

## Alltags- und Festspeisen im Tessin

### Stand der Forschung und Wandel der Speisen

DIE WISSENSCHAFTLICHE NAHRUNGSFORSCHUNG hat in Oberitalien praktisch noch nicht begonnen; sie steckt bestenfalls im Stadium des Sammelns. Eine Gesamtdarstellung ist zur Zeit und nicht einmal für die nächsten Jahre denkbar.

Es liegen keine systematischen Regionaluntersuchungen vor. Auch in den Sammlungen über oberitalienische Volkskunde sind Speisetypen und Nahrungsverhältnisse nur selten berücksichtigt. Nur in Lokalveröffentlichungen sind hier und da vereinzelte Nachrichten über die Nahrung zu finden.

Auch die bestehenden, meistens aus der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts stammenden Dialektwörterbücher vermögen aus begrifflichen Gründen die Lücke nicht auszufüllen. Außerdem lassen sie den Leser über die Sache, die mit der angeführten Bezeichnung gemeint ist, oft im Unklaren; sie spezifizieren weder zeitlich noch im Hinblick auf soziale Schichten; es ist nicht zu erfahren, ob eine bestimmte Speise sich erst vor kurzem eingebürgert hatte oder ob sie schon in jenem Zeitpunkt im Schwinden begriffen war.

Für die italienischsprechende Schweiz ist der Stand der Forschung nicht wesentlich anders.

Wir verfügen über zwei sehr reiche und ausführliche Arbeiten: H. Kaeser, Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz (Aarau 1932, 169 S.) und F. Dorschner, Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin (Winterthur 1936, 203 S.)<sup>1</sup>, aber wie schon aus dem Titel klar ersichtlich wird, handelt es sich bei diesen Werken um Teiluntersuchungen über zwei Einzelfragen. Dazu interessieren sie sich vor allem für die technische Seite, für einzelne Geräte und die Zubereitung der Speisen. Dagegen wird der Verwendung der einzelnen Speisen weniger Beachtung geschenkt<sup>2</sup>. Ihre Einstellung ist eher nach rückwärts gerichtet: Sie studieren gern das Altertümliche und Absonderliche, weniger die normalen Lebensverhältnisse der Bevölkerung<sup>3</sup>.

Große Beachtung findet die Nahrung im Atlas der Schweizer Volkskunde (Bd. 1, K. 7—39) und im entsprechenden Kommentar (Bd. 1, T. 1, S. 33—250), der in seinem methodisch musterhaften Querschnitt von 1940 das Tessin mit umgreift (s. o. S. 78—83).

Sehr wertvoll in dieser sowie in anderen volkskundlichen Fragen sind auch die Materialien des seit 1953 in Lugano erscheinenden *Vocabolario dei Dialetti della Svizzera Italiana*<sup>4</sup>. Man vergleiche etwa die Artikel *baròtt* (Bd. 2, S. 216—8) und *benís* (Bd. 2, S. 348—352). Man darf aber dabei nicht außer acht lassen, daß bei

1. Es seien noch folgende Arbeiten erwähnt: F. Merz, Die Edelkastanie. Bern 1919. 80 S. und die eher linguistisch angelegte Arbeit von S. Sganzi, La castagna nell'Alta Italia e nella Svizzera Italiana. In: *Vox Romanica* 2 (1937) 77—103.

2. Bezeichnend ist, daß z. B. Dorschner die Gebiete von Maisbrot und Roggenbrot nicht gegeneinander abzugrenzen versucht.

3. Lange wurden Milchwirtschaft und Käseherstellung als besonders typische Tätigkeiten betrachtet und daher entsprechend gern und oft beschrieben. Dabei war aber der Blick mehr auf die Herstellungstechnik gerichtet als auf die Benützung und auf die Rolle, die diese Produkte im gesamten Nahrungssystem spielten. — Auch die Gebäcke haben keine große Beachtung gefunden.

4. Bis jetzt sind 20 Faszikel, mit insgesamt mehr als 800 Seiten erschienen.

den in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts durchgeführten Befragungen das Interesse am Sprachlichen im Vordergrund stand.

