

ILLUSTRIERTE KULTURGESCHICHTE DER NUDEL.

VON ISOLDE VON MERSI

Ein Lump heißt heute überall in Italien *lazzarone*. Vor ungefähr 400 Jahre aber waren die *lazzaroni* Neapels anerkannte Lebenskünstler. Zerlumpt zwar, aber keineswegs kriminell oder sonstwie heruntergekommen, und auf den Kopf gefallen schon gar nicht. "Ich habe den Mutterleib nicht verlassen, um mich in Mühsal aufzureiben, ich bin kein Lasttier, sondern ein Christ und will leben", antwortete der *lazzarone* auf alle Vorhaltungen der Faulheit. Auf der Straße geboren, sein Lebtage lang arbeits- und obdachlos, kümmerte den bescheidenen Bonvivant Tag für Tag nur eines: daß er durch ebenso beliebige wie einfache Dienste die zwei, drei *centesimi* für eine anständige Mahlzeit zusammenbekam.

Heute verdrückt jeder Italiener pro Jahr durchschnittlich 30 Kilogramm Nudeln, denkt aber nicht im Traum daran, daß seine geliebten *maccheroni* mit den verpönten *lazzaroni* das geringste gemein haben könnten. Dabei reicht die Affinität weit über das Akustische hinaus. Historisch besehen, haben nämlich erst die *lazzaroni* die *pasta* in Italien und zumal in Neapel heimisch gemacht.

Doch halt. Wir können uns nicht Hals über Kopf ins Labyrinth der Nudelgeschichte(n) stürzen, sonst verstricken wir uns bereits in der Terminologie. Als Leitfaden also zunächst ein kleines Glossar. Die heutigen *maccheroni*, die daumenlangen Nudeln mit Loch, sind keineswegs identisch mit den *maccarunni*, *maccaroni* oder *maccheroni* der ersten Stunde. Unabhängig von der Nudelform war das Wort ursprünglich ein Gattungsbegriff. Als solchen lösten ihn allmählich die Bezeichnungen *spaghetti* oder *vermicelli*, zuletzt die *pasta* ab. Wir halten uns hier - abgesehen von Originalzitate - an *pasta* und *macheroni* und lassen die deutschen Makkaroni außen vor. Schließlich sind wir im Geist in Italien. Genau genommen, am Golf von Neapel. Es muß um die Mitte des 16. Jahrhunderts gewesen sein, da hatten die *lazzaroni*, die subproletarischen Gourmets, die tägliche Pizza plötzlich satt und fuhren voll auf *maccheroni* ab. Eine echte kulinarische Revolution von unten. Denn mit den *maccheroni* bemächtigten sich die *lazzaroni* eines Gerichts, das damals in Neapel und in der Campania felice ringsum als luxuriöse Speise der Reichen galt.

Hof und Obrigkeit machten dem Volk weis, *spaghetti* seien so überflüssig wie süßes Naschwerk. Der spanische Vizekönig Conte di Ripa Cursia ging 1509 sogar soweit, die Herstellung und den Handel mit Teigwaren zu verbieten, aus ökonomischen Gründen, wie es hieß, denn der Hartweizen für die Pastaproduktion war zu teuer, mußte aus Sizilien, Sardinien, Apulien importiert werden.

Die *lazzaroni* scherte das wenig, und so schlug denn auch bald zur Befriedigung ihrer Gelüste das Handwerk der Nudelhersteller bescheidene Wurzeln. 1579 gab es in Neapel dann schon eine ordentliche *vermicelli*-Innung, dazu jede Menge illegale Pastahersteller, die den rechtschaffenen ins Geschäft pfuschten. So sehr, daß sich um 1598 der damalige Vizekönig Don Pedro Giron bemüßigt fühlte, ein wenig Ordnung zu schaffen. Also erließ er ein Edikt. Es war leider so amorph wie der Nudelteig selbst und hatte überhaupt keine Wirkung. Immer gnadenloser wogten die Konkurrenzkämpfe zwischen den autorisierten Betrieben und dem Schwarzmarkt, zwischen den Herstellern in Neapel und denen in der Provinz. Um die Preise zu drücken, erfand man nicht eben appetitliche Methoden zur Beschleunigung der Produktion. So wurde etwa das langsame Kneten des Teigs durch zügiges Treten ersetzt. Die Arbeiter hangelten sich an einem Seil entlang und stapften unablässig mit bloßen Füßen im Backtrogt hin und her, bis die Hartweizen-Wasser-Mischung kompakt war.

