



ALTES HUHN GIBT EINE GUTE BRÜHE

LOBLIED DER FRUGALEN ISTRIANISCHEN KÜCHE:
»BRÒ BRUSTOLA«, GNOCCHI, NUDELN MIT SARDELLEN

GALLINA VECCHIA FA... BUON BRODO

ELOGIO DELLA CUCINA RUSPANTE ISTRIANA:
»BRÒ BRUSTOLÀ«, GNOCCHI, MALTAGLIATI CON SARDELLE

D R A G O O R L I C
P H O T O R E N A T O V E T T O R A T O - I G O R Z I R O J E V I C

Die istrianische Küche ist, wie schon in Papageno 23 erwähnt, eine einfache und unverfälschte Küche, die allerdings gerade wegen ihrer Armut... reich ist. Der Verfasser dieses Artikels gründete vor einigen Jahren mit einigen Bekannten die gastronomische Widerstandsbewegung »Kalavojna«, um unsere Gastro-Identität zu bewahren. So lese ich in der kroatischen Zeitschrift »Glorija«, dass unser Chefkoch Damir Modrušan (37 Jahre) vom renommierten istrianischen Restaurant »Zigante« für zehn Tage in die Kombüse des Formel 1 Unternehmers Bernie Ecclestone, der ein wahrer Feinschmecker ist, gerufen wurde. Einziger Wunsch Bernies: »Bitte, bloß keine Übertreibungen« und der wurde ihm erfüllt. Beginnen wir mit dem bescheidenen Huhn. In der istrianischen Küche haben die Mistkratzer immer eine wichtige Rolle gespielt. Geschlachtet wurden Hühner nur in drei Fällen, wenn sie kränklich waren, wenn ein Familienmitglied krank war oder für eine Wöchnerin. Aus dem Fleisch wurde eine stärkende Brühe zubereitet, die selbst Tote zu neuem Leben erweckte. Das aufbewahrte Hühnerfett wurde als Allheilmittel auf die Finger der Kranken gestrichen und ersetzte somit das Penicillin. Hühner wurden schon wegen der Eier nicht so einfach geschlachtet, denn Eier waren damals wahres Geld. Sie wurden auf dem Markt verkauft und mit dem so verdienten Geld wurde Salz, Zucker und Tabak gekauft. Auch dem Pfarrer wurde ein Huhn aufgetischt, wenn er seinen Besuch ankündigte. Der Pfarrer bekam auch den besten unter den frisch gefischten Fischen. Apropos Frische. Nur wenige wissen, das Fisch 24 Geschmäcker aufweist, nach jeder Stunde verliert er einen Geschmack und nach einem Tag schmeckt er nach nichts mehr. Zudem darf man Fisch nie mit Süßwasser waschen. »Triestin« so heißt eine beliebte Sauce, die zu Röstfisch gereicht wird. Es handelt sich um Olivenöl, Knoblauch und Petersilie. Kenner verwenden sie allerdings nur dann, wenn der Fisch nicht frisch ist. Wie aber kann man eine Speise über lange Zeit aufbewahren? Man kann sie in der Bora und in der Sonne

La cucina istriana — come abbiamo visto nel numero 23 di Papageno — è una cucina semplice, schietta, genuina, ma anche ricca grazie soprattutto alla sua... povertà. Chi vi scrive alcuni anni fa fondò assieme ad alcuni amici un movimento di resistenza gastronomica per continuare ad essere noi stessi: »Kalavojna«. Leggo sulla rivista croata »Glorija« che il nostro cuoco Damir Modrušan (37 anni), chef del rinomato ristorante istriano »Zigante«, è stato chiamato a cucinare per dieci giorni sullo yacht del patron della Formula 1 Bernie Ecclestone, noto buongustaio. Unica raccomandazione: »Per favore, niente smancerie, niente voli pindarici«. Accontentato. Partiamo dalla umile gallina. Nella cucina istriana la gallina ruspante ha sempre avuto un ruolo importante. Si uccideva solo in tre casi: quando la gallina era malaticcia, quando qualche familiare era malato, oppure come corroborante per le puerpere. Con la carne si preparava, infatti, un brodo che faceva resuscitare anche i morti. Non per niente il grasso di gallina si conservava come medicina, si spalmava sulle dita del malato, era un sostituto della penicillina. La gallina non si abbatteva con leggerezza anche per via delle uova, perché le uova erano un mezzo di pagamento, in quanto si vendevano al mercato, col cui denaro ricavatone era poi possibile acquistare sale, zucchero e tabacco. La gallina era anche destinata al sacerdote quando questo annunciava il suo arrivo. E al parroco veniva riservato il pesce migliore appena pescato. A proposito di freschezza. Pochi sanno che il pesce ha 24 sapori: ogni ora ne perde uno e dopo un giorno è già insipido. Il pesce, inoltre, non si lava mai in acqua dolce! »Triestin« è un popolare intingolo per il pesce arrostito e si compone di olio d'oliva, aglio e prezzemolo. Gli intenditori tuttavia lo utilizzano solo quando il pesce non è fresco. Come conservarlo per un lungo periodo? Seccarlo alla bora, al sole benigno o affumicarlo con intuito in cantine adatte affinché conservi i suoi inebrianti aromi. In Istria si trovano alcune prelibatezze: il prosciutto e gli insaccati (salsiccia, ombolo, pancetta, salame). Naturalmente non bisogna



