
CHRISTINE OTT

Pasta e patria: Esskultur und (nationale) Identität in entwurzelten Erzählungen der Gegenwart (Italien, Frankreich, USA)

«[N]oi siamo il punto fisso. L'identità non esiste all'origine, bensì al termine del percorso.»

Massimo Montinari

1. Einleitung: Pasta und Politik

Ein Spaghetti-Esser ist es, dem der satirische Zeichner Anton Elfinger vor gut 150 Jahren die zweifelhafte Ehre zuweist, die soeben erst gegründete Nation Italien zu repräsentieren. Seine Geste – er führt die Nudeln mit der bloßen Hand zum Mund – hat Tradition. Sie lässt sich durch Quellen aus der neapolitanischen Malerei gut dokumentieren: etwa durch ein Luca Giordano zugeschriebenes Gemälde aus dem 17. Jahrhundert oder durch unzählige Darstellungen des Pasta-essenden Pulcinella.¹ Dass diese Bilder aus Neapel stammen, ist kein Zufall: Tatsächlich ist die Pasta – wie auch die Pizza – vor 1860 fast ausschließlich in Süditalien verbreitet; beide Gerichte gelten als Armenessen und werden weder von Touristen noch von Italienern der gehobeneren Klassen sonderlich geschätzt.² Kaum zu glauben: jenes Land, in dem laut Jamie Oliver jeder Einheimische ein geborener Koch ist, wird von Reisenden des 19. Jahrhunderts noch ganz anders beschrieben. Gustave Flaubert etwa berichtet von Makkaroni mit stinkendem Schmelzkäse, an die sich nur gewöhnen könne, wer seinen Ekel zu bezwingen wisse, und Karl Philipp Rumohr sorgt sich um die Gesundheit jener vernachlässigten deutschen Ehemänner, die zu den «versalzenen Bissen» dubioser italienischer Etablissements Zuflucht nehmen. Wer im 18. und 19. Jahrhundert also etwas Positives über Italien aussagen will, der wird nicht von der guten Küche sprechen – allenfalls von der Frugalität der Italiener, eine Tugend, die sie freilich ihrer Armut verdanken.³ Das negative Image von Pasta und Co. wandelt sich erst im Zuge der nationalen Einigung, durch ein Zusammenwirken politischer, kultureller und sozio-ökonomischer Faktoren. Norditalienische Soldaten, die um 1860 im Gefolge Garibaldis in den Süden gelangen, importieren dortige Essgewohnheiten, wie etwa Pasta mit Tomatensoße, in ihre Heimat.⁴ Und das neapolitanische Billigergericht Pizza wird durch einen populistischen Schachzug des piemontesischen Königspaares Umberto und Margherita aufgewertet.⁵ Ganz entscheidend ist schließlich die Wirkung eines Kochbuchs: In seinem *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (1891), das bis zur heutigen Zeit ein absoluter Best-

seller geblieben ist,⁶ hat Pellegrino Artusi nicht nur Rezepte aus allen italienischen Regionen versammelt, er hat sich auch darum bemüht, eine kulinarische Fachsprache bereitzustellen, die überregional sein und zugleich die dominanten französischen Termini durch italienische Neologismen ersetzen sollte.⁷ Eine nicht nur textuelle, sondern faktische Einigung erfährt die italienische Küche allerdings erst infolge der Massenmigration nach Amerika (1870–1930). In den Little Italys der neuen Welt schwinden regionale Differenzen; Pasta wird bald in großem industriellen Stil produziert und Pizza ab den 1950er Jahren zum Fast-food-Produkt.⁸ Die Identifikation von Pasta und «italianità» war zwar bereits von Filippo Tommaso Marinetti in seiner *Cucina futurista* (auf negativem Weg) geleistet worden; auf internationaler Ebene werden Pizza und Pasta jedoch erst durch ihre Amerikanisierung als italienische Nationalgerichte erkannt – und anerkannt. Aus dieser Perspektive wirkt der in den 1970er Jahren verbreitete Usus, italienische Gastarbeiter abfällig als «Spaghettifresser» zu bezeichnen, wie eine relativ unbedeutende Episode. Heute zumindest ist die Pasta zum Objekt eines vor allem diskursiven Kultes aufgestiegen, der die Nudeln und das Privileg ihrer wahren Kennerschaft als italienische Exklusivitäten zelebriert. Der regelrechte Pasta-Chauvinismus, der in Franco La Cecla's Büchlein *La pasta e la pizza* (1998) aufscheint, zeigt dies sehr deutlich. In der Pasta – so die dort vertretene These – äußert sich eine spezifisch italienische Mentalität. Denn wenn es wahr ist, dass jede Speise ein Zeichen und die Küche einer Nation ein Zeichensystem ist, so beeindruckt die Pasta durch eine hochkomplexe Sprache. An Vielfalt nicht zu überbieten – eine Pasta-Enzyklopädie von 2004 verzeichnet 310 verschiedene Pastasorten –, zeichnet sie sich vor allem durch den konservativen Charakter ihrer Regeln aus.⁹ So können bestimmte Sorten Pasta nur mit bestimmten Soßen kombiniert werden; leichte Innovationen sind zwar zulässig, doch sie gehorchen einer Logik, die sich dem Nicht-Italiener entzieht.¹⁰ In diesem kulinarischen Konservativismus äußert sich La Cecla zufolge die typisch italienische Fähigkeit, das Neue und Fremde zu domestizieren:

«Il regime delle paste sta a raccontare del modo con cui l'innovazione viene [...] subito [...] «addomesticata», svuotata dai caratteri stranianti e forestieri che essa porta con sé. Non è questa un'altra definizione possibile della italianità, come capacità costante di [...] domesticizzare [...] qualunque tentativo di colonizzazione esterna?» (La Cecla 1998: 94).

So verwundert es nicht, wenn La Cecla dem «multiculturalismo» – in der Küche und überhaupt – eine klare Absage erteilt.¹¹ Das Buch, von dem angesehenen Wissenschaftsverlag Il Mulino in einer der «identità italiana» gewid-

meten Reihe herausgebracht, ist symptomatisch für die italienische Kulturdebatte der Gegenwart. Es zeugt einerseits von dem Bedürfnis nach der Definition eines italienischen Nationalcharakters – in einer Zeit, in der viele Italiener ihre «Identität» durch Spaltungstendenzen von innen (Lega Nord) oder durch Zuwanderung von außen als destabilisiert oder gar bedroht empfinden. Und es dokumentiert andererseits den Versuch, eine Definition und somit Stärkung dieser Identität nicht anhand von abstrakten Werten zu leisten, sondern mithilfe dessen, was im anglophonen Sprachraum als «material culture» bezeichnet wird: anhand der Esskultur.

Warum gerade das Essen? Zum einen scheint die Esskultur – dies wurde im Kontext ethnologischer oder politikwissenschaftlicher Untersuchungen betont – gerade im Fall Italiens eine besondere Rolle zu spielen.¹² Andererseits lässt sich eine enge Verbindung zwischen Nationalbewusstsein und gastronomischem Selbstbewusstsein etwa auch für Frankreich feststellen. Die Antwort muss folglich allgemeiner formuliert werden: Essen stiftet Identität. Die Nahrungsaufnahme prägt, zunächst auf einer ganz elementaren Ebene, die individuelle Persönlichkeit, die Affektivität des Essenden; im überindividuellen Bereich aber stiften historisch gewachsene Essgewohnheiten oder ideologisch motivierte Speisegebote dann aber auch die Identität einer sozialen Gruppe. Ethnologie, soziale Anthropologie, Politikwissenschaft und Marktforschung haben das erkenntnistheoretische Potenzial dieses einfachen Befundes längst erkannt. Im Zuge der insbesondere von Roland Barthes und Claude Lévi-Strauss propagierten These vom alimentären System als einem kulturell konstituierten Zeichensystem nehmen sie, seit gut zwei Jahrzehnten, kulinarische Traditionen, Essgewohnheiten, mit dem Essen verbundene Stereotypen sowie Debatten um die internationale Normierung von Lebensmitteln immer mehr als entscheidenden Schlüssel zum Verständnis brisanter Fragen unserer heutigen Gesellschaft wahr – Fragen nach unserer Identität als Menschen, als soziale Wesen, als Staats- oder EU-Bürger, als Sprecher einer bestimmten Sprache oder Bewohner einer Region; Fragen nach dem Essen als Konsum-, als Nostalgie- oder Ersatzobjekt und zugleich als Vehikel unterschwelliger politischer Ideologien oder metaphysischer Verheißungen.¹³ Lässt sich die theoretische Basis all dieser Studien jedoch vordergründig ganz einleuchtend auf den Punkt bringen – «Der Mensch ist, was er isst» – so erweist sich das dadurch umrissene Forschungsgebiet bei näherer Hinsicht als problematisch. Generell zeichnen sich in der gegenwärtigen Forschung zwei gegenläufige Positionen ab:

– Die eine hebt hervor, auf welche Weise eine Esskultur beziehungsweise ihre symbolischen Werte die Identität, das Traditionsbewusstsein, die Kontinuität einer Kultur fördern oder zum Ausdruck bringen; sie birgt teilweise die Gefahr eines essentialistischen Reduktionismus, der etwa kulinarische Gewohnheiten als Ausdruck eines Nationalcharakters interpretiert.¹⁴

Dass sich dieser Ansatz wiederum politisch instrumentalisieren lässt, liegt auf der Hand: Die Esskultur dient dann entweder als Erweis der Überlegenheit einer Nation, oder sie lässt die negativen Eigenschaften eines Volkes gleichsam materiell hervortreten.

– Die andere Tendenz – einflussreich vertreten durch die Anthropologen Anne Murcott und Sidney Mintz – hebt den Wandel und die Konstruiertheit der Bedeutungen des alimentären Zeichensystems hervor: «[T]aste, literally and metaphorically, is culturally shaped and socially controlled.» Die Frage, die sich angesichts dieser Richtung stellt, ist, wie weit die arbiträre «Konstruktion» oder auch Re-konstruktion einer Kultur gehen kann. An zwei Beispielen verdeutlicht: Wenn der italienische Parmesan seinen «authentischen» Geschmack nur einer Reihe von historisch gewachsenen Herstellungsverfahren verdankt, dann müsste er sich problemlos auch in China produzieren lassen. Und wenn nationale Essgewohnheiten gleichfalls jeder materiellen, geographischen Motiviertheit entbehren, dann müsste es auch möglich sein, die Italiener dazu zu bringen, die Pasta durch asiatischen Reis zu ersetzen.¹⁵ Offenbar gibt es jedoch so etwas wie eine «materielle» Resistenz des Essens gegen seine totale Auflösung in ein diskursives Phänomen. Auf einer anderen Ebene angesiedelt, doch mit diesen Problemen eng verbunden, ist die Frage, ob es über die einzelnen kulturspezifischen alimentären Zeichensysteme hinaus auch eine universelle Sprache des Essens gibt – ob sich also die kulturrelativistische Position mit der Annahme anthropologischer Konstanten vereinbaren lässt.