Sechzig- bis siebzigtausend *lazzaroni* soll es um die Mitte des 17. Jahrhunderts in Neapel gegeben haben. Sechzig- bis siebzigtausend Teller *spaghetti*, nicht eingerechnet ungezählte Portionen von Pendlern zwischen *pizza* und *pasta* - das ergab einen ansehnlichen Absatz. Einen recht lukrativen obendrein, denn für eine Schüssel Nudeln zahlten die *lazzaroni* und andere Liebhaber anstandslos deutlich mehr als für einen Pizzafladen. Unnötig zu sagen, daß sich die Pastaproduzenten der Stadt hellstichtig die jeweils neueste Technologie zunutze machten. Die hydraulische Presse zum Beispiel war kaum erfunden, da wurde sie schon von Neapolitanern adaptiert, um ihre Nudeln noch schneller und besser in die Länge zu ziehen und den Teig in immer neue Formen zu bringen.

Um 1760 expandierte die partenopäische Nudelfabrikation in andere italienische Regionen, Anfang des 19. Jahrhunderts avancierte Neapel zur *maccheroni*-Metropole schlechthin. Übrigens haben die angeblich so nichtsnutzigen *lazzaroni* nicht nur das neapolitanische Nudelwunder ausgelöst, sondern obendrein noch die *spaghetti* zu einer der ersten Touristenattraktionen gemacht. Die Männer, Frauen und Kinder der Straße rückten den Teigschlangen nämlich auf gar komische Weise zuleibe. Den Teller in der Linken, faßten sie mit Daumen, Zeige- und Mittelfinger der Rechten ins Nudelgewirr, zogen ein paar Fäden in die Höhe und ließen diese unzerkaut in den Gaumen rutschen.

Für die Fremden war das Folklore, so mancher spendierte eine Extraportion, um sich diesen Anblick nicht entgehen zu lassen. Allen voran der spanische Vizekönig Duca di Ossunna, der 1617 zum Fest des Schutzpatrons

der Bäcker und Pastahersteller mehr als 10000 Angehörige der *plebe* zu einer gewaltigen *spaghettata* in die Gärten von Poggioreale lud, um höchstselbst die Schlangenfresser in Augenschein zu nehmen.

So lässig wie die *lazzaroni* hat sich später, 1834, Heinrich Heine Italien als *maccheroni*-Märchen ausgemalt: "Vorgestern träumte mir, ich befände mich in Italien und sei ein bunter Harlekin und läge recht faulenzertisch unter einer Trauerweide. Die herabhängenden Zweige waren aber lauter Makkaroni, die mir lang und lieblich ins Maul flossen. Statt Sonnenstrahlen lauter gelbe Butterströme, und endlich fiel von oben herab ein weißer Regen von geriebenem Parmesankäse."

Das klingt ganz so, als hätte sich der deutsche Dichter von einem großen italienischen Vorbild, von Giovanni Boccaccio, die rechte Inspiration fürs Nudeldelirium geholt. Denn bereits um die Mitte des 14. Jahrhunderts erschreibt der nachmittelalterliche Geschichtenerzähler in seinem "Decamerone" den *maccheroni* einen zweifach begnadeten Platz, den in der Weltliteratur und den im Schlaraffenland. In diesem *paese di Bengodi* gibt es einen gewaltigen Berg aus geriebenem Parmesan und darauf Leute, mit nichts anderem beschäftigt, als *maccheroni* und *ravioli* in Kapauensuppe zu kochen. Im "Decamerone" rollen diese Köstlichkeiten anschließend über den kalorienreichen Käseberg hinunter, "daß ein jeder davon nehmen kann, so viel er will".

