



DESHALB LIEBE ICH DIE KÜCHE ISTRIENS

SIE IST EINFACH UNVERFÄLSCHT. EINE,
WEGEN IHRER ARMUT REICHEN KÜCHE

W örüber wir im weiteren berichten, kann sicher nicht als „Gesundheitsrezept“ angesehen werden, denn der Autor dieses Artikels ist nicht nur ein Gourmet und Feinschmecker, ein verwöhnter und arroganter Weingastrokritiker, der kulinarische Veranstaltungen organisiert hat, sondern ein Schleckermaul und ein vom Essen, bis auf den letzten Bissen Abhängiger. Dieser Bissen gehört zur althergebrachten Lebensweisheit unserer Großmütter: „Was Mensch und Sau gegeben wird, wird nie weggeworfen“. Mein Körpergewicht liegt seit langem über 100 kg. Ich interessiere mich für die Schriftstellerei, halte mich für einen mittelmäßigen Dichter und beschäftige mich mit Marketing und Werbung. In einem Wort, man sollte mich nicht gar zu ernst nehmen. Ehrenwort! Wie immer sind die einfachsten Fragen am schwierigsten zu beantworten, wie zum Beispiel, was ist die Küche? Keiner weiß die Antwort. Wir alle kennen verschiedene Antworten, doch nicht „die“ Antwort, die uns alle einverstanden sähe. Das Spektrum möglicher Definitionen ist weit, so sagen wir in volkstümlicher Weise, „Küche ist Essen, sich ernähren“ bis hin zur Naschsucht. Zunächst einmal ist Essen ein Bedürfnis, aber es ist viel mehr: es bedeutet Landschaft, Ethnologie, Kult, geselliges Beisammensein, Feste aber vor allem Kultur. Die Küche ist Heimat, Familie und Wurzeln. Bis zu einem gewissen Zeitpunkt war es ein regelrechtes Bindeglied zu unserer Großmutter und Mutter, das Band zu unserem Heim. Sie ist Tradition und primitive Theologie. Leider bin ich Atheist, doch an Ostern esse ich gern eine Jajarica, ein süßer Zopf auf dem ein Ei aufgeschlagen wird oder das in der Pfanne gebratene Lamm und zu Weihnachten esse ich Stockfisch. Ich bin ein getreuer Verfechter dieser Küche, der Küche aus den Hungerjahren, nicht der „armen“ Küche, sondern der „Armeuteküche“ (wie die große kulinarische Tradition Istriens heute genannt wird). Ich liebe die einfache Küche, wo man jeden Geschmack herauschmeckt. Die Küche Istriens ist die beste der Welt! Eine gewaltige Übertreibung! Nein, ich denke, dass ich für die These

ECCO PERCHÉ AMO LA CUCINA ISTRIANA

SEMPLICE, SCHIETTA E GENUINA: UNA CUCINA RICCA
PROPRIO PER LA SUA POVERTÀ

DRAGO ORLIĆ
PHOTO R. VETTORATO

Q uanto sotto sta scritto non si dovrebbe considerare «un preparato per la salute», perché questo articolo lo scrive non solo un gourmet ed un buongustaio, già viziato ed gaudente enogastronomo, organizzatore di manifestazioni culinarie ma un tipo goloso, ed ancora peggio, un eterno dipendente dal cibo, fino all'ultimo boccone. Questo boccone fa parte della filosofia di vita delle nostre nonne: «Di quello che vien dato all'uomo ed al maiale, nulla va buttato». Di massa corporea da tempo supero il quintale. Mi interesso di scrittura, mi considero un modesto poeta, mi occupo di marketing e pubblicità, come dire che non mi si deve prendere troppo sul serio. Sul mio onore! In verità le domande più semplici sono sempre le più difficili come, per esempio, che cosa è la cucina? Nessuno ne conosce la risposta. Conosciamo più di una risposta, ma non conosciamo quell'unica sulla quale ci troveremmo tutti d'accordo. Lo spettro delle possibili definizioni è molto ampio, diciamo dal plebeo «cucina significa mangiare, alimentarsi» fino al «peccato di gola». Innanzitutto la gola è una nostra necessità quotidiana e poi in modo significativo molto più di questo: paesaggio, etnologia, rito, frequentazioni amichevoli, festività, soprattutto cultura. La cucina ci lega alla nostra terra natale, alla famiglia ed alle radici; fino ad un certo giorno era letteralmente un cordone ombelicale con la nonna e la propria madre, il più intimo collegamento casalingo; è tradizione ed anche teologia primitiva. Io, purtroppo, sono ateo, tuttavia per Pasqua volentieri mangio la «jajarica», pasta dolce che si avvolge come una treccia, in cima alla quale c'è un uovo, l'agnello in padella ed il baccalà per Natale. Io sono un dogmatico seguace di questa cucina, la cucina dell'infanzia, la cucina della fame, non la cucina povera, come spesso si dice, ma la cucina dei poveri (come oggi si dice della ricca tradizione culinaria istriana). Amo la cucina semplice, dei sapori distinti e conosciuti. La cucina istriana è la migliore del mondo! Esagerazione? No, la tesi secondo cui la cucina istriana sia la