Diffizil zu bestimmen scheint, anders gesagt, der ontologische Status des Essens. Hat Parmesankäse einen objektiven Geschmack, der es ermöglicht, ihn als authentisch oder imitiert zu identifizieren? Und: ist jeder Essende zu einer solchen Identifikation fähig, oder bedarf es dazu einer kulturell vermittelten – oder gar ethnisch vererbten – gustativen Kompetenz?¹⁶ Kurz: gibt es eine Realität des Essens jenseits der diskursiven Zuschreibungen und der dadurch bedingten psychologischen Konditionierungen? Die Frage wird noch komplexer, wenn das Essen nicht einfach als solches betrachtet wird, sondern – wie in unserem Zusammenhang – als Zeichen für etwas anderes. Essen als Symbol, Metapher, Figuration... in der mittlerweile unübersehbaren Fülle der kulturwissenschaftlichen Essens-Forschung vermisst man oft terminologische Präzision und Reflexion. Gerade an diesem Punkt kann die Literaturwissenschaft ansetzen, um einen Beitrag zur begrifflichen Schärfung und Ausdifferenzierung des Problems «Essen und Identität» zu leisten. Literatur arbeitet, im Gegensatz zu Anthropologie und Ethnologie, nicht mit Befragungen und Statistiken, die vom Partikulären zu abstrahieren suchen, sondern bringt zutiefst individuelle Ansichten zum Ausdruck. So nimmt es auch nicht wunder, dass die Auseinandersetzung mit nationaler Identität in den Werken, die nun

analysiert werden sollen, immer eng mit individuellen Selbstfindungsversuchen verknüpft ist. Die vier ausgewählten Texte handeln von kultureller, ethnischer, nationaler Entwurzelung; sie gehen aus Situationen des kulturellen und teilweise auch sprachlichen Exils hervor und können, wenn man den Begriff weit fasst, als «écritures migrantes» bezeichnet werden. Der Nexus Essen – Identität – Exilerfahrung ist, insbesondere für die Literatur der Romania, noch wenig erforscht; zu den vorzustellenden Autoren liegt noch kaum Sekundärliteratur vor.¹⁷ Die folgende Untersuchung wird besonderes Augenmerk auf die identitätsstiftenden Leistungen des Essens sowie auf das Verhältnis zwischen der «Sprache» des Essens und der artikulierten Sprache legen.

2. Das Rätsel der Rigatoni: kriminalistische Spurensuche nach einer verlorenen Heimat (Tonino Benacquista)

Tonino Benacquista wurde 1961 als Kind italienischer Einwanderer in der Pariser Banlieue Choisy-le-Roi geboren.¹⁸ Er hat, immer in französischer Sprache, mehrere Romane publiziert: *La commedia des ratés* (Gallimard 1991) ist sein dritter Kriminalroman.¹⁹ Protagonist ist der dreißigjährige Antonio Polsinelli, der wie der Autor als Kind italienischer Emigranten in Paris lebt und der alles, was mit seiner Herkunft zu tun hat, ablehnt: die Banlieue, den Dialekt der Eltern, den Jugendfreund Dario Trengoni, der einem idealisierten Italienbild nachhängt und aus sich die «Karikatur von einem Itaker» gemacht hat.²⁰ Als dieser Dario plötzlich ermordet wird, gerät Antonio in die Rolle des unfreiwilligen Ermittlers. Dario hat offenbar kurz vor seinem Tod Pasta gegessen – in einer jeden Italiener schockierenden Kombination mit Mais und Löwenzahn. So entsetzt wie die Mutter des verstorbenen Dario ist übrigens auch Antonios Vater, als er von der Sache erfährt. Nach einem kräftigen Schluck aus der Grappaflasche sagt er nur: «Rigatonis...». «Les rigatonis», erläutert der Protagonist, «sont des pâtes larges, trouées et striées afin de mieux s'impregner de sauce. Un calibre assez gros pour diviser une famille en deux, les pour et les contre, et chez nous, mon père à lui seul se chargeait du contre. [...] De là à leur imputer la mort de Dario, il abuse» (Benacquista 2006: 710f.). Um das Rätsel der Rigatoni zu lüften, begibt sich der Protagonist in das italienische Heimatdorf seiner Eltern, das er seit seiner Kindheit nicht mehr besucht hatte. Von dem Moment an, in dem er im Zug sitzt, beginnt für Antonio ein doppelter Erkenntnisprozess. Der eine verläuft über die Erinnerung: Während er Italien neu entdeckt, muss er unwillkürlich immer wieder an die Kriegserzählungen seines Vaters denken, der während des zweiten Weltkriegs als Soldat nach Albanien geschickt worden war. Antonios Erzählstimme wird nun des öfteren durch das Aufblitzen solcher Erinnerungsfragmente, in denen der Vater unmittelbar zu Wort kommt, unterbrochen.

Dieser erzählt eine Geschichte von Hunger, Freundschaft und Verrat; sie gibt Antonio letztlich den Schlüssel zu dem Mordfall, den aufzudecken er im Begriff ist.

Der andere Erkenntnisprozess verläuft über die sinnliche Wahrnehmung: über eine Fülle visueller, akustischer, taktiler und gustativer Eindrücke. Insbesondere durch das Essen – die einfache, aber charmante Küche seiner Zimmervermieterin – entdeckt Antonio, dass ihm Italien doch nicht so fremd ist. Dabei lernt er allerdings nicht nur ein Rezept für penne all'arrabbiata; er wird auch mit einer Reihe gefährlicher Enthüllungen konfrontiert. Als ein Dorfbewohner namens Mangini ihn zum Mittagessen einlädt, kommt es zum finalen showdown. In der Wohnung seines Gastgebers macht Antonio eine Reihe unliebsamer Entdeckungen. Dazu gehört die in einer Truhe verborgene Faschistenuniform, aber auch ein seltsamer Geruch, der die Wohnung durchströmt:

«De la bouffe? Une odeur de grillon? J'aurais pu tout imaginer sauf ça, de la vapeur de foin séché, le remugle d'un herbier jamais ouvert, des émanations de braises et de cendres, tout sauf quelque chose qui cuit en vue d'être goûté. C'est bien le contraire de chez Bianca, où le moindre fumet me donne envie d'une orgie romaine. Pourtant je ne me sens pas vraiment rebuté par ce qui mijote. Curieux, tout au plus.» (Benacquista 2006: 853).

Wieder einmal schießen Antonio Fragmente aus den Kriegserzählungen des Vaters durch den Kopf.

Dieser war 1939 gemeinsam mit einem Freund, dem «Compare», eingezogen worden. Später werden beide nach Albanien gesandt und fernab vom Kriegsgeschehen mit sinnlosen Bewachungsaufgaben betraut (Benacquista 2006: 773). Im November '43 schlägt die Situation um: Die Soldaten werden ausgemustert und ihrem Schicksal überlassen (Benacquista 2006: 781).²¹ Sie fühlen sich verraten: «C'est triste à dire, mais on s'est senti comme des orphelins. Je vois pas d'autre mot. L'État italien s'était retiré de toute cette histoire et nous laissait là. [...] On était libres, démobilisés, et a partir de là, ça a été encore pire qu'avant» (ebd.) Von nun an gilt es, das nackte Überleben zu sichern: Das heißt vor allem, den Faschisten, die den Kampf fortführen, aus dem Weg zu gehen, und den Hunger zu stillen. Während Antonio diesen Erzählungen nachhängt, trägt Mangini das Gericht auf, auf das er sichtlich stolz ist – während seinem Gast allein vom Geruch übel wird:

«Je ravale un instant mon dégoût pour regarder dans l'assiette qu'il me sert. Un magma blanchâtre sans sauce, pas même une

goutte d'huile, des petits filaments verts, épars, des feuilles bouillies, et une sorte d'émulsion jaune qui n'égaye rien. Aucune esthétique, sûrement aucun goût.» (Benacquista 2006: 858)

Während sein Körper längst die Gefahr erkannt hat, die von diesem Essen ausgeht, braucht Antonios Kopf noch eine Weile: («Et c'est seulement maintenant que l'essentiel m'apparaît», (Benacquista 2006: 859): «En y regardant à nouveau, je retrouve tout, les grains de maïs, les pissenlits, le parfum âpre de la menthe...» (ebd.). Mario Mangini also ist es gewesen, der Darios Henkersmahlzeit gekocht hat; er ist Darios Mörder. Offenbar hat er auch dem Protagonisten, der jetzt definitiv zuviel weiß, ein solches Essen zugebracht...

Antonio erinnert sich abermals. In den Erzählungen des Vaters war der Kampf um Nahrungsmittel ein Abenteuer, in dem er, der Vater, die Rolle des Eroberers spielte, während der weniger mutige Compare sich aufs Kochen spezialisiert und dabei absonderliche Kriegsrezepte kreiert hatte:

«Il était capable de nous fabriquer des gamelles de saloperies trouvées partout autour de nous [...] Avec ces croûtes, ces pissenlits, ces bouts de choses, il arrivait à nous faire manger, fallait pas demander quoi, mais l'important c'était qu'il y arrive, si bien qu'à un moment, le groupe de cinq qu'on était, on a fini par penser qu'il était le plus fameux cuisinier du monde. On a jamais vomi une seule fois, tu penses ...» (Benacquista 2006: 864)

Der Höhepunkt dieser Abenteuer war Weihnachten 1944 gewesen, als es dem Vater gelang, den Faschisten acht Kilo Pasta zu stehlen:

«Le Compare nous avait promis de ne pas les gâcher, ces pâtes, et que pour un jour de fête il ferait le mieux possible [...]. Et il nous a inventé cette recette sur place. Du maïs volé dans une grange, de la menthe, et des pissenlits. Le vrai bonheur, c'était d'avoir du rouge, de la tomate, mais ça, même Dieu il aurait pas pu nous en trouver [...] alors le Compare nous a inventé les rigatonis à l'albanaise...» (Benacquista 2006: 866).

Diese «Rigatoni auf albanische Art» symbolisieren eine neue, auf Solidarität gegründete Überlebensgemeinschaft – und zugleich den Versuch, die nationale Zugehörigkeit mit prekären Mitteln wiederherzustellen, wie die Farbsymbolik sehr deutlich zeigt:²² Um die Farben Italiens aufzurufen, fehlt das Rot der Tomaten. Was aber damals für den Vater ein Weihnachtswunder war, wird für Antonio zum Albtraum. Mangini, der Mörder, ist also Vaters Freund aus

Kriegszeiten – der Freund, der diesen zuletzt an die Faschisten ausgeliefert hatte.²³ Wie es sich für einen Kriminalroman gehört, kann Antonio dem mörderischen Rigatoni-Koch freilich noch entkommen. Wieder in Paris, geht er erst einmal einen vorzüglichen Couscous essen, um sich fern zu fühlen (Benacquista 2006: 877). So ist er am Ende des Romans zwar nicht geradezu zu einer «italienischen» Identität gelangt – aber doch zu einer Identifikation mit dem Herkunftsland.²⁴ Dies zeigt der abschließende Dialog, in dem der Protagonist einer Zufallsbekanntschaft die Geheimnisse der Pasta erläutert:

«C'est parce que la vie elle-même est si diverse et si compliquée qu'il y a autant de formes de pâtes. Chacune d'elles renvoie à un concept. Chacune va raconter une histoire. Manger un plat de spaghettis, c'est comme imaginer le désarroi d'un être plongé dans un labyrinthe, dans une entropie inextricable de sens, dans un sac de nœuds. [...] Vraiment? Et le tortellini, ça peut rappeler quoi? L'anneau, la bague?»

