



Massimo Montanari

Spaghetti al pomodoro ★★★★★

Kurze Geschichte eines Mythos

Aus dem Italienischen von Victoria Lorini

Wagenbach 2020 · 140 S. · 19.00 · 978-3-8031-1354-2

Eigentlich habe ich gedacht, dass Massimo Montanari (* 1949) seine „Kurze Geschichte eines Mythos“ mit Roland Barthes beginnen würde. Der hat nämlich in seinem Buch über die „Mythen des Alltags“ (1957) das „Steak frites“, das Leibgericht vieler Franzosen, kurzerhand zu einem Mythos erklärt. Mit Barthes' erweitertem Mythos-Begriff hätte Montanari sehr gut über die Spaghetti

schreiben können. Aber zum einen braucht ein Italiener keinen französischen Semiologen, um sein Leibgericht zu präsentieren, zum anderen sind die „Spaghetti al pomodoro“ etwas ganz Anderes als ein simples, meist zähes „Steak frites“. Montanari hatte aber sicher Barthes im Hinterkopf, zumindest beginnt auch er auf einem relativ hohen wissenschaftlichen Niveau, indem er etwas mühsam über die Begriffe „Ursprung“, „Wurzeln“, „Identität“ doziert. Im zweiten Kapitel spricht er auch vom „Mythos von den Ursprüngen“. (S. 16)

Montanari, der u. a. durch sein Buch *Der Hunger und der Überfluss* beachtet wurde, blättert dann vor unseren Augen ein ganzes Kapitel aus der Geschichte der Gastronomie auf, eigentlich der gesamten Kulturgeschichte. Wussten Sie z. B., dass die Nudeln aus dem Nahen Osten stammen? Dass die Spaghetti einmal Maccheroni hießen, dass alles in Sizilien begann, im Ursprungsland der „Nudelindustrie“? Deutsche Leser erinnern sich in diesem Zusammenhang an Johann Wolfgang Goethe, der in seiner *Italienischen Reise* über die Nudeln geschrieben hat. In Agrigent, so schreibt er, sei er in einer Familie untergekommen, die in Heimarbeit Nudeln hergestellt hat. Montanari nennt natürlich auch Goethe (S. 79) und einige andere Reisende, denen der (übermäßige?) Nudelgenuss in Italien aufgefallen ist. Auch andere Größen der Kulturgeschichte werden genannt: Marco Polo, Boccaccio, Leonardo, um nur diese drei zu nennen. Wussten Sie, dass das Wort „Spaghetti“ von dem Wort „spagho“ (Bindfaden) kommt?

Montanari geht in den meisten Kapiteln von ganz einfachen Gegebenheiten aus, z. B. von der Frage „Wie kocht man Pasta?“. Ein ganz banaler Vorgang, könnte man meinen, doch für unseren Autor ist das überhaupt nicht so. (S. 54) „Al dente“: Was genau hat man darunter zu verstehen und wie ist der Begriff entstanden? (S. 71–74) Meister der Kochkunst kommen natürlich auch zu Wort. Da wäre als erster Pellegrino Artusi (1820–1911) zu nennen, dessen Kochbuch in Italien zu einem Klassiker geworden ist: „La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene“ (*Von der Wissenschaft des Kochens und der Kunst des Genießens*. In meiner Taschenbuchausgabe über 450 Seiten.). Nach ihm verwende ich oft ein ganz einfaches Nudelsoßenrezept. Dieses Rezept und andere Rezepte findet man leider nicht bei Montanari. Es ist nun mal kein Kochbuch, sondern, wie gesagt, ein Kapitel aus der Kulturgeschichte.



Das liest man aber mit Vergnügen. Hier noch einige Kapitelüberschriften: „Der Käse auf den Maccheroni“, „Tomate in spanischer Soße“, „Das Olivenöl und die Erfindung der mediterranen Diät“, „Knoblauch und Zwiebel, bäuerliche Düfte“. Interessante Fragen werden beantwortet, z. B., Welcher Käse wurde wann zu Nudeln gereicht? (S. 56), Ab wann wurde (Oliven-)Öl allgemein zu Nudelgerichten verwendet? (S. 109), Wann gelangte das Basilikum in die italienische Küche? (S. 115).

Ein schönes Geschenk für alle, die Italien und seine Küche lieben.

Buon appetito!