Im Gegensatz zu den künstlerischen hatten prosaische Naturen anfangs ziemliche Probleme mit der Nudelzähmung. Glaubt man einer Anekdote, dann haben die *spaghetti* sogar zur Erfindung der Gabel geführt. Diese Geschichte erzählt, daß sich so etwa Anfang des 16. Jahrhunderts der sizilianische König Ferdinand II. vor Besuchern genierte, die Pasta wie das gemeine Volk von der Hand in den Mund zu schieben. Um Majestät aus der Verlegenheit zu helfen, rüstete ein Kammerdiener einen dreizackigen Fleischspieß zum fangsicheren Vierzinker um, dem Prototyp unserer heutigen Eßgabeln.

Se non è vero, è ben trovato. Sieht man einmal von wenigen verbürgten Fakten ab, dann gilt dieser Satz von der schönen Erfindung uneingeschränkt für alles, was über die Vor- und Frühgeschichte der *pasta* jemals zu Papier gebracht worden ist. Es ist ebenso amüsant wie erstaunlich, mit welcher heiligem Eifer honorige Linguisten und Historiker, dazu auch noch allerlei wirkliche und windige Experten aus der Gastronomie-Szene die Herkunft dieser Speise zu ergründen versucht haben.

Rekapitulieren wir die Forschungsergebnisse. Theorie Nummer eins lautet: Die Chinesen haben die Nudeln erfunden. Sie zirkuliert vornehmlich unter "Fachleuten", die auf Italiener irgendwie nicht gut zu sprechen sind. Stütze dieser Lehrmeinung ist eine Legende über Marco Polo und ein teigwalkendes Chinesenmädels, dem - betört durch den glutäugigen *latin lover* - die glitschige Reismehlpanne nolens volens als *spaghetti*-Strähnen durch die Finger geronnen sein soll. Völlig zu Recht haben beherzte *pasta*-Patrioten diese Version in die Schranken lächerlicher Rührseligkeit verwiesen, und auch gleich das zweite Indiz der Chinesenfraktion ad absurdum geführt, eine Notiz des angeblichen Nudelimporteurs Marco Polo. Es hat sich nämlich herausgestellt, daß der erste Verleger von Polos Reisebericht "Il milione" dem Werk eigenmächtig eine Fußnote anfügte, die des Seefahrers nüchterne Schilderung von Sagomehlspeisen zu einer Mär über chinesische *lasagne* auswalzte. Fernab des Stiefelsporns geistern auch immer wieder die Nudelirrlernen Nummer zwei, drei und vier umher; sie dichten die Erfindung wahlweise den Griechen, den Römern und den Arabern an. Es ist wahrscheinlich kein Zufall, daß die einzige ernstzunehmende Abhandlung über die Herkunft der *pasta* "Il libro dei maccheroni" des Gastronomieschriftstellers Felice Cunsolo, bisher nur in italienischer Sprache erschienen ist. Denn der akribische Autor räumt ein für allemal auf mit exotischen Schöpfungsgeschichten. Warum in die Ferne schweifen, wenn das Naheliegende stimmt: Die *pasta* ist eine italienische Kreation, genau genommen eine sizilianische, und sie hat über Neapel die Welt erobert, basta.

Gut möglich, daß das brisante Material des Fachmanns Cunsolo der internationalen Nudelfront einen zusätzlichen Kriegsschauplatz zwischen Sizilien und Neapel beschert. Weist doch der unbestechliche Spezialist nach, daß auch die Theorie vom neapolitanischen copyright dem Reich der Chimären entstammt. Schuld an dieser Mythenbildung sind nach Cunsolo ein schusseliger Sprachforscher und eine neapolitanische Journalistin der Jahrhundertwende mit allzu blühender Phantasie. Ersterer leitete aus dem 1041 verfaßten "Codex diplomaticus cavensis" aus Cava dei Tirreni bei Salerno irrträumlich einen kampanischen Ursprung des Wortes *maccaroni* ab (es stammt vielmehr vom sizilianischen *maccarruni*). Letztere trug mit ihrer Novelle "Das Geheimnis des Magiers" zur Geschichtsfälschung bei. Darin schildert die schriftstellernde Signora, wie um das Jahr 1220 ein neapolitanischer Zauberer namens Chico die Formel zur Fabrikation von *maccheroni* ersann, aber von seiner Nachbarin Jovanella um den Triumph gebracht wurde. Sie stahl ihm das Rezept und schmeichelte sich damit am Hof des Staufers Friedrich II. ein. Die südländische Fabuliererin dürfte vom Kochen genauso wenig verstanden haben wie von der Geschichte. Der *ragù* aus Fleisch und Tomaten zum Beispiel, mit dem die Diebin Jovanella ihre *pasta* auftischte, bürgerte sich realiter erst im 17. Jahrhundert ein.

