Der Kabeljau der Fasttage

Erst als ich aufhörte, ihn zu essen, habe ich erfahren, welch grosse Geschichte sich hinter dem etwas stark und unangenehm riechenden Fisch verbirgt, den man als Kind an Fasttagen mit wenig Begeisterung ass. Hier ist die Rede vom Kabeljau. Von einem Fisch aus dem Norden, der immer im Dienst des Menschen stand, wenn Eiweisse für wenig Geld gebraucht wurden und der sich leicht konservieren liess, entweder in der gesalzenen (Klippfisch) oder in der kälte- und luftgetrockneten Variante (Stockfisch). Ein Fisch, der zwischen Winterende und Frühlingsbeginn vom Barentsmeer aufbricht, auf der Suche nach wärmerem Wasser, wo er laichen kann. Wenn sie einen passenden Ort gefunden haben, bringen Millionen dichtgedrängter Kabeljaus das Meer zum Kochen und werden von den 'Jägern' abgefangen. Die berühmte Inselgruppe der Lofoten in Norwegen, die Küsten Islands und Terranova, wo man vergessen hat, dass nicht einmal der Kabeljau unbegrenzt ist und die riesige Kolonie zerstört hat, die dieses kanadische Meer ehemals bevölkerte, sind Fischorte, die zu Synonymen grosser Geschichten geworden sind.

Der weisse Kabeljau (*Gadus morhua*) kam mit den Winden der Gegenreform (zu den Zeiten, sagte Piero Camporesi, «als die Uhr der Sakristei die gleiche Zeit zu schlagen begann wie jene der Küche») in die italienischsprachige Welt ohne Meer. In unserem Steinschloss, das wir Alpen nennen, ist er vor allem in der gesalzenen Version bekannt, aber eigentlich kennen wir ihn wenig und betrachten ihn immer als Bussgericht und Essen der Armen. Sobald es möglich war, sind wir vom Klippfisch zu den weissen Fischstäbchen übergegangen, die zum Wachsen unzähliger knabbernder Kinder beigetragen haben. Oder wir haben gelernt, ihn in Form englischer *Fish and Chips* zu konsumieren, oder roh in Spitzfindigkeiten wie das Sushi mit Haselnüssen. Trotz seiner Grosszügigkeit und Vielseitigkeit ist der arme Kabeljau, der anderswo an königlichen Tafeln aufgetragen wurde, bei uns in der Leiter des sozialen Ansehens nie aufgestiegen und bleibt weiterhin ein abschätziger Ausdruck für einen dümmlichen, linkischen Menschen, eben einen *merlüz*.

Die Heimat des Kabeljaus ist der Nordatlantik. Dort haben die Menschen für diesen Fisch Kriege geführt. Mit diesem Fisch, von dem sie alles essen, haben sie zusammengelebt (man erinnere sich an John Cheever: «Die Mädchen von Cape Cod haben keine Ahnung,

was ein Kamm ist. Um sich zu kämmen, verwenden sie die Gräte des Kabeljaus»). Im Norden hat der Kabeljau Wohlstand geschaffen (etwa in New England) und ganze Völker gesättigt. Unvergessliche literarische Seiten erzählen vom Glück und vom Schmerz einer äusserst engen und unumgänglichen Lebensgemeinschaft: «Du bist nicht dabei, einen Fisch zu kaufen, sondern Menschenleben» sagt eine Figur im *Antiquar* von Walter Scott.

Heute ist das Stück Kabeljau mit den grossen, gut sichtbaren Gräten, für fast alle Tessiner bloss eine Erinnerung, wenn es gut geht, für den grössten Teil nicht einmal das. Wenn schon, kauft man einen Klippfisch, der schon in Stücke geschnitten ist, ohne Gräte. Jedenfalls ist er ein Nahrungsmittel mit wenig *appeal*, das lange bearbeitet werden muss, bevor es auf den Teller kommt. Zuerst muss das Salz herausgespült werden: zwei Tage fliessendes Wasser, in irgend einer Ecke des Hauses, vorzugsweise in der Badewanne. Durch diese Behandlung scheint er ein neues Leben zu bekommen: Das Fleisch schwillt an und die Farbe tendiert zu Weiss hin. Als Kind betrachtete ich die Schüssel, in der der Kabeljau lag, berührte den Fisch, probierte das eine oder andere Stück, roh, wie ich mir vorstellte, dass es die Piraten in der *Schatzinsel* taten. Dann wurde und wird der Klippfisch aus dem Wasser genommen, in Mehl paniert, mit Rahm und Zwiebeln, mit Tomaten oder auf irgendeine andere Art gekocht. Schliesslich kommt er auf den Teller, mit der Polenta, seiner Lieblingsgefährtin. Auch sie hat, zumindest einmal, den grossen Atlantik überquert. Auf der Niña. Oder der Pinta. Oder der Santa Maria.