

Più di mille e una cena Mehr als tausendundein Essen

Schegge da relazioni di viaggi in cucina, in biblioteca e in diverse zone dei miei paese, attraverso tradizioni, **trasformazioni**, storie quotidiane, sensazioni e conflitti che si consumano a tavola, dal 1992

Splitter aus Berichten über Reisen in verschiedenen Küchen, Bibliotheken und Gegenden meiner Länder, durch Traditionen, **Trasformationen**, Alltagsgeschichten, Gefühle und Konflikten, die am Tisch konsumiert werden, seit 1992

Poesia nascosta

Heimliche Dichtung

Menú Novembre 2013

Antipasti Terzetto di verdure all'ebraico-veneziana /
Dreieck aus Gemüse nach venezianisch-jüdischer Art

Terzetto di frutta / Dreieck aus Obst

Primi Quadrucci in brodo di resti / Vierecke in Restbrühe

Bigoli mit pesto oder anchovissouße/
Bigoli con salsa di acciughe oppure con pesto

Secondi Mancano

Dolci Ein außergewöhnlicher Kuchen: Mandeln-Spinat-Torte

Und zwischendurch heimliche Dichtung

Woher kommen die Rezepte

Viele der Rezepte auf dieser Seite kommen aus der **venezianisch-jüdischen Küche** aus Venedig und aus dem Ghetto von Venedig

Das **Ghetto von Venedig** ist heute ein Stadtteil von Venedig. Dort wurde 1516 das erste Ghetto eingerichtet, wo Juden gezwungen waren zu leben. Vor der Einsiedlung der Juden gab es in diesem Gebiet eine Giesserei, deswegen wurde diese Gegend von den Venezianern „Geto“ aus „getar“ (= giessen in venezianischem Dialekt) genannt. Die ersten dort eingesiedelten Juden kamen aus Zentraleuropa und waren Askenaziten, sie sprachen deutsche Sprachen und daher machten sie wahrscheinlich den gleichen Fehler, der jeder Deutsch macht, wenn er das italienische „Ge“ ausspricht, sie sprachen nicht „Jeto“ (wie die andere Venezianer) sondern „Geto“. Aus diesem Fehler entstand wahrscheinlich der Ausdruck „Ghetto“, was heute Teil vieler Sprachen ist.

„Ich war vier oder fünf, als meine Großmutter sich von mir in Ghetto Vecchio von Venedig begleiten ließ. Wir besuchten eine Freundin von ihr, Frau Bora Levi, die in einem alten Haus wohnte.

*Um das Haus zu betreten, mußten wir eine alte Holzaußentreppe steigen, die Scala matta (**verrückte Treppe?**), oder Scala delle Pantegane (Rattentreppe), oder noch Scala turca (türkische Treppe) genannt wurde. Frau Bora Levi bot mir eine Süßigkeit, eine Tasse warme und dickflüssige Schokolade, und zwei salzlöse Plätzchen, die mir nicht schmeckten. Dann setzten sie sich, Frau Levi und meine Großmutter, und spielten sie immer Karten. Dabei lachten sie und flüsterten Sätze, die ich nicht verstehen konnte.*

*Mir blieb nichts anders übrig als die hundert kleinen runden Bilder minuziös zu betrachten, die an der mit dunkelrotem Stoff tapezierten Wand hingen und mich beobachteten. Ich sage, daß sie mich beobachteten, weil die Rahmen alte Portraits von ernstesten Herren in kaiserlicher Uniform oder von Rabbinen mit breiten Hüten und mit schwarzen Zöpfen einschloßen. Mir war es so, als ob sie mich harträchtig, fast indiskret starrten. Ein bißchen verlegen ging ich dann in die Küche und schaute durch das Fenster auf einen mit Gras befleckten Hof mit einer durch Efeu umrankten Brückenbrüstung. Dieser Hof hatte einen Namen: Corte sconta detta arcana (**versteckter Hof, geheimnisvoll genannt**)*

Ich erinnere mich: einen Tag nahm mich Frau Levi an der Hand und führte mich in die Corte Sconta. Um dorthin zu gelangen, mußten sieben Türen überschritten werden. An jeder Tür war der Name eines Sheds, d.h. eines Teufels von der Shedimfamilie. Jede Tür konnte nur geöffnet werden, wenn ein magisches Wort, der Name des Türteufels, ausgesprochen wurde. Nachdem die Tür geöffnet war, pustete Frau Levi eine von den sieben Kerzen der Menorah, des siebenarmigen Kerzenständers, aus, mit der Sie unseren Weg beleuchtete. Die Corte Sconta war voll mit Skulpturen und Reliefs... Von

dort aus konnte ein anderer Hof erreicht werden, ein sehr schöner Hof, den ich in Cordoba, in der Juderia wiedergefunden habe. Diese Höfen waren durch eine versteckte Gasse, die *Calle stretta della nostalgia* (die enge Gasse des Heimweh) miteinander verbunden.

Dieses Labyrinth von Treppen, calli, Höfen wurde *Serraglio delle Belle Idee* (Serail der schönen Ideen) oder *Serraglio dei Giudei*" (Serail der Juden) genannt.

In diesem wunderschönen Ort waren jüdische Kunder meine Spielfreunde, die alte Dingen gut erzählen konnten und über verbotene Einfriedungsmäuerchen klettern konnten. Die Mädchen hatten ein beunruhigendes Lächeln, das ich in ihre Augen am goldenen Schatten der Dachböden las.

