

**Unverkäufliche Leseprobe**



**Peter Peter**

**Italienische Küche**

Geschichten und Rezepte zur  
Kulturgeschichte der italienischen Küche

144 Seiten, In Leinen

ISBN: 978-3-406-63131-3

Weitere Informationen finden Sie hier:

<http://www.chbeck.de/9348361>

## SIZILIANER UND SYBARITEN



*Spürst du, welch süßen Geruch dieses Land hat und  
wie ein gar würziger Rauch aufsteigt? In dieser  
Schlucht muss anscheinend ein Weihrauchverkäufer  
wohnen – oder ein sizilianischer Koch!*  
Kratinos der Jüngere (4. Jh. v. Chr.)



Die Geschichte der europäischen Kochkunst beginnt in Sizilien, und sie beginnt mit einem Paukenschlag. Was aus den Fragmenten der *Gastronomia* («Gesetze des Magens») des Arcestratos von Gela (um 330 v. Chr.) herausleuchtet, ist die souveräne Kennerschaft eines weitgereisten Gourmets, der «eifrig alle Länder und Meere durchquerte in seinem Wunsch ... die Freuden des Bauches sorgfältig zu erproben.» Seine kulinarische Odyssee bleibt bis heute eins der radikalsten Plädoyers für Produkt- und Zutatenküche, eine *nouvelle cuisine* von Anfang an, die genau weiß, welcher Happen vom Fisch zu welcher Jahreszeit am feinsten schmeckt und in welchem Hafen man ihn kaufen sollte.

*Die Agrigentiner essen, als ob sie morgen sterben, und sie bauen, als ob sie ewig leben sollten.*

Empedokles



Syrakus galt als Gourmetmetropole, als «Paris der Antike». Auch die Tyrannen der Hafenstadt präsentierten sich gern als Schlemmer. Als der aus Schillers *Bürgschaft* bekannte Diktator Dionysios der Große (ca. 430–367 v. Chr.) seinen Lebenstraum verwirklichte und mit der von ihm gedichteten Tragödie *Erlösung Hektors* den Sieg beim Athener Theateragon davontrug, stürzte er sich im Taumel des höchsten Glücks in ein tagelanges großgriechisches Dauergelage, auf dessen Höhepunkt er sich buchstäblich zu Tode fraß.

*Wasser für die Hände, ein Silbergefäß, ein zarter Knabe, der Wasser über unsere Hände gießt; anmutige, zarte Myrtenzweiglein zu Girlanden verwoben. Herein trugen ein paar Sklaven einen schimmernden Tisch für uns ... Sie brachten schneeweiße Gerstenbrote in Körben herbei. Eine Kasserolle – nein, größer noch – gefüllt mit herrlichem Aal. Und dann, mein Lieber, noch Garnelen in Honig glasiert und dazu mit Meersalz bestreute Tintenfische, kleine Vögelchen in Blätterteig, und gebackenen Thunfisch, Ihr Götter! Was für ein gewaltiges Tier, frisch vom Feuer, frisch aus der Pfanne und frisch aufgeschnitten, reichlich herrliche Stücke aus seinem zarten Bauchfleisch zu unserer Freude, solange wir*



*bleiben und weiter schmausen wollten ... Schließlich hatten wir uns mit Essen und Trinken den Bauch gefüllt: Die Diener räumten die Reste beiseite und brachten warmes Wasser, Seife und Lilienöl für unsere Hände. Sie reichten uns Musselinhandtücher, herrliche Duftstoffe und Veilchensträuße. Dann wurden dieselben glänzenden Tischchen wiedergebracht, beladen mit weiteren Leckereien, Nach-Tisch, wie man so sagt: Herumgereicht wurden süße Teigmuscheln, knusprige Pfannkuchen, honiggetränkte geröstete Sesamkuchen, süßer Käsekuchen mit Milch und Honig.*

Philoxenos von Kythera,  
Hofdichter in Syrakus

*Als ich nach Sizilien kam, sagte mir das, was man dort bei reichen italischen und sizilischen Leckereien ein glückliches Leben nennt, keineswegs und in keiner Weise zu – dahinzuleben, indem man zweimal des Tages sich vollpropft und keine Nacht allein schläft... kein Staat dürfte, seien seine Gesetze beschaffen, wie sie wollen, zur Ruhe gelangen, wenn seine Bürger meinen, alles im Übermaß vergeuden und nichts anderes der Bemühung wert achten zu müssen als Schmäuse und Zechgelage.*