«– Pourquoi pas le cercle, tout simplement. L'histoire sans fin. La boucle. Partir. Pour retourner forcément là d'où l'on vient.»
(Benacquista 2006: 887f.)

Dorthin zurückzukehren, von wo man ausgegangen ist – ob dieses «Wo» nun Italien, Frankreich oder ein dritter Raum dazwischen ist, bleibt freilich offen. Das Essen aber erhält bei diesem Verortungsversuch die Bedeutung eines vorsprachlichen Zeichensystems, das an die Stelle artikulierter Sprache tritt. Antonio hatte sich zu Beginn des Romans definiert als jemand, der den Bezug zur Sprache seines Herkunftslandes verloren hat. Über artikulierte Sprache wird er sich also nicht mit dem Vater oder dem Vater-Land identifizieren können – dies gelingt ihm erst durch das Zusammenspiel von körperlicher – geschmacklicher – Wahrnehmung und Erinnerung. Erinnerung wird, wie gezeigt, die Stimme des Vaters, welche die Geschichte einer verlorenen, mühsam neu angeeigneten und dann verratenen kulturellen Identität erzählt. Als die italienischen Soldaten in Albanien ihrem Schicksal überlassen werden, fühlt sich der Vater wie ein Staatenloser. Freilich ist der Hunger der ausgemusterten Soldaten eine Konsequenz der Kriegssituation; zugleich indiziert er metaphorisch ihren nationalen Identitätsverlust. Denn um zu überleben, müssen sie sich an neue Speisen gewöhnen und dabei nicht selten eine Ekelschwelle überwinden. In diesem Kontext erscheinen folglich die «rigatonis à l'albanaise» als Symbol einer neuen Überlebensgemeinschaft, und zugleich als ein defizitäres Zeichen der nationalen Zugehörigkeit: Das Essen erweist sich somit als ein eminent «kulturschöpferischer Akt». Dass die positive Bedeutung dieses

Essenszeichens auch pervertiert werden kann, zeigt sich durch den Verrat des Compare, der nach dem Krieg in einer eigentümlichen Affektverkehrung an seinen «rigatonis à l'albanaise» festhält,²⁵ während für den Vater die Rigatoni zum Inbegriff alles Schlechten werden. Raffiniert ist nun die Art und Weise, in der Benacquista das allmähliche Auftauchen dieser Geschichte aus der Vergangenheit so gestaltet, dass sie, parallel zu unterschiedlichen geschmacklichen Erlebnissen des Protagonisten, am Ende eine negative Epiphanie-Erfahrung auslöst. In dem Augenblick heftigsten Ekels vor dem abstoßenden Pasta-Gericht erkennt der Protagonist, zunächst nur instinktiv, den Mörder; in diesem Moment vollzieht er aber auch die traumatischen Erfahrungen des Vaters gleichsam körperlich nach. Diese Identifikation ermöglicht dann auch eine unausgesprochene Erkenntnis der eigenen Entwurzelung, was wiederum die Basis für die letztliche Wiederannäherung an die italienische Herkunft darstellt. Die Rigatoni setzen also einen Prozeß der intuitiven (Selbst-)Erkenntnis und unwillkürlichen Erinnerung in Gang: Eine pervertierte Version der Proustschen Madeleine-Erfahrung.

In Benacquistas Roman spielt das Essen folglich eine doppelte Rolle. Zum einen dient es der Auflösung des Mordfalls: Dass der ermittelnde Detektiv wesentliche Informationen beim Essen in Gaststätten und Bars sammelt, und dass die Nahrungsaufnahme mehr oder weniger implizit mit dem Prozess der detektivischen Datenermittlung und -verarbeitung gleichgesetzt wird, ist seit Simenons Maigret-Krimis ein fester Topos des Genres. Das Besondere an diesem Buch ist allerdings, dass hier auch ein spezielles Gericht das wesentliche Indiz für die Identifikation des Mörders liefert. Zweitens fungiert das Essen in einem Prozess der individuellen Identitätsfindung als Schlüsselement. Wie gezeigt, sind kriminalistische Spurensuche und individuelle Selbstsuche als parallel zueinander verlaufende und eng miteinander verwobene Prozesse gestaltet: Als Prozesse, in denen ein Zusammenspiel von Erinnerung und Geschmackserlebnissen letztlich zu einer entscheidenden Erkenntnis verhilft. Die von Benacquista eingesetzten Essens-«Zeichen» gehören aber zwei Kategorien an: einmal wird die Pasta (und an einer Stelle auch der espresso) als Symbol für «italianità», und damit als kulturspezifisches Zeichen eingesetzt; zum anderen dienen archetypische Symbole oder Metaphern dazu, allgemeinmenschliche Erfahrungen darzustellen. So erscheint der Hunger in der Erzählung des Vaters als eine Metapher für Exil und Identitätsverlust; Italien wird implizit die archetypische Rolle der «bösen Mutter», die den Kindern das Essen verweigert, zugeschrieben. Dem Sohn aus der zweiten Generation aber zeigt die Heimat, die seinen Eltern eine Stiefmutter war, durch die Pasta ihre mütterlichen Seiten: Louise DeSalvos 2005 erschienene autobiographische Familienchronik *Crazy in the Kitchen* wird diese Befunde nun bestätigen und erweitern.

3. Das Stiefmutter-Syndrom der Emigranten und seine kulinarische Kompensation (Louise DeSalvo)

Louise DeSalvo, die in den 50er Jahren in New Jersey als Italo-Amerikanerin der dritten Generation aufgewachsen ist, hat am Hunter College (New York) Englische Literatur gelehrt und 2002 eine Sammlung von Erzählungen italo-amerikanischer Frauen zum Thema Esskultur herausgegeben.²⁶ Interessant ist dieses Buch vor allem deshalb, weil es ein Dilemma vor Augen führt, das den Umgang mit nationalen Stereotypen im allgemeinen prägt: Obwohl die Angehörigen einer Nation sowohl negative als auch positive Stereotypen, die andere ihnen zuschreiben, in der Regel vehement zurückweisen, können sie im Versuch einer Selbstdefinition oft nicht umhin, selbst auf diese Bilder zurückzugreifen. So formulieren DeSalvo und ihre Mitherausgeberin Edvige Giunta im Vorwort sehr kämpferisch das Ziel, jegliche nostalgische Lobeshymne auf die Kultur des Mutterlandes zu vermeiden und endlich von «those all-too-familiar spaghetti and pizza plots» wegzukommen (DeSalvo/ Giunta 2002: 2). Damit nicht genug: Es gehe darum, gegen eine «misrepresentation» anzukämpfen, welche die italo-amerikanische Kultur zu einem Konsumobjekt herabgewürdigt habe, und eine «cultural legitimacy and dignity» zu erkämpfen, die «equivalent to that accorded to women of other displaced and oppressed people» sein solle (DeSalvo/Giunta 2002: 12).²⁷ Zugleich wird jedoch im selben Vorwort die gemeinsame Arbeit an der Konzeption des Buches, zwischen einem Teller Pasta und selbstgebackenen «*biscotti*», sehr genüsslich beschrieben – ganz zu schweigen von den kulinarischen Metaphern, die etwa das langsame Wachsen des Buchs mit dem Aufgehen eines Pizzateigs gleichsetzen, usw. Eine Beiträgerin des Buchs, Nancy Savoca, formuliert das Problem ganz unverblümt:

«How can we talk about our obsession with food and avoid the old standby of «Food equals love,» the clichés of «*Mangia, mangia,*» Mamma stirring the gravy and the famiglia gathered round the table, yelling, laughing, eating – clichés that, let's face it, hold some element of truth but reveal little more than what we already know?» (Savoca 2002: 216).

Tatsächlich zeugt auch DeSalvos Familienchronik *Crazy in the Kitchen. Foods, Feuds, and Forgiveness in an Italian American Family* von diesem Dilemma. Die Autorin erzählt hier die Geschichte ihrer Großeltern, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts aus Süditalien in die USA auswanderten, um dem Hunger zu entkommen; sie analysiert die Situation der Eltern, die exemplarisch ist für die Italo-Amerikaner der zweiten Generation, die um Integration

kämpfen und dabei nicht selten ihre italienischen Wurzeln verleugnen, und sie zeigt, auf welche Weise der dritten Generation ein selbstbewusstes Wieder-Anknüpfen an die verlorenen Wurzeln gelingen kann. Der Titel des Buchs ist programmatisch, denn die Generationenkonflikte werden in der Küche ausgetragen. Die im Haushalt lebende «nonna» ist nur die Stiefmutter von Louises Mutter; die beiden Frauen hassen einander; jede führt ihr eigenes kulinarisches Regime. Während die Mutter, die aufgrund ihrer Abstammung und ihrer schwierigen Kindheit an Depressionen und Minderwertigkeitskomplexen leidet, die Familie vorzugsweise mit amerikanischen Fertiggerichten ernährt,²⁸ hält die Großmutter an den kulinarischen Traditionen ihrer Heimat fest: Sie backt ihr eigenes Brot und kocht Pasta, die die Protagonistin dem stets angebrannten Essen der Mutter begreiflicherweise vorzieht. So ist es nur verständlich, dass die Erzählerin als Erwachsene eine obsessive Leidenschaft für das Kochen entwickelt und ihre Italien-Urlaube mit dem Verkosten regionaler Spezialitäten verbringt. Wie Benacquista benutzt auch DeSalvo den Archetypus der Nahrung verweigernden Mutter bzw. Stiefmutter, um das problematische Verhältnis zum Mutterland Italien zu untersuchen: DeSalvos Emigrantenfamilie wird in der Heimat stiefmütterlich behandelt, findet jedoch in Amerika – wie die dürftige Küche der Mutter deutlich vorführt – eine vorerst recht prekäre Ersatzmutter. Erst der Erzählerin aus der dritten Generation, die sich durch ihre Karriere einen privilegierten Platz in der Gesellschaft erobert, kann eine selbstbewusste Identifikation mit ihrer Herkunft gelingen. Indem sie sich dabei nicht nur als Pasta-Konsumentin, sondern auch als Pasta-Produzentin darstellt, geht sie noch einen Schritt weiter als Benacquistas Protagonist. Ihre kreative, internationale Küche symbolisiert allerdings weniger ein Wieder-Anknüpfen an die italienischen Wurzeln als vielmehr eine souveräne Neudefinition der eigenen Identität: Durch die Sprache des Essens entwirft DeSalvo das Selbstbild einer sozial erfolgreichen Kosmopolitin.²⁹

All dies mag klischeehaft wirken. In der Tat bedient sich DeSalvo einer klischeehaften Zuspitzung – doch sie tut es nicht zuletzt, um anhand der Geschichte ihrer eigenen Familie den Werdegang unzähliger Migranten beispielhaft darzustellen.³⁰ Auch sucht sie der Stereotypisierung durch verschiedene Mittel entgegenzusteuern. Manchmal tut sie dies, indem sie ein vom Leser womöglich erwartetes Klischeebild explizit negiert oder relativiert.³¹ Oder durch eine vielschichtige Personendarstellung: So gewinnt die Figur der Mutter, die im ersten Teil des Buchs als ausgesprochene Rabenmutter dargestellt wird, im zweiten Teil mildere Züge. Insbesondere aber begegnet sie dem Problem des Klischees durch eine hohe Selbstreflexivität. So zeichnet sie zwar ein ausgesprochen utopisches Bild ihrer touristischen Begegnungen mit der italienischen Esskultur; andererseits kontrastiert sie dieses jedoch wiederholt mit dem Bild jener Heimat, in der ihre Großeltern mit dem täglichen Hunger

zu kämpfen hatten. Mehr noch: sie macht sich beständig bewusst, dass ihre eigene Koch-Obsession dem irrationalen Impuls entspringt, die Entbehrungen und die Entwurzelung ihrer Großeltern und Eltern zu kompensieren:³²

«I didn't know any of these things about my people. Nor did my mother, my father. But perhaps we knew them in our bodies. Perhaps my mother relived the life of her ancestors in the way she treated food. Perhaps my father's rage began there. Perhaps this is why I hoard food, treat it as if it's sacred, bless it, revere it, let it nourish me, let it excite me, calm me, placate me, spend as much time with it as I can. Perhaps I do this because my people could not.» (DeSalvo 2005: 137).