Als ich und die Großmutter uns verabschiedeten, war die Trennung von allen meinen geheimnissvollen Freunden schmerzhaft.

Heute komme ich immer wieder nach Venezia zurück. Ich laufe durch die calli, ich überquere die Kanäle, ich bleibe an den Brücken stehen und beobachte die Ufern. Ich merke, daß die Krebse, die sich nachmittags dort sonnten, nicht mehr da sind.

Ich suche die Orte von der Zeit, als ich Kind war, aber oft erkenne ich sie wieder nicht.

Es bleiben aber die Höfe, die eifersüchtige Mauern verstecken.

Es bleiben die Hausnummern, die sich ändern, wenn ein Fremder sie zu lange beobachtet.

Es bleiben die alten Namen, schwarz auf weiß geschrieben, wie Todesanzeigen.

Es bleiben die Tigerkatzen.

Es ist, als ob sie wie in einem Rätsel daran erinnern würden, daß alles noch da ist.

Man muß es nur wieder finden wollen."

(Hugo Pratt, Vater von Corto Maltese)

Verdure all'ebraico-veneziana

- Wasser, Olivenöl (1/10 oder ähnlich zu Wasser), grobes Salz kalt aufsetzen.
- Wasser sprudelnd aufkochen lassen
- Feste Gemüsesorten (grüne Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Mangold, Porri, Zucchini,...) in das je nach Gemüseart unterschiedlich berechnete aber jedenfalls sehr knapp bemessene Wasser **zweidrittel** bzw. noch nicht gar kochen.
- Wenn das Gemüse soweit ist, wird das Wasser noch nicht ganz verdunstet ist, weil man/frau in der Regel zu viel Wasser hineintut. Deswegen muss man das Wasser ausgießen und für weitere Verwendung (Brühe) zur Seite stellen
Am besten Muss nur Öl übrigbleiben.
- Das Gemüse sollte jetzt richtig im Öl brutzeln (das muss man hören).
- Bitte Zucker dazu geben
- Wenn das Gemüse Farbe nimmt als leicht anbräunt oder ähnlich, dann mit Rotweinessig auslöschen. Es muss richtig zischen und dampfen.
(Variante für Beilage: Weißwein statt Rotweinessig)
- Wenn der Essig verdampft ist, alles aus dem Topf nehmen, mit frischem Pfeffer bestreuen, auf Servierteller drapieren, mit Klarsichtfolie zudecken, ziehen lassen.

Die Gefahr ist immer dass das Gemüse zu weich und matschig wird, das Gemüse muss immer bissfest bleiben.

Kein Balsamessig, sondern Rotweinessig benutzen.

Mehr Essig: Vorspeise

Weniger Essig: Beilage

Gemuse / Grundregel

Verdure / Regole base

*Laß mich so roh wie möglich
Lasciami più crudo che puoi*

*Brate mich schnell, knusprig und (ganz leicht!) braun an
Rosolami velocemente, fammi diventare croccante
e (leggermente) colorata
(auch eine Pantoffeln schmeckt, wenn sie leicht angebraten wird)*

*Non volermi troppo colorata nelle stagioni scure,
Verlange nicht von mir, dass ich auch in den dunkleren Jahreszeiten zu bunt bin.*

*Rinuncia in inverno al rosso dei pomodori freschi e al giallo dei peperoni
Verzichte mal im Winter auf rote Tomaten und auf gelbe Paprikas*

*Koche jede von uns in einem getrennten Wasser,
wenn du unbedingt Wasser benutzen musst
Cucina ognuna di noi in un`acqua diversa,
se proprio devi usare l`acqua.*

*Lass das Wasser sprudeln aufkochen, bevor du mich herein tust
Lascia bollire l`acqua prima di buttarmi dentro.*

*Cerca di salarmi solo a tavola, oppure già nell`acqua, prima del bollire
Salze mich erst am Tisch, oder schon im Wasser, bevor es kocht*

Die folgenden Gerichten bieten die Möglichkeit, auf einer Brotgrundlage interessante Geschmacksverbindungen zu schätzen: einmal Birnen, Nüsse und Gorgonzola, und einmal Olivenöl, Knoblauch und Weintrauben. Beide Gerichte kommen aus der Langhe, die Heimat von Barolo, Barbaresco, Tartufo (Trüffel) d'Alba, ein wichtiges Herz von Piemonte, wo auch Baquette-Brot gegessen wird. Daher sollte man hier wohl Baquette-Brot benutzen.

Crostino di gorgonzola e noci (geröstete Brotschnitte mit gorgonzola e noci)

- Baquette in Scheiben (mindestens 2 cm dick, damit die im Backofen innen weich und außen knusprig werden) schneiden, zwei pro Gast.
- Gorgonzola (ev. mit einem Schuß Milch oder Wasser) mit einer Gabel zur Creme zerdrücken. Davor Schale abziehen.
- Walnüsse vorbereiten, ganz lassen.
- Brotscheiben in Ofen a 200 Grad 5 Minuten knusprig backen.

