



Bei diesem Rezept gart die Pasta direkt in der Bohnensauce und nimmt so deren Aromen gut auf. (Zürich, 10/2021)

PASTA E FASULE

Bohnen mit gemischten Teigwaren, Stangensellerie, Chili, Tomate und Petersilie

Die meisten Speisen der italienischen Gastronomie haben ihren Ursprung in der Cucina povera. Heute macht die Nahrungsmittelindustrie gutes Geld damit, die untersten Schichten der Bevölkerung mit billigen Fertigprodukten vollzustopfen. In vorindustriellen Zeiten aber mussten sich die Armen effiziente Tricks ausdenken und ungewohnte Kombinationen probieren, um aus einfachsten Zutaten schmackhafte Gerichte zu zaubern. Das Spektrum italienischer Klassiker, die aus dieser Küche der beschränkten Mittel stammen, bedient das ganze Alphabet von Aquacotta bis Zampone.

Viele Köchinnen und Köche ergänzen diese bescheidenen Speisen heute um Zutaten, die sie reicher schmecken lassen. Andere verbessern das Aussehen auf dem Teller oder machen die Zubereitungen leichter, gesünder. Puristinnen und Puristen, namentlich in den Küchen von Sternerestaurants, halten sich zwar oft bewusst an Originalrezepte, verwenden aber Ingredienzen von solch ausgesuchter Reinheit und Güte, dass die Speisen auf diesem Weg ihre Ärmlichkeit verlieren.

Es gibt jedoch ein Rezept, das sich von seiner Natur aus gegen jede Vereinnahmung durch das Bessere, Teurere, Edlere wehrt, das



Am Kalvarienberg | «Der Fruttivendolo, der sich im Parterre des Hauses eingerichtet hat, schaut gelangweilt drein. Kaum anzunehmen, dass er mich für einen potenziellen Kunden hält. Sein Stand ist auch nicht so beschaffen, dass einen die große Einkaufslust packt. Liegt es daran, dass die Hälfte der Kisten leer ist? Zwischen Ware und Wand modert eine Reihe von Bildern...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 25. Oktober 2021.



Ob Pasta e fasule wohl in den engen Gassen von Neapels Quartieri Spagnoli ihren Ursprung haben?

sich partout nicht in eine Luxuspeise verwandeln lässt. Ich spreche von Pasta e fagioli, wie sie in Neapel gekocht werden, von Teigwaren mit Bohnen. Pasta e fagioli werden in ganz Italien zubereitet, in zahllosen Modalitäten, auch solchen mit Wurst oder Meeresfrüchten. Die neapolitanische Variante aber unterscheidet sich von all ihren Brüdern und Schwestern dadurch, dass nicht irgend *ein* Teigwarentyp verwendet wird, sondern ein Durcheinander aus verschiedenen Sorten.

Fabia Russo, die in einem Pastageschäft an der Via Pignasecca in der Altstadt von Neapel arbeitet, erklärt mir den Grund dafür so: «In allen neapolitanischen Familien stehen täglich Teigwaren auf dem Tisch, immer wieder andere Sorten. In vielen Paketen findet sich so früher oder später ein Rest, aus dem sich keine rechte Portion mehr kochen lässt. Man bewahrt diesen Bodensatz auf, denn weggeworfen wird nichts. Und so hat man irgendwann eine ganze Sammlung solcher Überbleibsel im Schrank. In früheren Zeiten, als man die Pasta noch ohne Verpackung verkaufte, haben auch die *Maccheronari* oft die Reste am Boden ihrer Kisten zusammengemischt und billig abgegeben. *Munnezzaglia* nannte man dieses Futter für die Ärmsten. Kocht man Bohnen, bleibt nach dem Essen oft etwas übrig, denn wegen der langen Zubereitung bemisst man die Portionen meist zu groß. Die Antwort auf diese zwei Probleme heißt *Pasta e fagioli* oder *Pasta e fasule*, wie wir hier in Neapel sagen.»

Die junge Verkäuferin mit dem kupferroten, eher venezianisch wirkenden Kraushaar, hat eigentlich Kunstgeschichte studiert und



Die Trattoria Speranzella an der gleichnamigen Straße in Neapel ist ganz auf lokale Gerichte spezialisiert. (10/2021)

lässt sich im Moment zur Unterwasserarchäologin ausbilden. Das Hantieren mit Teigwaren und Saucen ist für sie nur ein provisorischer Job, doch wenn man sie auf *Pasta e fasule* anspricht, dann kommt sie richtig in Fahrt. Denn Russo stammt aus den Quartieri spagnoli, einem Viertel mit hohen Häusern und engen, verwinkelten Gassen, das im 16. Jahrhundert in wenigen Wochen aus dem Boden gestampft wurde, als Unterkunft für die Truppen von Spaniens Vizekönig Pedro Álvarez de Toledo. Nach den Soldaten richteten sich die ärmsten Familien der Stadt in den bescheidenen Behausungen ein, von denen viele auch halb unter dem Straßenniveau liegen. Bis vor wenigen Jahren galten die *Quartieri* als brandgefährlich, den zahllosen Heiligenbildern und kleinen Schreinen zum Trotz, denen man hier auf Schritt und Tritt begegnet. Arm wirkt die Gegend auch heute noch und Reiseführer mahnen zur Vorsicht, trotzdem hat sich der Ruf der Quartieri verbessert und einige der charismatischen Gassen werden, zumindest an der Grenze zur Shoppingmeile Via Toledo, sogar touristisch genutzt.