Freilich: diese Reflexion ist wiederum ambivalent. Denn einerseits sucht DeSalvo nach einer rationalen Erklärung für ihren (wie sie mehrfach betont) obsessiven Essenskult. Andererseits aber wirkt die These, dass sich der Hunger der Vorfahren unbewusst und gleichsam physiologisch auf die Folgegenerationen übertragen habe, beinahe wie ein essentialistisches Argument. Wenn sich die Frustration des Hungers physisch vererben lässt, dann vielleicht auch die Vorliebe für Pasta oder eine besondere kulinarische Kreativität?

4. Geteilter Gaumen, gespaltene Zunge: Zwischen Authentizität und sprachlicher Konstruktion (Carmine Abate)

Komplexer als bei Tonino Benacquista und Louise DeSalvo gestaltet sich die kulturelle Entwurzelung bei dem 1954 geborenen Carmine Abate. Abate ist ein «arbëreshë», ein Angehöriger der albanischstämmigen Minderheit in Kalabrien, trotz seiner italienischen Sozialisierung empfindet er das «Arbëresh» als seine Muttersprache.³³ Nach seinem Studium ist er nach Deutschland emigriert, wo er Kinder italienischer Emigranten unterrichtet hat, heute lebt er im Trentino.³⁴ Das sprachliche und kulturelle Grenzgängertum macht das Thema seiner Erzählungen und Romane aus. In der programmatischen Erzählung «Il cuoco d'Arbëria» (1996) erhebt Abate einen Koch zur Figur eines Vermittlers zwischen den Kulturen.³⁵ Der Ich-Erzähler begegnet dem Koch in drei Schwelensituationen, von denen jede einer Etappe seines Migrantenschicksals entspricht: die glückliche Kindheit in dem arbëreshe-Dorf in Kalabrien, vor der Emigration, die erst den Vater und dann ihn nach Deutschland führen wird – die Zeit in Deutschland – die Rückkehr in eine veränderte Heimat.

Obwohl weder Lügner noch Dieb, hat der Koch mit dem Gott Hermes einiges gemein: Er ist nicht nur ein Geschichtenerzähler, der den «arbëreshe», für die er Festbankette mit traditioneller Küche organisiert, die Geschichte

ihrer Herkunft vermittelt, sondern auch ein Grenzgänger, der es versteht, sich veränderten Bedingungen rasch anzupassen. Dies zeigt sich an seiner Küche:

«In realtà erano sì pietanze diffuse nei paesi arbëreshë, ma avevano subito delle contaminazioni da parte della cucina meridionale [...] Ma per il cuoco d'Arbëria queste puntualizzazioni erano superflue. La sua cucina era arbëreshë perché lui era arbëresh, chiamava le pietanze con nomi arbëreshë, organizzava i banchetti in paesi arbëreshë, per sposalizi arbëreshë [...]» (Abate 2002: 248)

Bei Benacquista und DeSalvo erschien das Essen als ein unmittelbar zugängliches Zeichensystem, das die Einschränkungen der konventionellen Sprache zu überwinden und die Identifikation mit einer verlorenen oder verdrängten Herkunft zu befördern vermochte. Diese kommunikative und identifikatorische Funktion hat es zweifellos auch bei Abate. Zugleich wird hier aber ausdrücklich klargemacht, dass der ethnische Charakter dieser Speisen, der ihre identifikatorische Bedeutung ausmacht, sich einer sprachlichen Konstruktion verdankt.³⁶ Die Gerichte müssen erst einmal sprachlich als arbëreshë definiert werden, bevor sie dann auch unbewusst und non-verbal als solche wahrgenommen werden können.

Als der inzwischen erwachsene Ich-Erzähler den Koch unverhofft in Deutschland wiedertrifft, wohin beide emigriert sind, hat dessen Küche eine weitere Kontamination erfahren: Nicht nur gilt seine Küche hier, in Deutschland, als typisch kalabresisch, er musste auch Konzessionen an den deutschen Gaumen machen³⁷ – und sich selbst anpassen:

«Ora è tutto bastardito, i sapori non sono più quelli di una volta, e, se lo sono, noi non siamo più quelli di una volta, il nostro palato sa solo sognare. Comunque io, per me, mi sono adeguato. Tanto per dire: mangio anche Würstel con peperoncino, sono diventato patataro più dei tedeschi, Kartoffelfresser, come dicono loro, patate cotte, ma condite a modo nostro, con aceto, olio, peperoncino tritato, e bevo birra a volontà. Ma questo non significa intescarsi, significa essere un uomo con un palato diviso, o forse con due palati, insomma non so nemmeno io come esprimermi.» (Abate 2002: 250)

«Das Essen schmeckt nicht mehr so wie früher», muss der «cuoco d'Arbëria» eingestehen, wobei unentscheidbar bleibt, ob dies nur daran liegt, dass die heimatlichen Gerichte eine objektive Veränderung erfahren haben, oder auch

darán, dass die Essenden in der Fremde anders geworden sind. Doch was der Gaumen schmeckt – die Veränderung – sucht die Sprache, die Rede des Kochs zumindest teilweise zu negieren: «Aber das bedeutet kein Verdeutschern». Die metasprachliche Reflexion – «ich weiß auch nicht, wie ich mich ausdrücken soll» – weist darauf hin, dass die kulinarischen Kompromisse des «cuoco d'Arbëria» zugleich die poetologische Situation des Schriftstellers Abate reflektieren, dessen Erzählsprache aus einer Kontamination des Italienischen mit Ausdrücken aus dem Deutschen, dem Kalabresischen und dem arbëreshë resultiert.³⁸ Dieses Sprachengemisch – kein *melting pot*, sondern ein *salad bowl*³⁹ – wird in der Rede des Kochs gleichzeitig kommentiert und abgebildet: durch Neologismen wie «intedescarsi» oder «patataro», durch das deutsche Einsprengsel «Kartoffelfresser», und in der Folge durch die in arbëreshë wiedergegebenen Namen der Gerichte. Trotz seines «gespaltenen» Gaumens gelingt es dem «cuoco d'Arbëria» gerade durch seine Speisen, sich die ferne Heimat in der Fremde neu zu erschaffen. Das Kochen wird so zur Metapher für jene unvermeidlich künstliche, kontaminierte Rekonstruktion von Heimat, die auch beim Schreiben am Werk ist.

Dreißig Jahre später trifft der Erzähler den Koch in Kalabrien wieder: Er ist zurückgekehrt, um hier sein Alter zu verbringen. Das Hochzeitsessen, auf dem sie sich zufällig wiedertreffen, steht in scharfem Kontrast zu jenem Festbankett, auf dem der Koch als beinahe mythischer Geschichtenerzähler aufgetreten war. Jetzt steht das kosmopolitische Allerweltsmenü eines schicken italienischen Restaurants auf dem Speiseplan, mit «il cosidetto antipasto alla fantasia di mare», «risotto all'armonia di mare», «farfalle al salmone» (Abate 2002: 253). Der Koch aber, der von seinem Optimismus nichts verloren hat, verspricht dem Erzähler eine Pfefferschoten-Konserve, die so scharf ist, dass sie alle Keime der Sehnsucht – «i microbi della nostalgia» – verbrennt (Abate 2002: 253).

Die Kochkunst des «cuoco d'Arbëria» erweist sich so als Metapher eines Lebens- und Schreibstils, der sich Veränderungen anpasst, die Zutaten heterogener Sprachen und Kulturen in sich aufnimmt und der Versuchung einer nostalgischen Fiktion vom verlorenen Ursprung zu widerstehen weiß. Dieser Stil erscheint als ein potenzielles Modell für den Ich-Erzähler, der sich dennoch nicht ganz von seiner tendenziellen Nostalgie zu lösen vermag. Dieses Schwanken zwischen einer heimatverbunden-konservativen und einer kosmopolitisch-kompromissbereiten Haltung wird auch in Abates Roman *Tra due mari* wiederholt durch das Essensmotiv vorgeführt. Dort zeigt sich – ähnlich wie in DeSalvos Buch –, dass die Suche nach kultureller Verortung offenbar nie gänzlich auf essentialistische Stereotypen verzichten kann. Für den Protagonisten Florian, einen Jungen mit italienischer Mutter und deutschem Vater, symbolisieren die beiden Großväter nicht nur zwei gegensätzliche

Lebensstile (Verwurzelung in der Familie, in der Heimat und ihren Traditionen einerseits; emotionale Unbeständigkeit, Egozentrik und Kosmopolitismus andererseits), sondern auch den emotional heißen Süden und den rational unterkühlten Norden. Es versteht sich von selbst, dass der südländische Großvater (mitsamt der Großmutter) zugleich als Ernährerfigur auftritt, während sich sein nördliches Pendant einem ihm zu Ehren zubereiteten Familienessen entzieht und den Enkel allenfalls zum Chinesen einlädt. Wenden wir uns nun aber unserem letzten Beispiel zu.

5. Hunger nach Identität (Helena Janeczek)

Helena Janeczek, Jahrgang 1964, ist die in Deutschland aufgewachsene Tochter polnischer Juden; ein Teil ihrer Familie ist in Auschwitz ums Leben gekommen. Seit 1983 lebt sie in ihrer Wahlheimat Italien; 1989 hat sie in deutscher Sprache bei Suhrkamp den Gedichtband *Ins Freie* veröffentlicht. 1997 und 2002 erschienen bei Mondadori die in italienischer Sprache geschriebenen Werke *Lezioni di tenebra* und *Cibo*, die ich aufgrund ihrer paratextuellen und intratextuellen Merkmale als Autofiktionen definieren möchte. Für die Rezeptionssituation bedeutet dies, dass dem Leser die Identifikation von Erzählerin und Autorin nahegelegt wird.⁴⁰ Wie bei Benacquista und DeSalvo geht es in beiden Büchern um die Identitätssuche der Protagonistin, in der Familienerinnerungen und das Verhältnis der jungen Frau zum Essen eine wichtige Rolle spielen. *Lezioni di tenebra* ist Janeczeks Auseinandersetzung mit dem schweren Erbe ihrer Mutter, die das Konzentrationslager überlebt hat und auch heute unter dem Zwang steht, jedes auf der Straße liegende Stück Brot aufheben zu müssen – obwohl sie keineswegs eine exzessive Esserin ist (Janeczek 2011: 13). Die Erzählerin fragt sich, ob der permanente Hunger, der sie selbst plagt und ihr nicht-enden-wollende Fastenkuren auferlegt, nicht die Folge einer rätselhaften Übertragung sei (Janeczek 2011: 14 f.).

