

Più di mille e una cena
Mehr als tausendundein Essen
Attraverso il cibo oltre il cibo
Durch das Essen über das Essen hinaus

Schegge da relazioni di viaggi in cucina, in biblioteca e in diverse zone dei miei paesi materiali e meno materiali, 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 materiellen und weniger materiellen Länder, durch Traditionen, **Trasformationen**, Alltagsgeschichten, Gefühle und Konflikten, die am Tisch konsumiert werden, seit 1992

Poupouri dolceamaro

Menú 25 Gennaio 2017

Antipasti *Puntarelle* con acciughe, arance limone e aglio

Polenta pasticciata gialla e viola

Radicchio mit Zitrone und Gorgonzola

Bohnen, auf (erfundene?)
venezianisch-judische Art gekocht

Primi *Gnocchi di ricotta + Spinat und Kürbis*

Secondi *Mancano*

Dolci *Castagnaccio*

INSALATA CICORIA CATALOGNA / LÖWENZAHNSALAT

ODER BESSER: PUNTARELLE / Speziell gezüchteter Löwenzahn mit nur zarten Blättern

■ LÖWENZAHN SAUBER MACHEN

- INNERE (ZARTE UND HELLE) UND ÄUSSERE BLÄTTER TRENNEN. DAS GRÜNE UND DAS WEISSE DER ÄUSSEREN BLÄTTER TRENNEN UND FÜR WEITERE GERICHTE BEISEITE STELLEN

INNERE BLÄTTER SO WEIT WIE MÖGLICH GANZ LASSEN

NOTFALLS IN DÜNNE LÄNGLICHE STREIFEN SCHNEIDEN,

- STREIFEN IM EISKALTEN WASSER (mit Eiswürfeln)

EINE HALBE STUNDE LIEGEN LASSEN

- SOSSEN VORBEREITEN: entweder

a) OLIVENÖL, ZITRONENSAFT, KNOBLAUCH oder nur ESSIG oder nur ÖL

b) beide mit ANCHOVIS, in der Pfanne warm aufgelöst

(stärkerer Geschmack) oder klein gehackt (milder)

c) mit Orangenfilets anreichern

- WASSER VON DEN STREIFEN ABSCHÜTTELN,

BLÄTTER IN DIE SOBE EINLEGEN, EINE STUNDE ZIEHEN LASSEN

- BEI RAUMTEMPERATUR (nicht kalt) SERVIEREN

UND DER REST DES LÖWENZAHN? Das Weiße der äußeren Blätter wird mundgerecht geschnitten, und nach jüdisch-venezianischer Art gekocht

Das Rätsel des deutschen "Löwenzahn". Der großen Familie der Zichorie gehört das Chicorée, das rote Radicchio und auch die Spargelzichorie, in Italien "Catalogna" genannt. Der eigentliche Löwenzahn (oder Pustebelme) wächst wild und ist mit dem im Handel erhältlichen Löwenzahn lediglich ähnlich oder sogar verwandt. Der Name "Löwenzahn" wird aber für die Spargelzichorie, also die cicoria catalogna in Deutschland benutzt. Zu diesem Schluß bin ich zumindest gekommen. In Italien, vor allem in Rom, wird dann eine besondere Sorte von Spargelzichorie, die sogenannte puntarelle, gezüchtet, die vor allem in italienischen Straßenmärkte verkauft wird. Diese Spargelzichorie hat kaum große Blätter, nur zarte Sprossen. Diese Sprossen werden in Rom für diesen Salat benutzt.