Für eine genaue Darstellung der Nahrungsverhältnisse in der Südschweiz scheint deswegen eine systematische Befragung unentbehrlich.

Hier muß ich mich damit begnügen, in großen Linien eine erste, allgemeine Übersicht zu geben. Für die Vergangenheit kann man sich auf verschiedene Dokumente stützen, zuerst, für das 15. und die folgenden Jahrhunderte auf die Visitationsakten der Bischöfe, in denen die Lebensgewohnheiten der Bevölkerung genau vermerkt wurden — eine bis jetzt praktisch unbenützt gebliebene Quelle. Für das ausgehende 18. Jh. sind Berichte von deutsch-schweizerischen Reisenden wie Leucht (1767), Schinz (1783), Bonstetten (1795) u. a. aufschlußreich, und schließlich kann man die statistisch-beschreibenden Arbeiten der beiden Tessiner Ghiringhelli (1812) und Franscini (1837) benützen. Für die Zeitspanne von der Mitte des letzten Jhs. bis zur Gegenwart dienen mündliche Auskünfte, die ich seit einiger Zeit sammle.

ES DRÄNGT SICH ZUERST EINE UNTERSCHIEDUNG AUF zwischen dem oberen Tessin, also dem Sopraceneri und den Gebirgsgebieten des Sottoceneri einerseits und dem unteren Luganese und Mendrisiotto andererseits: ein Unterschied, der in sprachlichen und auch in anderen volkskundlichen Bereichen ersichtlich ist.

Der alpine Teil hat jahrhundertlang Gersten-, Hirse- und besonders Roggenbau gekannt. Im Mendrisiotto und unteren Luganese baute man dagegen Kolbenhirse, Hirse und Weizen an<sup>5</sup>.

Beiden Gebieten war der Konsum von Kastanien gemeinsam, die im Winter eine sehr bedeutende, ja fast die einzige Ernährung der Bevölkerung darstellten, so daß die Einwohner von Gebirgsgegenden, wo der Kastanienbaum nicht gedeiht, sich den Besitz von Bäumen in unteren Gegenden zusicherten: Mit dieser Gewohnheit verbindet sich die Eigentümlichkeit des Besitzes von Bäumen auf fremdem Boden, die unter dem Namen von *jus plantandi* läuft, und die den gesetzlichen Verboten zum Trotz hie und da weiter lebt.

Dieser Unterschied zwischen Süden und Norden blieb auch bei der Einführung (um 1555) des Maises in die Lombardei bestehen, dessen Einführung der Überlieferung nach, sicherlich auf Grund der volkstümlichen Deutung des Mundartwortes *carlún* „Mais“, dem mailändischen Erzbischof Carlo Borromeo zugeschrieben wird<sup>6</sup>.

In der Tat hat sich der Mais nur im Süden für den Anbau aufgedrängt, nicht in den Tälern, die Roggenbaugesamt blieben bis zum Verschwinden des Roggens in den ersten Jahrzehnten unseres Jahrhunderts.

5. Das gleiche wie in der lombardischen Ebene, mit welcher diese südlicheren Gegenden viele Lebensformen gemeinsam haben, zum Beispiel die *Masseria*, eine besondere Besitz- und Wirtschaftsform, bei der Bauern Land bebauen, welches reichen Familien gehört. Im alpinen Raum dagegen bebaut jedermann seinen eigenen Boden.

6. Ähnlich ist die Überlieferung, wonach Orangen und Zitronen am Ufer des Gardasees durch die Franziskaner eingeführt worden wären.

Grundlage der Nahrung war im ganzen Gebiet die Polenta. Wenn man heute das Wort Polenta hört, denkt man sofort an Mais. In der Tat ist jedoch, wie paradox es auch den Tessinern erscheinen mag, die Maispolenta in unseren Gegenden verhältnismäßig neu.

