

dtv

Während einer Zugfahrt blickt Giulia in Gedanken auf ihre Kindheit und Jugend, ihr Leben zwischen zwei Welten zurück. Aufgewachsen ist sie in einer Kleinfamilie in der Lombardei, doch hat sie die langen Ferienwochen im Sommer stets in Apulien verbracht, der Heimat ihrer Eltern. Lebendig und anschaulich schildert Valeria Vairo die unterschiedlichen Mentalitäten, Gewohnheiten und Bräuche in den beiden gegensätzlichen Landstrichen, wobei sie den Traditionen der jeweiligen regionalen Küche besonderen Stellenwert beimisst. Denn mit den geographischen Gegebenheiten ändert sich nicht nur die Auswahl der Zutaten, sondern auch die Art ihrer Zubereitung. Wem bei der Lektüre das Wasser im Mund zusammenläuft, der kann sich auf das entsprechende Rezept am Ende der kleinen Geschichten freuen.

Valeria Vairo, geboren in Como, hat in Mailand Germanistik und Anglistik studiert und besitzt langjährige Erfahrung in interkulturellen Trainings und als Sprachlehrerin. Seit zwanzig Jahren ist sie als Journalistin für verschiedene Zeitschriften in Deutschland und Italien tätig. Nach *«Profumo d'Italia»* (dtv 9519) ist *«Il sapore della vita»* das zweite Buch der Autorin. (Internetseite: www.vairo.info)

Ina-Maria Martens, Übersetzerin für Englisch und Italienisch, hat für die Reihe dtv zweisprachig zahlreiche Texte ins Deutsche übertragen.

Il sapore della vita
Der Geschmack des Lebens

Erzählt von Valeria Vairo
Übersetzt von Ina-Maria Martens

dtv

Von Valeria Vairo ist außerdem bei dtv erschienen:
Profumo d'Italia. Ein Hauch Italien (dtv 9519)

**Ausführliche Informationen über
unsere Autoren und Bücher**
www.dtv.de



Originalausgabe 2016
2. Auflage 2017
© dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, München
Sämtliche, auch auszugsweise Verwertungen bleiben vorbehalten.
Umschlaggestaltung: dtv
Satz: Greiner & Reichel, Köln
Druck und Bindung: Druckerei C.H.Beck, Nördlingen
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier
Printed in Germany · ISBN 978-3-423-09531-0

- Il sapore della vita · Der Geschmack des Lebens 6 · 7
I pizzoccheri della Valtellina · Pizzoccheri aus dem Veltlin
- Finalmente al Nord! · Endlich im Norden! 18 · 19
Le orecchiette con le cime di rapa · Orecchiette mit Cime di Rapa
- La fortuna in terrazza · Glück auf der Terrasse 34 · 35
Pasta della fortuna · Glückspasta
- Le prime passioni · Erste Leidenschaften 46 · 47
Zuppa d'imbroglio · Betrugssuppe
- Il risveglio · Das Erwachen 54 · 55
Parmigiana di melanzane · Parmigiana mit Auberginen
- A caccia di telline · Muschelsammeln 64 · 65
Pasta con le telline · Nudeln mit Tellmuscheln
- Una grande famiglia · Eine Großfamilie 74 · 75
Mandorle ricoperte di cioccolato · Schokoladenmandeln
- La nipote del marinaio · Enkelkind eines Seemanns 86 · 87
Il ciambotto · Ciambotto
- L'orecchio assoluto · Das absolute Gehör 100 · 101
Pasta e piselli · Nudeln mit Erbsen
- Chiacchiere comasche · Comer *chiacchiere* 112 · 113
Le chiacchiere di carnevale · Karnevals-Chiacchiere
- I parenti settentrionali · Die Verwandten aus dem Norden 122 · 123
Agnello con le patate · Lamm mit Kartoffeln
- Donna pelosa, donna virtuosa · Behaarte Frau, tugendhafte Frau 132 · 133
Risotto al pesce persico · Petersfischrisotto
- Ma chi sono? · Wer bin ich eigentlich? 144 · 145
Polenta uncia di Rogaro · Polenta uncia di Rogaro
- Salva due volte · Zweimal gerettet 154 · 155
Risotto allo Zafferano · Safranrisotto
- Sirenetta · Kleine Sirene 168 · 169
Polpo in insalata · Krakensalat
- Il banchetto · Das Bankett 178 · 179

IL SAPORE DELLA VITA

È il giorno della partenza. Un raggio di sole entra dalla finestra nel nostro *Kuschelecke*, l'angolo delle coccole, quella parte della casa che corrisponde all'*Erker*, la torre angolare che adorna molti edifici di Monaco di Baviera. La luce scivola sul pavimento e taglia il parquet in due, rimbalza su un Buddha sorridente che medita placido sopra un mobile di lacca rossa. Alla fine il raggio si posa sul quadro di mio padre intitolato «Scalinata», dove la grande scala di un paese del sud che vi è ritratta ne assorbe tutta la luminosità. Quel quadro mi fa sentire in Italia e mi incanto sempre a osservarlo.