In *Cibo* wird dieser unstillbare Hunger zu einer Chiffre für die Entwurzelung der Protagonistin. Im Vordergrund stehen aber zunächst andere Figuren, von denen jede ein schwieriges oder besonderes Verhältnis zum Essen hat. So wie die aus politischen Gründen aus Prag nach München emigrierte Ruzena Perl, die ihre verlorene Heimat durch ein mythisierendes Erzählen wiederaufleben lässt. Erst, als ihr der Fall des eisernen Vorhangs wieder den Besuch einer Stadt ermöglicht, die sich inzwischen radikal verändert hat, wird sie mit dem definitiven Verlust ihrer Vergangenheit konfrontiert. Jetzt kann sie ihr Exil nur noch durch maßloses Essen bewältigen: durch eine gestörte Form der Trauer, die von den Freud-Schülern Maria Torok und Nicolas Abraham als Inkorporation definiert wurde. So werden die sublimierenden Mythen durch eine kranke Sprache des Essens Lügen gestraft.⁴¹

Die Neapolitanerin Teresa Aiace dagegen bewältigt ihr Mailänder Exil durch das Kochen. Eigentlich fühlt sie sich in Mailand, nach eigenem Bekunden, zu Hause; nur in der Küche hält sie sich an die Originalrezepte der neapolitanischen Tradition, die freilich – davon ist sie überzeugt – nie so gelingen können wie in der Heimat, wo die Rohstoffe den Gerichten einen um vieles besseren Geschmack verleihen (Janeczek 2002: 172 f.). Dabei will Teresa nicht wahrhaben, dass es Büffelmozzarella inzwischen längst auch in Mailand zu kaufen gibt (Janeczek 2002: 179); ebenso fällt es ihr, als sie nach vielen Jahren für eine Urlaubsreise nach Neapel zurückkehrt, schwer einzugehen, dass die Pizza, die sie dort isst, scheußlich schmeckt (Janeczek 2002: 176). Es ist die Sehnsucht nach dem Verlorenen, die Neapel für Teresa zu einem Schlaraffenland und aus ihr eine hervorragende Köchin gemacht hat: «È la sua memoria» – reflektiert die Erzählerin – «a distillare i sapori e a nobilitarli, perché avrà bisogno anche lei di uno straccio di ricordo salvato da tanti anni, e quindi va a finire che sotto al caos invivibile c'è la cuccagna.» (Janeczek 2002: 174).

Für die Protagonistin selbst gestaltet sich die über das Essen vermittelte Identitätsfindung weitaus schwieriger. Geliebte Kindheitsspeisen entstammen meist dem Kontext des deutschen Schulalltags oder der in Norditalien verbrachten Ferien. Jüdisch-polnische Essgewohnheiten werden viel seltener erwähnt, und fast immer in einem Kontext, der ihnen den Beigeschmack des Un-Möglichen verleiht. So erinnert sich die Erzählerin daran, dass sie und ihr Vater ihr Frühstücksbrot früher manchmal mit Knoblauch würzten – eine Gewohnheit, die sie in Deutschland, wo man die eingewanderten Türken als «Knoblauchfresser» beschimpfte, schließlich aufgaben. Auch den Vater hatte man in seiner Jugend in Polen wohl als Knoblauchfresser stigmatisiert, ein Negativklichee, das auch die Norditaliener auf die Einwanderer aus dem Süden applizierten – was zumindest im Fall der Piemontesen seltsam erscheint, da doch die *bagna cauda*, eine Soße mit rohem Knoblauch, ein hochgeschätzter Bestandteil der piemontesischen Küche ist (Janeczek 2002: 24).⁴² Offenbar stinkt der Atem nur, wenn er aus dem Mund eines Eindringlings kommt, reflektiert die Erzählerin ironisch (ebd.). An einer anderen Stelle erwähnt sie die Begeisterung ihrer Eltern, als sie die italienischen Kürbisravioli entdecken, die sie so sehr an die süßen Teigtaschen ihrer polnischen Jugend erinnern, dass sie anstelle des Parmesans Zucker darauf streuen (Janeczek 2002: 78). Dass auch ihr eigener Gaumen weder ein «deutscher» noch ein «italienischer» ist, wird auf kurze, aber unmissverständliche Weise thematisiert. «Solo perché non ero italiana potevo preferire pane burro e zucchero a pane burro e marmellata», heißt es einmal (Janeczek 2002: 90). Und ein andermal erinnert sie sich amüsiert an die unverständliche Begeisterung ihrer deutschen Schulkameradinnen für Milchreis (Janeczek 2002: 54). In ihrer Verachtung für solche

und ähnliche Säuglingsnahrung lässt sie sich gar zu einem vehement antideutschen Ausfall hinreißen, der die Vorliebe für Blutwurst einerseits und Sahnetorte andererseits auf den zugleich «brutalen» und «verkitschten» deutschen Nationalcharakter zurückführt.⁴³

Der Geschmack enthüllt sich hier als ein Medium, das die Ortlosigkeit der Protagonistin zum Ausdruck bringt. Unfähig, sich auf eigene Kochtraditionen oder eine eigene Sprache zu berufen – polnisch hat sie nie gelernt, jiddisch versteht sie kaum⁴⁴ –, sucht sie sich fremde Sprachen und Rezepte anzueignen.⁴⁵ So unternimmt sie, die ihre Kochkunst als «elementar und entwurzelt» bezeichnet, den «verzweifelten Versuch», die Tomatensoße ihrer Schwiegermutter nachzukochen, deren Rezept sie gegen die Einmischungen ihrer Mutter verteidigen muss: «La panna no, la panna mettila nelle tue zuppe polacche!»⁴⁶ Erst nach dem Tod des Vaters nähert sie sich ihren polnisch-jüdischen Wurzeln. Erst jetzt lernt sie all die Totenbräuche kennen, von denen sie kaum etwas wusste; erst jetzt ist sie bereit, den gesalzenen Hering, den sie bisher immer zurückgewiesen hatte, zu probieren. Und so teilt sich ihr eine Bedeutung mit, die zutiefst mit der schmerzvollen Geschichte des jüdischen Volkes zusammenhängt:

«Perché tra tutte le cose che potevano mangiare allora, quando erano ancora in Russia, Ucraina e Polonia e applicavano a crauti, barbabietola, orzo e patate le leggi mediterranee della kashrut, l'aringa, per quanto non di loro esclusiva e non di loro invenzione, la matjes olandese sotto sale, ancora meglio se messa sotto sale da poco, cioè novella, era unica: in mezzo a cibi scialbi, pastosi e dolci che avevano il sapore di terra d'altri, l'aringa, salata e fresca, sapeva di mare.» (Janeczek 2002: 230).

Im 17. Gesang des *Paradiso* begegnet der Protagonist der *Divina Commedia* seinem Ahn Cacciaguida, der ihn mit den Worten «Tu proverai sì come sa di sale / lo pane altrui» auf sein späteres Exil vorbereitet. Janeczek dagegen assoziiert das Salz mit dem Meer, das im Gegensatz zur «terra d'altri» allen gehört und daher nach Freiheit und Heimat schmeckt.

6. Literatur und Kulturanthropologie

In den untersuchten literarischen Texten tritt das Essen als Motiv, als Metapher oder als Symbol auf. Alimentäre Vorlieben und Abneigungen, kulinarische Traditionen und Essverhalten bringen Exilerfahrungen, identitäre Verunsicherung, kulturelle Identifikation zum Ausdruck. Auf metapoetischer Ebene kann das Kochen überdies eine Technik der sprachlichen Hybridisierung

reflektieren, die eine Situation der kulturellen Hybridität veranschaulicht. Im Vergleich zu anthropologischen Essensstudien, die sich am Ende für *eine* These entscheiden müssen (Kultur als Gegebenheit oder als Konstrukt? Kulinarische Tradition oder kulinarischer Wandel?) liegt die Stärke der analysierten literarischen Texte darin, dass sie es vermögen, das Bedeutungspotenzial des Essens in seiner ganzen Komplexität und Widersprüchlichkeit zu entfalten. Ich möchte dies anhand von drei Punkten deutlich machen:

– *Nationalstolz und identitäre Verunsicherung*

Die vier untersuchten Autoren verstehen sich darauf, Pasta und andere kulinarische Genüsse unwiderstehlich zu zelebrieren. Zugleich erscheint jedoch mehrfach die Vorstellung, dass sich eine von den Eltern oder Großeltern erlittene Erfahrung des Hungers, bzw. die daraus resultierende psychologische Destabilisierung, auf die Folgegenerationen übertragen hat sowie der Gedanke, dass Exilerfahrungen ein obsessives Verhältnis zum Essen – Verklärung der eigenen Esskultur, Essstörungen – hervorbringen können. Dadurch decken sie den verborgenen Mechanismus auf, der chauvinistischen Stereotypen zugrunde liegt; sie führen vor, dass ein übertriebener kulinarischer Nationalstolz meist *gerade* aus Situationen der identitären Verunsicherung, des Ressentiments, des Hungers resultiert – dass die vorgebliche Überlegenheit einer nationalen Küche also die imaginäre Kompensation eines faktischen Mangels ist.

– *Essenzialismus und Konstruktivismus*

In den untersuchten Texten leistet das Essen vielfach das, was artikulierte Sprache nicht kann: Es erlaubt Louise DeSalvos «nonna», die kein Englisch spricht, mit der Enkelin zu kommunizieren, und Benacquistas Protagonisten, sich seiner Heimat anzunähern. Es erscheint so als ein «natürliches» Kommunikationssystem, dessen unmittelbar evidente Bedeutungen kulturelle Entfremdung leicht überwinden können. Andererseits werden Essgewohnheiten aber auch als Hindernisse der Völkerverständigung thematisiert. Die Relativität und Konstruiertheit des alimentären Zeichensystems zeigt sich, wenn dieselben Speisen – je nach kulturellem Kontext – als arbëreshë oder als typisch kalabresisch wahrgenommen werden; ebenso wird die Gewohnheit, Knoblauch zu essen, je nach Kontext Türken oder Südtalienern, in jedem Fall aber den «Fremden» zugeschrieben – auch dann, wenn die Einheimischen selbst Knoblauch essen. Anstelle der eingangs erwähnten, die gegenwärtige anthropologische Debatte prägenden Dichotomie scheint sich hier eine komplexe Komplementarität abzuzeichnen. Womöglich ist es so, dass die ethnische Authentizität einer Küche erst in einer Situation der kulturellen Kontamination bedeutsam erscheint; dass eine ethnische Küche erst außerhalb ihrer territorialen Grenzen zur ethnischen Küche wird, und erst in einer Situation der Sprachlosigkeit *unmittelbar* sprechen kann.

