

Tante Poldi

und die
sizilianischen Löwen

und die
Früchte des Herrn

Lesefreundliche
Schrift

Mario
Giordano

nüchternen Zustand nicht zuzumuten war, hatten mich die Tanten gedrängt, die Poldi von München bis Torre Archirafi zu chauffieren.

»Du kannst dir deine Zeit doch einteilen und bist ungebunden«, erklärte meine Tante Caterina, die Stimme der Vernunft in unserer Familie, mir am Telefon. »Und schreiben kannst du genauso gut bei uns, vielleicht sogar besser.«

Womit sie meinte: Da du ja ohnehin arbeitslos und arbeitsscheu bist und noch nicht einmal ein Freundin hast, obwohl andere Männer in deinem Alter längst Familie haben, kannst du genauso gut auch bei uns herumgammeln, vielleicht ist es ja noch zu etwas gut.

Und das war es dann ja auch schließlich. Zwischen München und Torre Archirafi stand mir jedoch noch eine

vierunddreißigstündige Autofahrt in Isoldes übermotorisiertem Achtzigerjahre-Alfa mit den Überrollbügeln bevor, den sie nur selten bewegte, da man dazu ja amtlich nüchtern sein musste.

»Wir könnten doch bis Genua fahren und dann gemütlich die Fähre bis Palermo nehmen«, schlug ich zaghaft vor, aber die Poldi sah mich nur mitleidig an.

Mein Fehler. Hätte ich wissen müssen. Wenn sie ein Wort wirklich von Herzen verachtete, dann *gemütlich*.

»Mei, wenn dir des jetzt zu viel ist mit mir ...«

»Passt schon«, ächzte ich, und wir zuckelten los, nie über Hundert, schlichen unterm Brenner durch, perlten den ganzen Stiefel hinab, krochen an Mailand, Florenz, Rom und Neapel vorbei, immer *Autostrada* bis Reggio Calabria, verschlangen die ersten

Arancini di riso morgens auf der Fähre zwischen Scilla und Charybdis, verfuhrten uns in Messina, und ab da bestand die Poldi darauf, das letzte Stück bis Torre selbst zu fahren. Sie ließ den asthmatischen Alfa aufhören und gab Stoff.

Als wir in Torre ankamen, küsste ich den Boden und dankte der Muttergottes für meine Rettung und Wiedergeburt.

»Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag«, ächzte ich.

Denn das war genau der Tag, an dem meine Tante Poldi sechzig wurde.

Alle paar Tage kamen Onkel Martino und die Tanten in Torre vorbei, um nach der Poldi zu sehen. Meine Tanten hatten nämlich auch ein Projekt: die Poldi am Leben zu halten, so lange wie möglich, ihr zumindest zu mehr Lebensmut verhelfen. Und für Sizilianer ruht die Lebensfreude auf zwei Säulen: gut zu

essen und über gutes Essen zu reden beziehungsweise zu streiten. Mein Onkel Martino zum Beispiel ging jeden Tag in seinen Tempel, den Fischmarkt von Catania. Nicht wirklich ein heiterer Ort, sondern mehr eine Art Börse, wo Männer angespannt und hoch konzentriert herumlungern, um die Fischstände auf die Qualität des Angebots und den Preis abzuchecken, auf das Bauchstück vom Thunfisch spekulieren oder darauf, dass ein Fischer verspätet noch mit einem Schwertfisch ankommt, wenn alle anderen sich schon eingedeckt haben, und man ihn dann günstiger und noch frischer als frisch bekommt. Das geht über Stunden so, auch kein Spaß. Oder der Onkel ging mit meiner Tante Teresa am Ätna Pilze suchen. Um Brot zu kaufen, fuhr er einmal um den Ätna herum und für Eier in eine Autowerkstatt bei Lentini, wo mutierte

Hühner Eier mit zwei Dottern legten. *Granita* aß man nur bei *Cipriani* in Acireale, *Cannoli alla crema di ricotta* nur von *Savia* auf der Via Etnea in Catania. Von den Mandarinen schmeckten nur die aus Siracusa und von den Feigen nur die von dem Straßenhändler in San Gregorio, von wo auch immer die herkamen. Wenn man überhaupt irgendwo außerhalb der eigenen vier Wände Fisch essen konnte, dann nur bei *Don Carmelo* in Santa Maria la Scala. Dort übrigens bekam man auch die beste *Pasta al nero di seppia*.

Das Leben war kompliziert, das Land steckte fest im Würgegriff der Krise und der Korruption, Männer lebten noch immer bis Mitte vierzig oder bis zur Heirat bei ihren Eltern, weil sie keine Arbeit fanden – aber kulinarisch machte man keine Kompromisse. Was der Poldi, sinnenfroh und neugierig, wie