- Süße und weiche Birnen (1/2 oder weniger pro Gast) waschen, nicht schälen, in Scheiben quer schneiden (Kern nicht entfernen, das würde die natürliche Form verzerren), mit Zitronen beträufeln, damit sie nicht zu schnell braun werden
- Brotscheiben aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller Scheiben schnell mit gorgonzola bestreichen, eine Scheibe Birne und einen Wallnusshälfte darauf geben.
- Auf einem anderen Teller schnell servieren und essen, solange es warm ist.

Crostino di aglio e uva (geröstete Brotschnitte mit Knoblauch und Weintrauben)

- Baquette wie oben.
- Weintrauben (3-4 Beeren pro Gast oder mehr) sauber machen, trockentupfen, halbieren. Andere ganz lassen, zur Dekoration. Knoblauch (1 Zehe pro 3 Gäste in etwa) pellen.
- Brotscheiben in Backofen wie oben.

- Brotscheiben Aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller Knoblauch an der Brotfläche abreiben, mit gutem Olivenöl beträufeln, Weintraubenhälfte darauf.
- Auf einem anderen Teller schnell servieren und essen, solange es warm ist.

Dieses Gericht kommt aus dem Sòma d'aj. Dies ist ein altes Essen in den Pausen der Wagenkutscher, die Öl und Salz aus Ligurien nach Piemont transportierten. Eigentlich sollte das Brot weder geschnitten noch geröstet werden; lediglich die Kruste der Baquette sollte eingeritzt sein und dann mit einer Mischung aus Olivenöl, Salz und zerdrücktem Knoblauch bestrichen. Oder noch besser sollte jeder Gast selber die Knoblauchzehe in die Hand nehmen, Knoblauch in Öl eintauchen und die eingeritzte Kruste damit reiben.

Im allgemeinen sollten bei diesen und bei allen schlichten (einfach kann man hier nicht unbedingt sagen, weil solche Geschmacksverbindungen nicht einfach sind) Gerichten hochwertige Zutaten benutzt werden: gutes und schmackhaftes Olivenöl (extravergine!) und frisches Brot.

Insalata di arance alla siciliana / sizilianische Orangensalat

Bioorangen quer in dünne Scheiben schneiden.

Oliven (Backoliven) halbieren,

Zwiebel oder Lauch dünn schneiden
Petersilie oder Oregano vorbereiten
(Version 1)

Artischocken radikal sauber machen,
längst dünn schneiden, in Zitronenwasser
eintauchen und liegenlassen.
Danach Artischocken abtropfen.
Schnittlauch (erba cipollina) vorbereiten
(Version 2)

Fenchel dünn schneiden
Fenchelkraut vorbereiten
(Version 3)

Orangen auf Servierteller in einer Schicht auflegen
Salzen, pfeffern, Kräuter dazu
Auf jede Scheibe Orange eine Scheibe Gemüse darauf legen
Alles mit einer Olivenhälfte bekronen.
Mit Olivenöl beträufeln.

Mit Klarsichtfolie zudecken, im Kühlschrank mindestens 10 Minuten ruhen lassen

Mit Kräuter nochmal bestreuen, servieren

PASTA (Grundrezept)

Teigkugel bilden

Häufen Sie 500 g des in Rezept angegebenen Mehls auf einem Teigbrett auf. Mit einer Gabel in die Mitte eine Vertiefung drücken. Eine Prise Salz und die im Rezept angegebene Zutaten (in der Regel Ei und/oder Wasser) hinein geben. Mit der Gabel immer in der Mitte bleiben, den Inhalt der Vertiefung vermengen, so dass vom Rand her das Mehl rundherum automatisch hineinfällt, langsam alles mit einarbeiten.

Wenn es trockener aussieht, Gabel ablegen und mit den Händen eine Teigkugel bilden.

Dann **kneten** Sie **REGELMÄßIG** die Teigkugel mit den Händen, bis Ihre Hände und die Arbeitsfläche grundsätzlich sauber sind bzw. der Teig nicht mehr klebrig ist. Regelmäßig heißt a) Teigkugel mit den Handballen vor sich hin und weg rollen bzw. flachmachen b) seitlich in Uhrzeigersinn um 90 Grad umdrehen c) zuklappen und dann wieder a) mit den Handballen vor sich hin und weg rollen bzw. flachmachen b) seitlich in Uhrzeigersinn um 90 Grad umdrehen c) zuklappen. Sie sollen den Teig solange kneten (15 Minuten? 100 Mal a,b,c) bis er glatt, glänzend und elastisch ist und in etwas Blasen wirft. Nur wenn unbedingt nötig, noch Ei oder Mehl hinzufügen, am besten lieber nicht.

Wenn Sie fertig sind, die Teigkugel leicht mit Mehl bestäuben, zudecken und, in einem Tuch eingewickelt, **30 Minuten ruhen lassen**.

Dann Teigplatten bilden.

Tun Sie dann den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Den Teig in zwei oder drei Bälle teilen und mit der Hand zu einem etwa 2 oder 3 cm dicken Rechteck abflachen. Die Oberfläche leicht mit der Mehl bestäuben. Dann den Teig zu Platten formen, immer wieder bemehlen.

Wenn Sie keine Nudelmaschine haben, beginnen Sie mit einem schweren und bemehlten Nudelholz an dem einen Ende des Rechtecks und rollen Sie es der Länge nach vom Körper weg. Dann den Teig kreuzweise drehen und der Breite nach auswalzen. Man dreht und rollt den Teig solange, bis er papierdünn ist. Sollte er kleben, den Teig vorsichtig anheben und Mehl darunter stäuben. Die unebenen Ränder werden immer wieder untergefaltet.