Gegen Ende des 18. Jhs. — d. h. mehr als zwei Jahrhunderte nach der Einführung des Maises — bestand Polenta immer noch im Norden aus Hirse, im Süden aus Kolbenhirse (Fennich). So sieht die Sachlage aus zur Zeit (1783) der ersten ausführlichen Beschreibung der Eßgewohnheiten der Tessiner, die wir Schinz<sup>7</sup> verdanken: „Die in der Nähe der Alpen wohnenden, wo Viehzucht die Hauptbeschäftigung ausmacht, leben am besten; des Morgens zum Frühstück kochen sie den Hirsbrey (Polenta) mit abgerahmter Milch . . . Die ärmlichste Lebensart haben die Lehenleute und Pächter der Meyereyen (Masari) im Mendrysischen. Sie speissen Jahr aus Jahr ein nur Polente, die aber, weil sie meistens nur von Fennich-grüze gemacht ist, Panegata (von Fennich Panico) genennt wird, unter welcher Bohnen, Erbsen, oder andere Hülsenfrüchte, auch etwann Rüben oder Kohl mit Wasser gekocht wird“.

Erst mit dem 19. Jh.<sup>8</sup> ersetzt der Mais die Hirse bei der Zubereitung der Polenta. Dies ist das Resultat eines sehr langsamen Prozesses, dessen Zwischenstadium eine Mischung von Hülsenfrüchten und Mais bildet.

Ausgesprochene Bedarfswirtschaft, hoher Grad von Armut und deshalb von Konservatismus und Eintönigkeit prägten die frühere Nahrungsweise. Die Polenta wurde im allgemeinen dreimal pro Tag gegessen; eine mögliche Abwechslung am Abend waren im Winter die Kastanien, im Sommer besonders im Sottoceneri *minestrone*, die einzige Speise mit Gemüse.

Bei solcher Eintönigkeit der Kost waren natürlich gewisse Variationen bei der Zubereitung der Polenta geschätzt, so die *polenta grassa* (Sonogno), *polenta taragna* (Veltlin und Bergamo), *polenta in fior* (Veltlin), *polenta e bavín* (Certara): Man fügte dieser Maispolenta während des Kochens Butter oder auch Käseschnitten bei. Noch gegen 1930 war sie im Verzascatal die typische Mittagsspeise der Äpler; die geschmolzene Butter, die beim Kochen ausschied, gehörte dem Käser, der sie als Brennstoff für die Lampe benützte.

Bisweilen wurde die Polenta auch mit Buchweizenmehl zubereitet: sie hieß dann *polenta negra*, d. h. „schwarze“ Polenta. Im Mendrisiotto und in der Lombardei war sie an Allerheiligen obligatorisch. In Einklang mit der allgemeinen Trauer mußte auch die Polenta schwarz sein.

Häufig ironische und zugleich traurige Redensarten zeugen davon, daß man meistens nichts anderes als Polenta zu essen hatte, so z. B. *mangia pulenta e üsei in aria . . . e pess in acqua* (eigentlich: Polenta und Vögel im Himmel . . . und Fische im Wasser essen) oder, mit einem noch eigentümlicheren Ausdruck, *mangia pulenta e ref negru* oder *pulenta cun ne magn* (wörtlich übersetzt: Polenta mit

7. H. R. Schinz, Beiträge zur nähern Kenntnis des Schweizerlandes. Zürich 1783—86, S. 551—553.

8. Vgl. S. Franscini, La Svizzera Italiana. Lugano 1837. Bd. 1, S. 184.

schwarzem Faden<sup>9</sup> oder mit einer Hand essen). Die im Kochkessel zurückbleibende Kruste wurde verschiedentlich benützt. Man kochte sie z. B. im Wasser auf und benützte sie in Brione Verzasca noch um 1930, um Augenschwären zu behandeln.

JE MEHR WIR UNS DER GEGENWART NÄHERN, desto schneller wandeln sich die Nahrungsverhältnisse. Der Mais hat Jahrhunderte gebraucht, um sich durchzusetzen; rasch erfolgte dagegen das Eindringen der Kartoffel: Sie wird gegen Ende des 18. Jhs. eingeführt und dreißig Jahre später hat sie sich schon eingebürgert, und das trotz des anfänglichen Mißtrauens der Bevölkerung.