Womit wir endlich auf jene Ingredienz gestoßen wären, die zur *pasta* gehört wie das Amen im Gebet: auf den *sugo*, die Tomatensoße, die mit weiteren Zutaten angereichert im allgemeinen *ragù* heißt. Der Wandel der *pasta* vom Arme-Leute-Essen zur Speise für alle Stände ist ohne Tomate undenkbar. Fisch, Fleisch, Kräuter, Gemüse, Gewürze - alles ließ und läßt sich aufs trefflichste in Tomatensaft schmurgeln, köcheln, schmoren. Gut 3000

anerkannte Rezeptvariationen für gezählte 300 Nudeltypen gibt es heute in Italien, nicht mitgerechnet die Millionen Abarten aus Mutters Küche mit ihren wohlgehüteten Tricks und Geheimnissen. Die Leute am Golf von Neapel haben sich allerdings zunächst mit der Akzeptanz des Tomaten-*sugo* ähnlich schwer getan wie mit den Teigwaren selbst. Als Spanier die Italiener im 16. Jahrhundert mit den exotischen amerikanischen Früchten bekannt machten, bekamen sie zwar gleich die romantischen Namen *pomi d'oro* und *pomi d'amore*, Gold- und Liebesäpfel, wurden aber nur als Zierpflanzen goutiert.

Goethe ist ein glaubwürdiger Zeuge dafür, daß die *pasta asciutta*, die "trockenen Nudeln", die nicht in der Suppe schwammen, in Neapel noch zu einer Zeit auf althergebrachte Weise verspeist wurde, als sich die Sizilianer bereits an verschiedensten Tomatensoßen delektierten. Am 29. Mai 1787 notierte der deutsche Dichter in Neapel: "Die Macaroni, ein zarter, stark durchgearbeiteter, gekochter, in gewisse Gestalten gepreßter Teig von feinem Mehle, sind von allen Sorten überall um ein Geringes zu haben. Sie werden meistens nur in Wasser abgekocht und der geriebene Käse schmelzt und würzt zugleich die Schüssel."

Trotz aller Verspätung halten die Bürger der Stadt noch heute ihre *pummaroli* nebst *pasta* für das Alpha und Omega der Nudelkultur. Das Mißverständnis beruht darauf, daß das gastronomische Gedächtnis am Golf so kurz ist wie ein *maccherone*. Dort fängt die Zeitrechnung eben erst an, als Neapel alle Macht der *pasta*- und *pomo*-Produktion an sich gerissen hat, an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert. Die ersten Tuben mit Tomatenmark, die ersten Dosen *pelati*, die unentbehrlichen Konserven geschälter Flaschenfrüchte, haben von Neapel aus ihren Siegeszug angetreten.

Und 1919 hat ein Mechaniker aus Torre Annunziata, ein gewisser Cirillo, mit einer einfachen, aber genialen Erfindung die Herstellung der *pasta* von Wind und Wetter emanzipiert. Der Tüftler baute einen riesigen hölzernen Schwitzkasten mit Kohleofen und Ventilator, um die Teigwaren zu trocknen. Fortan hatte die Sonne als wichtigster Faktor der Konservierung gänzlich ausgedient. Streng genommen, muß man den ingeniösen Cirillo als Totengräber des südländischen Nudelmonopols ansehen. Denn von nun an konnte man überall haltbare *pasta* herstellen. Tatsächlich hat es nicht lange gedauert, bis die reichen Brüder aus Nord- und Mittelitalien die Südlichter kaltschnäuzig ausbooteten. 1933 erfanden zwei Brüder aus Parma eine Nudelmaschine, die vom Kneten bis zum Pressen alle Arbeitsschritte vollzog. Nun gab es kein Halten mehr, im Lauf von nicht einmal dreißig Jahren sind Monsternmaschinen entstanden, die pro Stunde 5000 Kilogramm *pasta* und mehr ausspucken, fix und fertig eingetütet.