Ora non ho tempo però, sto saltellando su un piede solo alla disperata ricerca della calza che non trovo. «Dove si è cacciata? Qualcuno ha visto una calza?». grido nella speranza di ottenere una risposta. «*Ruf ihn doch, vielleicht antwortet er dir!* (Chiamala, magari ti risponde!)» mi dice Thomas stufo del mio disordine cronico. «*Mama, meinst du den?* (Mamma, dici questa?)» interviene la vocina di mia figlia: tra il pollice e l'indice regge qualcosa. «*O mein Mäuschen, meine Süße*, grazie, mi salvi la vita» le rispondo con tenerezza. Mancano cinquanta minuti alla partenza del treno e non sono ancora vestita. Barbara mi porge la calza con un sorrisetto ironico, «*Mama, was würdest du nur ohne mich machen?*». Davvero! Cosa farei senza di lei! La guardo, è magrolina, ha i capelli scuri lunghi come i miei, ma gli occhi chiari di Thomas. Le do un bacio sulla fronte.

Dopo qualche minuto sono in macchina, Thomas e Barbara mi accompagnano al treno. «*Ich verstehe nicht, wie du dir das antun kannst! Siebzehn Stunden Zug! Wahnsinn!*». (Non capisco proprio perché fai una cosa del genere, diciassette ore di treno, pazzesco!). Non può

DER GESCHMACK DES LEBENS

Es ist der Tag meiner Abreise. Ein Sonnenstrahl fällt durch das Fenster auf unsere Kuschelecke im Erker unserer Wohnung, diesem eckigen Turm, der viele Gebäude in München zierte. Das Licht gleitet über den Boden und schneidet das Parkett in zwei Teile, springt auf einen lächelnden Buddha, der gelassen auf einer roten Lackkommode meditiert. Schließlich legt sich der Strahl auf das Gemälde meines Vaters mit dem Titel ‹Scalinata› und die dort dargestellte große Treppe in einem Dorf im Süden nimmt das ganze Licht in sich auf. Bei diesem Bild fühle ich mich wie in Italien, es verzaubert mich jedes Mal, wenn ich es betrachte.

Jetzt habe ich aber keine Zeit. Ich hüpfte auf einem Bein, auf der verzweifelten Suche nach einem Strumpf, den ich nicht finden kann. «Wo ist er nur hingekommen? Hat einer einen Strumpf gesehen?», rufe ich, in der Hoffnung auf Antwort. «Ruf ihn doch, vielleicht antwortet er dir!», sagt Thomas, genervt von meiner ständigen Unordnung. «Mama, meinst du den?», meldet sich dazwischen das Stimmchen meiner Tochter. Zwischen Daumen und Zeigefinger hält sie etwas in die Höhe. «Oh, mein Mäuschen, meine Süße, ich danke dir, du bist meine Rettung», antworte ich ihr zärtlich. Noch fünfzig Minuten bis zur Abfahrt des Zuges und ich bin noch nicht angezogen. Mit ironischem Lächeln reicht Barbara mir den Strumpf. «Mama, was würdest du nur ohne mich machen?» Das stimmt! Was würde ich ohne sie machen? Ich sehe sie an, sie ist dünn, hat dunkle, lange Haare wie ich, doch die hellen Augen von Thomas. Ich gebe ihr einen Kuss auf die Stirn.