– *Essen als kulturspezifisches und als anthropologisches Symbol*

Die Komplementarität von «Konstruiertheit» und «Natürlichkeit» ergibt sich letztlich daraus, dass die Autoren das Essen in zwei Eigenschaften aufrufen: es kann einerseits etwas symbolisieren, das einer spezifischen Kultur angehört, andererseits allgemeinemenschliche Bedeutungen und Erfahrungen. So evoziert Benacquistas Protagonist die Tortellini zunächst als eine Synekdoche für Italianità, interpretiert sie dann aber als ein archetypisches Symbol für die existenzielle Erfahrung einer im Kreis verlaufenden Reise. Eingangs war die Rede davon, dass die gegenwärtige Essensforschung oft viel zu unreflektiert mit Termini wie «Metapher», «Symbol», «Figuration» etc. umgeht. Dies kann zu Feststellungen führen, die zwar nicht falsch, jedoch irritierend unspezifisch sind. Beispielsweise genügt es nicht, festzustellen, dass das Essen aufgrund seiner Flexibilität und Ubiquität ein ideales Kommunikationsmedium sei, das uns erlaubt, Angehörigen fremder Kulturen zu begegnen, auch ohne deren Sprache zu verstehen. Anne Murcott, die diese Feststellung trifft, nennt als Beispiel ein gemeinsames Essen, durch das die Eltern eines gemischten Paares einander näherkommen können (Murcott 1996: 69). Nun kann ein gemeinsames Essen zweifellos die Bereitschaft signalisieren, kulturelle Grenzen zu überschreiten. Ebenso kann es jedoch dazu dienen, solche Grenzen zu markieren.⁴⁷ Im ersten Fall fungieren die Speisen als archetypische Symbole; im zweiten Fall fungieren sie als Synekdochen für eine spezifische, national, regional oder religiös definierte Esskultur. Ein präzises Vokabular kann dabei helfen, solche Unterschiede bewusst zu machen; Literatur- und Sprachwissenschaft könnten hier ihre begrifflichen Kompetenzen zur Geltung bringen.

Diese Beobachtungen sollen die anthropologische oder ethnologische Essensforschung keineswegs diskreditieren. Im Gegenteil: Sie hat es mir erlaubt, meine Aufmerksamkeit für bestimmte hermeneutische Probleme zu schärfen. Sie hat mir insbesondere deutlich gemacht, dass die Sprache des Essens – ganz gleich, ob sie ihre Bedeutungen nun «natürlich» in sich trägt oder sprachlichen Zuschreibungen verdankt – höchst reale Probleme zum Ausdruck bringt und auch sehr reale Handlungen provoziert. Motiviert und diskutiert werden diese Probleme und Handlungen aber durch Sprache: Werbetexte, politische Äußerungen, ernährungswissenschaftliche Theorien, Kochbücher, literarische Werke. Für Literatur- und Kulturwissenschaft ergibt sich daraus eine zweifache Aufgabe. Zum einen gilt es, diese Texte in kulturwissenschaftlicher Breite zu erschließen – mit dem doppelten Ziel, einerseits eine stärkere Vernetzung von Fachwissenschaft und Landeskunde zu fördern und andererseits jene für unsere Studiengänge so zentrale «interkulturelle Kompetenz» zu lehren, für deren Vermittlung Themen wie Emigration oder Esskultur ganz besonders geeignet sind.⁴⁸ Zum anderen ist es wichtig, die spezifischen Kompetenzen der Literaturwissenschaft nicht aus den Augen zu verlieren. Die

literarischen Texte dürfen – will man ihrer Komplexität und ihrer ästhetischen Eigenheit gerecht werden – nicht nur als Dokumente benutzt werden. Allerdings sollte die Textarbeit generell von dem Bewusstsein ausgehen, dass alle Texte mit Stilmitteln arbeiten, mit rhetorischen Figuren, deren traditionelle Funktion das Überzeugen und möglicherweise auch Manipulieren des Rezipienten ist. Gerade auf dieser Basis beruht, wie gesagt, die ideologische Macht von sprachlich kondensierten Stereotypen oder von Symbolen. Nicht zuletzt, um die verborgenen Mechanismen diskursiver Manipulation aufzudecken, bedarf es einer Textwissenschaft – einer kulturwissenschaftlich-anthropologisch motivierten Literaturwissenschaft.

Abstract. Il presente contributo si pone tre obiettivi. Innanzitutto si propone il nesso tematico «cibo e identità nazionale» come oggetto di studi culturali e letterari presso le università e le scuole superiori. Il tema, infatti, offre un'importante chiave per analizzare l'attuale dibattito sulla cultura, imperniato sullo scottante problema della mediazione fra «Leitkultur» e tendenze transculturali. Mentre l'antropologia, l'etnologia, le scienze politiche e la psicologia si occupano già da tempo del nesso fra identità e alimentazione, la tematica ha avuto relativamente poco impatto sugli studi letterari, soprattutto nell'ambito della romanistica. Il secondo obiettivo della ricerca è perciò quello di mostrare in che modo gli studi letterari possano riallacciarsi a quanto è stato elaborato dalle discipline summenzionate, e a loro volta contribuire ad un'affinamento dello strumentario terminologico e ad una visione d'insieme più differenziata. In terzo luogo, il contributo presenta contenuti adatti all'insegnamento della storia culturale e letteraria: da una parte la storia dell'ascesa della pasta da cibo «povero» a piatto nazionale degli Italiani, che fornisce lo spunto per un'indagine sullo sviluppo dell'immagine della cultura italiana, dall'altra alcuni giovani autori che rappresentano, in maniera paradigmatica, una letteratura transnazionale e transculturale.

Anmerkungen

¹ Aufgrund seiner Verwandtschaft mit Giordanos Gemälde «Il gusto» wird dieses gewöhnlich als «Il mangiamaccheroni» bezeichnete Bild demselben Künstler zugeschrieben.

² Unter den vielen Kulturgeschichten zur italienischen Gastronomie empfiehlt sich die von John Dickie (2008), die zwar keinen akademischen Stil pflegt, aber eine große Menge an weiterführenden Sekundärquellen erschließt. Zur allmählichen Aufwertung von Pasta und Pizza vgl. Dickie 2008: 146–166, 183–195.

³ Heitmann 1996: 318 f.

⁴ La Cecla 1998: 29.

⁵ Dickie 2008: 186 f.

⁶ Vgl. Meter 1989: 60.

⁷ Wie Meter zeigt, vertritt Artusi dabei jedoch eine Sprachpolitik, die, noch konservativer als jene Manzonis, das Toskanische als kulinarische *koiné* etabliert (Meter 1989: 63).

⁸ La Cecla 1998: 61, Fischler 1996: 872–874.

⁹ Die Pasta-Enzyklopädie von Oretta Zanini De Vita (*Encyclopedia of pasta*, translated by Maureen B. Fant, Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press 2004 [Original: *La pasta, atlante dei prodotti tipici*, Roma: Rai Eri 2004]) belegt, dass der bei La Cecla aufscheinende kulinarische Chauvinismus kein Einzelfall ist. Im Vorwort dieses Nachschlagewerkes – das im Übrigen äußerst informativ für jede der 310 Pastasorten eine Beschreibung ihrer Zubereitung, eine Erläuterung des Namens sowie Informationen über ihre regionale Verwendung liefert – emphatisiert die Autorin zwei Punkte, die auch La Ceclas gastronomisches Credo bestimmen: Zum einen sei die These, die Spaghetti seien aus China nach Italien importiert worden, ein von den Amerikanern geprägter Mythos (ebd., S. XIV); zum anderen gebe es ungeschriebene, durch eine lange historische Tradition sanktionierte Regeln zur Kombination von Pastasorten und -soßen: «Pairings became first traditional, then canonical, so that today the matching of, say, clam sauce with rigatoni instead of spaghetti – a combination with which there is nothing inherently wrong – still has the power to shock. [...] Necessity became tradition, and tradition would appear to have entered the national DNA to the point that Italians instinctively match shape and sauce and get it right.» (ebd.).

¹⁰ Als Beleg führt der Autor das Beispiel eines Deutschen an, der glaubte, er könne seinen italienischen Freunden ein in den USA gelerntes Rezept vorsetzen: Spaghetti mit Bohnen und roher Paprika. Nachdem er fachkundig auseinandergesetzt hat, weshalb ein solches Rezept völlig unzulässig sei, zieht La Cecla das Fazit, dass sich gewisse «sprachliche» Feinheiten der italienischen Küche den Nicht-Muttersprachlern eben entziehen: «una cucina presuppone un territorio consentito di variazioni e un off-limits che solo i «parlanti» quella cucina possono conoscere davvero.» (La Cecla 1998: 96).

¹¹ «È per questo che essere bi o pluriculturali è più raro e difficile che essere bilingui o plurilingue. Un'altra cucina la si può in genere solo assaggiare, ma non farla propria; non se l'abbiano a male i sostenitori del multiculturalismo.» (La Cecla 1998: 105).

¹² In einer anthropologischen Studie zur Beibehaltung «ethnischer» Essgewohnheiten in einer italo-amerikanischen Community wird die Entscheidung, ebendiese zum Studienobjekt zu machen, folgendermaßen motiviert: «[...] Italian-Americans are considered to be highly food-involved. While it is difficult to compare the concern with food from one group to another, there are frequent references to the importance of food to Italian domestic life. (Advertisements, for example, trumpet the sensory attachment of Italians to the color, texture, and spiciness of spaghetti sauce and the focus on Italian food in family life.» (Goode/Curtis/Theophano 1984: 146). Eine politikwissenschaftlich-ethnologische Studie zur «Gastronomic Assertion of Italian Distinctiveness» im Rahmen der EU-verordneten Lebensmittelnormierung geht von der Feststellung aus: «[T]he distinct identity of Italians is often described in terms of gastronomic specificity or superiority.» (Castellanos/Bergstresser 2006: 179); dieses Überlegenheitsgefühl wird dann, mithilfe einer nicht gänzlich unproblematischen Argumentation, auf einen politisch-nationalen Minderwertigkeitskomplex der Italiener zurückgeführt.

¹³ Die Herausgeber des lesenswerten Tagungsbandes *Eating Culture: The Poetics and Politics of Food* bringen diese Erkenntnisse so auf den Punkt: «Food offers powerful ways to make and communicate cultural meanings» (Döring/Heide/Mühleisen 2003: 2). Zur italienischen Küche zwischen Nostalgie- und Vermarktungsobjekt vgl. etwa Magliocco 1998; zum Problem der kolonialistischen «Aneignung» ethnischer Kochtraditionen Goldmann 1992; zur identitätsstiftenden Bedeutung der Esskultur für die Italo-Amerikaner und zur allmählichen «Eroberung» Amerikas durch die italienische Küche vgl. die hervorragende Studie von Levenstein 1985.

14 Vor den Gefahren eines kulinarischen Essentialismus warnen Murcott 1996: 59 oder Freadmann 2004.

15 Dies gibt, in mehreren seiner Studien, Sidney Mintz zu bedenken, der folglich keinen radikalen Konstruktivismus vertritt (vgl. Mintz 2002: 25 und Mintz 2003: 23).

16 Dass der italienische Gastro-Kult von der (meist nur implizit angedeuteten) These einer spezifisch «ethnischen» Kompetenz in Geschmacksfragen lebt, zeigt die bereits zitierte Aussage von Oretta Zanini de Vita: «Necessity became tradition, and tradition would appear to have entered the national DNA to the point that Italians instinctively match shape and sauce and get it right.» (Zanini de Vita 2004: XIV).

