

GIUSEPPINA TORREGROSSA |  
Kirschen auf Ricottaschnee

### *Zum Buch*

Agatina hat es als Kind nicht gerade leicht. Der Vater ist nur auf seine Karriere als Richter fixiert, und auch die Mutter kann mit ihrer Tochter wenig anfangen. Doch die Liebe, die Agatina von ihren Eltern nicht erhält, schenkt ihr die Großmutter Agata. Sie verrät ihr außerdem das streng gehütete Rezept der sizilianischen Cassatelle, die der Heiligen Agatha, Schutzpatronin der Frauen, als Opfergabe dargebracht werden, damit sie ihre Schutzbefohlenen vor Leid bewahrt. Da Agatina als Kind nicht nur zu Großmutter Agata, sondern auch zu ihren Großeltern und Tanten in dem kleinen Ort Malavacata abgeschoben wird, fühlt sie sich auch als Erwachsene nirgends zugehörig – bis sie sich mit Leib und Seele in die Beziehung zu Santino, einem extrem eifersüchtigen, verheirateten Mann, stürzt. Erst als sie schwer erkrankt, besinnt Agatina sich auf die Weisheiten ihrer verstorbenen Großmutter. Mithilfe des verloren geglaubten Geheimrezepts der »Agathenküchlein« erkämpft sie sich ihren Weg zurück ins Leben, das für die junge Frau noch einige Überraschungen bereithält.

»Ein sizilianisches Fest der Sinne.«

*La Repubblica*

### *Zur Autorin*

Giuseppina Torregrossa, Jahrgang 1956, lebt in Sizilien und Rom, wo sie als Ärztin arbeitet. Mit *Kirschen auf Ricottaschnee* eroberte sie die italienischen Bestsellerlisten, und auch in Deutschland wurde ihr Roman von Presse und Lesern begeistert aufgenommen.

GIUSEPPINA TORREGROSSA

# Kirschen auf Ricottaschnee

Roman

Aus dem Italienischen von Verena von Koskull

**Diana** Verlag

Die Originalausgabe *Il conto delle minne* erschien 2009  
im Verlag Mondadori, Segrate (Mailand).



Verlagsgruppe Random House FSC-DEU-0100

Das für dieses Buch verwendete

FSC®-zertifizierte Papier *Holmen Book Cream*

liefert Holmen Paper, Hallstavik, Schweden.

Taschenbucherstausgabe 10/2012

Copyright © 2009 by Giuseppina Torregrossa

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2011

by Hoffmann und Campe Verlag, Hamburg

Copyright © dieser Ausgabe 2012 by Diana Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Umschlaggestaltung | t.mutzenbach design, München

unter Verwendung von Fotos von © Christophe Madamour/

the food passionates/Corbis; shutterstock

Satz | Leingärtner, Nabburg

Druck und Bindung | GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany 2012

978-3-453-35654-2

[www.diana-verlag.de](http://www.diana-verlag.de)

*Für Marcello, Giovanni und Lucia,  
die frischen Wind in mein Leben bringen.*



# Agathenküchlein

(für 8 Cassatelle)

## Mürbeteig

600 g Mehl

120 g Schweineschmalz

150 g Puderzucker

Vanillearoma

2 Eier

*Das Schmalz würfeln und zwischen den Fingern gründlich mit dem Mehl vermengen. Nacheinander den Puderzucker, die Eier und das Vanillearoma zufügen und rasch verkneten. Sobald der Teig weich und geschmeidig ist, wie ein sinnlicher Busen, mit einem Küchentuch bedecken und ruhen lassen.*

## Guss

350 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

2 Eiweiß

*Das Eiweiß mit einer Prise Salz nicht ganz steif schlagen. Zucker und Zitronensaft zufügen und weiterschlagen, bis eine leuchtend weiße, luftige Creme entsteht.*

## Füllung

500 g Schafsricotta

100 g kandierte Früchte (Kürbis, Zitronat, Orangeat)

100 g Bitterschokolade, geraspelt

80 g Zucker

*Den Ricotta mit dem Zucker zu einer glatten, klümpchenfreien Creme verrühren. Die kandierten Früchte und die Schokolade zufügen. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.*

*Um dem Gebäck die Form einer Brust zu geben, halbrunde Backförmchen buttern und mit Mehl ausstäuben. Den Mürbeteig dünn ausrollen. Die Förmchen damit auskleiden, die Creme einfüllen und mit Mürbeteigkreisen verschließen. Die Förmchen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech stürzen. Bei 180 °C 25–35 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.*

*Die Küchlein vorsichtig aus den Förmchen lösen und zügig mit dem schnell härtenden Guss überziehen.*

*Damit sich die schmucklosen Cassatelle wie durch Zauberhand in verlockende Brüste verwandeln, die herrlich weißen, duftenden Küchlein mit je einer Belegkirsche verzieren.*

# Der Anfang der Geschichte



Am Vorabend des Festes der heiligen Agatha holte mich meine Großmutter Agata, die ebenso herzensgut wie die Heilige war, von zu Hause ab. Herausgeputzt im Sonntagskleid, das Haar akkurat in der Mitte gescheitelt und straff von zwei rosa Schleifchen gehalten, stand ich ungeduldig wartend auf dem Balkon. Kaum sah ich sie, stürmte ich die Treppe hinunter, überglücklich, unserer Wohnung für ein paar Stunden entfliehen zu können, wo mir meine immer schlechtgelaunten Eltern die Luft zum Atmen raubten.