trocknen oder räuchern und in geeigneten Kellern aufbewahren, damit das berauschende Aroma erhalten bleibt. So gibt es in Istrien einige Spezialitäten, wie Schinken und Wurstwaren (Salsiccia, Ombolo, Bauchfleisch, Salami). Natürlich darf man die Aufbewahrung unter Salz nicht vergessen, die für Sardellen und Schinken gleichermaßen verwendet wurde. Surrogate, ein Hoch den Surrogaten in der Küche. Wohlhabende Bürger aßen an Heiligabend Maltagliati mit Stockfisch. Die armen Leute konnten sich keinen Stockfisch leisten und so wurde dieser durch einen anderen Fisch ersetzt. Mein Leibgericht, das ich immer wieder mit großem Erfolg zubereite, wenn unerwarteter Besuch ansteht sind Maltagliati mit Sardellen unter Salz. Die Sardellen werden entgrätet und kurz in heißem Öl angebraten, danach kommen sie über die Nudeln. Einfach himmlisch. Das Beste vom Besten in der armen Küche ist natürlich die Suppe aller Suppen, der »Brò Brustolà«. Ein wenig gebräuntes Mehl, warmes Wasser, etwas Öl und in Scheiben geschnittenes, altbackenes Brot. Ich habe noch nie etwas so schönes und mit so viel Liebe über die Küche geschriebenes gelesen, wie den Abschnitt über die Röstbrühe in der Abhandlung »Jasmin und

scordare l'arte sapiente della salatura che vale sia per le sardelle che per il prosciutto. Surrogati, viva i surrogati in cucina. I ricchi la vigilia di Natale obbligatoriamente mangiavano i maltagliati col baccalà. I poveri non potevano permettersi il baccalà, il surrogato era sempre a base di pesce. Il mio piatto preferito che io regolarmente cucino e con grande successo quando mi giungono ospiti inattesi, sono i maltagliati con le sardelle salate. Pezzetti di sardelle si separano dalle lisce e si gettano nell'olio caldo per qualche istante e dopo si riversano nella pasta. Una bontà. Naturalmente la minestra di tutte le minestre, la madre di tutte le minestre povere è il «brò Brustolà». Solo un poco di farina rosolata, acqua calda, un po' d'olio, pane vecchio a fette. Non ho mai letto nulla di così bello sulla cucina e scritto con tanto amore sulla minestra rosolata come nel saggio «Il gelsomino e l'oliva» del filosofo ungherese Bela Hamvas. E veniamo ai riti. Un atto sociale non quotidiano nel croato dell'Istria occidentale è detto «poglodki». Altrove questa è una parola sconosciuta, intraducibile nella lingua letteraria: questo insolito sostantivo, un «pluralia tantum», deriva dal verbo «glodati», rosicchiare. Il giorno dopo le nozze o dopo qualche





