wagt, trotz absurder Einreiseformalitäten da mal hinzufahren.

Grandis Hauptthese: Man kann »Traditionen erfinden und die Vergangenheit im Dienst der Gegenwart manipulieren«. Soweit, so bekannt und eine von Historikern gern verwendete Methode.

Pizza, Pesto, Pecorino, Panettone? Risotto, Ragù, Rigatoni, Ricotta? Spaghetti, Salami, Saltimbocca, Scaloppine? Tortellini, Tagliatelle, Tartufo, Tiramisu? Mozzarella, Mortadella, Mascarpone, Minestrone? Alles Erfindungen zur Absatzsteigerung italienischer Produkte? Grandi weist es profund nach. Es gab diese Speisen zwar schon vor den 1970er Jahren, aber es wurde

von ihnen kein Aufhebens gemacht, schon gar nicht wurde ihnen insgesamt eine angeblich gesunde Mittelmeerdiät angedichtet. Ihre Aufgabe war es seitdem, dass sie, so Grandi, »den Regionen ein wenig von ihrer Identität zurückgaben und zugleich die Vorteile jenes Klischees von gesunder Rückständigkeit und unerschütterlichen traditionellen Werten nutzbar machten«.

Die erste Pizzeria wurde 1911 in New York eröffnet. Von da aus wanderte das »Nationalgericht« zurück nach Neapel, wo es zuvor als Straßenessen galt. Nicht einmal Nudeln wurden in Italien in nennenswerter Menge gegessen, bevor sie von armen und ärmsten Auswanderern aus Amerika rückimportiert worden waren:

»Die Bevölkerung Südtaliens wird ganz konkret mit der Emigration und in Amerika dauerhaft zu Nudlessern«, zitiert Grandi.

Grandi legt sich mit allen an: den Slow-Food-Aktivisten, deren reaktionäre Attitüde ihm verdächtig ist,

den Hütern einer angeblich kulinarischen Tradition, die erst in den 1970er Jahren entstanden ist, »auch wenn sich die ersten Vorzeichen bereits im italienischen Faschismus ausfindig machen lassen«,

den Herstellern von »extra jungfräulichem Olivenöl« in kleinen Ölmühlen, die sich seit den 1980er Jahren vorwiegend mit EU-Subventionen finanzierten und nach deren Wegfall ihr mittelmäßiges Produkt als »regionale Spezialität« vermarkten,

den Herstellern von Parmesankäse, die unter diesem Namen ein völlig neu entwickeltes Produkt als »traditionell« aufjazzten.

Nicht mit der Gründung des Staats Italien im Jahr 1861, sondern erst 1970 wurden in Italien Regionen als Gebietskörperschaften gegründet. Danach erfanden einige gefeierte Gastronomieexperten die Regionalküche und die EU gleich drei wunderliche Siegel, die geografische Herkunft als Qualitätsmerkmal suggerieren sollen.

Grandi erzählt – sehr locker und leider ohne Belege – die bittere Wahrheit über angeblich traditionelle italienische Lebensmittel. Womit er völlig richtig liegt, ist seine Einschätzung von Politik: »Eigentlich bedeutet Politik, Entscheidungen zu treffen und dabei im allgemeinen Interesse die einen oder anderen auch einmal zu enttäuschen.« Eine Wahrheit, die in Italien niemand gerne ausspricht, wenn er nicht mit einem Betonklotz an den Füßen im Tiber landen möchte.

LUDGER FISCHER

Peter Peter

Cucina & Cultura: Kulturgeschichte der italienischen Küche

Verlag C.H. Beck, München 2006,
3., durchgesehene Auflage 2012,
Hardcover, 184 Seiten,
17,4 × 24,5 cm, 19,95 Euro

Sophia Loren mampft mit ausgesuchter Grandezza einen Teller Nudeln in sich rein, wobei sich ein Spaghettifädchen von der Gabel löst und in ihren einladenden Ausschnitt fällt. Der Beobachter bietet spontan an, dieses Fädchen persönlich ... Doch halt! Da geht die Fantasie mit ihm durch. Er ist schließlich nicht Casanova, der es sich nicht nehmen ließ, schlüpfrige Austern aus den Ausschnitten williger Damen zu schlürfen. Die Damen hatten sich aber auch ungeschickt angestellt! Peter Peter aber hat das Frontispiz seines Buches, ein sinnliches Foto von Sophia Loren, sehr gut gewählt, um sein Thema einzuleiten: die Lust am Kochen.

»Das Abendmahl Leonardos, die Sixtinische Kapelle Michelangelos, die Opern Verdis, die



Filme Fellinis, wie Ferraris, Vespas, Gucci-Taschen«, die italienische Küche, ja, die kann man alle in einem Atemzug nennen. Es sind mittlerweile alles Elemente der Großmarke »Italien«.

»Kaum ein anderes Volk wird weltweit so automatisch mit einem kulinarischen Image assoziiert wie Italien.« Ja, das stimmt. Dafür gibt es aber einen guten Grund, den Peter Peter nicht, dafür aber Alberto Grandi nennt: gutes Marketing. Und die rückwirkende Folge davon: »Das Kollektivgedächtnis des Landes schwelgt« in der Vorstellung von einer nationalen Glorie der italienischen Küche. Auch Peter Peter weiß aber, dass die »schlichte mediterrane Kochkunst« vor einem halben Jahrhundert noch bespöttelt wurde. Und dies zur angeblich jahrhundertealten Nudeltradition in Italien: »Erst im Boom der Nachkriegsjahre«, gemeint sind die 1950er Jahre, »ist Pasta wirklich überall in Italien angekommen.«

Peter schildert die Schwierigkeit, Teig (Italienisch »pasta«) eindeutig der Herstellung von Brot oder der von Nudeln zuzuordnen. Damit entziehen er und andere seriöse Essensforscher dem Mythos der genuin italienischen Speise den Boden. Er berichtet von Maccheroni, die zwei Stunden lang gekocht wurden. Von wegen »al dente«! Und nimmt diesen Stoß, ihr Löffelverpöner beim Spaghettinessen: »In Vesuvorten wie Torre del Greco greifen bis heute Einheimische gern zum Löffel, um die oft meterlangen Spaghetti leichter aufzudrehen.«

Ein äußerst kompetent geschriebenes und liebevoll gestaltetes Buch, dessen Schwarz-Weiß-Abbildungen im Zweifarbendruck das Herz der Kulinariker erwärmt.