Restaurant
MARINO
Kremenje

NUDELN MIT HUHN VON ANNO DAZUMAL

DIE MODERNE HEKTIK LÄSST KAUM NOCH ZEIT FÜR DIE ZUBEREITUNG DES OSTERESSENS AUS ISTRIEN

FUSI CON LA GALLINA UN INNO AL TEMPO

LA FRETTA RENDE IMPOSSIBILE LA PREPARAZIONE DEL PIÙ TRADIZIONALE PIATTO PASQUALE ISTRIANO

GIUSTO DA MAR
PHOTO PETER KELIH

In jeder istrianischen Familie (zumindest in denen, die auf Tradition Wert legen) bereitet zu Ostern die Mutter oder häufiger noch die Großmutter noch heute ein einfaches und doch leckeres Gericht, Nudeln mit Huhn, zu. Es handelt sich um hausgemachte Makkeroni mit geschmortem Huhn. In der Tat handelt es sich um ein einfaches Gericht, das seinen Geschmack einer einzigen Zutat, der Zeit, verdankt. Ganz anders lauten die heute in den Zeitschriften veröffentlichten Rezepte: »Während die Nudeln kochen, bereiten Sie den Ragout in folgender Weise zu...«. Wer keine Zeit hat muss auf die Nudeln und vor allem auf das geschmorte Huhn verzichten.

Beginnen wir mit der Sauce. Warum Huhn und nicht ein Hähnchen? Weil früher die Hähnchen auf dem Markt verkauft wurden, die Hähne dienten der Fortpflanzung und den armen Hühnern wurde, wenn sie nicht mehr genug Eier legten, der Garaus gemacht. Deshalb auch das Sprichwort „ein altes Huhn gibt eine gute Brühe“. Natürlich ist ein Huhn, das schon so manches Lebensjahr hinter sich hat, ziemlich zäh. So wird es in kleine Stücke geschnitten und mit dem „disfritto“ (Speck, Öl, Knoblauch und Zwiebeln) in einen Tontopf gegeben, wo es mit etwas Weißwein, Tomatenkonserve und Wasser in einer Ecke des Holzofens langsam vor sich hin köchelt. Verwendet werden nur wenige Gewürze aus dem Kräutergarten, wie Rosmarin, Salbei und Bohnenkraut.

Während die Sauce langsam dahin köchelt, geht die Hausfrau ihren Tätigkeiten nach und legt hin und wieder ein Holzscheit aufs Feuer des „Spàcher“ (der weiß lackierte Holzofen, der früher von der Firma Spachert hergestellt wurde) und rührt die Sauce um. Nach stundenlangem Kochen wird das Fleisch weich, die Knorpel lösen sich auf und die Sauce verkocht zu einer klebrigen goldbraunen Tunke, die an den Nudeln festklebt. Doch dies ist noch nicht genug. Damit es gut schmeckt muss ein echtes geschmortes Huhn erst am

Non c’è famiglia istriana (almeno di quelle che ci tengono alle tradizioni) in cui, per Pasqua, la mamma o più spesso la nonna non prepari ancora un piatto tanto semplice (all’apparenza) quanto prelibato: i fusi con la gallina. Maccheroni fatti in casa col sugo di umido, in poche parole. E infatti è un piatto semplice, che fonda la sua bontà principalmente su un unico ingrediente: il tempo. Tutto il contrario di quelle ricette che vanno di moda adesso sui periodici femminili, della serie «...mentre la pasta si cuoce preparate il sugo così e così...». Senza tanto tempo invece niente fusi e soprattutto niente umido di gallina. Per le ragioni che adesso vedremo.

Partiamo dal fondo, e cioè dal sugo. Perché proprio la gallina, e non il pollo? Perché nelle famiglie contadine di un tempo i polli venivano allevati per essere venduti al mercato, i galli erano riservati come riproduttori mentre alle povere galline, quando erano troppo vecchie per fare uova in quantità, si tirava il collo. Da qui il vecchio proverbio che dice “gallina vecchia fa buon brodo”. Va da sé che una gallina con più di qualche primavera sulle ali sia coriacea: e quindi, tagliata a piccoli pezzi e accomodata in un tegame di coccio col “disfritto” (il soffritto di lardo, olio, aglio e cipolla) viene messa a “pipare” in un angolo della cucina economica con vino bianco, conserva di pomodoro e acqua. Pochi aromi, quelli dell’orto: rosmarino, salvia, santoreggia.

Mentre il sugo sobbolle piano piano, la massaia si occupa delle faccende di casa: ogni tanto aggiunge un legno allo “spàcher” (l’onnipresente cucina economica a legna, smaltata di bianco, prodotta una volta dalla premiata ditta Spachert, da cui il nome volgarizzato), dà una girata al sugo e riparte per altre faccende. Ora dopo ora la carne s’intenerisce, le cartilagini cedono le loro sostanze e il sugo si ritira per diventare un intingolo colloso, dal colore bruno dorato, che si appiccica untuosamente alla pasta alla quale è destinato. Ma non basta: il vero umido, per essere buono, dev’essere mangiato il giorno dopo.

nächsten Tag verzehrt werden. So hat Großmutter noch Zeit den Nudelteig auszurollen und die Makkeroni zu machen. Für den Nudelteig werden sehr viele Eier, bis zu 6-7 pro Kilo Mehl (am besten eignet sich Hartweizenmehl). In den Teig kommt kein Salz, höchstens ein Löffel Öl. Der Teig wird geduldig auf