Ich war meiner Großmutter dankbar für die liebevolle Aufmerksamkeit, die fürsorglichen Gesten, kleinen Zärtlichkeiten, spontanen Ermutigungen und Komplimente, die ein Kind braucht, um behütet groß zu werden und Vertrauen zum Leben zu fassen. Papa und Mama hielten Zärtlichkeit und Liebe und dergleichen für unnötige Zeitverschwendung, und meine Großmutter bemühte sich nach Kräften, diesen Mangel wettzumachen.

Schweigend und Hand in Hand gingen wir nebeneinander her, meine kleinen Finger mit ihren arthritisch verkümmerten, von der Hausarbeit rauen verschränkt. Die Route des 15er-Busses führte schnurgerade durch Palermo, von der Piazza Vittorio Veneto bis zur Piazza Marina im Herzen der Altstadt. Zu klein, um aus dem Fenster zu schauen, saß ich mit geschlossenen Augen auf den Knien meiner Großmutter. Und doch erkannte ich die Straßen an den Gerüchen und Geräuschen, die, in den Tiefen meines Gedächtnisses abgelagert, zu meinen frühesten Erinnerungen zählen: der zarte,

intensive Duft der Magnolien im Giardino Inglese, die Rufe der Straßenhändler, die *abbanniata* – die kehligen Lockrufe – der Fischverkäufer, der Singsang der Obsthändler, die den Passanten ihre Orangen, Zitronen und Limonen anpriesen, das gedehnte *Uuiuuu* der Sirenen, die das Einlaufen der Schiffe in den Hafen verkündeten, der beißende Gestank des trüglichen Wassers im Hafenbecken, der Geruch der *panelle*, der Kichererbsen-Ölkuchen, aus den Bratstuben auf dem Corso Vittorio, das stete, rhythmische Rumpeln der Kutschen über die marmornen Pflasterplatten.

Kurz vor der Endstation stiegen wir vorsichtig aus dem Bus, um mit unseren lederbesohlenen Schuhen nicht auf dem feucht glänzenden grauen Marmor auszugleiten, und umrundeten die riesigen Großblättrigen Feigen, australische Bäume, die im restlichen Europa kaum gedeihen, in Palermo aber wie von selbst wachsen und ungewöhnlich groß werden. Die Luftwurzeln hingen wie Stalaktiten von den Ästen und verwachsen mit denen des Bodens zu einem unentwirrbaren magischen Labyrinth, in dem wir Kinder unter Kreischen und Gelächter spielten und so taten, als würden wir uns verlaufen.

In der Ferne ragte der Palazzo Steri auf, dessen strenge, trutzige Fassade von einem ebenso schönen wie grausamen Sizilien zeugt. Meine Großmutter erzählte mir haarsträubende Geschichten darüber und sparte nicht mit den schauerlichsten Details: »Agati, dort war das Inquisitionsgericht. In dem Gebäude haben Torquemadas Leute Nonnen, Priester, Briganten und sämtliche Frauen gefoltert, die sie zwischen die Finger kriegten. Was für widerliche Mistböcke! Allein schon mit denen im selben Raum zu sein war Entehrung genug.«

Der schroffe, düstere Bau war mir höchst unheimlich, und beim Anblick der Fenster, die die ebemäßige Fassade durchbrachen, war ich versucht loszurennen, meinte ich doch tatsächlich, die Hexenschreie und Hilferufe daraus zu hören.

»Mir ist heiß und kalt, in meinen Eingeweiden rumort es, und mir wird schwer ums Herz ...«, klagte Maricchia, eine arme Frau und Mutter, die der Hexerei bezichtigt worden war. Und schon näherte sich der Diener des Guten Todes ihrer Zelle und läutete sein Glöckchen, *ding ding ding*. Und weißt du, wer sie angeschwärzt hatte, Agati?« Obwohl sie von mir keine Antwort erwarten konnte, machte meine Großmutter eine erwartungsvolle Pause. Ich dachte fieberhaft nach und blieb darüber fast stehen. Sanft zog sie mich weiter. »Ihr Mann natürlich! Der hatte eine Jüngere, und weil er nicht wusste, wie er seine Frau, die alt und verbraucht war, loswerden sollte ... Aber das erklär ich dir, wenn du größer bist.« Damit beendete sie ihre Erzählung, und wir bogen kurz vor der Kirche La Gancia nach links in die Via Alloro ein, die einmal die Hauptstraße des Kalsa-Viertels gewesen war.

