Wörterbuch der Metzgete

SALAMI

Wenige Lebensmittel sind so universal wie die Salami. Sie ist ein sprichwörtlicher Brotbelag. Eben Brot und Salami. Geliebt und begehrt von den Reichen und den Armen, Symbol der Metzgete und des alimentären Dialogs zwischen bäuerlicher und bürgerlicher Welt, hergestellt auf tausend Arten, je nach lokalen Bräuchen und Breitengraden. Die Salami hat etwas Beruhigendes, sie schmeckt allen, auch jenen, die nur essen, um satt zu werden. In der Salami ist das Beste des Schweins. Sie kann auch ein ganzes Jahr lang reifen. Unsere alpine Salami ist traditionell grobkörnig, mit einer 10 mm Lochscheibe hergestellt. Aber heute denken manche, dass der Speck so zu deutlich sichtbar ist, besser wären acht oder sechs mm Lochscheibe. So kann der Speck versteckt werden und die Wurstmasse macht weniger Angst, auch wenn sie dieselbe ist.

MORTADELLA

Was ist die Mortadella? Sie ist eine Art Salami, fetter, aus den weniger edlen Teilen des Schweins hergestellt, mit einer zusätzlichen Zutat: Schweineleber (mein Rezept empfiehlt acht Prozent). Sie hat nichts mit der Mortadella von Bologna zu tun, die keine Verwandte ist, aber viel berühmter und ausserdem Königin der Sandwichs. Die emilianische Mortadella ist ein Nahrungsmittel der Ebene, unsere ist ein Nahrungsmittel insbesondere der Alpen, einiger weniger Alpen. Sie ist, roh oder gekocht gegessen, sehr schmackhaft. Zu vermeiden ist die magere Version, die sich zu verbreiten beginnt. Wenn schon Mortadella, dann die echte.

CODIGA

Die Codiga wird mit den plebejischen Teilen des Schweins hergestellt und enthält auch

die sehr fein gemahlene Haut. Sie ist nach mindestens einer Stunde Kochen auf kleinem Feuer zum Essen bereit. Nach dieser Zeit wird die Schwarte weich, löst sich ein wenig auf, und bereichert das im Darm enthaltene Fleisch mit einem kondensierten Geschmack. Die Codighe haben die einfachste Schnürung (Kordel oben und unten), die viel aussagt über ihre angeborene Bescheidenheit. Oft werden sie Luganighe (Schweinswurst) genannt, aber das ist eine zu allgemeine Definition. Die Luganiga ist ein Produkt zum Grillieren und schwierig einzuordnen, die Codiga, die auch eine Luganiga ist, ist hingegen eine Wurst der Metzgete, die immer in Wasser gekocht wird und Schwarte enthält.

CODIGOTTO

Ist eine Codiga *extra large*. Die gleiche Wurstmasse, der gleiche Geschmack, aber ein anderer Darm. Er verhält sich zur Codiga wie eine Magnum oder Jéroboam zur Siebendeziliterflasche. Codigotto scheint eine lokale Definition zu sein, doch diese Wurst ist unter dem Namen Cotechino gut bekannt. Sie erscheint mit Linsen und Schweinefuss auf den weihnachtlichen Tischen, sie eignet sich auch, um in der Kruste gekocht zu werden, sie arbeitet mit verschiedenen Füllungen zusammen, sie ist eine schlaue und spektakuläre Nahrung. Aber sie ist keinen Rappen mehr wert als die alte Codiga.

COPPA

Es gibt Nahrungsmittel, die weniger bekannt sind als andere, die kein grosses Aufsehen, keine Diskussionen, keine vergleichenden oder vertikalen Degustationen auslösen. Eines davon ist die Coppa. Jeder von uns hat mehrmals im Leben einige Scheiben davon gegessen. Wo? Zu Hause, am Arbeitsplatz, in den Bergen, auf der Schulreise. Die Coppa ist anpassungsfähig. Man kann sie leicht transportieren, weil sie wenig 'schwitzt'. Sie ist gut, sie lässt nicht den Gedanken an Übertretung aufkommen, wie die Mortadella oder die Salami, sie trachtet nicht danach, mit den ausserordentlichen Eigenschaften eines grossen Rohschinkens zu wetteifern. Sie ist ein bisschen der Kleinwagen der Würste.

BAUCHSPECK

Es gibt viele Arten von Bauchspeck. Der nicht gesalzene, vom eben geschlachteten

Schwein, ist ein grundlegendes Element für die Mortadellamasse. Der eingerollte, der heute sehr verbreitet ist und der Entwicklung der Schweine folgt: wenig Speck, viel Fleisch. Der gepresste, den man in früheren Zeiten kannte und der von einem Hölzchen gerade gehalten wurde. In vielen Orten der deutschsprachigen Welt wird er geräuchert. Das habe ich auf den Regalen des Migroscamions gelernt, und dieser Bauchspeck kam mir wie ein neues Nahrungsmittel vor.