steile Klippen und tiefes Wasser auszeichnet, in dem vielerlei Meeresgetier lebt. So ist Fischfilet ein typisches Gericht der Westküste, während die Scampi aus dem Kvarner Golf an der Ostküste zu Haus sind. Küche, das sind die Leute: Die Küchentradition Istriens umfasst drei bedeutende Landesküchen der alten Welt und Istrien ist das südlichste Gebiet, in dem im Lauf der Zeit die drei europäischen Volksgruppen aufeinander getroffen sind: Germanen aus dem Norden, Römer aus dem Westen und Slawen aus dem Osten haben hier die drei verschiedenen Küchen kombiniert. Küche, das sind die Schwielen: Dieser vielfältige Miniaturkontinent hat die drei an die Haupttätigkeiten gebundenen Küchen vereint. Istriens Spezialitäten verwenden Fische, Feldfrüchte und die Erzeugnisse der Weidewirtschaft, getrennt oder auch vereint. Küche, das ist die Bibel: wenn man seinen Glauben in das Buch der Bücher setzt, dann basiert auch unsere Küche auf den Geboten der Bibel. Brot, Wein und Öl sind die Dreifaltigkeit der mediterranen Küche. In der Bibel findet man allerdings auch Fische, Feigen, Mandeln... Küche, das ist Heimatverbundenheit: Istrien ist ein kleines Land, doch es gibt zahllose Städtchen, Ortschaften und Dörfer. Es gibt

grano si estendono fino alla riva vera e propria; la riva orientale invece è erta ed il mare profondo con differenti specie viventi. Per esempio la polpa di pesce è un manicaretto della costa occidentale, mentre gli scampi quarnerini di quella orientale. La cucina è la gente: forse questo è l'elemento più importante. La tradizione culinaria istriana comprende tre fondamentali cucine nazionali del Vecchio Continente e l'Istria è il luogo più meridionale dove nel corso della storia si sono incontrate le tre etnie costitutive dell'Europa: i germani da Nord, i latini da Ovest e gli slavi da Est formando un'unica armonia delle tre cucine. La cucina sono i calli: questo piccolo e multiforme continente in miniatura ha costituito un'armonia delle tre cucine connesse all'attività economica basilare. Le leccornie istriane si basano sulla cucina di pesce, su quella dei campi e su quella dei pascoli, sulla loro separazione oppure sulla loro commistura. La cucina è la Bibbia: se si crede al Libro dei Libri, allora anche la nostra cucina si basa sulla legge biblica: pane, vino ed olio, la triade costitutiva assoluta della cucina mediterranea. Seguendo la Bibbia si trovano tuttavia anche pesce, fichi, mandorle. La cucina è campanilismo: l'Istria è un piccolo