17 Zur Verbindung von Exil, Esskultur und (weiblicher) Identität bei der karibischen Autorin Gisèle Pineau vgl. Brinda J. Mehta, «Culinary diasporas: identity and the language of food in Gisèle Pineau's *Un papillon dans la cité* and *L'exil selon Julia*, in: *International Journal of Francophone Studies* 8,1 (2005), S. 23–51. Der interessante Beitrag von Gisela Ecker thematisiert Schriften von Natalia Ginzburg und Alberto Savinio, analysiert letztlich aber in erster Linie Kochbücher und Reiseliteratur (Ecker 2008). Gian Paolo Biasin untersucht, wie Italo Calvino und Antonio Tabucchi die (touristische) Erfahrung fremder (Ess-)Kulturen zur existenziellen Erfahrung erheben (Biasin 1994). Tobias Döring analysiert die Thematisierung des Zusammenhangs von Esskultur und (weiblicher) Identität in zwei Romanen der aus Indien stammenden und in England lebenden Autorin Ravinder Randhawa (Tobias Döring, «Subversion Among the Vegetables: Food and the Guises of Culture in Ravinder Randhawa's Fiction», in: Beate Neumeier (Hrsg.), *Engendering Realism and Postmodernism: Contemporary Women Writers in Britain*, Amsterdam: Rodopi 2001, S. 249–264).

18 Quelle: <http://www.krimi-couch.de/krimis/tonino-benacquista.html> (7.9.2011).

19 Der Roman hat zwei wichtige Literaturpreise erhalten, den Prix Mystère de la critique und den Grand prix de la littérature policière.

20 «Il a préféré cultiver tout ce que je voulais fuir, il a réussi à faire de lui-même cette caricature de rital, ce vitellone d'exportation comme on ne peut même plus en trouver là-bas» (Benacquista 2006: 687).

21 Nach dem Waffenstillstand mit den Griechen kämpfen Deutsche und Faschisten weiter, während die italienischen Soldaten ihrem Schicksal überlassen werden.

22 Zum Essen als kulturschöpferischem Akt vgl. Neumann 1993: 392.

23 Auch daran erinnert sich Antonio nun: Das war im Februar 1945 gewesen; der Compare hatte sich nachts zu den Faschisten geschlichen und sich ihnen angeschlossen, wobei er ihnen den Vater gleichsam als Kriegsbeute übergeben wollte. Doch der konnte sich retten (Benacquista 2006: 868 f).

24 Zu den Vorzügen des Begriffs «Identifikation» statt «Identität» vgl. MacClancy 2004: 64.

25 Als er Antonio einlädt, ist er ja sichtlich stolz auf seine Kochkunst, und man hat fast den Eindruck, er habe nach dem Krieg nur noch dieses Gericht gegessen: «Il s'attable avec bonheur [...]» (Benacquista 2006: 858); «Ils [Mangini und sein Komplize Porteglia, CO] ont fini leur assiette» (Benacquista 2006: 866).

26 Louise DeSalvo/Edvige Giunta (Hrsg.), *The milk of almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*, New York: The Feminist Press at the City University of New York 2002.

27 DeSalvo/Giunta 2002:12.

28 «Although my mother wanted to eat like an American, her food habits recreated the privations experienced by her people in the South of Italy, though I am certain she did not realize this.» (DeSalvo 2005: 124).

²⁹ Der klassische Text, in dem das Kochen als Akt einer selbstbewussten weiblichen Wieder-Aneignung des eigenen Körpers erscheint, ist *The edible woman* von Margaret Atwood, vgl. auch *Casalinghitudine* von Clara Sereni.

³⁰ Dies geht aus dem Nachwort hervor, in dem DeSalvo auch die von ihr zu diesem Zweck herangezogene Sekundärliteratur erwähnt.

³¹ «The legendary abundance of the Italian American table – the antipasto, the pasta, the roasted meats and the side dishes of vegetables and salad, the pastries for dessert – is, in evidence, in greatly diminished form, on our table just a few times a year. In our relatives' household, eating much and eating well is the norm. It seems to be a way to put the privations of the past to rest. I am always startled by the excesses of these meals, and the waste. In our family, peasant habits die hard.» (DeSalvo 2005: 124).

³² «I know I act this way, this crazy-in-the-kitchen way, because I want the food I make to be perfect. With each perfect meal I make, I can undo the past. Undo that my mother could'nt feed me, undo her fury at my grandmother.» (DeSalvo 2005: 166); «You see, I am obsessed with food.» (DeSalvo 2005:180).

³³ «La mia madrelingua è l'arbëresh, cioè l'albanese antico.» (Carmine Abate, «Un microcosmo di culture e di lingue», in: Sinopoli/Tatti: 39).

³⁴ Georg Mair, «Welt in der Nische», in: *Südtiroler Illustrierte*, 11.4.2002.

³⁵ Carmine Abate «Il cuoco d'Arbëria» [1996], in: Vito Teti (Hrsg.), *Mangiare meridiano. Culture alimentari del mediterraneo*, Catanzaro: Abramo 2002, S. 247-253.

³⁶ Jeremy MacClancy postuliert in einem auf einer eigenen Feldstudie basierenden Aufsatz, dass der Mythos einer unverwechselbaren regionalen Küche (ausschließlich) durch gezielte sprachliche Operationen konstruiert wird (MacClancy 2004). Sabine Ballata zufolge entgeht «Abate [...] der Gefahr des Essentialismus, indem er «Mythen und «authentische» Kulturmerkmale transformativ, gebrochen verwendet, d.h. die Veränderung, die in ihnen und ihrer Entwicklung liegt, deutlich macht» (Ballata 2006: 1).

³⁷ «[L]'ho un po' adeguata al palato di qua, ché qua non mangiano piccante come noi.» (Abate 1996: 250).

³⁸ Abate beschreibt die eigene Technik in: Carmine Abate, «Un microcosmo di culture e di lingue», in: Sinopoli/Tatti 2005: 39–42.

³⁹ «[O]ne of the most salient metaphors in which to capture US-American multicultural ideology is the 'salad bowl' (as opposed to the 'melting pot') [...]» (Döring 2001: 255).

⁴⁰ Die Erzählerin von *Cibo* heißt, für ihre italienische Freundin Dorina, «Elena» (Janeczek 2002: 81), sie wächst wie die Autorin in München auf; ihre Eltern sind polnischstämmige Juden.

⁴¹ Vgl. Abraham/Torok 1972. In diesem Fall ist es allerdings nicht so, dass Essen einfach das leistet, was Sprache nicht mehr leisten kann. Während Sprache den Verlust sublimiert, in etwas Bedeutungsvolles übersetzt, setzt die Inkorporation dieser Assimilationsarbeit einen gleichsam materiellen Widerstand entgegen: Sie negiert die Möglichkeit, den Verlust zu «verdauen». Andere können die Inkorporation als eine Sprache interpretieren: Nicht der Trauernde selbst – für ihn ist sie nicht eine Anti-Sprache, sondern eine Aphasie.

⁴² «Però se è vero che l'alito puzza solo nella bocca dell'intruso, mentre in altri casi è un cattivo odore caratteristico o addirittura un profumo che unisce – perché se tutti mangiano l'aglio come, mettiamo, i piemontesi la domenica, nessuno lo sente più – è anche vero che l'intruso può mangiarne quanto e quando vuole, tanto ne avrà comunque sempre il fetore. Un tempo, in Polonia, mio padre era stato un ebreo mangia-aglio. Adesso che nessuno poteva permettersi di insultarlo lui non poteva più permettersi di puzzare.» (Janeczek 2002: 24).

43 «Non so che razza di cucina, che diavolo di gusti sono questi, questo amore per le frattaglie sanguinolenti (sic) e le salsicce grasse e poi questa mania dei dolci, uomini nel pieno dei loro anni che a mezzogiorno siedono al caffè ingozzandosi con fette di torta alte mezza spanna, strati su strati di crema scura al cioccolato o crema gialla al burro, Butterkrem. Forse avrò pensato, allora è vero che sono così, brutali e sdolcinati, lo sono fino in fondo, i tedeschi, fino alle papille gustative» (Janeczek 2002: 53).

44 Dies geht aus *Lezioni di tenebra* hervor, vgl. etwa Janeczek 2011: 133.

45 Die Erzählerin erwähnt den «corso [...] di glottologia» (Janeczek 2002: 170), den sie zu Beginn ihres Studiums in Mailand absolviert.

46 «Nel frigo e nei pensili marroni [...] finivano le solite cose, ingredienti per una cucina elementare e radicata. In quel periodo ho anche dato inizio all'impresa disperata di riprodurre la salsa di Teresa Aiace fatta con solo aglio olio pomodoro e basilico, difendendola dalle incursioni di mia madre per addolcirla con la panna. La panna no [...]» (Janeczek 2002: 156).

47 Ein interessantes Beispiel bringt die Studie von Goode/Curtis/Theophano, die zeigt, wie eine italo-amerikanische Familie ihre ethnische Zugehörigkeit gerade dann durch ein entsprechendes Essen markiert, wenn diese Zugehörigkeit durch das Einheiraten eines nicht zur community gehörenden Schwiegersohns bedroht scheint: «When the eldest Fiore daughter married a non-Italian in a marriage not highly approved by the family, the wedding was a buffet-style event incorporating only Italian dishes. It was home-prepared and served at home; it resembled a traditional Old World celebration. On the other hand, when the second daughter married into a good Italian family, the food was catered to a seated audience at a country club.» (Goode/Curtis/Theophano 1984: 208).

48 Zur Bedeutung des Unterrichtsthemas Emigration für den Erwerb interkultureller Kompetenz vgl. Snaidero 2009.

Bibliographie

1) Primärliteratur

- Abate, Carmine: *Tra due mari* [2002]. Milano: Mondadori 2002.
- Abate, Carmine: «Il cuoco d'Arbëria» [1996], in: Vito Teti (Hrsg.), *Mangiaremeridiano. Culture alimentari del mediterraneo*, Catanzaro: Abramo 2002, S. 247–253.
- Benacquista, Tonino: *La commedia des ratés* [1991], in: ders., *Quatre romans noirs*, Paris: Gallimard 2006.
- Benacquista, Tonino: *Itakerblues*, aus dem Französischen von Christiane Kayser. Hamburg: Rotbuch Verlag 1995.
- DeSalvo, Louise: *Crazy in the Kitchen. Foods, Feuds, and Forgiveness in an Italian American Family*. New York: Bloomsbury 2005.
- DeSalvo, Louise/Giunta, Edvige (Hrsg.): «Introduction», in: dies., *The milk of almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*, New York: The Feminist Press at the City University of New York 2002, S. 1–13.
- Fortunato, Mario: «Ricette», in: Vito Teti (Hrsg.), *Mangiare meridiano. Culture alimentari del mediterraneo*, Catanzaro: Abramo 2002, S. 267–271.
- Janeczek, Helena: *Lezioni di tenebra* [Milano: Mondadori 1997]. Parma: Guanda 2011.
- Janeczek, Helena: *Cibo*. Milano: Mondadori 2002.
- Marinetti, Filippo Tommaso/Fillia: *La cucina futurista*. Milano: Longanesi 1986.
- Savoca, Nancy: «Ravioli, Artichokes, and Figs», in: Louise DeSalvo/Edvige Giunta (Hrsg.), *The milk of almonds. Italian American Women Writers on Food and Culture*, New York: The Feminist Press at the City University of New York 2002, S. 216–221.