SPECK

Der Speck ist eine Kalorienmaschine, 900 pro hundert Gramm, doppelt so viel wie die Schokolade. Auch wenn er, an seine Schwarte gelehnt, an eine künftige Skulptur von Botero erinnert, hat der weiss und rosa durchzogene Speck auch heute noch Erfolg. In seiner frischen Form ist er ein wesentlicher Bestandteil von Salami, Mortadelle und Codighe. Gesalzen verleiht er, sichtbar oder unsichtbar, unendlich vielen Speisen Geschmack. Es gibt noch keine magere Version, aber man arbeitet daran. Um ihn jenen, die ihn aus Voreingenommenheit nicht essen würden, schmackhaft zu machen, reicht es den Trick des Chefkochs Mario Batali anzuwenden und ihnen zu sagen, es sei «weisser Schinken».

SCHWEINESCHMALZ

Sóngia, im Dialekt. Es handelt sich um das weniger hochwertige Fett des Schweins. Es diente als Schmierfett bei der Arbeit im Wald: Es wurde gebraucht, um die Drähte der Materialseilbahn einzufetten. Wenn Sie Schweineschmalz essen wollen und Lust haben auf eine Sünde, versuchen Sie, Kartoffeln darin zu braten. Sie werden sehen, welcher Charakter. Tun Sie es, bevor Schweineschmalz zu einem verbotenen Fett wird.

WÜRSTE LIGHT

Sind nicht der Erwähnung wert.

ROHSCHINKEN MIT KNOCHEN

Der einzige richtige Schinken. In unserer kleinen überlebenden Metzgete hat er inzwischen Seltenheitswert und ist einer hartnäckigen, verschwindend kleinen Minderheit vorbehalten. Er setzt eine Reihe von Tätigkeiten voraus, die für die alimentäre Geduld von heute zu kompliziert sind: Reinigen der Keule, Einsalzung, tägliches Massieren während mindestens dreissig Tagen, Gebrauch des Schmalzes als Kitt, um die Löcher zu stopfen, häufige Reifekontrolle. Dazu ist er sperrig zum Aufbewahren, produziert viel Abfall, muss mit dem Messer ausgebeint und in Scheiben geschnitten werden. Er wurde durch kleine Schinken von rund zwei Kilo ersetzt, die sicher weniger schmackhaft, aber unendlich viel bequemer sind. Wenn man Lust auf das Original hat, empfehlen sich die grossen, weltberühmten Schinken: Parma und San Daniele.

OSS IN BOGIA

Ein anderes Produkt der traditionellen Metzgete, für das keine Versicherungsgesellschaft eine Lebensversicherung abschliessen würde. Der Geschmack und das Aussehen der *oss in bogia* passen nicht zu unserer heutigen Vorstellung von Essen. In Wirklichkeit sind es nur Knochen von Schweinen (oder Ziegen), an denen man ein bisschen Fleisch lässt, die man dann in wenig Wein, Gewürzen und Knoblauch mariniert. Nach einigen Tagen kocht man sie in Wasser und serviert sie mit Kartoffeln und Gemüse, etwa Wirsing. Oder man legt sie in die Tiefkühltruhe und kocht sie, wenn man die richtige Gesellschaft findet. Wobei man im allgemeinen nie enttäuscht wird. Sie sind jenen zu empfehlen, die zumindest einmal pro Jahr die Welt der Filets verlassen wollen: «Schön mager, bitte, sonst isst sie mein Sohn nicht».

BLUT

Das Blut war das erste Produkt der alten Metzgete, das auf den Tisch kam: in der Pfanne geröstet, in Tortenform, gemischt mit der Mortadellamasse und in Därme abgefüllt, sogar in Terrine verwandelt. Und in vielen anderen Zubereitungen. Es war normal, das Blut zu kochen, wenn man ein Tier schlachtete, während heute allein der Gedanke daran die meisten 'gutessenden' Leute erschauern lässt. Die es vorziehen, sich

an einen Tisch zu setzen, auf dem – wie Piero Camporesi schreibt – «das Weiss der Joghurt und der Mozzarelle vorherrscht und das Blutrot inzwischen nur symbolisch von Karotten, Peperoni und besonders von Tomaten vertreten ist, die unwiderruflich in den angesehenen Rang eines neuen Lebenssafts aufgestiegen sind».

DIE GEWÜRZE

Salz. Pfeffer. Zimt. Gewürznelken. Muskatnuss. Zucker. Das sind die Gewürze der traditionellen Metzgete. Jeder hat seine eigene Dosis und seine sorgsam gehüteten Geheimnisse, aber alles spielt sich um diese Elemente ab, zu denen noch Knoblauch und Wein kommen. Die Vorbereitung des Gewürzebouquets ist einer der feierlichsten Momente der Metzgete. Nach dem Wiegen wird das Salz in eine Schüssel geschüttet, die in diesem Augenblick für die Anwesenden der Mittelpunkt der Welt ist. Das weisse Natriumchlorid befleckt sich nach und nach mit den farbigen Gewürzen, die mit der Aufmerksamkeit eines Apothekers aus den verschiedenen Büchsen genommen werden, bis es zu einem körnigen Gemisch wird, gräulich mit vielfarbigen Schattierungen. Das ist der alchemistische Augenblick der Metzgete, der gleich wieder verschwindet, aber seinen Geruch auf den Händen zurücklässt. Und im Kopf.