Ein paar Minuten später sitze ich im Auto. Thomas und Barbara begleiten mich zum Zug. «Ich verstehe nicht, wie du dir das antun kannst! Siebzehn Stunden Zug! Wahnsinn!» Er kann es nicht verstehen. Sicherlich, es wäre viel einfacher, einen Flug München–Bari zu nehmen. In zwei Stunden wäre ich da.

capirlo, certo sarebbe più semplice prendere un aereo Monaco–Bari, in due ore sarei lì. Ma ho deciso di regalarmi del tempo, di viaggiare in treno come facevo da bambina per prepararmi all'evento. Io e mio fratello Daniele abbiamo organizzato le nozze d'oro dei nostri genitori, la festa per i loro cinquant'anni di matrimonio, un'unione lunga una vita tra momenti felici e difficoltà. Nella nostra famiglia sono anniversari che celebriamo, l'abbiamo fatto anche per i nonni materni e paterni. Ho portato a Monaco per ricordo le rose dorate che i genitori di papà avevano come bomboniere per l'occasione. Con Daniele abbiamo avuto l'idea di fare una sorpresa a papà e mamma, così lui verrà da Hong Kong con la sua famiglia, io da Monaco con la mia e ci troveremo in Puglia, dove i miei trascorrono le estati, con tutti i parenti e con gli amici di Como.

«*Tschüss, Mami*» mi saluta Barbara mentre l'altoparlante annuncia la partenza, «*Bis nächste Woche*» (Alla prossima settimana) dice Thomas. Quando il treno si allontana vedo Thomas scuotere la testa con divertita rassegnazione: sposando una straniera ha intrapreso un'avventura in parte non facile, ma sicuramente eccitante.

Seduta al mio posto nello scompartimento mi sento come un palloncino che lentamente si sgonfia, tutta la tensione mi abbandona, arriva la stanchezza accumulata da giorni. Mi lascio andare al sottile vibrare del treno, è come un massaggio che distende il corpo e mi ricorda le sensazioni che provavo da bambina, quando con i miei e Daniele dormivamo tutti insieme in cuccetta. I nostri viaggi verso il sud per andare a trovare i nonni mi parevano interminabili allora, mi sdraiavo sul lettino duro e stretto, trovandolo per altro comodissimo tanto ero felice di partire, e chiudevo gli occhi. Il movimento ritmico del treno mi cullava fino a farmi sprofondare in un sonno sereno, carico di aspettative. Mi svegliavo e c'era il mare.

Ora il brontolio del mio stomaco mi richiama bru-

Aber ich habe beschlossen, mir Zeit zu schenken und wie als Kind mit dem Zug zu reisen, um mich auf das Ereignis vorzubereiten. Mein Bruder Daniele und ich haben die goldene Hochzeit unserer Eltern organisiert, die Feier ihres fünfzigsten Hochzeitstags, ihres langen gemeinsamen Lebens mit glücklichen und schweren Zeiten. In unserer Familie werden diese Jahrestage begangen, wir haben es schon bei unseren Großeltern mütterlicherseits und väterlicherseits getan. Die goldenen Rosen, die die Eltern meines Vaters als Festgeschenk verteilt hatten, habe ich zum Andenken nach München mitgebracht. Wir hatten die Idee, unsere Eltern zu überraschen, das heißt, mein Bruder würde mit seiner Familie aus Hongkong kommen und ich mit der meinen aus München und wir würden in Apulien, wo unsere Eltern stets den Sommer verbringen, alle Verwandten und die Freunde aus Como treffen.

«Tschüss, Mami», verabschiedet mich Barbara, als der Lautsprecher die Abfahrt ankündigt. «Bis nächste Woche», sagt Thomas. Als der Zug abfährt, sehe ich noch, wie Thomas mit einem Ausdruck liebevoller Resignation den Kopf schüttelt. Mit der Heirat einer Ausländerin hat er sich auf ein nicht immer einfaches, aber sicher aufregendes Abenteuer eingelassen.

Auf meinem Platz im Abteil fühle ich mich schließlich wie ein Ballon, der langsam an Luft verliert. Die ganze Spannung fällt von mir ab, mich überkommt die über Tage angestaute Müdigkeit. Ich gebe mich dem leichten Vibrieren des Zuges hin, es ist wie eine Massage, die den Körper lockert und mich an das Gefühl als Kind erinnert, wenn wir, meine Eltern, ich und Daniele, alle zusammen im Liegewagen schliefen. Unsere Reisen in den Süden zu den Großeltern kamen mir damals endlos vor, ich legte mich auf das harte, schmale Bett, fand es übrigens sehr bequem, so glücklich war ich, aufzubrechen, und schloss die Augen. Die rhythmische Bewegung des Zuges wiegte mich in einen tiefen Schlaf, heiter und voller Erwartung. Ich erwachte, und da war das Meer.