Platon

Die antike Komödie liebt es, eingebildete Köche und schelmische Kochsklaven als kulinarische Dampfplauderer auftreten zu lassen. Ein erheitern-des Zeugnis des Überflusses ist ein Streitgespräch aus den in Syrakus spielenden *Menaechmi* des Plautus, dem Vorbild für Shakespeares *Comedy of Errors*. Da streiten sich zwei Parasiten (freigehaltene Mitesser), wer den großzügigeren Herrn habe, worauf der eine Parasit schlagfertig prahlt, sein Gastgeber tische so auf, *ut standumst in lecto* – daß man auf dem Speisese- sofa aufstehen muß, um oben an die Speisen zu kommen!

*Die Zunge kostet die Speise, als wäre sie Musik.*

Hippokrates

Sprichwörtlich geworden ist die Dolce Vita der kalabrischen Polis Sybaris. So sollen die Sybariten alles Lärm erzeugende Handwerk aus der Stadt verbannt und das Halten von Hähnen verboten haben. Sie hielten Hunde ausschließlich zum Vergnügen und besaßen eigene Weinkeller: das kostbare Getränk wurde durch Kaminrohre direkt von ihren Weinbergen dorthin geleitet. Badewanne und Nachtopf gelten als ihre Erfindung wie die skandalöse Idee, den besten Koch bei Festmählern zu prämiieren. Ein Sybarit, den es nach Sparta verschlug, soll sich nicht mehr über den Todesmut der mit ordinären Graupen angedickten Blutsuppe gefütterten Spartaner gewundert haben – lieber sterben als so einen Fraß ertragen!

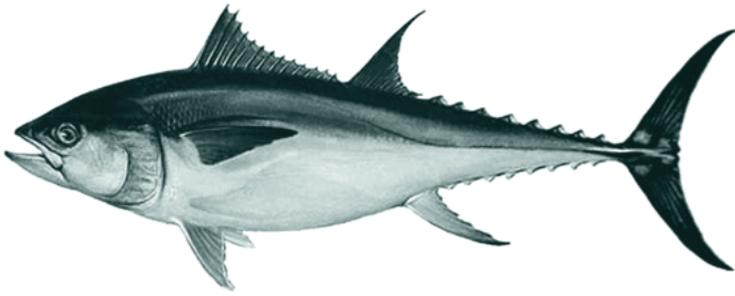


*Kochkunst ist nichts für Sklaven!*

Glaukos von Lokroi

Die großgriechische Kochkunst legte Standards fest, die im Mezzogiorno immer noch gelten. Kenner-schaft und Passion für frischesten Fisch, *cucina diretta*, die sich an Produkten erfreut und reichlich vegetarische Kost. Im griechischen Süditalien wird erstmals ein Diskurs über Völlerei und gesunde Nahrung, über Fleisch-, Fisch- und vegetarisch-py-thagoräische Speisen durchgeführt, der letzten Endes die Grundlage aller Diätetik, aller vernünftigen Ernährung bildet – ein Thema, das aktueller denn je ist.





REZEPT  
ARCHESTRATOS VON GELA AMIA  
(THUNFISCH)  
um 330 v. Chr.

---

*Im Herbst, wenn die Plejaden am Horizont versinken, kannst Du Thunfisch auf jegliche Art zubereiten. Warum soll ich Dir darüber lange Vorträge halten, denn Du kannst kaum etwas falsch machen, selbst wenn Du wolltest. Aber wenn du trotzdem wissen willst, o Freund Moschos, auf welche Weise du am besten diesen Fisch auftragen kannst: in Feigenblättern mit nicht zuviel Origano. Keinen Käse, keinen Schickschnack! Bette ihn einfach in die Feigenblätter und binde sie oben mit einer Binse zu. Dann bedecke ihn mit heißer Asche und erkenne in deinem Gemüt den rechten Augenblick, wenn er gar ist und nicht verbrannt.*

---