Nun haben die italienischen Großkonzerne die Nudeln zwar weltweit populär, aber darum nicht besser gemacht. Im Gegenteil. Den Qualitätsunterschied zwischen Barilla-Nudeln (das sind die des italien- und weltweiten Marktführers aus Parma!) und *pasta* aus einer neapolitanischen Manufaktur muß man sich ungefähr so vorstellen wie den zwischen einem BigMac und hausgemachten Frikadellen. Die wahre *arte bianca*, die weiße Kunst des Nudelmachens, lebt heute nur noch in und um Neapel fort. In winzigen Klitschen, wo mamma, papà und Verwandte mit Hilfe von ein paar Schwarzarbeitern und vorsintflutlichem Gerät rund um die Uhr kneten und walken, lange und kurze Teigschnüre schneiden, auf Bambusrohre drapieren oder in Holzkästen ausbreiten. 24 bis 36 Stunden, erzählen diese Pastakünstler, müssen ihre Teigwaren im Trockenraum schwitzen.

Und selbst das sind nur Richtwerte, denn noch immer redet auch die Natur ein Wörtchen mit. Bläst etwa der Scirocco, dann verzögert sich das Trocknen um vier Stunden und mehr. Zum Vergleich: die Großkonzerne entziehen ihren Produkten die Flüssigkeit in 90 Minuten bis maximal drei Stunden.

Und eben auch jeglichen Geschmack, das schwören alle neapolitanischen Nudelfans. Sie sind sich einig: In die *maccheroni* gehört mehr als nur Wasser, Salz und Hartweizenmehl, nämlich Schweiß, Schwung und Fingerspitzengefühl. Dazu noch eine Hingabe und Leidenschaft, die sich seit den *lazzaroni*-Zeiten von Generation zu Generation fortgepflanzt hat. Was haben die Partenopäer mit ihrer *pasta* auch fernab vom Tellerrand nicht alles angefangen! Die Hirten in den prächtigen Krippen schmausen *spaghetti*. Gedichte, *canzoni* und Redensarten künden von ihrer unsterblichen, aphrodisischen Güte. Lange bevor er sie küßt, bringt jeder Gennaro oder Pasquale seiner auswärtigen Angebeteten erst einmal bei, wie man das allerheiligste Gericht Neapels, die *spaghetti alla puttanesca* kocht. Neapolitanerinnen, die es in andere Provinzen verschlagen hat, telefonieren vormittäglich mit der mamma daheim: Ferngespräche fürs nächste Nudelmahl. Aus Neapel gebürtige Schauspieler reimen Rezepte und veröffentlichen sie auch noch. Neapolitanische Universitätsprofessoren machen sich stark für ein Gütesiegel für die *pasta* vom Golf. Und der Erzneapolitaner Luciano De Crescenzo hat die Liebesgeschichte von Tomate und Basilikum aufgeschrieben, die Einführung der "Droge" Tomate inspirierte ihn gar zur Zeitrechnung *ante pummarolam natam* und *post pummarolam natam*.

All dieser fröhlichen Nudelwissenschaft zum Trotz macht der Niedergang der *pasta* vor Neapel nicht halt. Ein Neapolitaner verzehrt pro Jahr zwar immer noch gut zehn Kilogramm *pasta* mehr als der Durchschnitts-italiener, aber bereits zehn weniger als die Sizilianer. Die berühmtesten Pastafabriken der Stadt wandern schmählich nach Norden ab, viele kleine müssen dichtmachen.

Wer hält die überlebenden Manufakturen? Den treuen Kunden allein kann man deren Unterstützung nicht überlassen. Obgleich: Im letzten Nudelkrieg Anno 1987 hätten Neapels Hausfrauen ganz gewiß nicht derart *brutta figura* gemacht wie ihre Kolleginnen aus den nördlichen Metropolen. Als es im besagten Handelsstreit darum ging, ob Italien sein Reinheitsgebot der Hartweizenproduktion aufrechterhalten dürfe, da haben irgendwelche perfiden Marktforscher aus dem skandalumwitterten Eiernudelland Deutschland unter 200 Konsumentinnen aus Mailand und Bologna den feinen Unterschied getestet. Mit blamablem Resultat: 37 Prozent der Norditalienerinnen sagten, die deutschen Eiernudeln schmeckten besser, 17 Prozent meinten, Hartweizen- und Eierteig seien gleich gut. Mamma mia. O sole mio. San Gennaro. Hoffentlich handelt es sich bei diesem himmelschreienden Blindtest auch nur um eines der tausend Nudelmärchen. Sonst wird es Zeit, daß Neapel diesen *pasticcio* anficht. Schließlich weiß jedes Kind, daß die allerbesten *maccheroni* schon seit der Steinzeit aus Neapel kommen, und die saftigsten Tomaten auch. Sonst noch was? *Buon appetito*.