Wenn Sie eine Nudelmaschine benutzen, folgen Sie den Gebrauchsanweisungen. Falten Sie die unebenen Ränder immer wieder unter. Wenn der Teig reißt oder klebt, bestäuben Sie ihn mit Mehl.

Die ausgerollten Teigplatten **zu Nudeln weiter bearbeiten**, z.B. lose zusammenrollen (gut bemehlen), und mit einem langen scharfen Messer mit einem einzigen Schnitt in etwa gleichbreite Streifen schneiden (tagliatelle, Bandnudeln).

Die Streifen durch die Finger wie durch eine Harke (von unten nach oben) auseinander nehmen, sofort ausbreiten, auf eine bemehlte Fläche (Tablets?) breit lose und locker legen. Der Teig wird mit der Zeit ein bisschen feucht, wenn die Nudeln zu schwer aufeinander liegen, können dann kleben.

Selbstgemachte Nudeln werden in viel kochendes Wasser (eventuell mit einem Löffel Öl) mit grobem Salz hineingegeben (100g Nudeln / 1 Liter Wasser / 10g grober Salz). Dann wird den Deckel aufgesetzt. Nachdem das Wasser wieder zu sieden begonnen hat, lassen Sie die Nudeln noch 1/2 bis 1 Minute kochen, bis sie al dente sind. Dann werden die Nudeln abgetropft und **SOFORT** mit der Sauce vermengt.

Selbstgemachte Eiernudeln können sofort gekocht werden ODER in einer Plastikhülle fest eingeschlagen bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Eine dritte Möglichkeit: die Teigwaren sofort (nach der Zubereitung, noch roh) tief einfrieren. Man kann sie einen Monat oder länger aufbewahren.

Quadrucci esotici ai piselli / Pasta & Soße

Pasta:

400 g Mehl, 75 g Parmesan, 4 Eier zum Pastateig verarbeiten
(siehe Grundrezept für Pasta)

Aus dem Teig durch die Nudelmaschine Teigplatten herstellen,
sie dünner machen, vielleicht bis zur zweiten (oder dritten)
engeren Position der Maschine-.

Dann Petersilieblätter auf die Hälfte der Platte legen,
Platte zusammen falten, und nur noch einmal
durch die dritte (oder vierte) engere Position ziehen,
so dass die Petersilieblätter dazwischen gepresst werden.

Mit Rädchen Vierecken schneiden, möglichst
mit einem Petersilieblatt in der Mitte

Soße:

In etwa so viel Petersilie wie im Teig klein hacken.

150 g Löwenzahn nicht zu klein schneiden, in Öl kurzanbraten

250 g Erbsen dazu tun; wenn es zu trocken wird,
mit Gemüsebrühe reichlich löschen.

Die Soße soll sehr flüssig sein, eigentlich sollte fast
eine Suppe werden

Ein bisschen Kochwasser der Nudeln evtl. dazu geben.
Pfeffer und Salz dazu geben.

Mit Parmesan und der gehackten Petersilie servieren

Bigoli in **salsa** (Anchovissoße)

- 1 kleine Zwiebel pro Person dünn schneiden, in Öl sehr leicht anbraten. Sie dürfen kaum Farbe annehmen, sondern nur glasig werden. Evtl. mit Wasser (oder Weißwein, oder Cognac) immer wieder löschen. Circa 30 Minuten kochen.

ACHTUNG: Zwiebel sehr wenig anbraten lassen, sofort löschen und zur Brei im Wasser leise und lange kochen. Desto leiser und länger sie im Wasser gekocht werden, desto süßer schmecken sie. Desto kürzer und heftig sie im Öl angebraten werden, desto schärfer und säuerlicher schmecken sie.

- 2 Anchovis (möglichst unter Salz) pro Person oder mehr (nach Geschmack) in einer lauwarmen kleinen Pfanne mit der Gabel zur Paste zerdrücken. Pfanne mit Anchovis (kein zusätzliches Fett) warm machen, aus der Feuer nehmen, Anchovis zerdrücken, zur Seite stellen

Anchovis werden bitter wenn man sie länger kocht

- Schuppen von Zitronenschale herstellen, mit Zimt mischen.
- Relativ viel Petersilie grobhacken
- Kurz vor dem Servieren Anchovis in den Zwiebeln auflösen, alles warm machen.
- Zitronensaft jetzt dazu geben
(oder jeder presst einige Tröpfchen direkt davon auf Teller)
- Nudeln abgießen und mit der Soße in den Tellern vorbereiten. Schnell mit der Mischung Zitronenschuppen/ Zimt und mit dem gehackten Petersilie bestreuen Servieren.
- Jeder nimmt sich noch eine halbe Teelöffel von geriebenem Ingwer oder eine Scheibe hinzu

Variante: Thunfisch statt Anchovis, oder Anchovis + Thunfisch

Variante: Knoblauch statt Zwiebel, mit viel Petersilie

Variante: + Kapern

Variante: Tomatensoße am Ende

Variante: mit Sahne binden

Bigoli werden große und größere Nudeln in Veneto genannt, die durch eine dafür bestimmte Presse, den bigolaro, gezogen werden und eine raue Oberfläche aufweisen. Sie werden grundsätzlich ohne Eier und manchmal mit einem Buchweizenanteil vorbereitet.