Fabia Russo ist überzeugt, dass *Pasta e fasule* in den Quartieri ihren Ursprung haben. Denn nur, wer richtig arm sei, könne auf die Idee kommen, verschiedene Teigwarensorten in einem Gericht zu kombinieren. «Als Kind mochte ich diese Pasta überhaupt nicht, denn sie schmeckte immer anders, unberechenbar. Oft waren einzelne Stücke noch richtig zäh, andere schon völlig verkocht. Ich fand das unangenehm und seltsam. Seit ich aber nicht mehr zu Hause wohne, liebe ich es, wenn Mama *Pasta e fasule* kocht. Kein anderes Gericht erinnert mich so sehr an meine Kindheit, an unsere Spiele auf den Treppen, in den kleinen Hinterhöfen, an unsere Exkursionen an den Hafen, in die Unterstadt – und an das Mittagessen danach.»

Die *Pasta e fasule* hat längst Eingang gefunden in den Kanon der Küche am Fuß des Vesuv. Und so erstaunt es nicht, dass fast alle großen Pastaproduzenten wie Barilla, De Cecco, Garofalo, Rummo oder Voiello auch eine *Pasta mista* anbieten, die acht oder noch mehr verschiedene Formen von Teigwaren kombiniert. Die industrielle Standardisierung der Mischung hat den Vorteil, dass alle Formen in dem Paket die gleiche Dicke und also auch dieselbe Garzeit haben. Im südlichen Italien führt jedes Lebensmittelgeschäft solche Mischungen im Angebot. Russo zeigt mir ein Paket mit *Pasta mista corta*, wie sie für *Pasta e fasule* empfohlen wird, schüttelt aber gleichzeitig den Kopf: «Wenn alles «richtig» gegart ist, wenn da keine zähen Stücke mehr drin sind, dann ist das für mich keine *Pasta e fasule* mehr, dann hat das Gericht seinen Charakter verloren.» Die junge Frau stellt das Paket zurück ins Gestell, dreht sich wieder zu mir um, ihre Hände schwingen hoch, bleiben wie zwei große Blätter neben ihren Ohren stehen: «Und ist das nicht wie Armut spielen?»

Nördlich der Alpen, wo sonst alle Teigwarensorten aus Italien zu haben sind, sucht man in den Geschäften vergeblich nach *Pasta mista*. Das erstaunt wenig, hat der Norden die *Pasta* doch als industriell produziertes Ornament auf dem Teller kennengelernt, als etwas, das mit Geometrie, Wiederholung, Rhythmus zu tun hat, das Ordnung und Ruhe in Gemüt und Gedärme bringt. Eine chaotische *Pasta*



Das Restaurant Lo Stuzzichino in Sant'Agata sui Due Golfi kocht *Pasta e fasule* mit Fagioli di Controne, einer speziellen Bohnensorte aus der Gegend des kampanischen Dörfchens Controne, die durch eine dünne Haut auffällt und als besonders leicht verdaulich gilt. (10/2021)



Die Trattoria Speranzella in Neapel wertet ihre *Pasta e fagioli* mit ein paar Miesmuscheln und Tintenfischstückchen auf – und nennt sie *Pasta e fagioli a la pescatora*. (10/2021)

DER SOSCIAPASTA

In einer Sammlung von Aufsätzen, die 2008 erschien, erinnert sich Luciano De Crescenzo (1928–2019) an einen seiner ersten Jobs: «Um mich von der Straße zu holen, gab Papa mich in die Obhut eines befreundeten Salamimachers. Jeden Tag musste ich die *Munnezzaglia* aufsammeln, die produziert wurde. Die *Munnezzaglia* waren all die Nudelstücke, die übrig geblieben waren und oben auf dem Behälter oder auf dem Boden lagen. Sie wissen schon, diese gemischte *Pasta*: Spaghetti, Tubetti, Maltagliati... und wenn man es mit Bohnen oder Kartoffeln zusammen isst, wird es zu einem wirklich köstlichen Gericht! Wie gesagt, das war meine Aufgabe: Ich sammelte die *Munnezzaglia* ein, steckte sie in eine Tüte, um ihn vom echten Abfall zu trennen, und blies am Ende darauf, um so den Staub zu entfernen. Deshalb nannte man mich immer *o sosciapasta*, den «Teigwarenbläser.»»

Luciano De Crescenzo: *Il caffè sospeso*. Milano: Arnoldo Mondadori Editore, 2008. S. 96.