MINISTRA DI PISCIALETTO / LÖWENZAHNSUPPE

- LÖWENZAHN SAUBER MACHEN UND WIE OBEN TRENNEN: HÄRTERE TEILE FÜR DIE SUPPE VERWENDEN. LAUCH SAUBER MACHEN UND KLEIN HACKEN

- SELLERIE (STAUDEN) SAUBER MACHEN: SELLERIE- UND LÖWENZAHNRÜCKEN IN GLEICHMÄßIGE WÜRFELN SCHNEIDEN

250 g LÖWENZAHN und 250 g LAUCH UND SELLERIE BENUTZEN. SELLERIEBLÄTTER UND EIN TEIL DER WÜRFEL FÜR DIE GARNITUR ZUR SEITE LEGEN

- GEMÜSE IN OLIVENÖL ANBRATEN; ZUDECKEN;

EVTL: GEMÜSEBRÜHE HINZUFÜGEN ODER PURIEREN

- AUF HEIßEM KNOBLAUCHBROT SERVIEREN;

MIT DEM ROHEN GEMÜSE BESTREUEN

Polenta, 50 g pro Person sind eine sehr gute Portion

Wenn du **EINE GUTE POLENTA** für vier oder fünf Personen machst,

- laß 1 Liter Salzwasser in einem Topf (möglicherweise mit schwerem Boden) kochen,
- laß einen Regen aus gelbem Maismehl allmählich (Gefahr: Klumpen !!!) hereinfallen, rühre dabei mit einem Besen um
(250g Maismehl zu einem Liter Wasser, möglicherweise halb grob und halb fein gemahlen, sonst alles grob, für eine dünne Polenta (Suppe) mehr fein gemahlen und weniger Mehl, für eine dickere Polenta mehr grob gemahlene und mehr Mehl)
- weiter mit dem **Umrühre!n**; stell die Flamme kleiner und **rühre!** weiter um; versuch, nie mit dem **Umrühre!n** aufzuhören, **rühre!** lange um, **rühre!** mit dem Holzlöffel, **rühre!** eine Stunde um.
- Auf jeden Fall ist die polenta fertig, erst wenn leicht nach Angebranntem riecht, weil eine Kruste sich am Boden des Topfes bildet. Jetzt darfst du die polenta 1) in die Teller heiß servieren oder 2) sie auf ein Holzbrett (oder auf Backpapier) gießen, damit sie kalt wird.

Quellen von roter und schwarzer Polenta:

<http://www.albrafood.com/>

Zwiebel kleinhacken, 1/3 in Öl, Pfeffer, Salz einlegen und zur Seite stellen.

Wasser, Öl und Salzmischung (1 Finger hoch) aufkochen lassen, den Rest der Zwiebel dazu geben, heftig kochen und Flüssigkeit abtrocken oder nach 5 Minuten abgiessen.

Rosmarin, Tomatenmark, evtl. Knobläuch dazu geben.

Zwiebel-Mischung zwischen Polentaschichten geben

Der radicchio rosso ist - wie die Firma Benetton - im Veneto geboren.

Dabei handelt es sich um (grüne) Zichorie, die durch einen langwierigen Prozeß behandelt wird, bis die typische rote Farbe und der typische Geschmack erreicht wird. Das Treiben (auf Italienisch *Forzatura* „Einzwängung“ oder *Imbiancamento* „Weißen“) ist ein komplexes Verfahren. Dunkelheit und Wasser sind die zwei Kräfte, die bei diesem Verfahren wirken.

Jede Zichoriestaude wird eng zusammengebunden und in der Dunkelheit aufbewahrt. Gleichzeitig werden die Wurzeln mehrere Tage (von 5 bis 15) mit fließendem Wasser versorgt. Das Wasser läßt neue Blätter im Herzen der Staude sprießen, die durch den Schutz der Dunkelheit ihre rötliche Farbe einnehmen. Schließlich wird das rote Herz, d.h. die neuen rötlicheren Blätter, von den äußeren Blättern befreit. Daher kommt der große Mengenausfall von etwa 2/3 der ursprünglichen Zichorienpflanze und der entsprechend sehr hoher Preis des Radicchio di Treviso.

Das verwendete Wasser ist entscheidend: dabei handelt es sich um torfhaltiges Herbstwasser, das mit einer bestimmten Temperatur aus dem Boden aufquillt. Viele dieser natürlichen Quellen befinden sich in der Nähe des Sile, d.h. des Flusses, der durch Treviso geht und in den nördlichen, geheimnisvollen Teil der Laguna von Venedig mündet.

So wird der Radicchio Rosso di Treviso hergestellt, der in Deutschland kaum erhältlich ist.