Im Gegensatz zu vielen anderen Speisen, welche vom bürgerlichen Milieu aus allmählich in das Volk eindringen, geht die Kartoffel den umgekehrten Weg: zuerst Bauernspeise, wertet sie sich zum bürgerlichen Gericht auf. Es gibt eine solche Vielfalt von Kartoffelgerichten, daß es hier nicht möglich ist, sie näher zu schildern. Es sei aber erwähnt, daß die Einwohner von Airolo noch 1940 zum Frühstück *pomm pragéi*<sup>10</sup>, ein der schweizerdeutschen Rösti ähnliches Gericht, aßen.

Von 1840 an wird auch die Rolle des Brotes im Rahmen der gesamten Ernährung wichtiger. Nach Schinz (1783) ist „das Roggenbrot bey dem gemeinen Volk gar nicht die tägliche Speise, sondern gehört zum Wohlleben“<sup>11</sup>.

Der Verbrauch an Roggenbrot im Norden, an Maisbrot (*pan carlún*) im Mendrisiotto wird in der folgenden Zeit (nach Schinz) größer. Man bereitet auch *pane di mistura* mit Kastanienmehl, Kolbenhirse, Mais und Bohnen zu (Roveredo Gr.).

Im Sottoceneri beginnt allmählich gegen 1910 das Maisbrot durch das Weizenbrot abgelöst zu werden, das im bürgerlichen Milieu schon seit langem Alltagspeise war. In die ärmeren Bevölkerungsschichten dringt es zuerst als Krankenspeise ein: Weißbrot war das traditionelle Geschenk an die Wöchnerin, deren Speise mindestens eine Woche lang aus Brotsuppe bestand.

Fleisch fehlte in der Ernährung fast völlig. Die Hausschlachtung hat im Tessin immer eine geringere Rolle gespielt, als die *bacharia* im reicheren Graubünden. Bezeichnend ist die Nachricht im Tagebuch von Friederike Brun, die auf einer Reise durch das Tessin 1798 im Gasthaus mit Murmeltierfleisch bewirtet wird<sup>12</sup>. Zu diesem Fleisch sei auch erwähnt, daß es noch anfangs unseres Jahrhunderts den Wöchnerinnen als Stärkungsmittel aufgetischt wurde.

Erst gegen Ende des letzten Jahrhunderts begann der Bauer im Mendrisiotto Polenta mit Wurst zu essen: In der Regel blieb sie dem Vater vorbehalten, oder es wurde höchstens eine für mehrere Personen aufgetischt. In der gleichen Gegend war es bis zum ersten Weltkrieg üblich, daß die Männer am Sonntagabend ins Wirtshaus gingen *a mangiá la piccola*, wörtlich übersetzt „um die kleine (Schüssel)

9. Nicht gedeutet.

10. *pragéi* ist P. p. zu *pragiá* „vorbereiten, zubereiten“ aus lat. *\*pariculare* „vorbereiten, auf-tischen“.

11. Schinz, 1783—86 (s. Anm. 7), S. 552.

12. F. Brun, Tagebuch einer Reise durch die östliche, südliche und italienische Schweiz, Kopenhagen 1800, S. 498.

zu essen“; es waren Fleischstücke in einer Sauce. In den abgelegensten Alpentälern aß man bis 1930—40 nur dann Fleisch, wenn eine Kuh auf der Alp stürzte. In solchen Fällen ist es fast eine moralische Pflicht, daß jede Familie ein Stück Fleisch kauft und damit dem Geschädigten hilft.

Ungefähr um 1920 beginnt der Zerfall der althergebrachten autarkischen Wirtschaft. Neue Speisen werden eingeführt, die eine größere Vielfalt an Gerichten ermöglichen.

Aus der bürgerlichen Schicht stammt auch der Kaffee; er wird zuerst als Getränk für die Kranken verwendet. Im Verzascatal aber z. B. stellte man noch gegen 1925 einen Kaffee-Ersatz her, indem man im Polentakessel die verbrannte Polentakruste mit Wasser aufkochte; dies ergab eine starke, schwärzliche Flüssigkeit, die an den Kaffee erinnerte.