„Die Küche Istriens ist die beste der Welt“ genügend Argumente finden kann. Küche, das ist der Himmel: Istrien liegt am Mittelmeer, zu Füßen der Alpen, so wie Indien zu Füßen des Himalaja liegt. Es handelt sich um das nördlichste, tief nach Europa reichende Mittelmeerland. Der 45. Breitenkreis führt durch Istrien, was bezeugt, dass Istrien auf halbem Weg zwischen dem Nordpol und dem Äquator liegt und vier Gastro-Jahreszeiten bietet. Küche, das ist die Erde: Istrien ist zwar die größte Halbinsel der Adria, doch es ist trotzdem ein kleines Gebiet, das mit der Vielfalt seiner Bodenbeschaffenheit überrascht. Die Hänge des Tschitschenbodens (Schafzucht), die Hügel mit dem grauen Boden Inneristriens (Ackerbau und Obst) und der rote Boden im Südwesten (Reben und Gemüse). Kleine Flüsse, Wälder, Weiden, Felder, Wiesen, Karsthügel, Grotten... Die Höhe reicht vom Meeresspiegel bis zum 1.400 m hohen Monte Maggiore. Küche, das sind zwei Meere: Sie fragen sich von welchen zwei Meeren ich spreche? Istrien ist eine Halbinsel in der Adria, dennoch unterscheiden sich die Ost- und Westküste zutiefst. An der Westküste ist das Wasser nicht sehr tief, Reben und Getreide wachsen bis zum Strand, während die Ostküste sich durch

migliore del mondo penso di potervela adeguatamente argomentare. La cucina è la volta del cielo: l'Istria è collocata nel Mediterraneo ai piedi delle Alpi, come l'India ai piedi dell'Himalaia. È la più settentrionale terra mediterranea, che più profondamente penetra in Europa fin nel suo seno. Il 45° parallelo interseca l'Istria, il che indica come l'Istria sia collocata a metà strada tra il Polo Nord e l'Equatore, formando quattro idilliache stagioni culinarie. La cucina è la terra: l'Istria, sebbene sia la maggiore penisola dell'Adriatico è tuttavia una piccola terra, anche se sorprende per le differenti configurazioni e strutture del suolo: i pietrosi pendii della Cicceria (pastorizia), i poggi sabbiosi, la terra grigia dell'Istria centrale (agricoltura, frutticoltura) e la terra rossa del sudovest della penisola (viticoltura ed ortaggi). Ed ancora: fiumicelli, boschi, pascoli, campi arativi, prati, conformazioni carsiche, grotte. La superficie terrestre dal livello del mare raggiunge i 1.400 metri con la vetta del Monte Maggiore. La cucina dei due mari: vi chiederete quali siano i due mari? L'Istria è una penisola, immersa in un unico mare, l'Adriatico; tuttavia la costa orientale ed occidentale dell'Istria sono in tutto differenti: la costa occidentale è poco profonda, la vite ed il





500 Kathedralen, Kirchen und Kapellen. Ich möchte das Augenmerk auf die Vielfalt dieser Küche richten, die sich in anderen Gebieten nicht findet. Küche, das ist Armut: Ich bin der Ansicht, dass große Küchen im Grunde genommen einfache Küchen - Küchen, die an die Hungerjahre erinnern, sind. Küchen, die aus der Not des Hungers, der Kriege, der Armut, geboren wurden. Es handelt sich um die ursprüngliche Küche, die Feldwurzeln, Fallobst, in Schlingen gefangene Fasane aber auch Brennnesseln verwendet... Istrien ist das Eldorado der essbaren Wildgräser. Hier findet man wilden Spargel und seine Artverwandten, Pilze, Brot, Polenta. Küche, das ist die schlichte Verflechtung der Geschmäcker. Wir Istrien verlieren uns in der Geschmacksvielfalt und wollen immer den gut erkennbaren, unseren Genuss leitenden Hauptgeschmack herauschmecken. Die Zahl drei ist die „Formel“ für die Gemüsesuppe; Kartoffeln, Erbsen und ein anderes Gemüse. Der komplizierteste Salat wird aus Gurken, Tomaten und Zwiebeln zubereitet. Wir Istrien schwelgen nicht in Gewürzen. Wenn man mir ein Brötchen mit Mortadella und Käse gibt, kann ich es so nicht essen und bereite mir sofort zwei Brötchen, eins mit Mortadella und eins mit Käse, zu. Die Kombination von zwei durchdringenden Geschmacksrichtungen ist reine Sünde. Wo liegt da die Größe, fragen Sie sich? Gerade im Geschmack, denn wir