Isolde von Mersi, Jahrgang 1954, Dr. phil., lebt als freie Journalistin und Autorin in Seebruck am Chiemsee.

Pizza: der göttliche Fladen

So wie die Spaghetti den *scugnizzi* entsprechen, den neapolitanischen Gassenjungen, die barfuß herumlaufen, behende wie Katzen, dünn wie ein Faden, beweglich und tänzelnd wie Akrobaten, so entspricht die Pizza Neapels Form und der Psychologie seiner Einwohner. Die Pizza ist eine runde Scheibe, sie ist rund wie die drei Kardinalpunkte des neapolitanischen Liedes, wie die Sonne, der Mond und das Meer. Die Pizza ist barock wie Neapels Türme wie die Kirchen, wie die Palazzi mit ihren Wendeltreppen. Die einzige Ebene, die es in Neapel gibt, ist das Meer und die einzige Ebene, die ihm gleichkommt, ist der flache Boden der Pizza.

Die Pizza ist rund, so wie der Golf von Neapel, umfaßt von der sorrentischen Küste, von Capri, Ischia und Procida, eine Mulde bildet. Ihr angesengter Rand gleicht dem verkrusteten Küstenstrich. Die Mozzarella, würfelig auf die Pizzawiese gestreut, erinnert an das Weiß der Segelschiffe so wie die Tomaten an die roten Segel der Piraten erinnern, und das grüne Basilikum deutet das Lächeln des Schaums auf den Wellen an, wenn das Meer ruhig ist. Aber hiermit hören die Ähnlichkeiten der Pizza mit Neapel noch nicht auf.

Die Pizza ist ein Schnellgericht, das man in zwei, drei Minuten zubereitet, denn die Neapolitaner - man weiß nicht warum oder wozu - haben es immer eilig. Um die Pizza zu essen, braucht man keinen Tisch zu decken. Man braucht keine Gabel, weder Messer noch Löffel. Bis vorgestern haben die Neapolitaner die Pizza immer mit den Händen gehalten, so wie man, ohne sich von seinen Gedanken abbringen zu lassen, eine zusammengefaltete Zeitung in der Hand hält. Aber der eigentliche Grund ihrer Verbreitung ist ihr geringer Preis. Einst kostete eine Pizza ein paar Centesimi, und heute kostet sie nur wenige tausend Lire oder weniger, wenn man sie vom Ofen weg kauft. In einem Land, das berühmt ist für seine Armut, ist das ausschlaggebend.

Längst hat die Pizza die Runde um die Welt gemacht. Man ißt sie in Berlin wie in Paris, in New York wie in Tokio; und vielleicht wird sie bei anhaltendem progressivem Bevölkerungswachstum auf der Welt zum einzig möglichen Nahrungsmittel, denn um eine Pizza zu machen, braucht man nur Mehl, Wasser und Salz. Aber bis sie diese Bedeutung erlangte, ist viel Zeit vergangen.

In der unermeßlich großen neapolitanischen Ikonographie ist eine Art Pizza schon immer in den Händen der Leute zu sehen. Als spanische Soldaten im 17. Jahrhundert Neapel belagerten, waren sie verrückt nach Pizza und hauten sich damit in der berühmten Taverna del Cerriglio den Bauch voll. Und im selben 17. Jahrhundert wird Pulcinella geboren, eine stets vielbeschäftigte Theaterfigur, die, wenn es ums Futtern ging, eben zu einer schnellen Pizza griff. Aber dies war eine Pizza, die man vielleicht nicht einmal Pizza nannte. Weiß, aus Wasser und Mehl, mit Schweineschmalz und etwas Käse drauf: die sogenannte weiße Pizza, die, in Streifen geschnitten, noch heute in den besten trattorie als Vorspeise serviert wird.