Meine Großmutter wohnte im ersten Stock eines alten, heruntergekommenen Hauses gegenüber dem Palazzo Abatellis, das dem Bombenhagel von 1943 standgehalten hatte. Das Gebäude war teilweise wiederaufgebaut worden, und dass es nicht in sich zusammenfiel, war ein Wunder oder, wie meine Großmutter zu sagen pflegte, der Liebe seiner Bewohner zu verdanken, die sonst kein Dach mehr über dem Kopf gehabt hätten. Der braune Anstrich des Eingangstors, den ab und zu jemand erneuerte, changierte in den Ecken ins Grünliche. Seit Jahren wurde es nicht mehr geöffnet, aus Angst, die verrosteten Scharniere könnten plötzlich entzwei-

brechen und der aus den Angeln geratene Torflügel einen Passanten erschlagen. Also hatte der Tischler ihn mit Nägeln fixiert und eine kleine Behelfstür in das dicke Holz gesägt, die sich leicht und gefahrlos öffnen ließ.

Ich war so klein, dass ich mühelos hindurchpasste, doch meine Großmutter musste sich bücken und den Kopf einziehen, um nicht anzustoßen. Der Innenhof war mit Fahrrädern, Arbeitsgerät und Schubkarren zugestellt. Wir stiegen die enge, steile Treppe aus dunklem Kalkstein hinauf, die sich zwischen abgebröckelten Mauern und hölzernen Tragbalken emporzog. Vom Treppenabsatz blickte man in den Lichthof des Nachbarhauses hinaus.

Die Bomben des letzten Krieges hatten ganze Häuser zum Einsturz gebracht, Trennmauern zerstört und zwischen angrenzenden Gebäuden eigenwillige Verbindungen geschaffen. Weil das Geld und die nötigen Baustoffe fehlten, war der Wiederaufbau in erfindungsreicher Planlosigkeit vonstattengegangen. Balken, Bretter und Eisenträger wurden je nach Bedarf und Möglichkeit zu Geländern, Treppenabsätzen, Decken oder tragenden Wänden zusammengefügt.

»Agatì, bleib dicht an der Mauer.« Meine Großmutter versäumte nie, mich zur Vorsicht zu mahnen; die Vorsicht war für sie mehr als ein Wesenszug, sie war die Tugend schlechthin.

Mit einer halben Drehung des Schlüssels öffnete sich die Tür, die nur aus einer doppelten Spanplatte bestand und eher als imaginäre Schranke für rechtschaffene Leute denn als wirkungsvolle Abschreckung gegen Einbrecher diente. Doch das Viertel war arm und wurde von Dieben für gewöhnlich verschont, da sich dort ohnehin nichts Interessantes oder Wertvolles finden ließ.

Der weiße Porzellanschalter neben der Tür schnalzte wie ein losgelassenes Gummiband, und die Schatten verschwanden. Durch die sommers wie winters geöffnete Balkontür drang der Straßenlärm herein. Eine zarte, weißleinene Stickgardine regte sich im Luftzug und dämpfte das Tageslicht.

Meine Großmutter, die ursprünglich aus Catania stammte und in dem Städtchen Belpasso aufgewachsen war, zog nach der Hochzeit mit meinem Großvater Sebastiano nach Palermo, wo ihre Kinder zur Welt kamen. Zu den wenigen Dingen, die sie mitgenommen hatte, gehörten der tiefe christliche Glaube, den sie sich im Herzen bewahrte, ihre innige Verehrung der heiligen Agatha und die Erinnerung an den Duft frischen Brotes und goldbraunen Gebäcks aus der elterlichen Backstube.

Die ersten Jahre waren nicht einfach gewesen. Es verlangte ihr eine Engselgeduld, viel Umsicht und ein feines diplomatisches Geschick ab, sich an das Wesen ihres zwar rechtschaffenen, aber hochfahrenden und unleidlichen Mannes zu gewöhnen. Obendrein sorgte die Glaubensfrage für Reibereien und Zank. Als gebürtiger Palermer wollte Sebastiano seine Familie unter den Schutz der heiligen Rosalia stellen, doch seine Frau dachte gar nicht daran, der heiligen Agatha untreu zu werden, und wenn der Heiland höchstpersönlich sie darum gebeten hätte. Glaubenskriege sind bekanntlich die längsten und blutigsten Kriege, meine Großmutter indessen ließ sich nicht beirren: Es dauerte seine Zeit, aber am Ende setzte sie sich durch, denn Frömmigkeit ist Frauensache, und zumindest in dieser Hinsicht konnten die Sizilianierinnen damals frei bestimmen.

Und so war es der Heiligenverehrung meiner Groß-

mutter zu verdanken, dass sich die Familie Badalamenti an jedem 5. Februar versammelte, um den Namenstag ihrer Agatas mit einem festlichen Mittagessen zu begehen. Und natürlich wurde es mit dem von ihr selbstgebackenen Weihegebäck beschlossen – den besagten Cassatelle, den Agathenküchlein, die wie Brüste geformt sind –, zum Dank für bereits erwiesene oder noch zu erweisende Gnade.