Olivenöl« des ungarischen Philosophen Bela Hamvas. Und nun zu den Bräuchen. Ein nicht alltägliches Gesellschaftereignis wird in der in Westistrien gesprochenen kroatischen Sprache »Poglodki« genannt. Anderswo kennt man diesen Begriff nicht und er kann auch nicht in die Hochsprache übersetzt werden. Dieses »Pluralia tantum« leitet sich vom Verb »glodati«, benagen ab. Am Tag nach einer Hochzeit oder irgendeinem Fest, kommen jene Freunde, Nachbarn und Verwandten zu Besuch, die man aus verschiedenen Gründen am Vortag eingeladen hat. Sie kommen im wahrsten Sinne des Wortes zum Resteessen. Der Anlass ist überaus fröhlich und der Hausherr erzählt Anekdoten und Geschichten über den Vortag, wobei er häufig die Stadtregierung und in gewissem Maß wichtige Persönlichkeiten auf den Arm nimmt. Am liebsten ist mir die »Hungerleideranekdote« über ein kulinarisches Zwiegespräch zweier Bekannter. Einer erzählt dem anderen, wie die auf der letzten Dorfhochzeit gereichten Gnocchi zubereitet wurden. Mit Kartoffeln vom Feld, feinem nicht zu weichem und nicht zu hartem Mehl, vor dem Kochen wurden sie auf einer Seite mit

altra festività, vengono in visita quegli amici, vicini e parenti che per varie ragioni non potevano essere invitati il giorno prima. Vengono per mangiare letteralmente i resti. Il ritrovo è molto allegro ed il padrone di casa racconta avventure e racconti della serata precedente, spesso motteggiando i signori della città e, in una certa misura, i Vip. Tra gli aneddoti più cari «da affamati» ricordo quello che parla del dialogo gastronomico tra due amici. Uno racconta all'altro come fossero stati serviti gli gnocchi a recenti nozze in paese: fatti con patate domestiche, farina finissima né troppo soffice, né troppo dura, prima della cottura da un lato premuti con una forchetta, dall'altra sfiorati dalla grattugia di modo che assumessero una bella decorazione e quello che era più importante, in queste pieghe vi era stato versato sugo di cinghiale, così che erano tanto saporiti e gustosi. Chiede poi il secondo amico al primo: «Ma li hai assaggiati questi gnocchi?». E questi gli risponde: «No, me ne ha parlato però mio fratello». Preferisco inimicarmi gli amici buongustai internazionali la cui cucina è autenticamente povera e mostrare come noi siamo stati proprio i più poveri, il che naturalmente







der Gabel und auf der anderen Seite über eine Käseibe gerollt, damit sie hübsch aussahen und vor allem, damit sich in diesen Rillen der Wildschweinragout sammelte, so dass sie besonders schmackhaft waren. Der Bekannte fragt an dieser Stelle: »Hast du diese Gnocchi denn gegessen?« und der Erzählende antwortet ihm: »Nein, aber mein Bruder hat mir davon erzählt.« Ich ziehe es vor mit den internationalen Feinschmeckern, deren Küche wirklich arm ist, einen Streit vom Zaun zu brechen, um zu beweisen, dass wir wirklich die Allerärmsten waren, was uns natürlich zu den Reichsten macht. Sicher erzählen auch Sie die Anekdote aus der hungrigen Nachkriegszeit, als die Familie um das Brett saß, auf das die Polenta gegossen worden war und über dem eine Sardelle unter Salz hing. Mit der Gabel nahm man sich etwas Polenta, die dann an die Sardelle gehalten wurde, damit diese den salzigen Geschmack annahm. Bei uns war es noch schlimmer. Vor uns hing eine Flasche, in der sich eine Salzsardelle befand. Es wurde nur das Glas berührt, doch die Polenta nahm trotzdem einen salzigen und guten Geschmack an. Phantasie und Armut gehen nie in die erwartete Richtung. Erinnern Sie sich an Roberto Benigni, als er für seinen Film »das Leben ist schön« den Oskar erhielt und ausrief: »Danke Mutter, danke Vater, dass wir arm gewesen sind?«

significa i più ricchi. Voi sicuramente raccontate l'aneddoto dei tempi del dopoguerra e della fame, quando la famiglia sedeva attorno al tavolo sul quale era stata rovesciata la polenta e sulla quale pendeva una sardella salata. Con la forchetta avreste preso un boccone di polenta ed avreste sfiorato la sardella, così l'avreste mangiata salata. Da noi era ancora peggio. Davanti a noi pendeva una bottiglia nella quale c'era una sardella salata. La sardella la sfioravamo attraverso il vetro e tuttavia era gustosa e salata. Con la fantasia e la povertà nulla procede in modo lineare. Vi ricordate di Roberto Benigni che quando vinse l'Oscar col film «La vita è bella» esclamò: «Grazie mamma, grazie papà perché siamo stati poveri».