In die Pasta e fasule kommt nur wenig Tomate, sie verleiht jedoch dem ganzen Gericht eine pompejanisch-rote Farbe. (Basel, 10/2021)



In der Bohnensauce garen die Teigwaren deutlich weniger schnell als in Wasser (Rigatoni, die gewöhnlich nach 14 Minuten al dente sind, brauchen wenigstens 20 Minuten oder noch länger). Um ein Anbrennen zu verhindern, muss man nicht nur häufig rühren, sondern auch immer wieder etwas Wasser zugeben, denn die weich gekochten Bohnen verwandeln jede dünne Flüssigkeit fortlaufend in dicke Sauce. Und je kompakter die Masse ist, desto langsamer gart die Pasta. Also sollte man ständig für Balance im Topf sorgen und die Pasta e fasule mit einiger Aufmerksamkeit ins Finale führen.

FÜR 4 PERSONEN

250 g Borlotti-Bohnen, Weiße Bohnen, Augenbohnen, Cannellini, getrocknet
 2 L Wasser
 2 EL Olivenöl
 50 g Stangensellerie, in sehr kleinen Stücken
 2 Knoblauchzehen, geschält
 1 EL Tomatenkonzentrat
 200 g Pelati, geschälte Flaschentomaten aus der Dose, gehackt
 1 Chili, fein gehackt
 2 TL Salz
 250 g gemischte Teigwaren oder eine eher kurze Sorte wie Mezzi Rigatoni...
 Etwas Salz zum Abschmecken
 4 EL Petersilie, gehackt
 Etwas Olivenöl zum Beträufeln im Teller

passt auch nicht zur Idee schlichter Eleganz, die man so gerne mit der italienischen Küche verbindet.

Pasta e fagioli ist ein einfaches, billiges und zutiefst befriedigendes Gericht, das natürlich auch hervorragend schmeckt, wenn man es mit nur einer Sorte Teigwaren zubereitet, wobei sich kurze Sorten besser eignen. Wer das originale Erlebnis sucht, kann über einen längeren Zeitraum Teigwarenreste akkumulieren – oder man bittet befreundete Köchinnen und Köche um eine kleine Pastagabe und macht so aus den Teigwaren mit Bohnen eine *Munnezzaglia dei amici*.

Fabia Russo will mir das Rezept ihrer Mutter nicht verraten, versichert aber, dass es «molto semplice» sei. Also wende ich mich einer anderen *Mammá* zu, die ebenfalls in den Quartieri geboren wurde und 1965 ein Kochbuch veröffentlichte, das seither als die Bibel der *Cucina napoletana* gilt: Jeanne Caròla Francesconi.* Auch Russo kennt diesen Klassiker. Sicher habe jede Köchin ihr eigenes Rezept, lenkt sie ein, die Unterschiede aber seien wohl nicht allzu groß, wichtiger sei, dass man die Pasta mit einem Löffel esse und mit zünftigen Appetit, «che lo mangi con la cucchiàra e und appetito goloso.»

*Jeanne Caròla Francesconi: *La Cucina napoletana*. Napoli: Grimaldi & Co. Editori, 2010.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 13. November 2021 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 52.

Zubereitung (Kochzeit 150 Minuten)

1 | Die Bohnen mit 2 L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen. Bei sanfter Hitze 90 Minuten halb zugedeckt garen, bis sie weich sind und schon ein wenig auseinanderfallen.

2 | Olivenöl in einer Pfanne sanft erwärmen. Sellerie und Knoblauch unter ständigem Rühren dünsten, bis der Knoblauch eine goldene Farbe hat.

3 | Tomatenkonzentrat, Pelati, Chili und Salz zum Sellerie geben, vermischen und kurz anziehen lassen, in den Topf mit den Bohnen schaben, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, gelegentlich rühren und dabei einige der Bohnen mit dem Kochlöffel zerquetschen. *Erscheint das Gericht jetzt noch deutlich zu flüssig, kann man eine Schöpfkellen davon durch ein Passe-vite drehen oder im Mixer pürieren. In der Regel sollte das aber nicht nötig sein.*

4 | Teigwaren zu den Bohnen geben, Hitze so erhöhen, dass die Masse leicht köchelt, häufig rühren. *Wenn nötig noch etwas Wasser hinzufügen. In der Bohnensauce gart die Pasta deutlich langsamer als in Wasser.*

5 | Wenn die Pasta fast al dente ist, mit Salz abschmecken, Topf vom Feuer heben und vor dem Essen zehn Minuten ziehen lassen. Im Teller großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit Petersilie bestreuen.

Im Unterschied zu neueren Rezepten weicht Francesconi die Bohnen nicht ein, so erhalten sie mehr ihrer wertvollen Inhaltsstoffe. Francesconi verwendet Pasta mista, präzisiert jedoch nicht, wie diese Mischung zustande gekommen sein muss. Das Resultat aber soll auf jeden Fall «fast trocken sein und gebunden durch eine cremige Sauce».