2) Sekundärliteratur

2.1. Essen und Psychologie; Esskultur und nationale Identität in der Gegenwartsliteratur

- Abraham, Nicolas/Maria Torok: «Introjecter – Incorporer. Deuil ou Mélancolie» in: *Nouvelle Revue de Psychanalyse* 6 (1972): Destins du cannibalisme, S. 111–122.
- Biasin, Gian Paolo: «Other Foods, other Voices», in: *MLN* 109, 5, *Comparative Literature* (1994), S. 841–846.
- Ecker, Gisela: «Zuppa Inglese and Eating Up Italy: Intercultural Feasts and Fantaisies», in: Manfred Pfister (Hrsg.), *Performing National Identity. Anglo-Italian Cultural Transactions*, Amsterdam: Rodopi 2008, S. 307–322.

2.2. Esskultur und nationale Identität in der neueren Geschichte (v.a. Italiens und der USA)

- Almagno, Stephanie/Reynolds, Nedra/Trimbur, John: «Ten Italian-American Cookbooks. Authenticity and the Market», in: John Trimbur (Hrsg.), *Popular literacy: Studies in Cultural Practices and Poetics*, Pittsburgh PA: University of Pittsburgh Press 2001, S. 175–188.
- Bossche, Bart Van den/Bastiaensen, Michel/Salvadori Loneragan, Corinna, con la collaborazione di Giovanna Domenichini (Hrsg.): *Soavi sapori della cultura italiana*, Atti del XIII. Congresso dell'A.I.P.I, Verona/Soave 27–29 agosto 1998, : Firenze: Franco Cesati 2000.
- Capatti, Alberto/Montinari, Massimo: *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Romal Bari: Laterza 1999.
- Capatti, Alberto: «L'eredità di Artusi e le cucine regionali», in: Vito Teti (Hrsg.), *Mangiare meridiano. Culture alimentari del mediterraneo*, Catanzaro: Abramo 22002, S. 217–231.
- Cappellini, Benedetta: «L'Italia nel piatto: la rappresentazione della cucina italiana in Inghilterra dagli anni Cinquanta ad oggi», in: Cecilia Robustelli/Giovanna Frosini (Hrsg.), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Firenze: Cesati 2009, S. 635–647.
- Castellanos, Eric/Bergstresser, Sara M.: «Food Fights at the EU Table: The Gastronomic Assertion of Italian Distinctiveness», in: Thomas M. Wilson (Hrsg.), *Food, Drink and Identity in Europe* (2006), S. 179–202.
- Corti, Paola: «Emigrazione e consuetudini alimentari, in: *Storia d'Italia: Annali* (coordinatori Ruggiero Romano, Corrado Vivanti) 13 (1998), S. 683–719.
- Dickie, John: *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*, New York, London, Toronto, Sydney: FreePress 2008.
- Döring, Tobias/Heide, Markus/Mühleisen, Susanne: «Introduction: Writing/Eating Culture», in: Tobias Döring/Markus Heide/Susanne Mühleisen (Hrsg.), *Eating Culture. The Poetic and Politics of Food*, Heidelberg: Winter 2003, S. 1–16.
- Douglas, Mary/Isherwood, Baron C.: *The World of Goods. Towards an Anthropology of Consumption* [1979]. London/New York: Norton & Company 21982.
- Fischler, Claude: «La «macdonaldisation» des mœurs», in: Jean-Louis Flandrin/Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris: Fayard 1996, S. 859–879.
- Freadmann, Anne: «Eating Cultures», in: John West-Sooby (Hrsg.), *Consuming Culture: The Arts of the French Table*, Melbourne: Monash Romance Studies 2004, S. 156–172.
- Gabaccia, Donna R./Helstosky, Carol: «Food, recipes & Italian-American Life», in: *Italian Americana. Cultural and Historical Review* (Winter 1998), S. 5–23.

- Gabaccia, Donna R./Barolini, Helen/Tripalin Murray, Catherine/Vivian, Cassandra: «Part II: Food, Recipes, Cookbooks & Italian-American Life», in: *Italian Americana. Cultural and Historical Review* (Summer 1998), S. 125–146.
- Goldmann, Anne: «I Yam What I Yam: Cooking, Culture and Colonialism», in: Julia Watson/Sidonie Smith (Hrsg.), *De/Colonizing the Subject: The Politics of Gender in Women's Autobiography* 1992, S. 169–195.
- Goode, Judith G./Curtis, Karen/Theophano, Janet: «Meal Formats, Meal cycles, and Menu Negotiation in the Maintenance of an Italian-American Community, in: Mary Douglas (Hrsg.), *Food in the Social Order, Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, New York: Russell Sage Foundation 1984, S. 143–218.
- Haller, Hermann W.: «Shrimp Fra Diavolo e Chicken Scarpariello: la lingua dei menu dei ristoranti newyorkesi», in: Cecilia Robustelli/Giovanna Frosini (Hrsg.), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Firenze: Cesati 2009, S. 703–713.
- La Cecla, Franco: *La pasta e la pizza*. Bologna: Il Mulino 1998.
- Levenstein, Harvey: «The American Response to Italian Food, 1880–1930», in: *Food and Foodways* 1985, S. 1–23.
- MacClancy, Jeremy: «Food, Identity, Identification», in: Helen Macbeth/Jeremy MacClancy (Hrsg.), *Researching Food Habits: Methods and Problems*, New York, NY: Berghahn 2004, S. 63–73.
- Magliocco, Sabina: «Playing with Food: The Negotiation of Identity in the Ethnic Display Event by Italian Americans in Clinton, Indiana, in: Barbara G. Shortridge/James R. Shortridge (Hrsg.): *The taste of American place: a reader on regional and ethnic foods* 1998, S. 141–165.
- Meter, Helmut: «Eßkultur und Nationalbewußtsein. Zur literatur- und sozialgeschichtlichen Funktion von Artusis »La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene«», in: *Italienisch* 21 (Mai 1989), S. 60–75.
- Mintz, Sidney W.: «Eating Communities: The Mixed Appeals of Sodality», in: Döring/Heide/Mühleisen (Hrsg.), 2003, S. 19–34.
- Mintz, Sidney: «Food and eating: some persistent questions», in: Warren Belasco/Philip Scranton (Hrsg.), *Food nations: selling taste in consumer societies*, New York/London: Routledge 2002, S. 24–32.
- Murcott, Anne: «Food as an expression of Identity», in: Sverker Gustavsson/ Leif Lewin (Hrsg.), *Future of the Nation-state: Essays on Cultural Pluralism and Political Integration*, Abingdon, Stockholm, New York: Routledge 1996, S. 49–77.
- Neumann, Gerhard: «Jede Nahrung ist ein Symbol. Umrisse einer Kulturwissenschaft des Essens», in: Alois Wierlacher/Gerhard Neumann/Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.), *Kulturthema Essen: Ansichten und Problemfelder*, Berlin: Akademie Verlag 1993, S. 385–444.
- Scholliers, Peter (Hrsg.): *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*. Oxford/New York: Berg 2001.
- Teuteberg, Hans Jürgen/Neumann, Gerhard/Wierlacher, Alois (Hrsg.): *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag 1997.
- Zanini De Vita, Oretta: *Encyclopedia of pasta*, translated by Maureen B. Fant, Berkeley, Los Angeles, London: University of California Press 2004 [Original: *La pasta, atlante dei prodotti tipici*, Roma: Rai Eri 2004].

2.3. *Écritures migrantes, Hybridität, Transkulturalität*

- Bhabha, Homi K.: «Cultural Diversity and Cultural Differences», in: *Post-Colonial Studies Reader*, 1994, S. 206–209.
- Ertler, Klaus-Dieter: «Einleitung», in: ders. (Hrsg.), *Migration und Schreiben in der Romania*, Wien: LIT 2006, S. 9–22.
- Moroni, Mario: «Scrittura italiana della migrazione tra liminalità ed emancipazione», in: Anna Frabetti/Walter Zidaric (Hrsg.), *L'italiano lingua di migrazione: verso l'affermazione di una cultura transnazionale agli inizi del XXI secolo/L'Italien langue de migration: vers l'affirmation d'une culture transnationale à l'aube du XXI siècle*, Nantes: CRINI 2006, S. 71–78.
- Snaidero, Tiberio: «Il tema dell'emigrazione nell'insegnamento in prospettiva interculturale», in: *Italienisch* 62 (Nov. 2009), S. 114–125.

2.4. *Italianità, Imagologie, Tradition*

- Boaglio, Gualtiero: *Italianità. Eine Begriffsgeschichte*. Wien: Praesens 2008.
- Heitmann, Klaus: ««Von denen Italiänern sagt man insgemein, daß sie...»: Zur Propagierung von Stereotypen im deutschen Schulbuch alter und neuer Zeit», in: *Italienisch* 29 (1993), S. 54–81, sowie in: ders., *Spiegelungen: romanistische Beiträge zur Imagologie*, hrsg. von Gert Pinkernell, Oskar Roth, unter Mitarb. von Astrid Grewe, Renate Karst-Mattausch, Heidelberg: Winter 1996, S. 301–330.
- Hobsbawm, Eric: «Introduction: Inventing Traditions», in: ders./ Terence Ranger, *The Invention of Tradition*, Cambridge: Cambridge University Press 1983, S. 1–14.
- Stanzel, Franz K.: *Europäer. Ein imagologischer Essay* (1997). Heidelberg: Winter 21998.

2.5. *Zu den behandelten Autoren*

- Abate, Carmine: «Un microcosmo di culture e di lingue», in: Franca Sinopoli/Silvia Tatti (Hrsg.), *I confini della scrittura: il dispatrio nei testi letterari*, Isernia: Cosmo Iannone 2005, S. 39–42.
- Adamo, Sergia, ««Le mie radici al vento». Per una lettura delle opere di Carmine Abate», in: Jennifer Burns/Loredana Polezzi (Hrsg.), *Borderlines: migrazioni e identità nel Novecento*, Isernia: Cosmo Iannone 2003, S. 75–91.
- Ballata, Sabine: «Carmine Abates Werke. Fragen der Identität zwischen Schatten und Substanz», in: *Kakanien revisited* 7 (2006), S. 1–30 (online-Quelle: <http://www.kakanien.ac.at/beitr/fallstudie/SBallata1.pdf>; 7.9.2011).
- Bovo Romœuf, Martine: *L'epopea di Hora. La scrittura migrante di Carmine Abate*. Firenze: Franco Cesati 2008.
- Bregola, Davide/Janeczek, Helena: «Riuscire a trasmettere il gelo», in: Davide Bregola, *Da qui verso casa*, Roma: Edizioni Interculturali 2002, S. 128–135.
- Ferme, Valerio: «Gay, Feminist, and Arbëresh: Marginal Italian Identities in the Fiction of Aldo Busi, Rossana Campo, and Carmine Abate», in: *Annali d'Italianistica* 24 (2006), S. 133–158.
- Mair, Georg: «Welt in der Nische», in: *Südtiroler Illustrierte*, 11.4.2002.