In Deutschland wird der Radicchio Rosso di Chioggia verkauft und angepflanzt.

Der Radicchio Rosso di Chioggia ist nur eine Kreuzung von Zichoriensorten, die aus dem Radicchio di Treviso in Chioggia nach dem Krieg entstanden ist. Es wurde angestrebt, ein mit dem Radicchio di Treviso ähnliches Produkt herzustellen und dabei das langwierige und kostspielige Verfahren des Treibens zu vermeiden. Was daraus entstanden ist, erreicht bei weitem nicht die Qualität des Radicchio di Treviso: Diese Sorte bleibt leider bei weitem zu hart und zu bitter und erlaubt daher nur eine geringere Vielfalt der Anwendungen in der Küche.

Ein in Treviso eingewanderter Belgier, Francesco Van der Borre, soll das Verfahren des radicchio rosso di Treviso im letzten Jahrhundert entwickelt haben. Er kombinierte das Verfahren für das Chicorée mit einem alten Verfahren der venetischen Bauern, die Karden oder Sellerie im Winter unter Sand oder unter Stroh in den Ställen einlegten.

Francesco Van der Borre (ein Landschaftsplaner?) kam zwischen 1860 und 1879 ins Veneto, um die Parkanlage der herrschaftlichen Villa Palazzi, zwischen Preganziol und Dosson, in der Nähe von Treviso, nach englischem Stil zu gestalten. Daher ist die Annahme berechtigt, daß die Entwicklung des roten radicchios ein (Neben?)Produkt der *Civiltà delle Ville* (Zivilisation der Villen) darstellt.

In der Zivilisation der Villen verwirklichten venezianische Adelsleute ab dem XVIen Jahrhundert ein Idealleben, einen Rückzug von der Sorge der Stadt, eine aristokratische Flucht aufs Land.

Ihre Investitionen und ihre z.T. hoch feingeistige Unterhaltung brachte bis heute nachhaltige Früchte in der Architektur, in der Kunst und im Alltag. Sie behielten auch eine starke Nähe zum Landleben, dessen Laster natürlich die Bauer tragen mussten. Das Ergebnis ist eine seltsame Mischung zwischen aristokratischer Abgeschlossenheit und z.T. auch rohem, sinnlichem Lebensgenuß, zwischen raffinierter und gebildeter Pracht und vermittelter Beteiligung an den landwirtschaftlichen Ereignissen.



POETISCHE GÄNGE / PASSEGGIATE POETICHE
in den parkanlagen der venezianischen villen: hier aus
villa nazionale di stra, am fluß brenta zwischen padua und venedig

In unmittelbarer Nähe zu herrschaftlichen Räumen waren die landwirtschaftlichen Nutzräume; prächtige Außentreppe in einer tempelähnlichen Fassade führten nicht zu den Empfangssälen, sondern zu den Küchen.

Es sind alles Beispiele von einer versuchten Ehe zwischen dem Schwersten und dem Leichtesten im Leben.

Dazu gehört der rote Radicchio: auch im roten faszienerenden Herzen des Radicchio - das früher manchmal unter dem Pferdemit getrieben wurde - versteckt sich eine besondere Bitterkeit, die in der Geborgenheit der Dunkelheit durch ein raffiniertes und kostspieliges Verfahren einzigartig geworden ist. Aus der banalen Zichorie ist was neues geworden.

Ob die Ehe geglückt ist, hängt von uns und vom Zufall ab.

Der Radicchio kann fein und zart bleiben, wenn wir ihn richtig behandeln und wenn unsere Geldbeutel und der Zufall erlaubt haben, die richtigen Zutaten zu besorgen. Nur so können wir hoffen, das Geheimnis dieser Bitterkeit zu erschließen, um sie zu zähmen und zu genießen.