Meine Großmutter, nach der ich benannt wurde, hatte verfügt, dass ich ihr bei der diffizilen Zubereitung des Gebäcks zur Hand ging, und mich zur Hüterin und einzigen Erbin des Rezepts auserkoren.

Bei den Badalamentis richtete sich die Erbfolge nach dem Majorat: Der Besitz ging an den ältesten Sohn, der sich wiederum verpflichtete, ihn zu erhalten und zu bewahren und unversehrt an den eigenen Spross weiterzugeben. Obwohl das Ältestenrecht nach der Vereinigung Italiens abgeschafft worden war, blieb es in unserer Familie wie in ganz Süditalien Brauch, den ältesten Sohn als Haupterben einzusetzen und die Mädchen mit einer Geldsumme abzufinden, um jahrelangen Streitereien vorzubeugen. Meine Großmutter, die auf ihre Art eine Feministin war, hatte beschlossen, den wertvollsten Familienschatz, das Rezept für die Agathenküchlein, mir zu vermachen.

In der dämmerigen Küche vollzog sich das heilige Ritual der Backvorbereitungen. Die übrigen Familienmitglieder waren davon ausgeschlossen, hätten sie doch mit ihrer mangelnden Gottesfurcht die Inbrunst meiner Großmutter zunichtemachen und die *santuzza* – die heilige Agatha – womöglich derart verstimmen können, dass sie uns ihren gütigen Schutz verweigert hätte.

Mit der gleichen akribischen Sorgfalt, die ich Jahre später

im Krankenhaus vor dem Betreten des Kreißsaales aufwenden sollte, wusch ich mir die Hände. Dann machte ich mich am Marmortisch voller Ernst und Hingabe an dem Mürbeteig und der Ricottacreme zu schaffen. Währenddessen erzählte mir meine Großmutter ihre Version vom Leben der *santuzza*, teils, um mir die Zeit nicht lang werden zu lassen, teils, um mir etwas Nützliches beizubringen. Aber auch, um mich obendrein mit ihrer aufrichtigen, glühenden Frömmigkeit anzustecken.

»Agati, *beddruzza mia*, fang schon mal an, das Mehl mit dem Schmalz zu verkneten, und hör mir gut zu, ich hab dir was Wichtiges zu erzählen. Du musst wissen, dass die heilige Agatha, ehe sie Wunder vollbrachte, genauso eine süße kleine *picciuttedda* war wie du, mit Haut, so weiß wie ein Feld blühender Mandelbäume, blauen Augen, die leuchteten wie der Frühlingshimmel, und schwarzen, langen, seidigen Zöpfen mit zwei rosa Schleifen. Eines Morgens saß sie wieder einmal am Fenster, kämmte sich das Haar und massierte Olivenöl hinein. Für die Haare gibt's nichts Besseres, mein Spatz: Jeden Tag ein bisschen auf die Spitzen, und sie wachsen und gedeihen. Eines Tages kam der römische Statthalter vorbei, ein gewisser Quintianus. Das Mädchen sang mit so lieblicher Stimme sein Gebet, dass es das Herz des Statthalters rührte, das wild in seiner Brust trommelte. Sogar das Pferd spürte, dass etwas vor sich ging, und fing an zu schnauben und unruhig mit den Hufen zu stampfen. Dieses süße, sanfte und gottesfürchtige Mädchen aus gutem Hause brachte ihn um seinen Seelenfrieden und raubte ihm den nächtlichen Schlaf. Kaum schloss er die Augen, sah er Agatha mit den langen Zöpfen und dem makellos weißen Teint vor sich. Er warf sich im Bett hin und her, doch dieses junge Fleisch, das ihm das Blut in Wallung brachte, wollte ihm einfach nicht aus dem Sinn. Schlaff wie zerkochte Pasta quälte er sich morgens wie gerädert aus dem Bett, während ihre Stimme ihm selbst bei geräuschvollen Audienzen noch in den Ohren klang. Manchmal holte er

sich drei, vier Straßenhuren ins Bett, um ein bisschen Ruhe zu finden.

Sag bloß nicht deinem Vater, dass ich dir so was erzähle, Agati. Wenn der spitzkriegt, dass ich dir von liederlichen Weibsbildern erzähle ... Puh, ich mag gar nicht dran denken, was dann los ist. Seit er Richter geworden ist, tut er so, als hätte er das Recht gepachtet und wüsste alles besser; gar nicht daran zu denken, wenn er es erfährt ... das beste Wort ist das, was man verschweigt.«

Während sie redete, knetete sie mit ihren geschickten Fingern den Teig zu einer geschmeidigen, weichen Kugel.