Viele Jahre blieb die Pizza ein schlichtes Fladenbrot für jedermann. Die neapolitanische Revolution fing erst an, als die Tomate sich in Europa zu verbreiten begann. Am Anfang wird sie als Frucht genossen, nicht anders als heute die Banane, dann kommt man drauf, daß man sie auch in eine Sauce verwandeln kann. Und jetzt haben die Neapolitaner eine geniale Eingebung: Sie bestreuen die flache Pizza mit Tomatenwürfeln, und gegen Ende des 19. Jahrhunderts fügen sie ein wenig Öl hinzu - damit sie besser mundet - und Basilikumblätter, um sie zu würzen. Aber auch so zubereitet bleibt die (seither oft nachgeahmte) Pizza ein urneapolitanisches Gericht.

Warum, ist klar: Die neapolitanische Pizza verlangt einen pizzaiolo mit Talent, Eingebung und großer Kenntnis der Produkte, mit denen er umgeht. Das ist alles andere als einfach. Man kann nicht mit irgendeinem Mehl eine Pizza backen. Man braucht ein bestimmtes Mehl, das ohne Hefe aufgeht. Man muß den Teig kneten, dann eine Nacht ruhen lassen. Kommt der Teig tags darauf in 100-Gramm Portionen auf den Vorbereitungstisch, muß man ihn schlagen und nochmals schlagen und dann einen runden großen Fladen formen, mit tief-hängendem Bauch und einem gezupften, gekräuselten, krustigen Rand. Angerichtet mit Tomatenwürfeln, ein wenig Salz, etwas Öl, einer Prise Oregano und zerriebenem Knoblauch legt man sie wie eine schöne Frau liebevoll auf den Schieber und schiebt sie in den Ofen, der mit Holz beheizt wird. Es ist ein großer Unterschied, ob eine Pizza aus dem Holzofen kommt, oder, wie heute vielerorts in Europa, aus einem Elektro-Ofen oder gar aus irgendeinem Elektrohaushaltsgerät. Und aus denselben hundert Gramm wird der eine Pizzabäcker eine tellergroße Pizza machen, der andere wird sie so lange schlagen und ausziehen, bis sie so groß ist wie ein Wagenrad.

Strenggenommen ist nur dies die echte neapolitanische Pizza, alles andere eine Imitation. Sie wird ausschließlich mit Tomaten, Oregano, Basilikum und Petersilie gewürzt. Das heißt, mit gar nichts. Mit Zutaten also, die fast nichts kosten. Deshalb war die Erfindung der klassischen Pizza, der Pizza Margherita, ein wahrer Glücksfall, ein außerordentliches Ereignis.

Am 11. Januar 1889 will Königin Margherita, die gerade im Schloß von Capolimonte ein paar Ferientage verbringt, ihren Hofdamen ein kleines Vergnügen bereiten, und läßt nach einer Pizza schicken, schließlich hat sie schon soviel von diesem berühmten Gericht reden hören. Ein Bote begibt sich auf Order der Königin zu dem berühmtesten Pizzabäcker Neapels, Raffaele Esposito, der in der Gegend von Chiaia ein Lokal mit dem Namen "Pietro e basta cosi" betreibt. Er sagt ihm, Königin Margherita erwarte ihn auf Schloß Capodimonte mit einer warmen, duftenden Pizza. Esposito, zuerst erschrocken über die Bestellung, dann aber voller Stolz macht sich an die Arbeit. Er fängt an mit der üblichen Pizza, so wie er sie immer macht. Aber bald hat er eine Idee, eine wahrhaft glückliche Idee, die Intuition eines echten Künstlers. Margherita ist doch die Königin Italiens: Warum also nicht zu ihrer Ehre eine Pizza in den drei Farben der Nationalflagge? Weiß, rot und grün ist die Trikolore - für unseren genialen pizzaiolo heißt das: Mozzarella, Tomaten und Basilikum. So wurde die Pizza Margherita geboren, die berühmteste neapolitanische Pizza, durchsichtig wie Kristall, heiß und ofenfrisch zu genießen.