In Venedig und in dem venezianischen Festland, wo die Bigoli eher hingehören, ist sehr schwer mit einem bigolaro selbstgemachte Bigoli zu essen. Auch dort werden sie vorwiegend mit dunklen Nudeln ersetzt. Das habe ich auch gemacht.

Eine typische Soße für die Bigoli, die "salsa" schlechthin ist eine Anchovissoße mit Zwiebel (nicht jüdische Art) oder Knoblauch und Petersilie (**jüdische Art**).

In meiner Version der Soße kommt auch Zitrone (erfrischend) vor. Vor allem wird aber auch Zimt und Ingwer benutzt. Zimt wurde fast so oft wie Salz und Pfeffer in der Küche des venezianischen Festlandes (zumindest in der Polesine, südlich der Laguna) benutzt. Ingwer wurde sehr intensiv in der Glanzzeit der Seerepublik. Damals wurde wahrscheinlich nur trockenes Ingwer benutzt. Ich habe frisches Ingwer genommen, der aromatischer und interessanter ist.

In den Lokalen Venedigs sind bigoli oft nur Synonyme für spaghetti. Eine wirklich gute salsa bekommt man selten, weil diese eine einfache Speise ist, wo jedes Detail stimmen muss.

Es handelt sich um ein typisches weihnachtliches Gericht.

Rezepte verändern sich, durch Vergessen, durch materielle Begegnheiten, durch Zufälle und und und... Wir essen das Ergebniss

.... Die Menschen, die mir nunmehr am besten gefielen, waren die Hugenotten, die auf dem Col Gerbido wohnten. Sie waren aus Frankreich geflohen, wo der König alle Anhänger ihrer Konfession in Stücke hauen ließ. Auf der Wanderung über das Gebirge hatten sie ihre Bilder und Kultgegenstände verloren; sie besaßen keine Bibel mehr, sie konnten keine Messe mehr lesen, keine Hymnen mehr singen, keine Gebete mehr sprechen. Misstrauisch, wie Leute nun einmal sind, die Verfolgungen durchgemacht haben und inmitten Andersgläubiger leben, hatten sie kein religiöses Buch mehr empfangen wollen ... Wenn jemand sie aufsuchte und sich für ihren hugenottischen Mitbruder ausgab, befürchteten sie, einen verkleideten Sendboten des Papstes vor sich zu haben, und hüllten sich im Schweigen.

So hatten sich daran gemacht, den kargen Boden des Col Gerbido zu bebauen, und vor der Morgendämmerung bis spät in die Nacht plagten sich Männer und Frauen mit ihrer Arbeit und hofften sie, die Gnade werde sie erleuchten. Da sie über die Natur der Sünde wenig Bescheid wußten, vermehrten sie die Gebote, um nicht fehlzugehen ... Sie erinnerten sich dunkel an die Dispute in ihrer Kirche und unterließen es, den Namen Gottes und andere religiöse Ausdrücke zu gebrauchen, da sie Angst hatten, sie könnten auf frevlerische Weise darüber reden. So befolgten sie keinerlei religiöse Vorschriften, hüteten sich wohl über Glaubensfragen nachzusinnen ... Statt dessen hatten die Regel ihres mühseligen Ackerbaus mit der Zeit eine Geltung erlangt, die der der Zehn Gebote gleichkam ...

... Sie waren alle hager und knorrig und bestellten den Boden stets in Feiertagskleidern, schwarz zugeknöpft, die Männer mit Hüten, deren Breite Krempe herabhingen, die Frauen mit weissen Hauben. Die Männer hatten lange Bärte und gingen immer mit umgehängter Flinte, doch es hieß, dass sie noch nie geschossen hätten, außer auf Spatzen, da es ihnen ihre Gebote untersagten.

Ich kam eines Abends nach Col Gerbido, während die Hugenotten dem Gebete oblagen. Nicht daß sie Worte gesprochen hätten ... sie standen aufrecht nebeneinander im Weinberge ... Sie blickten gerade vor sich hin, mit geballten Fäusten; aber obwohl sie in ihr Gebet vertieft erschienen, ließen sie nicht die Dinge aus den Augen, die sie umgaben: Tobias streckte die Hand aus, um eine Raupe von einer Rebe zu entfernen, Rahel zerquetschte eine Schnecke mit ihrer Schuhsohle und sogar Ezechiel nahm auf einmal den Hut ab, um die Spatzen zu erschrecken, die sich auf dem Weizen niedergelassen hatten.

Dann stimmten sie einen Psalm an. Sie erinnerten sich nicht an die Worte, sondern nur an die Melodie, und auch die konnten sie nicht genau; häufig verlor einer den Ton, oder vielleicht sangen sie alle ständig falsch, auf jeden Fall machten sie nie eine Pause, und wenn eine Strophe zu Ende war, begannen sie eine andere, immer ohne Worte.

Aus: Italo Calvino "Der Geteilte Viscont"

PESTO MARCHIGIANO (aus der Region Marche, Mittelitalien) o PADANO (aus der Poebene)

Für vier Personen hacken Sie 25 g Walnusskerne (oder Pinienkerne), sehr grob oder gar nichts. Geben Sie bitte alles in eine Pfanne ohne Fett und lassen Sie sie unter ständigem Rühren sehr kurz sehr leicht rösten. Sobald sie beginnen, Farbe anzunehmen, nehmen Sie die Pfanne sofort von der Flamme.