Nach 1900 trat in den größeren Ortschaften (erst 20 Jahre später in den anderen Gebieten) der Milchkaffee an die Stelle des traditionellen Frühstücks, das im Norden aus Polenta, im Süden aus Suppe oder kalter minestrone bestand. Als Äplerfrühstück vermochte sich die Polenta länger zu halten.

Heute ist Kaffee das Getränk, das man dem weiblichen und dem angesehenen Besuch offeriert. Dem Mann bietet man eher Wein und Grappa an, in bürgerlichen Kreisen sogar Likör. Tee wird bei den Leuten über 40 Jahren heute noch gering geschätzt.

Zu erwähnen wäre noch, daß die Bliensien die Schokoladeverarbeitung in der Lombardei und in Oberitalien verbreitet haben. Es ist daher kein Zufall, daß in Blenio bis 1968 eine Schokoladefabrik existierte. Die Schokoladefabrik Maestani in St. Gallen leitet ihren Namen vom Tessiner Ausdruck *maestrán* ab, was soviel wie „Auswanderer“ heißt.

In diesem Jahrhundert wird auch der Risotto volkstümliches Gericht. Er wird schon gegen Ende des 18. Jh. als Gericht des Bürgerstandes erwähnt. Die bäuerliche Bevölkerung aber verwendet den Reis zunächst für die Minestra, da zu deren Zubereitung weniger Reis nötig ist.

Während des ganzen 19. Jhs. ersetzt der Reis nach und nach die Kolben-Hirse in der *panigada* oder *paniscia*. Diese Namen bezeichneten ursprünglich die Hirsesuppe und bleiben erhalten als Bezeichnungen für eine sehr dicke Reissuppe<sup>13</sup>.

Der Risotto war zunächst Weihnachtsgericht, dann wurde er Sonntagsgericht (heute noch gibt es Familien im Mendrisiotto, wo der Sonntag erst dann ein richtiger Sonntag ist, wenn Risotto gegessen wird) und darauf wurde er zur Alltagspeise.

Ein gleiches Schicksal haben die Teigwaren, welche sich während des ersten Weltkrieges im Volk verbreitet haben. Sie waren zwar nicht völlig unbekannt, aber durch die Militärküche lernten auch die Soldaten die Pasta kennen, deren Nahrungsbasis zu Hause noch hauptsächlich aus Polenta, Kastanien und Minestra bestand. Aus dem eben Gesagten wird ersichtlich, daß Risotto, Pasta, Ravioli so-

13. Vgl. *paniscia*, dicke Suppe aus Milch und Reis (S. Franscini, *Vocaboli di Leventina — del 1825*—Bellinzona 1969, S. 34), *paniscia*, Reissuppe (Roveredo Gr.), *panigada*, Suppe aus Milch und Reis mit einer Handvoll *ferciám*, gedörtem Kastanienabfall (Bioggio).

wie auch Gnocchi, die vor allem in der deutschen Schweiz für typische Tessiner Gerichte gehalten werden, erst in neuerer Zeit eingeführt worden sind.

KOMMEN WIR ZUM HEUTIGEN STAND. Mit dem Übergang von der bäuerlichen Lebensweise zum Arbeiter- und Beamtenleben ergibt sich auch ein Wandel in der Ernährung. Die Autarkie hört auf, Mais- und Roggenfelder verschwinden, die Kastanienwälder werden aufgegeben, der Gemüsebau geht mehr und mehr zurück. Die Bevölkerung ist auf das Nahrungsmittelgeschäft angewiesen, wo auch ausländische Spezialitäten angeboten werden. Hauswirtschaftskurse, italienische Frauenzeitschriften, Radio und Fernsehen schlagen neue Rezepte vor, und die großen Läden bieten der Hausfrau die Möglichkeit, diese auch günstig zu realisieren. Die Folge davon ist eine durch große Abwechslung gekennzeichnete Ernährung. Die veränderte ökonomische Lage beschleunigt diese Neuerung; junge Leute kaufen gerne tiefgekühlte Minestrone und Rapid-Mais, die in fünf Minuten gar sind.