»Du brauchst mich gar nicht so groß anzusehen, Agati, manche Sachen verstehst du Küken einfach noch nicht. Aber wenn du einmal groß bist, wirst du an meine Worte zurückdenken; pass also gut auf, je eher du Bescheid weißt, desto besser. Wenn man den Männern was erzählt, schmieren sie's einem früher oder später wieder aufs Butterbrot, und dein Vater ist schließlich ein Mann wie jeder andere; je weniger du ihm sagst, desto besser für dich. Und bring mir den Ricotta, dann zeig ich dir, wie man die Creme macht, während der Teig ruht.«

Ich starrte sie mit offenem Mund an. Auch wenn ich einiges bisweilen nicht verstand, vertraute ich ihr und merkte mir jedes Wort, denn irgendwann würden mir ihre Weisheiten gewiss einmal nützlich sein, das spürte ich. Tatsächlich wäre mir als Erwachsene so manches erspart geblieben, hätte ich mich nur rechtzeitig an ihre Ratschläge erinnert. Ich ging auf den Balkon, wo meine Großmutter die Weidenkörbchen mit den Ricottalaiben aufbewahrte, die wie weißer Wackelpudding anmuteten; sie waren ein Geschenk von Onkel Vincenzo, Großvaters Bruder, der Milchmann von Beruf war.

Die Molke troff aus den Körbchen und hinterließ eine klebrige Spur auf dem Fußboden.

»Agatì, gib mir deine Hand, und ich zeig dir, wie's geht. Hier, halt die Gabel ganz fest, und nun fang an zu rühren. Ruhig fester, keine Bange, der Ricotta muss ganz glatt und geschmeidig werden.

Also zurück zu unserem Statthalter – der hatte alle Fehler, die man nur haben kann: Er war ein Mann, er war mächtig, und er war ein Fremder. Und sein Herz verzehrte sich Tag und Nacht nach diesem Mädchen. Eines Tages, als sein Verlangen ihn quälte wie ein verdorbener Magen nach dem Weihnachtsschmaus, schickte er seine Soldaten in die Kirche und ließ Agatha unter dem Vorwand, der römische Kaiser habe das Beten zum Allmächtigen verboten, verhaften. Wieder mal typisch für diese Leute vom Festland mit ihren absonderlichen Vorstellungen, die haben uns gerade noch gefehlt! Dabei kannte Quintianus das Gesetz auswendig, genau wie dein Vater. Aber du siehst ja, was dabei herauskommt!

Als Agatha vor den Statthalter geführt wurde, hielt sie den Blick gesenkt und die Hände hinter dem Rücken verborgen. Reglos und abwartend stand sie da, wie ein Kind, das die Lehrerin an die Tafel gerufen hat. Sie hatte beschlossen, die Braut Christi zu werden, sich ganz und gar ihm zu weihen, und niemand würde sie davon abbringen. Doch mit ihrem schüchternen, jungfräulichen Gebaren reizte sie den Statthalter nur noch mehr. Auch du wirst irgendwann merken, dass hier in Sizilien, auf dieser Insel von Dickschädeln, die Wünsche der Frauen nichts wert sind. Das Einzige, was zählt, ist der Wille der Männer.

Je verschlossener und abweisender sie sich gab, desto hef-

tiger geriet Quintianus' verderbtes Blut in Wallung. Hingeräkelt auf dem Sofa, mit einem Fuß auf dem roten Samt, packte er sie bei den Haaren, zerrte sie zu sich heran und schob ihr die Hand unters Kleid. Das Mädchen war vollkommen erstarrt, das Gesicht eine wächserne Maske, die Augen geschlossen, der Atem flach. Seine Zurückweisung traf Quintianus wie ein Messerstich. Er begann zu fluchen, als wäre der Leibhaftige in ihn gefahren. Schlimmer noch als dein Großvater, als ich bei Pater Reginella zur Beichte gegangen bin. Er spie Feuer, als hätte er in ein Stück trockene Nduja-Wurst gebissen. Denn wenn ein Mann eine Frau anfässt und sie findet's nicht schön, fühlt er sich als halber Kerl. Aber wehe, sie findet's schön, dann ist sie eine Hure.«

Angestrengt kniff ich die Lider zusammen und versuchte, den Sinn ihrer Worte zu erfassen, die sie mit kleinen Gesten untermalte; dazu runzelte sie die Brauen und verzog den Mund.

»Also, Agatina, auch wenn du's jetzt noch nicht verstehst, merk dir: Gleich, was du tust, den Männern kannst du's nie recht machen.« Grimmig begann sie den Guss, ein Gemisch aus Zucker und Zitronensaft, mit dem Schneebesen zu traktieren, so sehr ging ihr die Schmach, die ihre Lieblingsheilige zu erleiden gehabt hatte, gegen den Strich.

»Der Statthalter rief seinen Handlanger, einen Verbrecher, der bei uns früher hinter Gittern gelandet wäre, und sagte zu ihm: ›Bring sie zu Afrodisia. Sag ihr, sie soll sie mir gefügig machen, wie, ist mir egal!‹ Rate mal, womit Afrodisia ihr Geld verdiente.«

Während ich mein Kinderhirn marterte, zündete meine Großmutter rasch den Ofen an. In Gedanken zählte ich alle Frauenberufe auf, die ich kannte: Schneiderin, Lehrerin,

Mutter ... Dann gab ich auf, zuckte mit den Schultern und schüttelte ratlos den Kopf.