Das Knurren meines Magens bringt mich jäh in die Realität

scamente alla realtà, a colazione ho bevuto la mia solita tazza di caffè con due biscotti. Thomas mi ha fatto due panini amorosi, uno con il *Leberwurst* e uno con i *Gelbwurst*. Li mangio subito perché non appena oltrepasserò la frontiera saranno fuori luogo, il mio stomaco a quel punto avrà solo voglia d'italianità.

Lo so per esperienza perché è quello che mi succede quando vado a Como a trovare i miei. Da quindici anni ogni volta mamma mi telefona qualche giorno prima per chiedermi che cosa voglio mangiare quando arrivo. Ho un piatto preferito per ogni stagione e da quando sono lontana mi faccio viziare volentieri. D'inverno ad aspettarmi ci sono i pizzoccheri, in autunno il castagnaccio, in primavera la pasta con i carciofi, d'estate le zuppe di pesce. Ora mamma i pizzoccheri li sa fare davvero bene, e quando arrivo a casa il profumo forte di verza e formaggio che ben si combina con la nebbia e l'umidità di Como, impregna il nido dei miei affetti. È diventata così brava che fa lei anche l'impasto ormai. Me la vedo con le mani che spariscono nella farina, attenta a non sporcare troppo il piano del tavolo, il grembiule e le maniche tirate su, e con un po' di farina sulla fronte rimasta quando si è scostata il ciuffetto rosso che le cade sugli occhi. E pensare che all'inizio quei pizzoccheri le erano proprio insopportabili. Imparare a cucinarli non è stato facile per lei, ma è riuscita ad apportare qualche piccola modifica alla ricetta originale fino a farseli piacere. Per esempio sostituisce una parte di verza con gli spinaci proprio per limitare l'odore acre che brucia in gola.

Così ogni inverno si ripropone la stessa scena che ora si ripete come un fumetto davanti ai miei occhi, uno scherzoso scambio di battute tra me e mia madre. Io entro in casa e dico « Che profumino, non avrai mica fatto i pizzoccheri? » come se non me l'aspettassi. Appoggio la valigia per terra e quando mamma vede che tiro qualcosa fuori dalla valigia dice « Mmmhhh, non avrai mica portato

zurück. Zum Frühstück habe ich meine übliche Tasse Kaffee getrunken, dazu zwei Kekse. Thomas hat mir liebevoll zwei *panini* zubereitet, eins mit Leberwurst und eins mit Gelbwurst. Ich esse sie gleich, denn sobald ich die italienische Grenze passiert haben werde, sind sie nicht mehr gefragt, mein Magen wird dann nur noch Lust auf Italienisches haben.

Das weiß ich aus Erfahrung, weil es immer so ist, wenn ich zu meinen Eltern nach Como fahre. Seit fünfzehn Jahren ruft Mama mich jedes Mal ein paar Tage vorher an und fragt mich, was ich essen möchte, wenn ich ankomme. Ich habe ein Lieblingsgericht für jede Jahreszeit und seit ich so weit entfernt lebe, lasse ich mich gerne verwöhnen. Im Winter erwarten mich *pizzoccheri*, im Herbst ist es Kastanienkuchen, im Frühling Pasta mit Artischocken und im Sommer Fischsuppe. Heute ist Mama in der Herstellung der *pizzoccheri* Meisterin, und wenn ich zu Hause ankomme, durchdringt der starke Geruch von Wirsing und Käse, der gut zu dem Nebel und der Feuchtigkeit von Como passt, mein geliebtes Heim. Sie macht sogar den Teig selbst. Ich sehe sie vor mir, die Hände im Mehl vergraben, vorsichtig, um nicht die ganze Tischplatte zu beschmutzen, mit Schürze und hochgeschobenen Ärmeln, etwas Mehl auf der Stirn, das dort verblieben ist, als sie sich den roten Pony zur Seite gestrichen hat, der ihr in die Augen fällt. Wenn man bedenkt, wie unerträglich diese *pizzoccheri* für sie am Anfang waren. Es fiel ihr nicht leicht, sie zuzubereiten, aber sie nahm kleine Veränderungen am Originalrezept vor, bis es ihr zusagte. Zum Beispiel ersetzt sie einen Teil des Wirsings durch Spinat, um die Schärfe und das Brennen im Hals zu mildern.

So spielt sich jeden Winter die gleiche Szene ab, die jetzt vor meinen Augen wie ein Comic abläuft, ein scherzhafter Wortwechsel zwischen Mama und mir. Ich komme ins Haus und sage: « Was für ein Duft, du wirst doch nicht etwa *pizzoccheri* gemacht haben? », als würde ich es nicht erwarten. Ich stelle den Koffer ab, und sobald sie mich etwas herausholen sieht, sagt sie: « Mmmhhh, du wirst doch nicht etwa Weißwürste und Brezeln

i *Weißwurst* con i *Brezeln?* ». Anche lei come se non se lo aspettasse. I miei ne vanno matti, ma li mangiano a modo loro, senza niente, perché la senape dolce non gli piace.