Zupfen Sie frische Petersilie- (oder Basilikum) blätter ab und putzen Sie sie ohne Wasser, mit einem trockenen Handtuch, oder durch Pusten.

Reiben Sie pecorino romano, sehr salziger Hartkäse aus Schafmilch (oder Parmesan)

Schütten Sie in der Reihenfolge a) Petersilie und groben Salz b) Walnusskerne c) geschälte Knoblauchzehen in einen Topf mit flachem (nicht gewölbtem) Boden und zerdrücken Sie sie mit einem Kartoffelstampfer, allmählich, nicht alles zusammen.

Wenn das Ganze zu einer Paste geworden ist, geben Sie Olivenöl (75 ml) dazu.

Oder geben Sie alles in eine Küchenmaschine und pürieren Sie alles sehr fein. Achtung: die Wärme der Maschine macht den Geschmack kaputt, bitte immer wieder stoppen, damit die Klinge nicht zu heiß wird. Geben Sie wenig Öl und allmählich. Ab und zu halten Sie die Maschine an, um die Masse mit einem Gummispachtel herunterzudrücken.

Wenn sie fertig sind, fügen Sie mit der Hand noch pecorino romano (oder Parmesan) und eventuell noch Öl hinzu. Bitte diese Mischung mit Käse nicht zerdrücken oder mit der Maschine zerkleinern. Zum Schluss darf die Soße weder zu dickflüssig noch zu ölig sein. Geben Sie eventuell noch einen Löffel Kochwasser hinzu, um den gewünschten Flüssigkeitsgrad zu erreichen.

Rühren Sie gut um, kosten und mit Pfeffer und evtl. Salz würzen

Am Ende servieren Sie mit ganzen Wallnusshälfte und Petersilie- oder Basilikumblättern.

BUON APPETITO

Die Soße **pesto** kommt wahrscheinlich aus *pestare*, d.h. zerstoßen, oder *pestare i piedi*, auf die Füße treten, wie wutende Kinder machen. So sehr wutend sollte aber derjenige nicht sein, der pesto mit der Hand vorbereitet. Die einzelnen Zutaten sollten mit einer langsamen, rollenden Bewegung zerstoßen werden, wobei der Stampfer immer im Kontakt mit dem Boden des Mörsers bleibt. Also nicht springen, spritzen, hauen, krach machen, sondern langsam (aber mit dem Gewicht des ganzen Körpers) die Geister der Zutaten verflüssigen und miteinander vermengen.

Eigentlich sollte pesto mit einem Marmormörsel und mit einem Stampfer aus Olivenbaumholz vorbereitet werden. Mit leichtem Verlust (an Geschmack und Magie der Tradition) kann man auch einen Kartoffelstampfer und ein Topf oder ein Steinschüssel benutzen. Mit großem Gewinn an Geschwindigkeit kann auch eine Küchenmaschine benutzt werden; das Öl sollte dabei nicht zu warm werden, machen Sie deswegen längere Pausen.

Noch (ebenso in Ligurien) existierende Vorfahrer von Pesto sind die *salsa alle noci* (Nußsoße) bzw. die Soßen aus Kernen, die Öle enthalten. Solche Soßen sind schon im Mittelalter aus dem mittleren Osten nach Norden gekommen. Die Zugabe des Basilikums kam später; die Mischung, die wir pesto nennen, kann erst am Anfang des letzten Jahrhunderts nachgewiesen werden.

Wie und warum verändern sich die Rezepte?

Vor allem aus materiellen und praktischen Gründen?

... auf der Frage, warum jüdische Männer eine Kopfbedeckung tragen, reagierte der Begleiter nicht gleich. Er überlegte. Dann sagte er, dass dies damit zusammenhänge, dass die Kopfbedeckung ein konkretes Gewicht sei, dass sie die gesamte Haltung verändert.

"Probieren Sie mal damit zu laufen und Sie werden merken, dass die Kopfbedeckung zu einer feinen aber stetigen Veränderung des gesamten Gleichgewichtes führt"

Ich konnte das nachvollziehen, weil ich beim Besuch vom jüdischen Friedhof ständig das Gefühl habe, die Kopfbedeckung verloren zu haben, dieses federleichte, unsichtbare Gewicht, das in jedem Augenblick herunterfallen kann, ohne dass man es merkt. Einmal entdeckte ich doch plötzlich, dass die Kopfbedeckung nicht mehr da war. Es war auch windig. Und wir haben sie lange zwischen den Gräbern gesucht.

"Das konkrete Gewicht der Kopfbedeckung soll der Mensch an ein anderes Gewicht erinnern, d.h. an das Gewicht der Verantwortung gegenüber Gott und den anderen Menschen. Dieses Gewicht soll der Mensch immer spüren, wenn er Handlungen vollzieht, die ihn in Kontakt mit Gott bringen. Alles was in der Synagoge geschieht, gehört eben dazu"

Da er uns gerade erklärte, dass in der Synagoge auch getanzt, oder mit herumspielenden Kindern gefeiert wird, ertappte ich mich bei der Frage, wie alles zu schaffen ist, ohne dass die Kopfbedeckung herunterfällt.