»Ach, Agatina, nun stell dich doch nicht so an! Eine Hure natürlich! Ein liederliches Weib, von der Sorte, die längst ausgestorben ist.« Meine Großmutter hatte eine Schwäche für gewisse Kraftausdrücke, aber nur, wenn sie mit mir allein war. Während sie vor anderen Leuten nicht einmal so etwas Harmloses wie »Dummkopf« sagte, nahm sie bei mir kein Blatt vor den Mund, nachdem ich ihr versprochen hatte, nichts davon zu wiederholen.

»Fang schon mal an, die Schokolade zu reiben, und dann zeige ich dir, wie man die Förmchen füllt. Die arme Heilige dachte, sie müsse sterben, kaum hatten sie sie ins Freudenhaus gesteckt. Denn da passierten Dinge, die kann ich dir nicht erzählen; nicht, weil ich bang vor deinem Vater bin, bewahre!, sondern weil's der Anstand mir verbietet.«

»Keine Sorge, Großmutter, ich sag's auch keinem.« Und um meinen Worten Nachdruck zu verleihen, legte ich die rechte Hand aufs Herz. Auch wenn ich oft nicht verstand, worum es ging, spürte ich, dass sie mir etwas Wichtiges erzählte, etwas fürs Leben. Die Vesporglocken läuteten, und meine Großmutter ließ von den Küchlein ab, bekreuzigte sich, murmelte leise ihr Gebet, das sie mit dem üblichen »Jesus, Maria und Josef, Retter meiner Seele« beschloss, und nahm ihre Erzählung wieder auf.

»Die Kleine wollte davon überhaupt nichts wissen. Stur wie ein Esel weigerte sie sich, mit den Männern mitzugehen, die sie natürlich prompt aus der Weiberschar herauspickten. Kein Wunder, zart und anmutig, wie sie war, mit diesen gerade erst knospenden Brüsten. Ob Versprechungen, Drohungen, Erpressungen, Watschen – alles war umsonst: Die

*santuzza* ließ sich nicht erweichen. Nach einem Monat, in dem sie nichts unversucht gelassen hatte, gab Afrodisia auf. Sie rief den obersten Wachmann, übergab ihm das Mädchen und sagte: ›Nichts zu machen! Die hat einen Schädel, der ist härter als die Lava des Ätna!‹ Der Wachmann packte sie, verdrehte ihr den Arm und bugsierte sie zum Palast zurück. Quintianus, der noch immer, ganz in Gold gewandet, auf seinem Sofa lag, mit kleinen, übernächtigten Augen, das Gesicht aufgedunsen vom Wein, das Haar von seinen Dämonen zerzaust, befahl voller Wut über diese Abfuhr: ›Werft sie in den dunkelsten Kerker und foltert sie!‹

Seine Liebe zu Agatha hatte sich in glühenden Hass verwandelt; so kommt es immer, wenn man nein zu einem Mann sagt – einen Korb zu kriegen ist schlimmer, als gehört zu werden.

›Wenn die Kratzbürste nicht nachgibt, kommen die anderen womöglich auch noch auf den Geschmack, und dann verweigert sich selbst das letzte Flittchen, um ja nicht hinten anzustehen‹, dachte Quintianus. Der elende Mistbock von Folterer indes konnte sein Glück kaum fassen – wann bekam er schon mal junges Fleisch zum Quälen? –, und händereibend ließ er im Geiste das ganze vom Vater erlernte Repertoire Revue passieren.

Um seinen Herrn zufriedenzustellen und zum eigenen Vergnügen stürzte er sich mit Feuereifer auf Agatha. Er streckte ihre Arme und Beine, zerfetzte ihr mit Zangen das Fleisch, drückte ihr glühende Brandeisen auf, doch sie schüttelte beharrlich den Kopf. Geschunden, besudelt und in Lumpen wurde sie wieder vor Quintianus geführt. Im Audienzsaal herrschte Totenstille, die Leute trauten sich kaum zu atmen.

›Wenn du frei und wohlgeboren bist, wieso kleidest du dich dann wie eine Sklavin?‹, höhnte der Statthalter hohl-äugig und mit nervös zuckenden Händen von seinem Thron herunter.

›Nicht die Kutte macht den Mönch. Ich bin wohlgeboren, weil ich Christus nahe bin, dem einzigen Herrn, den ich achte‹, antwortete sie mit einem Stimmchen, so zart wie eine Frühlingsbrise, jedoch fest und ohne das kleinste Zittern.

Blind vor Zorn und mit hervortretender Halsschlagader befahl er: ›Reißt ihr die Titten ab!‹

Um ihrer Erzählung Nachdruck zu verleihen, ahmte meine Großmutter abwechselnd die dröhnende Stimme des Statthalters und die liebliche der Heiligen nach, gestikulierte, rollte die Augen, runzelte die Stirn und wirkte dabei eher komisch als dramatisch. Doch als sie sagte: ›Reißt ihr die Titten ab!‹, gab sie ihrer Stimme einen besonders düsteren Ton, und mit angstgeweiteten Augen starrte ich sie an, zog den Kopf zwischen die Schultern und griff mir an die Brust.