mondo, ma è incredibilmente ricca di cittadine, paesi e villaggi. Conta 500 tra cattedrali, chiese, chiesette e cappelle. Desidero porre l'attenzione sulle numerose combinazioni di questa cucina, anche perché tali varietà di certe pietanze non si riscontrano in altri territori. La cucina è povertà: ritengo che le grandi cucine siano sincere piccole cucine, cucine della fame. Cucine che letteralmente sono state generate dalla fame, dalle guerre, dalla penuria. Questa è la cucina primordiale delle radici di campo, dei frutti del bosco, dei frutti dimenticati, delle trappole per la cattura di fagiani, lepri, caprioli. L'Istria è l'eldorado delle erbe verdi da cucina, degli asparagi e delle piante a loro affini, dei funghi, del pane, della polenta. La cucina è un semplice ordito di gusto: l'istriano si perde nell'inondazione del gusto, sempre desidera sentire gli orientamenti principali e questi devono essere riconoscibili e guidare il proprio palato. Il numero tre è la «formula» della minestra: patate, piselli ed ancora ortaggi. L'insalata più elaborata è quella con cetrioli, pomodori e cipolle. L'istriano non si pavoneggia con le spezie. Quando mi date un panino con la mortadella ed il formaggio, io non riesco a mangiarlo, subito però preparerò due panini, uno con la mortadella ed uno col formaggio. Peccato mortale è mescolare due gusti particolari. Dov'è questa grandezza, vi

Istrien können stundenlang darüber sprechen, von welcher Sorte und wie reif die für den oben beschriebenen Salat zu verwendende Tomate sein muss, wie viel Öl und Essig verwendet werden muss. Küche, das sind Malvasier, Teran und Muskateller: wenn zum Essen Weine gereicht werden, dann müssen letztere dazu passen, weshalb wir unserem Herrgott für unsere drei Weine danken. Der herbe, tanninreiche, gesunde Teran, der reiche Malvasier und der süße Muskateller.

chiederete? Proprio nel gusto, perché l'istriano per mezz'ora vi può raccontare di quale varietà e quanto maturo deve essere il pomodoro della sopra ricordata insalata, qual'è la misura esatta di olio ed aceto. Ma la cucina istriana è anche Malvasia, Terrano e Moscato. Noi ci inchiniamo all'Onnipotente che ci ha donato questi nostri tre vini: l'aspro, ricolmo di tannino, robusto Terrano, la sontuosa Malvasia ed il dolce Moscato.

Der Schriftsteller und Journalist Drago Orlic wurde am 15. Januar 1948 geboren. Er hat 20 Gedichtbände, Kurzgeschichten, Satiren und die bedeutsame ethnografische Abhandlung „Geschichten über Hexen und Hexenmeister“ - Volkssagen über Istriens übernatürliche Geschehnisse. „Oj ti mala iz Munića“ erotisch-laszive Liebeslieder aus Istrien und „Istrische Sprichwörter“ herausgegeben. In Porec ist er als Berater des Bürgermeisters in Sachen Kultur und im Fremdenverkehrsamt der Region als Sachverständiger für Gastroveranstaltungen tätig, von denen er viele selbst organisiert hat.

Drago Orlic, **scrittore, poeta e giornalista**, è nato il 15 gennaio 1948. Ha pubblicato 20 libri di poesie, racconti, satire. Trai i più noti, il saggio etnografico "Storielle di streghe e stregoni", racconti popolari su eventi soprannaturali in Istria, "Oj ti mala iz Munića" canzoni amorose, erotiche e lascive istriane e "Proverbi popolari istriani". Lavora a Parenzo come Consigliere per la Cultura e nel Consorzio Turistico della Regione Istriana come addetto alle manifestazioni gastronomiche, molte delle quali da lui stesso ideate.



LA MEMORIA
ZEITZEUGNISSE