La nostra nonna ha così il tempo per tirare la pasta e confezionare i fusi. La pasta si fa impastando molte uova, anche sei-sette per un chilo di farina di frumento, meglio se di grano duro. Niente sale, casomai un cucchiaio d'olio. Lavorando vigorosamente e pazientemente l'impasto con le mani sulla

dem Nudelbrett geknetet, bis er eine feste und glatte Konsistenz annimmt. Nachdem der Teig eine Stunde geruht hat, wird er mit dem Nudelholz ausgerollt und in Nudelquadrate geschnitten, die schräg um den Stiel eines Holzlöffels gewickelt werden. Sie werden dann kurz zusammengepresst und die Makkeroni ist fertig. Langsam aber sicher wird der ganze Nudelteig zu Makkeroni mit schräger Spitze. Durch Zugabe von Schweineblut in den Nudelteig erhielt man früher auch dunkle Nudeln, doch diese sind heute nicht mehr üblich. Diese Variante stammt aus der Zeit, als jede Familie noch ihr Schwein schlachtete von dem wirklich nichts weggeworfen wurde.
Wer keine Makkeroni machen kann oder keine Zeit dafür hat, kann in der bezaubernden zwischen Rovigno und Pisino liegenden Ortschaft Canfanaro nach dem Handwerksbetrieb der Marics fragen, die seit ein paar Jahren eine ganze Reihe kurzer Eiernudeln erzeugen und verkaufen. Mit etwas Glück findet man auf einem Markt, wie dem von Parenzo, noch eine alte Frau aus den umliegenden Dörfern, die eine Schachtel am Vortag hergestellter Makkeroni verkauft.
Wer sich auch vor der Zubereitung der Hühnersauce scheut (oder keine Zeit hat...) kann in eines der zahlreichen istrianischen Restaurants gehen. Die Makkeroni findet man eher im Inland, als an der Küste. Vor allem um Momiano und Castel, wo sie neben der schlichteren doch traditionellen Hühnersauce auch mit edler Trüffelbutter angemacht werden, stehen sie auf jeder Speisekarte. Eine weitere Variante sind die Makkeroni mit Wildragout (vom Wildschwein oder Reh). Diese findet man bei „Marino“ in Kremenje oder ganz in der Nähe in der Trattoria von Rino Prelaz in Momiano. Übrigens gab es früher in Istrien keinen Parmesan und der istrianische Ziegenkäse eignet sich nicht zum Reiben. Also bitte, bloß keinen Reibekäse zu den Makkeroni mit Huhn.
Im in der Nähe von Materada gelegenen Agriturismus „Goli Vrh“ werden die Makkeroni im Frühling mit einer Sahnesauce mit wilden Spargeln serviert. Es lohnt sich diese Neuheit zu versuchen, doch wir sind nicht bereit, den modernen Zeiten weitere Zugeständnisse einzuräumen.

spianatoia, le massaie istriane ricavano una pasta soda e liscia che viene fatta riposare per un'oretta prima di essere tirata a velo con il matterello. Infine la pasta viene tagliata in quadrati che si avvolgono di sbiego attorno al manico di un cucchiaio di legno: una semplice pressione delle dita dove i due apici si sormontano e il fuso è pronto. Fuso dopo fuso, pian piano tutto l'impasto viene trasformato in piccoli maccheroncini dalla forma del cannolo, con le estremità a sbieco. Ne esiste anche una versione scura, che si otteneva mescolando alla farina sangue di maiale, ma questa pratica oggi è caduta in disuso.
Era un piatto che si faceva, appunto, in occasione della macellazione del maiale di casa, quando della bestia non si buttava via proprio nulla.
Se non avete il tempo o l'abilità di confezionarvi i fusi in casa, potete andare però a Canfanaro, amena località fra Rovigno e Pisino, e chiedere del laboratorio artigianale dei coniugi Maric, che da alcuni anni producono una serie di paste corte all'uovo. Con un po' di fortuna anche in qualche mercato, come quello di Parenzo, potete trovare qualche vecchietta dei paesini circostanti che viene ancora a vendere un cartoccio di fusi preparati il giorno prima a casa.
Se poi non ve la sentite di cimentarvi nemmeno col sugo di gallina (o non ne avete il tempo...) potete sempre affidarvi ai ristoranti che pullulano un po' in tutta l'Istria. Troverete più facilmente i fusi all'interno che non sulla costa, specialmente nella zona di Momiano e in quella di Castel, dove vengono serviti anche con burro e tartufi in una versione ben più nobile di quella che prevede l'umido di gallina, che resta però la base della tradizione. Altra variante sono i fusi col sugo di cacciagione (cinghiale o capriolo): li troverete (ottimi) da "Marino" a Kremenje o, poco più avanti, nella trattoria di Rino Prelaz, a Momiano. A proposito: in Istria il parmigiano non esisteva e il pecorino istriano non è da grattugia: quindi, please, niente formaggio sui fusi con l'umido.
All'agriturismo "Goli Vrh", nei pressi di Materada, i fusi vengono serviti in primavera con una salsa a base di panna e asparagi selvatici: un'innovazione da provare. Ma questa è la massima concessione ai tempi moderni che siamo disposti a fare.