›Agati, *beddruzza mia*, das ist doch nur eine Geschichte, du brauchst dich nicht zu fürchten. Sie ist zwar wirklich passiert, aber das ist lange her, und der liebe Gott stellt schließlich nicht irgendwen auf die Probe. Agatha konnte alles aushalten, sonst wäre sie ja keine Heilige. Dir kleinem Küken kann nichts Schlimmes passieren, und außerdem machen deine Mutter und dein Vater dir das Leben schon schwer genug, nicht wahr? Hol die kandierten Kirschen, damit wir die Cassatelle verzieren können.‹

Die Hände auf meine noch nicht vorhandenen Brüste gepresst, rutschte ich vom Hocker, öffnete mit Mühe die Türen der Anrichte, spähte suchend auf die mit unterschied-

lichen Tassen, Blechschachteln, Garnresten und Nudelpaketen vollgestopften Regalbretter, bis ich die Dose mit Belegkirschen entdeckte und mit ihr zum Tisch zurückrannte, um das Ende der Geschichte zu hören.

Das Verzieren war eine besonders heikle Angelegenheit, und ergriffen von der Bedeutsamkeit des Augenblicks, saß ich daneben und schaute zu. Die Cassatelle mussten wie echte Brüste aussehen, denn die Heilige war empfindlich und hätte uns sonst ihren Schutz versagen können. Meine Großmutter setzte sich die Brille auf, zog die Vorhänge zurück, platzierte eine Kirsche auf eines der Agathenküchlein und trat zurück, um zu sehen, ob sie auch wirklich in der Mitte saß. Dann kam sie wieder an den Tisch, setzte die nächste Kirsche auf eine Cassatella und immer so fort, bis all die herrlichen Küchlein verziert waren, während sie, ohne ihre Arbeit zu unterbrechen, weitererzählte.

»Kaum hatte der Statthalter gesprochen, senkte sich ein entsetzliches Schweigen auf den Saal herab. Man hörte förmlich das zornige Toben in seiner Brust, die knisternde Angst in den Herzen der Menschen, das Brodeln in den Köpfen der Henker. Ehe man sich's versah, lagen zwei weiße, kleine, runde Brüste neben einer schwarzen Zange auf einem Silbertablett. Die *santuzza* sank ohnmächtig vor Schmerz zu Boden, und den Anwesenden entfuhr ein Schrei. Obwohl sie der Anblick der schwarzen, blutenden Mulden in Agathas Brust vor Abscheu erschauern ließ, mussten sich zwei Soldaten dem Befehl des Statthalters beugen, schleiften sie, ohne hinzusehen, an den Armen hinaus und warfen sie zusammen mit ihren Brüsten wie einen Sack Kehricht in den Kerker.«

Die Schilderung war gespickt mit lebhaften Einzelheiten,

sodass ich alles am eigenen Leib zu spüren meinte. Ich teilte den Schmerz der *santuzza*, spürte ihn in den Armen, der Brust, dem Kopf, während mir die Tränen ungehemmt über die Wangen strömten. Mit einem Küchentuchzipfel wischte meine Großmutter mir die Augen trocken. »Du brauchst nicht bang zu sein, Agatì, jetzt kommt das Schönste. Da lag die *santuzza* halb bewusstlos auf dem Boden, stöhnte und zitterte. Die Zelle war finster und kalt, und in der Ferne hörte man den Ätna grollen. Mehr tot als lebendig, spürte sie, wie ihr die Kälte an den Beinen emporkroch, und sie zog die Knie an die Brust wie ein Kind im Mutterleib; sie betete zur Muttergottes, flehte Gott an, sie sterben zu lassen, rief nach ihrer Mama und redete wirres Zeug.

Als eine wärmende Woge seinen Körper durchlief, dachte das Mädchen erleichtert, seine Stunde sei gekommen. »Agatha, Agatha!«, rief eine alte Stimme. Aus dem Nichts war plötzlich ein Greis aufgetaucht, mit einem winzigen Kerl daneben, der eine Laterne hielt. Es war niemand anders als der heilige Petrus. Die *santuzza* erkannte ihn sofort, vielleicht an seinem langen weißen Bart oder seinem engelhaften Aussehen oder den leuchtenden Augen. Sie versuchte aufzustehen, doch ihre Beine gehorchten ihr nicht. Der Alte hob segnend die Hand, und die Brüste kehrten fest und schön wie zuvor an ihren Platz zurück. Er küsste sie auf die Stirn, verschwand wieder und ließ sie völlig genesen zurück.