Con il passare degli anni mi accorgo di guardare Como sempre più con gli occhi di una straniera. Mi incanto davanti al lago e ai suoi paesini colorati abbarbicati sulle montagne, amo le viuzze intricate, le chiese, gli scorci medioevali e le piccole piazze del centro storico. Com'è diverso il mio nuovo mondo, quello di Monaco di Baviera! È fatto di ampie strade ariose, di piazze e palazzi neogotici e rinascimentali estremamente curati, di bellissimi parchi urbani ognuno dei quali con un suo corso d'acqua o un piccolo lago. E del fiume naturalmente, l'Isar, che d'estate offre meravigliose spiagge dove prendere il sole, fare i bagni o una bella grigliata la sera che quasi ti dimentichi essere in città. Devo ammetterlo: con il passare del tempo mi chiedo sempre più dove sia e quale sia la mia vera casa.

A volte penso che al mondo ci siano due tipi di persone: gli uomini radice e gli uomini foglia.

Gli uomini radice hanno sempre vissuto, vivono e vivranno nello stesso luogo, un luogo che amano più di qualsiasi altro. Lì hanno i loro amici, il barbiere, il prete e il medico di famiglia, i loro ricordi e le loro certezze, una vita stabile e rassicurante. Hanno un'identità precisa e definita, caratterizzata da un dialetto, da tradizioni e gesti inconfondibili che si tramandano di generazione in generazione. Hanno una casa che è quella e basta, nessun'altra, un mondo emotivo che li protegge, che per loro non ha segreti e in cui si muovono con naturalezza consapevoli di poter condividere con una comunità le durezze della vita.

Diversi sono gli uomini foglia. Basta una folata di vento e si ritrovano all'improvviso nei posti più disparati. Spesso sono cresciuti in famiglie che nel corso dei secoli si sono spostate da un paese all'altro senza conser-

mitgebracht haben? » Auch sie, als hätte sie es nicht erwartet. Meine Eltern sind verrückt danach, aber sie essen sie auf ihre Art, ohne Senf, denn süßen Senf mögen sie nicht.

Mit den Jahren stelle ich fest, dass ich Como immer mehr mit den Augen einer Fremden betrachte. Ich bin begeistert von dem See und den kleinen bunten Orten, die sich an die Hänge klammern, ich liebe die verwinkelten Gässchen, die Kirchen, die mittelalterlich anmutenden Winkel und die kleinen Plätze der historischen Altstadt. Wie anders ist doch meine neue Welt, die Welt von München! Es gibt große, breite Straßen, Plätze und äußerst gepflegte Häuser in neugotischem Stil und aus der Renaissance, wunderschöne Stadtparks, jeder von ihnen mit einem Bach oder einem kleinen See. Und natürlich den Fluss, die Isar, an der es im Sommer herrliche Strände gibt. Sich dort zu sonnen, zu baden oder am Abend zu grillen lässt einen beinahe die Stadt vergessen. Ich muss zugeben, im Laufe der Zeit frage ich mich immer mehr, wo ich eigentlich zuhause bin.

Manchmal denke ich, dass es auf der Welt zwei Arten von Menschen gibt. Wurzelmenschen und Blättermenschen.

Wurzelmenschen haben immer an demselben Ort gelebt, leben dort und werden immer an diesem von ihnen über alles geliebten Ort leben. Dort haben sie ihre Freunde, den Friseur, den Priester und den Hausarzt, ihre Erinnerungen und ihre Sicherheiten, ein beständiges, vertrautes Leben. Sie haben eine klare und eindeutige Identität, geprägt von einem Dialekt und von Generation zu Generation überlieferten unverwechselbaren Traditionen und Bräuchen. Sie haben ein einziges Haus und damit basta, kein weiteres, eine Gefühlswelt, in der sie geborgen sind, die für sie keine Geheimnisse hat und in der sie sich wie selbstverständlich bewegen, in dem Bewusstsein, die Härten des Lebens mit einer Gemeinschaft zu teilen.