DOMENICO REA

Der Autor, 1921 in Neapel geboren und dort ansässig, ist einer der großen zeitgenössischen neapolitanischen Schriftsteller. 1993 erhielt er den " Premio Strega ", den wichtigsten Literaturpreis Italiens.

Aus MERIAN 9 '93

Rezept für P I Z Z A a la CASA LUPO

Eine mögliche und bewährte Art, einen Pizza - Teig herzustellen.

Zutaten:

600 g Mehl, ergibt ca. 10 - 12 Rundlinge	ital. Farina
1 Päckchen Frisch- oder Trockenhefe	Lievito
etwas Salz	Sale
etwas Thymian	Timo
etwas Öl	Olio

Mehl in eine große Schüssel geben, mit etwas Salz - 1/4 Teelöffel - und Hefe gut verrühren. Frischhefe in einer Kaffeetasse mit lauwarmem Wasser gut verrühren, Trockenhefe einfach auf das Mehl streuen. Bei "Handarbeit" lauwarmes Wasser nach Bedarf dazugießen und gut durchkneten. Bei "Maschinenhilfe" (Küchenmaschine steht in der Schäfer - Küche auf dem Gläserbord, Zubehör befindet sich im Drehschrank neben der Spüle) zunächst 1 Tasse lauwarmes Wasser zugießen und gut mit dem Knethaken durchkneten. Bei Bedarf etwas mehr Wasser zugeben, bis der Teig geschmeidig ist. Falls man zuviel Wasser zugegeben hat, einfach wieder etwas Mehl nachschütten. Zum Schluss etwas Öl darüber gießen - ca 1 - 2 Teelöffel. Den Teig zu einem flachen Ballen formen, kreuzweise einschneiden, mit einem Tuch bedecken und beiseite stellen. Er sollte min. 1 Stunde gehen, länger ist kein Schaden. Man kann den Teig auch am Vormittag fertig machen und noch zum Baden gehen.

Zubereitung der Pizza:

Teig und alle Zutaten am Besten auf den langen Biertisch, einen Eimer Wasser mit Lappen und Handtuch daneben stellen, um sich nach der Zubereitung die Hände putzen zu können. Eine kleine Kugel Teig von der Größe eines Tennisballs auf der Tischplatte dünn ausrollen; diese muss natürlich vorher mit Mehl bestreut werden, wo der Teig ausgerollt werden soll. Also: auch Mehl bereitstellen! Die Pizza dann auf die ebenfalls gut mit Mehl bestreute Holzschaufel legen, mit Tomatensud bestreichen und nach gusto belegen. Danach in den Ofen schieben und die Holzschaufel dem Nächsten überlassen, denn rausgeholt wird das knusprige Werk mit der runden Metallschafel.

Belag - Vorschläge:

1. Flaschentomaten - ca. 2 Kg, Rest als Grundlage für Spaghettisoße verwenden - klein hacken und mit Gewürzen - Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer als Minimum -gut einkochen. Im Notfall kann man auch Dosentomaten verwenden, aber diese dann auch ebenfalls gut einkochen.
2. Mozzarella - 6 Stück, in Würfeln oder Scheiben geschnitten, evtl. Reste lassen sich mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum gut auch noch später oder am nächsten Tag als Vorspeise anbieten. Es empfiehlt sich aber, das Käsewasser noch aufzuheben, damit der evtl. übrig gebliebene Rest nicht austrocknet.
Manche mögen auch eine reine Käse - Pizza: dafür nimmt man neben Mozzarella noch z. B. Schafskäse (pecorino), Gorgonzola und Fontina (eine Art Butterkäse).
3. Sonstiges:
 - Gekochter Schinken - prosciutto cotto
 - Salami - salami
 - Pilze - funghi
 - Artischocken - carciofi
 - Paprika - Peperoni normale / picante
 - Sardellen – asciughe oder alice
 - Ananas - ananas
 - Ei - uova
 - Mais - granturco / mais / frumentone
 - Kapern - capperi
 - Oliven - olive

Wer den Belag etwas weicher haben will, gießt ein klein wenig Öl über das fertige Werk, bevor es in den Ofen kommt.