"Ortodoxe Juden tragen die Kopfbedeckung sogar den ganzen Tag, weil jede Handlung letztendlich uns in Kontakt mit Gott bringen kann"

Da ertappte ich mich wieder bei der Frage, ob auch beim Schlafen oder bei welchen anderen Handlungen die Kopfbedeckung getragen wird.

Ein beneidenswertes Gleichgewicht muss man haben, um die Kopfbedeckung zu tragen. Und wer es nicht hat? Kann er es lernen?

Jemand sagte mir, dass eine Nadel ausreiche.

Ich glaube es nicht.

(Meine Erinnerung an eine Situation während einer Führung durch das Ghetto in Venedig)

Mandeln und Spinat Torte

(aus der florentisch-judischen Küche)

- 500 g Spinat, im Salzwasser gekocht und bis zum Austrocknen gekocht, ohne es anzubrennen, gegebenenfalls Sieb benutzen und das Wasser weiter verwerten.
- Dazu 200 g Mandeln, geschält, FRISCH gemahlen.
- Wenn die Mischung kalt ist, 4 Eigelbe dazu geben.
- Alles gut zusammen mischen.
- 4 Eiweiße fest schlagen und SEHR vorsichtig unterrühren.
- In einem Backblech, großzügig, mit Öl gepinselt, dünn schütteln
notfall mit einem Messer vorsichtig streichen, dabei so wenig wie möglich drücken, der geschlagene Eiweiß leidet unter Drücken
Die Torte darf nicht höher als 1 cm, sonst wirkt sie nicht genug süß.
- Einmal mit Puderzucker großzügig bestreuen.
- 25 Minute backen (160 -180 Grad?, vorheizen)
- Noch mal mit Puderzucker weiß bestreuen, mit Mandeln dekorieren.
- Heiß servieren. Kalt schmeckt sie auch!

Ist man auch was man ißt?

Ja, wenn man daran glaubt.

"Lebt er auf jüdischer oder christlicher Art?"

"Auf jüdischer Art, er ißt Fleisch jeden Tag und Samstag feiert er"

Abram Righetto wurde wegen Abfalls vom Glauben verurteilt, widerrief und wurde wieder in die katholische Kirche aufgenommen. Zuerst wurde er zu lebenslänglicher Haft verurteilt, im nächsten Jahr wurde wegen seines Gesundheitszustandes zu lebenslänglichem Hausarrest verurteilt.

"Sie war in der Kirche hinter mir, und sprach leise mit sich: Schau mal dir diese Schweine, was sagen diese Bastarden..." **"Sie schnitt den Hühnern die Kehle und dann den Kopf, sie wollte den Hühnern den Hals nicht umdrehen..."**

Elena De Freschi Olivi, 1555. Die siebzjährige Frau wurde zur Haft im Krankenhaus bis zum Lebensende verurteilt.

"Er hat gesagt, daß die heilige Frau zwei Nächte mit einem Mann zusammengeschlafen hat und daß Christus dessen Sohn ist. Er ist soweit gekommen, daß er einen Ball gegen ihr Bild geworfen hat" **"Er hat das saubere Seidenhemd schon am Samstag angezogen"** Der Angeklagte *"Mein Hemd war schmutzig, ich habe ein neues angezogen"*

Aaron und Asser, 1563. Verurteilung unbekannt.

"Ich habe mich (vier mal) taufen lassen, weil ich nichts zum Anziehen hatte und um irgendeine Auskunft zu haben, habe ich mich taufen lassen. (...) Ich wußte, daß das schlecht, gegen christliche Regel und Sünde war, ich tat es, weil ich sonst keine Möglichkeit zum Leben hatte"

Giuseppe Francoso, 1548, Verurteilung: 20 Jahren als Ruderer auf den Schiffen der Republik, dann Landesverweisung für immer.

Auszüge aus Urteile des venezianischen Gerichts; die bekannte Unbändigkeit von Venedig gegenüber Rom erklärt die vergleichbaren milden Urteilen der venezianischen Richter.

Poesia nascosta (Heimliche Dichtung)

„... Trotz aller genannten Hindernisse, haben die Mütter von Israel eine sehr vielfältige und geschätzte Küche schaffen können. In jedem Land, innerhalb der genannten Vorschriften, hat sich diese Küche auf die lokalen Gebräuche, auf den lokalen Geschmack, auf die Anforderungen des Marktes umgestellt. Es haben sich kulinarische Traditionen herausgebildet, die typisch für jedes Land, jede Gegend, manchmal jede Familie sind. Oft sind diese Traditionen die einzigen, die dem trostlosen Verlassen jeder jüdischen Gewohnheit überlebt haben.

Wenn Israel die kulinarischen Traditionen angemessen hochschätzt, verkleinert es die Religion nicht. Wenn Israel die kulinarischen Traditionen angemessen hochschätzt, verwirklicht es das eigentliche Wesen des Judentums, und zwar vergeistigt es die bescheidensten und materiellsten Handlungen des Lebens und setzt sie mit der höchsten Handlung, mit dem Gebet, mit der Kommunion mit Gott gleich.“

Ines de Benedetti *Poesia nascosta* (Heimliche Dichtung) Padova 1931

(aus den Texten zu dem Essen mit dem Titel "Daran erinnern die Tigerkatzen, ein kleiner Abstecher in die Welt der jüdischen Kultur in I-Tal-Jah")

Nachwort mit Rezepten

Die Veranstaltungsreihe „Tausendundeinessen“ ist kurz nach dem Fall der Mauer entstanden, d.h. in einer Zeit von (grundsätzlich friedlichen) Weltuntergängen und damit auch von Hoffnung und Neugierde, von Angst und Enttäuschung, von positiven und negativen Energien.