RADICCHIO IN SAOR

- (VORSPEISE) in großen Scheiben
- RADICCHIO ~~klein~~ SCHNEIDEN
 - MIT ZWIEBELN, PINIENKERZEN, ROSINEN
ESSIG, WASSER EINLEGEN (KALT!)
 - ÜBER NACHT ZIEHEN LASSEN
(SIEHE SAOR)

(VORSPEISE)

RADICCHIO AL GORGONZOLA

- RADICCHIO KLEINSCHNEIDEN
- OLIVENÖL UND ZITRONEN-
SAFT MISCHEN
- BEI LEICHTER WÄRME
GORGONZOLA DARIN
SCHMELZEN

- GORGONZOLAMISCHUNG
+ RADICCHIO

- AUF RADICCHIO-BOOTE
(RADICCHIO BLÄTTER)
SERVIEREN

RADICCHIO IN
MARINATA
500ml
IN WASSER ①
(+ ESSIG 200ml
+ LORBEER
+ WACHOLDER
+ SALZ)
KURZ KOCHEN,
SAFT WERDEN
LASSEN.
MIT ÖL UND
GEWÜRZE
ZU DECKEN,
MIT MORTADELLA
ESSEN

DIE ZÄHMUNG DER
BITTERKEIT IST
DIE SCHWIERIGE
AUFGABE. UM SIE
ZU BEWÄLTIGEN,
MUß DER RADICCHIO
SOWENIG WIE MÖGLICH
GEKOCHT WERDEN.
SOWOHL SAHNE ALS
AUCH ZITRONE SIND
HILFREICH.

DIE HERZEN SOLLTEN
EHER ZUR DEKORATION
GENÜTZT WERDEN

RADICCHIO E PASTA FASOI (MIT BÖHNENSUPPE)

(BEILAGE ODER SUPPE)

- RADICCHIO KLEINSCHNEIDEN
- MIT SALZ, PFEFFER, ÖL, ESSIG
GUT EINLEGEN
- EINFACHE BÖHNENSUPPE
KOCHEN
- RADICCHIO MIT ZWEI,
DREI LÖFFELN HEIßER
BÖHNENSUPPE SERVIEREN

RADICCHIO LESSO ②
WIE OBEN KOCHEN,
MIT EINER SOßE
SERVIEREN

RADICCHIO
VIERTELN
GEKOCHTES EI
ZITRONE
ESSIG, PETERSILIE
ÖL, SALZ,
PFEFFER

RADICCHIO
PARMIGIANA
(BEILAGE ODER LEICHTER
HAUPTGANG)

- RADICCHIO IN SCHEIBEN SCHNEIDEN,
IN EINE FEUERFESTE FORM LEGEN,
MIT SAHNE ÜBERGIEßEN, NOCH
SALZ UND PFEFFER DAZU GEBEN
- 5 MIN. IM BACKOFEN $\pm 160^{\circ}$ ZUGEDECKT
- PARMESAN DARAUF STREUEN (GERIESEN)
- WEITERE 3 MIN. IM BACKOFEN, ZUGEDECKT
- AUFDECKEN
- NOCH 2 MIN BACKEN

* DAS WASSER &
MUß KOCHEN, &
AUFBLÄHEND
BEVOR DER
RADICCHIO
HINEINGETAN WIRD

Verdure all'ebraico-veneziana

- Wasser, Olivenöl (1/10 oder ähnlich zu Wasser), grobes Salz kalt aufsetzen.
Hartes Gemüse: Wasser-Öl-Mischung 4-Finger-hoch
Weiches Gemüse: $\frac{1}{2}$ -Finger-hoch
Jedenfall immer sehr knapp bemessene Wasser
- Wasser sprudelnd aufkochen lassen
- Feste Gemüsesorten (grüne Bohnen, Möhren, Kartoffeln, Mangold, aber auch Zucchini oder andere) in das sprudelnde Wasser geben und nur **eindrittel** bzw. noch nicht gar kochen.
Harte und weiche Teile des Gemüses (z.B. Mangold oder Cime di Rapa) trennen, die weichere erst später (zwei drittel) hineingeben.
- Wenn das Gemüse **eindrittel** soweit ist, wird das Wasser noch nicht ganz verdunstet ist, weil man/frau in der Regel zuviel Wasser hineintut. Deswegen muss man das Wasser ausgießen und für weitere Verwendung (Brühe) zur Seite stellen
Am besten muss nur Öl übrigbleiben.
- Das Gemüse jetzt weiter **zweidrittel** kochen bzw. jetzt richtig im Öl brutzeln (das muss man hören).
- Wenn das Gemüse Farbe nimmt als leicht anbräunt oder ähnlich, bitte Zucker dazu geben kurz warten und dann mit Rotweinessig auslöschten. Es muss richtig zischen und dampfen.
(Variante für Beilage: Weißwein statt Rotweinessig)
- Das Gemüse muss jetzt das letzte **drittel** kochen, der Essig muß dabei ganz verdampfen.
- Wenn es nicht mehr beißend nach Essig riecht, 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 oder Weißwein: Beilage