Am nächsten Morgen wartete der Statthalter darauf, dass man ihm den aufgebahrten Leichnam der kleinen Jungfer präsentierte. Du kannst dir vorstellen, wie der geguckt hat, als er den Audienzsaal betrat und sie kerngesund vor ihm stand, fest entschlossen, ihn abermals abblitzen zu lassen. Er fing an, herumzubrüllen und mit Sachen um sich zu schmei-

ßen, packte den Henker und seinen Gehilfen beim Kragen, dann griff er mit wilder Fratze nach der Jungfrau und warf sie, während er wirres Zeug stammelte, auf die glühenden Kohlen: Selbst ist der Mann, muss er sich wohl gedacht haben. Dichter schwarzer Qualm und der Gestank nach versengtem Fleisch erfüllten den Saal, die Menschen husteten und brüllten vor Entsetzen. Plötzlich wurden die Schreie von einem finsternen, dumpfen Grollen übertönt. Der Ätna spie siedende Lava, und ein Erdstoß erschütterte den Palast. Die Marmorsäulen brachen zusammen, die Decke stürzte herab und begrub Quintianus' niederträchtige Handlanger, den Henker und seinen Gehilfen, unter einem Geröllhaufen. Unser Herrgott war stinksauer. Das ist wieder eins von den Wörtern, die du nie in den Mund nehmen darfst, schwör's mir, Agatina!«

»Ich schwör's dir, Großmutter«, sagte ich und legte die rechte Hand auf die Brust.

»Als der Statthalter, der wie alle Aufschneider eine richtige Memme war, erkannte, in welcher Gefahr er sich befand, ergriff er die Kleine und riss sie eigenhändig aus dem Feuer. Doch zu spät, sie war bereits tot.«

Als die Geschichte zu Ende war, hing ein merkwürdiger Duft nach Heiligkeit und Ricotta in der Luft. Auf dem Küchentisch reihten sich zahlreiche kleine, runde Cassatelle paarweise aneinander, gekrönt von roten Kirschen, die die aufreizenden Brustwarzen darstellten. In diesen Küchlein, deren rituelles Backen aus der Familientradition der Badalamentis nicht mehr wegzudenken war, offenbarten sich die Frömmigkeit und Hingabe meiner Großmutter zu der Heiligen.

Ehe ich ging, zählte ich sie mehrmals durch: eins, zwei, drei, zehn, zwanzig, zweiunddreißig – es war immer eine gerade Zahl, je zwei für jede Verwandte, die sich nun das ganze Jahr über des Beistands der heiligen Agatha gewiss sein konnte.

# Die Geschichte



»Agata, hier ist jemand, hilf mir mal.«

»Ich komme schon.«

Das Mädchen legt den Stift beiseite, schlüpft hinter den Tresen und nimmt sich mit sanftem Lächeln der Kundenschaft an.

Agata, die viele Jahre später meine Großmutter werden sollte, arbeitete nach der Schule in der väterlichen Bäckerei. Ihr Vater, mein Urgroßvater Gaetano, war ein redlicher Mann und ertrug die Widrigkeiten des Lebens mit ergebenem Christenglauben. Mit seinem sanften, friedfertigen Wesen war er unter den Malpassotti, wie die für ihre Grausamkeit und Brutalität berüchtigten Bürger von Malupasso genannt wurden, wahrlich eine Ausnahme. Der Ort, der sich heute Belpasso nennt, war eine Kleinstadt am Fuße des Ätna.

Gaetano hatte sich das Motto des Stadtwappens, MELIOR DE CINERE SURGO – »Blühender stehe ich aus der Asche wieder auf« –, zu eigen gemacht. Zwar war ihm der eigentliche Sinn dieser Worte nicht ganz klar, doch hatte er ihn sich erklären lassen und sich seinen Teil dazu gedacht, denn wie sonst soll man sich die Welt begreiflich machen. Gaetano war zu dem Schluss gekommen, er selbst sei der Phönix, der stets aufs Neue aus der Asche steigt, weshalb er sich in schweren Momenten niemals unterkriegen ließ. Einzig der Wetterwechsel machte ihm zu schaffen. An manchen Tagen stand er morgens mit kribbelnden Händen und Armen auf, und ehe er sich's versah, wurde er starr, verdrehte



Giuseppina Torregrossa

## **Kirschen auf Ricottaschnee**

Roman

ERSTMALS IM TASCHENBUCH

Taschenbuch, Broschur, 352 Seiten, 11,8 x 18,7 cm  
ISBN: 978-3-453-35654-2

Diana

Erscheinungstermin: September 2012

Ein üppiges Porträt Siziliens und eine ergreifende Hommage an die Frauen

Während ihrer Kindheit in Palermo erfährt die kleine Agatina von ihren Eltern nur wenig Liebe. Zum Glück gibt es die raubeinige, aber warmherzige Großmutter, die das Mädchen umso fester ins Herz geschlossen hat. In ihrer heimeligen Küche verrät sie Agatina die Geheimnisse ihrer Vorfahrinnen und entführt sie in die bewegte Vergangenheit Siziliens. Und sie bringt ihr das streng gehütete Rezept der »Agathenküchlein« bei. Erst viel später, als eine schwere Krise ihr Leben erschüttert, erkennt Agatina, wie bedeutsam das Geschenk der Großmutter wirklich für sie ist.