Ich bin meiner Neugierde und der Neugierde meines (damals grundsätzlich ostdeutschen) Publikums gefolgt und nicht nur ungewöhnliche Rezepte oder Orte meines Landes, sondern auch alles gesucht, was hinter dem Essen (und dem Kochen) sich verbirgt oder verbergen könnte: verlorene Ursprünge und Absichten, scheinbare Zufälle aber auch vielleicht magische oder manipulierende Wirkungen. Im Essen (und im Kochen) bzw. in eher materiellen Kultur gerinnt und wird konkret und begreifbar (essbar) die unendliche eher immaterielle Kultur.

Die Hauptfrage war ist, ob es schmeckt.

Mein Versuch war und ist nicht etwas zu finden, dass es allen schmeckt.

Mein Versuch war und ist, vor allem unmögliche Gerichte zu finden und doch möglich zu machen.

Zum Beispiel die **Steinsuppe**

- Von einer Stelle, die von der Ebbe verschont bleibt, nimmt man zwei bis drei, nicht zu große und nicht zu kleine, vom Liegen auf dem Meeresgrund dunkel gewordene Steine
- man kocht sie so lange in Regenwasser, bis ihre Poren vollständig ausgespült sind;
- dann gibt man einige Lorbeerblätter und etwas Thymian hinzu, sowie am Ende einen Löffel Olivenöl und Weinessig.

Hat man die richtigen Steine ausgewählt, dann erübrigt sich das Salzen.

Diese Suppe, die auf allen Inseln des Ionischen, Adriatischen und Tyrrhenischen Meeres bekannt ist, kochten die Illyrer, Griechen, Liburnier, wahrscheinlich bereits die Phönizier, Etrusker und Pelasger. Die Steinsuppe am Mittelmeer ist so alt wie die Armut¹.

Dieses Rezept ist unmöglich geworden, und nicht nur wegen der Umweltverschmutzung: was könnten damit z.B. die Albaner anfangen, die zu Tausenden versuchten, die Adria zu überqueren, so wie viele heute aus Afrika nach Europa kommen?

Zum Beispiel das **Rad des Pharaons**

Ein Rezept, die italienische Juden kochen (oder kochten). Dabei erklären sie den Kindern, dass dieses Gericht die Form eines Rads wie die Räder der ägyptischen Kriegswagen hat. Dabei sind die Bandnudeln die Meereswellen. Die Stücke Gänsewurst und die Rosinen sind die Köpfe der Ägypter, die auf dem Wasser treiben².

Mit dem Rad des Pharaons bringen die Juden aber lediglich einen bereits erfolgten Wundersieg gegen die Verfolger in Erinnerung. Jedem Koch würde es gefallen, irgendein Gericht mit rächender Kraft gegen böse Menschen vorzubereiten. Zum Beispiel gegen den Basilisk der Griechen, den "rebiscio" der Apennine, den gefährlichen Schlangenkönig, der in den Winternächten sich zischend sich herumtreibt und in der politischen Kampagne gegen Berlusconi als Metapher benutzt wurde. Von dem Schlangenkönig kann ein Koch zu dem Aal kommen.

¹ Aus "Der Mittelmeer. Raum und Zeit" von Predrag Matjevic

² Aus "La cucina nella tradizione ebraica" (Die Küche in der hebräischen Tradition) von Giuliana Ascoli Vitali-Norsa herausgegeben

Zum Beispiel **Salzaale**

- Ihn noch lebendig in einen geschlossenen Behälter hineinlegen, der voll mit Salz ist, und ihn dort drei Tagen lassen, damit er Salz isst. Der arme Aal wird soviel Salz essen, dass sein Körper überall Salz aufnehmen und er davon sterben wird.
- Fünfzehn Tage lang sollen er dann hängen, um trocken zu werden.
- Schließlich wird er in drei Stücke geschnitten,
- mit Knoblauch und Rosmarin gefüllt
- und vorsichtig gegrillt, aber bei kleinem Feuer, damit die Haut unversehrt bleibt³.

Würden diese Gerichte Ihnen schmecken?

Würden Sie so etwas essen?

Jedenfalls können Sie durch diese „unmögliche“ Gerichte verstehen, wie ich zu den Gerichten gekommen bin, die Sie auf dieser Seite finden bzw. woher der Geschmack von dem kommt, was Sie gegessen haben.

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen und Essen
und beim weiteren Experimentieren,
sowohl mit materiellen als auch mit immateriellen Gerichten.

Claudio Cassetti

Wenn Sie mehr materielle und immaterielle Gerichte erfahren wollen, können auch meine Webseite besuchen.

Unter http://deu.senzarete.de/html/kochen_senzarete_index.html z.B.

können Sie zum Beispiel das Vorwort von 1992 lesen:

„Was sind die Tausendundein Essen: Ein Vorwort mit Rezept, aber vor allem..

wie lange wird sich der König unter (hin) halten lassen? Nur bis zum Augenblick des Servierens?“

³ Salzaale Mündliche Übertragung aus Comacchio, aus “Il Po si racconta” (Po, ein Fluß erzählt) von Ermanno Rea