Gemüse / 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 bollore
Salze mich erst am Tisch, oder schon im Wasser, bevor es kocht*

Gnocchi verdi / Malfatti / Grundrezept CLASSICI

Bereiten Sie den tiefgekühlten und gehackten Spinat (500 g): a) kaltes Wasser (einen Finger) + 3 Eßlöffel Öl + Salz kaltaufsetzen, kochen lassen b) wenn es kocht, Spinat dazu geben, abwarten bis es taut c) gießen Sie das Wasser ab (zur Seite stellen, NICHT entsorgen) d) lassen Sie den Spinat trockener kochen

Alles in eine Schüssel, kalt werden lassen

Fügen Sie 250 g ricotta hinzu.

Mischen Sie alles systematisch mit einer Gabel.

Fügen Sie noch 1 Ei und 30 Gr Mehl (2 Eßlöffel?) hinzu circa

Noch 60 Gr Parmesan oder mehr dazu geben, bis der Teig relativ trocken ist.

Würzen Sie mit Pfeffer, Salz.

Lassen Sie alles im Kühlschrank 30 Minuten oder eine Stunde ruhen.

Wärmen Sie den Ofen vor, auf 100 Grad oder weniger. Geben Sie Öl in die Form.

Mit einem Löffelchen und mit der bemehlten Handfläche bilden Sie kleine Kugeln. Rollen Sie die gnocchi auf dem bemehlten Nudelbrett.

Geben sie die Gnocchi in das siedende Wasser. Bewegen Sie am Anfang den Topf, um zu vermeiden, dass die gnocchi auf dem Boden kleben.

Wenn die Gnocchi auftauchen, heben Sie sie mit einem Schaumlöffel.

Geben Sie die Gnocchi in die Form. Streuen immer wieder Parmesan darüber, damit es nicht so nass wird

Servieren Sie die Gnocchi sofort.

Castagnaccio

Kastanienkuchen

Überblick: eine Mischung aus Kastanienmehl, Wasser, eingeweichten Rosinen, Olivenöl, Pinienkernen und Rosmarin wird im vorgeheizten Ofen gebacken.

Weichen Sie 100 g Rosinen in lauwarmem Wasser (besser Grappa oder Weißwein) und heizen Sie den Ofen (200 Grad) vor.

Sieben Sie dann 250 g Kastanienmehl in eine Schüssel und vermischen Sie es mit 1/2 l Wasser, das beim dauernenden Rühren mit einem Schneebesen allmählich hinzugegeben werden soll. Fügen Sie noch eine gute Prise Salz, 2 Eßlöffel Olivenöl und die abgespülten und abgetrockneten Rosinen hinzu; rühren Sie dabei weiter.

Pinselfen Sie ein ziemlich großes Kuchenblech (der (il castagnaccio soll 1 cm dick sein) mit Olivenöl, geben Sie den Teig darauf und bestreuen Sie ihn mit 50 g Pinienkerne und Rosmarinblätter.

Backen Sie den Kuchen im Ofen circa eine Stunde. Wenn der Teig etwa fester wird, beträufeln Sie ihn mit ein bißchen Öl. Servieren Sie noch lauwarm.

Buon appetito

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 ernsten 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)

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 Ezechiël 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

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)

Ist man auch was man ißt?

Ja, wenn man selbst daran glaubt

oder wenn andere daran glauben

"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 siebzigjährige 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")