Anders die Blättermenschen. Ein Windstoß genügt und sie finden sich plötzlich an den unterschiedlichsten Orten wieder. Oft sind sie in Familien aufgewachsen, die im Laufe der Jahrhunderte von einem Ort zum nächsten gezogen sind und keine

vare una vera e propria memoria storica del loro luogo di origine. Non si sentono profondamente legati a nessun posto in particolare e hanno una sorprendente capacità di adattarsi e di ricostruire ogni volta una nuova rete di legami.

A me è bastata una ventata improvvisa per ritrovarmi in Germania. La stessa cosa era successa ai miei genitori, quando dalla Puglia si ritrovarono in Lombardia. Lì sono nata e sono cresciuta in una sorta di limbo di regole settentrionali e meridionali che s'intrecciavano, si sovrapponevano e si contraddicevano. Con la mia famiglia vivevamo in quel mondo fatto di lontananza dagli affetti più caldi in cui vive l'emigrato che lascia la sua terra per andarsene chissà dove. Un mondo però ricco di momenti intensissimi d'amore quando tutta la famiglia si riunisce per confondersi in un abbraccio collettivo di affetto e allegria. Sono vissuta come se appartenessi a un « mondo di mezzo » e così mi hanno vissuta anche le persone che mi erano vicine. Al nord facevano impressione le mie « o » chiuse, al sud ridevano quando dicevo « neh? ».

Oggi vivo in un mondo di mezzo ancora più che nel passato perché il destino ha fatto di me una donna foglia e ha deciso di soffiarmi via.

E come per magia ora che ho quarant'anni mi sembra che la vicenda di mia madre e mio padre si ripeta, mi pare di rivivere fotogrammi della nostra storia familiare. Una volta quando vidi i miei genitori arrivare al binario della stazione di Monaco con le lattine di olio e le conserve che mi avevano portato ebbi una strana sensazione. In quel momento io ero loro e loro erano i miei nonni al binario della stazione di Como di sessant'anni prima con le conserve e le lattine d'olio, ma soprattutto con gli stessi sguardi d'amore.

E la storia ricomincia.

wirkliche historische Bindung an ihren Ursprungsort bewahren konnten. Sie fühlen sich keinem bestimmten Ort tief verbunden und besitzen eine erstaunliche Fähigkeit, sich anzupassen und jedes Mal wieder ein neues Netz von Beziehungen zu knüpfen.

Mir genügte ein Windstoß, um mich unversehens in Deutschland wiederzufinden. Genauso ist es meinen Eltern ergangen, als es sie aus Apulien in die Lombardei verschlug. Dort bin ich geboren und aufgewachsen, hin- und hergerissen zwischen den Regeln des Nordens und denen des Südens, die ineinandergriffen, sich überlagerten und sich widersprachen. Meine Familie lebte in der Welt der Emigranten, die ihre Heimat verlassen, um wer weiß wohin zu gehen, einer Welt fern der vertrauten Sphäre warmer Zuneigung, einer Welt jedoch auch reich an überaus intensiven Augenblicken voll Liebe, wenn sich die ganze Familie in Zuneigung und Fröhlichkeit vereint in den Armen liegt. Ich lebte, als gehörte ich einer «Zwischenwelt» an und so haben mich auch mir nahestehende Menschen erlebt. Im Norden wunderten sie sich über mein geschlossenes «O», im Süden lachten sie, wenn ich «neh?» sagte.

Heute lebe ich einmal mehr in einer Zwischenwelt als früher, denn das Schicksal hat mich den Blättermenschen zugeordnet und beschlossen, diesen Scherz fortzuführen, indem es mich noch einmal weitertrieb.

Und jetzt, da ich vierzig bin, kommt es mir so vor, als würde sich wie durch Zauberhand die Geschichte meiner Eltern wiederholen, als würden sich wie in einem Film einzelne Szenen unserer Familie immer wieder abspulen. Eines Tages, als ich meine Eltern auf dem Bahnsteig in München ankommen sah, mit den Ölkanistern und Konserven, die sie mir mitgebracht hatten, überkam mich ein seltsames Gefühl. In jenem Moment war ich sie und sie waren meine Großeltern auf dem Bahnsteig in Como vor sechzig Jahren mit den Konserven und den Ölkanistern, vor allem aber mit demselben liebevollen Blick.

Und die Geschichte beginnt von Neuem.

I PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA SECONDO
LA RICETTA DELLA SIGNORA CASTELLI

(Lombardia – Como, Valtellina)

Ingredienti per 4 persone

400 gr. di farina di grano saraceno, 100 gr. di farina bianca, 200 gr. di burro, 250 gr. di formaggio Valtellina Casera, 150 gr. di parmigiano reggiano, 150 gr. di formaggio Bitto, 200 gr. di verze (a seconda della stagione sostituibile con coste o spinaci), 250 gr. di patate, 1 spicchio d'aglio, foglie di salvia, sale, pepe

Preparazione

Mescolate la farina di grano saraceno e quella bianca, aggiungete il sale, disponete il composto a fontana e versatevi al centro un po' di acqua. Lavorate fino a ottenere una pasta morbida, ma consistente. Con il mattarello tirate varie sfoglie che sovrapporrete l'una all'altra e da cui taglierete delle strisce larghe 5 millimetri circa. Dopo averle pulite, lavate e tagliate a listarelle le verdure insieme alla patata sbucciata fatta a tocchetti. Cuocete il tutto in abbondante acqua salata poco più di 5 minuti, mentre mettete a dorare il burro con l'aglio e la salvia. Quando le verdure saranno quasi cotte aggiungete i pizzoccheri e fateli cuocere per una decina di minuti. Scolate tutto insieme.

In una pirofila riscaldata alternate strati di pasta, parmigiano grattugiato, Valtellina Casera tagliato a dadini e Bitto irrorandoli con il burro aromatizzato all'aglio e alla salvia. Servite il piatto ben caldo.

Vino da abbinare: Valtellina Sassella

PIZZOCCHERI AUS DEM VELTLIN NACH
DEM REZEPT VON SIGNORA CASTELLI

(Lombardei – Como, Veltlin)

Zutaten für 4 Personen

400 g Buchweizenmehl, 100 g Weißmehl,
200 g Butter, 250 g *Valtellina Casera* (Kuhmilchkäse),
150 g *Parmigiano reggiano*, 150 g *Bitto*, 200 g Wirsing
(je nach Jahreszeit ersatzweise auch Mangold
oder Spinat), 250 g Kartoffeln, 1 Knoblauchzehe,
Salbeiblätter, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Buchweizenmehl und Weißmehl vermischen, Salz hinzugeben, in die Mulde in der Mitte des Gemischs ein wenig Wasser geben. Zu einem weichen, aber festen Teig kneten und anschließend mit dem Nudelholz mehrere Schichten ausrollen, die aufeinander gelegt und dann in ca. 5 mm breite Streifen geschnitten werden. Das geputzte, gewaschene und in feine Streifen geschnittene Gemüse zusammen mit den geschälten, in Stückchen geschnittenen Kartoffeln in reichlich Salzwasser gut 5 Minuten kochen. Butter mit Knoblauch und Salbei goldgelb zerlassen. Wenn das Gemüse fast gar ist, die *pizzoccheri* hinzugeben und ca. 10 Minuten kochen, danach abgießen.

In eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel abwechselnd Teigschichten, geriebenen Parmesan, in Würfel geschnittenen *Valtellina Casera* und *Bitto* geben und mit der Knoblauch-Salbei-Butter übergießen. Das Gericht heiß servieren.

Passender Wein: Valtellina Sassella

FINALMENTE AL NORD!

Ma i pizzoccheri furono una lenta conquista ...

Nel lontano 1961 mamma e papà si trasferirono a Como.

Come animali in transumanza alla ricerca di pascoli freschi e di climi temperati, seguirono l'istinto che li portava in una terra a loro « straniera » per mentalità, clima, forse per certi aspetti anche per la lingua che vi si parlava, una terra che avrebbe richiesto molti sacrifici, ma che si sarebbe anche potuta trasformare in un Eldorado.

Finalmente al nord! I miei genitori abbandonarono l'abbagliante luce del sud e si trasferirono nella piovosa cittadina lacustre. L'allontanamento dalla famiglia, dalla loro cultura, dalle loro abitudini avrebbe messo a dura prova la giovane coppia senza mai riuscire però a farla retrocedere dalla scelta che aveva compiuto. Marito e moglie erano forti, di una forza che traevano dalla consapevolezza di fare la cosa giusta perseguendo il sogno di regalare a se stessi e ai loro figli ancora di là da venire una vita più ricca di prospettive. E per questo erano pronti a fare tutti i sacrifici che sarebbero stati necessari.