Heute wird die Polenta, die 1940 ein- bis zweimal, 1950 noch einmal wöchentlich auf den Tisch kam, nur noch 3 bis 4 mal pro Winter zubereitet.

Gewisse Gewohnheiten erhalten sich nur deshalb, weil sie mit einer bestimmten Glaubensvorstellung verbunden sind. So bereitet man in den Tälern noch heute Kastanien zu, die auf den Tisch gestellt werden für die Toten, von denen man glaubt, daß sie in der Nacht auf den zweiten November zurückkehren, oder man ißt die Kastanien gedörrt am 1. Mai um, wie das Sprichwort sagt, *mia fass cagná da l'asan*, wörtlich übersetzt, um nicht vom Esel gebissen zu werden<sup>14</sup>.

Die *Pizza* ist ein Beweis dafür, wie schnell neue Gerichte in den Speisenzettel aufgenommen werden. Dieses neapolitanische Gericht aus Brotteig, mit Tomaten belegt und im Ofen gebacken, war bei uns in den fünfziger Jahren noch völlig unbekannt. Es ist aber so schnell aufgekommen, daß es heute in bürgerlichen und Arbeiter-Familien (nicht in Bauernfamilien) im Durchschnittsalter von 35—40 Jahren ziemlich oft auf den Tisch kommt.

Seit langem schon hat die deutschsprachige Schweiz dem Tessin die Rolle eines Vertreters der südlichen Länder zugeordnet: ein neuestes Zeugnis dieser Identifikation stammt aus dem Jahre 1969, als die Coop, ein großes Warenhausunternehmen, die „Pizza Ticinella“ auf den deutschschweizerischen Markt brachte! In einem Gebiet wie dem Tessin, das während Jahrhunderten durch äußerste Armut gekennzeichnet war, sind typische Süßspeisen selten.

In den ersten Jahrzehnten des 19. Jhs. finden wir für kirchliche Feiertage die Brottorte, hergestellt aus Brot, Milch, Rosinen, Kakao, Pinienkernen und Gewürzen. Sie wird auch heute noch ein- oder zweimal im Jahr zubereitet, und ihr Verbreitungsgebiet dehnt sich über das ganze Tessin aus.

Öfter und dies noch am Anfang des 20. Jhs., stellte die Hausfrau Gebäck her, indem sie den Resten von Weißbrotteig Weinbeeren und Zucker, manchmal sogar Zwiebeln beifügte.

14. Nicht gedeutet.

Zu Weihnachten war der *panón* oder *panetún*<sup>15</sup> traditionelles Gericht. Er war aus Weißbrotteig mit Eiern, Sultaninen, Weinbeeren, vanilliertem Zucker und Zitronen. Hie und da noch bis zum Jahr 1920 wurde er in der Familie selbst gebacken.

Die handwerkliche Herstellung entwickelte sich in der Lombardei schon sehr bald zur modernen Süßwarenindustrie, und so wurde der Panettone in kurzer Zeit zum italienischen Weihnachtsgebäck „par excellence“, das die Weihnachts-Spezialitäten anderer italienischer Gegenden sehr schnell verdrängte. Heute werden in der Lombardei für den Innenhandel cirka 100 000 Tonnen Panettone pro Jahr hergestellt. Von Italien aus werden sie seit einigen Jahren nach ganz Westeuropa abgesetzt.

15. Üblicherweise wird der Name sehr phantasievoll erklärt. Man sagt, daß die Tochter eines mailändischen Bäckers, um ihrem Tonio ihre Liebe zu beweisen, diesem ein Brot mit Eiern, Butter, Honig und Früchten zubereitet habe. Daher „*pan de Toni*“, später „*panettone*“. In Wirklichkeit handelt es sich offensichtlich um eine doppelte Ableitung (auf *-etto* und *-one*) von *pane*.