Dissero addio così ai mercati con i pesci d'argento che profumavano di mare, alle tavolate imbandite di leccornie e di famiglia, alle mozzarelle morbide e succulente, alle verdure dai colori sgargianti, ai frutti caldi e maturi che chiamavano dai rami per essere colti e mangiati. Dissero addio al mare accontentandosi a malincuore di un lago che, all'inizio, prima che i loro sensi si affinassero e imparassero a coglierne le segrete mutazioni, sembrava sempre uguale a se stesso e, dissero soprattutto addio alla luce della loro terra. Quella sì è davvero una luce speciale. La luce di

ENDLICH IM NORDEN!

Doch die Eroberung der *pizzoccheri* ging langsam voran.

Vor langer Zeit, im Jahre 1961, zogen meine Eltern nach Como.

Wie Tiere, die auf der Suche nach frischen Weiden und mildem Klima die Futterplätze wechseln, folgten sie ihrem Instinkt, der sie in eine Gegend führte, in der sie sich aufgrund der Mentalität und des Klimas «fremd» fühlten, vielleicht in gewisser Hinsicht auch wegen der Sprache, die dort gesprochen wurde; in eine Umgebung, die ihnen viele Opfer abverlangen würde, die sich aber auch in ein Eldorado verwandeln könnte.

Endlich im Norden! Meine Eltern ließen das grelle Licht des Südens zurück und begaben sich in das regnerische, an einem See gelegene Städtchen. Die Entfernung zu der Familie, ihrer Kultur und ihren Gewohnheiten sollte das junge Paar auf eine harte Probe stellen, ohne dass dies dazu angetan war, die einmal getroffene Wahl rückgängig zu machen. Die beiden waren stark, und diese Stärke zogen sie aus dem Bewusstsein, das Richtige zu tun, wenn sie sich und ihren Kindern, die dort erst noch geboren werden sollten, den Traum von einem aussichtsreicheren Leben erfüllten. Dafür waren sie bereit, alle notwendigen Opfer auf sich zu nehmen.

Sie sagten Adieu zu den Märkten mit den silberglänzenden Fischen, die nach Meer rochen, zu den reichlich gedeckten Tischen mit Leckerbissen und Familie drumherum, zur weichen, saftigen *mozzarella*, zum Gemüse in leuchtenden Farben, zu den sonnengereiften Früchten, die von den Zweigen gepflückt und gegessen werden wollten. Sie sagten Adieu zum Meer und gaben sich voller Wehmut mit einem See zufrieden, der anfangs – bevor ihre Sinne sich geschärft und sie gelernt hatten, die geheimnisvollen Wandlungen zu erfassen – sich immer gleich zu bleiben schien; und sie sagten insbesondere Adieu zu dem Licht ihrer Heimat. Dieses Licht ist wirklich ein be-

Molfetta ti accoglie come l'abbraccio di una nonna del sud: avvolgente, pieno di tepori e profumato di spezie, forte da toglierti il respiro. Risucchiato dalla morbidezza e dal tepore della luce ti dimentichi del mondo. A partire dal porto in tutta la città la mattina si respira un'aria blu e rosa. Le barche attraccano e i pescatori scendono sul molo carichi di casse di pescato vivo. Cani e gatti randagi, un po' sporchi e malandati, sono lì per ripescare quello che cade dalle reti che vengono pulite, mentre il mercato del pesce già strepitante e frenetico è pronto a fagocitare nel suo grande stomaco tutto quello che il mare generoso ha messo a sua disposizione.

Con l'approssimarsi delle ore calde la città si fa color crema. La luce intensa si rifrange sulle chianche, le grandi lastre di pietra della pavimentazione che, ormai lucide e consunte dal tempo e dal passaggio, hanno assunto la tipica tonalità di tenero giallo. A volte con la loro disposizione a lisca di pesce ingannano l'occhio trasformando, come per incanto, le piccole stradine in veri e propri viali. Le case in pietra della zona riprendono il color crema interrotto solo dal verde delle persiane. Di quando in quando, davanti alle porte, all'ombra, ci sono capannelli di persone anziane che chiacchierano. Donne dall'aria antica, nei loro vestiti neri e con i lunghi capelli bianchi raccolti in uno chignon si rinfrescano agitando il ventaglio, mentre uomini altrettanto antichi poco più in là, siedono su una panchina con le loro coppolette in testa e gli sguardi persi nel fumo della pipa. La sera verso il tramonto Molfetta diventa d'oro e quell'aria dorata entra nel corpo e lo percorre purificandolo dalla fatica giornaliera per predisporlo alla frescura della serata, quando si esce con gli amici a mangiare un panzerotto o un gelato.

A questa luce particolare aveva rinunciato mamma, mentre papà si era lasciato alle spalle quella altrettan-