

suhrkamp

Cara Nicoletti

Yummy  
In 50 Rezepten  
Books!  
durch die Weltliteratur

suhrkamp taschenbuch 4776



# **Cara Nicoletti** *Yummy Books!*

**In 50 Rezepten  
durch die Weltliteratur**

Aus dem amerikanischen Englisch  
von Tanja Handels und  
Susanne Kammerer

**Suhrkamp**

Die Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel  
*Voracious. A Hungry Reader Cooks Her Way Through Great Books*  
bei Little, Brown and Company, New York.

Erste Auflage 2017

suhrkamp taschenbuch 4776

Deutsche Erstaussgabe

© Suhrkamp Verlag Berlin 2017

Copyright © 2015 by Cara Nicoletti

Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das  
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung  
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form  
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)  
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert  
oder unter Verwendung elektronischer Systeme  
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Umschlag: hißmann, heilmann, hamburg

Fotos: Umschlagrückseite und S. 2, 10, 14, 118, 224, 322 © Justin Hogan,  
alle anderen Fotos © Cara Nicoletti

Druck: Kösel, Krugzell

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-46776-3

*Yummy Books!*

Für Noodle und Mummo,  
weil sie meinen verschlungenen Wegen immer vertraut haben

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort ... 11

## Teil I: Kindheit

*Unsere kleine Farm: Laura im großen Wald: Frühstücksbratwurst ... 17*

»Hänsel und Gretel«: Gewürzkuchen mit Lebkuchengewürz und  
Blutorangensirup ... 22

*In der Nachtküche: Milch-und-Malz-Kuchen ... 28*

*Nancy Drew: Schokoladeneisbecher mit kandierten Walnüssen und  
Schoko-Fudge-Sauce ... 36*

*Keixe für die Maus im Haus: Chocolate Chip Cookies mit brauner  
Butter ... 45*

*Der Indianer aus der Hosentasche: Gegrilltes Roastbeef ... 51*

*Die Kinder aus dem Güterwagen: Schokoladenpudding ... 57*

*Pippi Langstrumpf: Buttermilchpfannkuchen ... 62*

*Anne auf Green Gables: Salzkaramellen mit Schokolade ... 67*

*Homer Price: Old-Fashioned-Donuts mit saurer Sahne ... 74*

*Hexen hexen: Eintopf mit Muscheln, Krabben und Dorsch ... 81*

*Der geheime Garten: Rosinenbrötchen ... 87*

*Wilbur und Charlotte: Erbsensuppe mit Speck ... 94*

*Wo der rote Farn wächst: Maisbrot aus der Pfanne mit Honig-  
butter ... 101*

*Der Zaubertopf: Pasta mit Parmesan und schwarzem Pfeffer ... 108*

»Die Sage von Sleepy Hollow«: Buchweizenpfannkuchen ... 112

## Teil II: Jugend und Studium

*Wer die Nachtigall stört ...: Biscuits mit Sirupbutter ... 121*

*Herr der Fliegen: Porchetta di Testa (Rollbraten vom Schweine-  
kopf) ... 128*

- Der Fänger im Roggen*: Malzmilch-Eiscreme ... 133
- Die Glasglocke*: Avocados mit Krebsfleischsalat ... 139
- Rebecca*: Blutorangenmarmelade ... 143
- Les Misérables*: Schwarzbrot mit Roggenmehl ... 150
- Große Erwartungen*: Schweinspastete ... 156
- Moby-Dick*: Chowder ... 163
- Erledigt in Paris und London*: Rib-Eye-Steak ... 169
- Stolz und Vorurteil*: Weiße Knoblauchsuppe ... 173
- Das Schweigen der Lämmer*: Crostini mit Favabohnen- und Hähnchenleber-Mousse ... 180
- Middlesex*: Olivenöl-Joghurt-Kuchen ... 187
- Wiedersehen mit Brideshead*: Blini mit Kaviar ... 192
- Die Korrekturen*: Schokoladen-Cupcakes mit Pfefferminz-Buttercreme ... 196
- Aeneis*: Honig-Mohn-Kuchen ... 204
- Mrs. Dalloway*: Schokoladen-Éclairs ... 210
- Anna Karenina*: Austern mit Gurken-Mignonette ... 219

### Teil III: Erwachsenenalter

- Sehr blaue Augen*: Sorbet aus Concord-Trauben ... 227
- Die Verschwörung der Idioten*: Donuts mit Geleefüllung ... 232
- Das Ende der Sterne wie Big Hig sie kannte*: Forelle aus dem Backofen ... 238
- Die Stunden*: Geburtstagstorte ... 243
- »Das Ende vom Lied«: Gebrillte Pfirsiche mit hausgemachtem Ricotta ... 250
- Amerikanisches Idyll*: Hot-Cheese-Sandwich ... 255
- Emma*: Das perfekte weichgekochte Ei ... 261
- »Die Methode Doktor Theer und Professor Feddern«: Kürbis-Pie mit Ziegenkäse ... 267
- Kaltblütig*: Cherry-Pie ... 273

<i>Der kleine Freund: Pfefferminz-Eiscreme mit Zuckerstangenstückchen ...</i>	279
»Gimpel der Narr«: Challah (Jüdisches Hefebrot) ...	284
<i>Grabesgrün: Digestive Biscuits mit Schokolade ...</i>	289
<i>Manchmal ein großes Verlangen: Haselnuss-Streuselkuchen mit Brombeeren ...</i>	295
<i>Gone Girl – Das perfekte Opfer: Crêpes mit brauner Butter ...</i>	300
<i>Odyssee: Rotweinbrot mit Rosmarin ...</i>	304
»Die beste Freundin, die du nie hattest«: Red Flannel Hash ...	309
<i>Die geheime Geschichte: In Rotwein geschmorte Lammkeule mit Wildpilzen ...</i>	315
Danksagung ...	323
Kulinarischer Index ...	325
Literarischer Index ...	327
Bibliographie ...	330



# Vorwort

Als Kind einer Metzgersfamilie, in der gern und gut gegessen wurde, war ich schon von klein auf beim Kochen dabei: Ich wusste, wie es ging, wie es klang, wie es duftete. Richtig ins Kochen verliebt habe ich mich dann aber erst über das Lesen – in der Küche fand ich die gleiche Muße, die mich erfüllte, wenn ich es mir mit einem guten Buch gemütlich machte. Während der ersten Hälfte meines Lebens war das eine wie das andere für mich die ideale Rückzugsmöglichkeit, um einer Welt zu entkommen, die mich oft genug überforderte. Ich fühlte mich den Figuren aus meinen Büchern tief verbunden, und wenn ich die Gerichte kochte, die sie aßen, erschien mir das als ganz natürlicher Weg, ihnen noch näher zu kommen, sie so real werden zu lassen, wie sie es für mich waren.

So kochte und las ich mich durch die schwierigen Jahre der Middle School, durch die erste Liebe, durch mehrfachen verheerenden Liebeskummer, durch Verluste und Veränderungen. Und je älter ich wurde, desto mehr entwickelten sich Lesen und Kochen zu den Kräften, die meinen Panzer aufbrachen, mich Bindungen eingehen ließen und mich zu der Welt, die mich umgab, in Beziehung setzten.

2004 zog ich nach New York, um an der New York University Literaturwissenschaft zu studieren, und kurz darauf fing ich an, in Restaurants zu arbeiten, erst als Kellnerin und Barista und schließlich dann als Köchin, Bäckerin und Metzgerin in einigen der beliebtesten Lokale von Brooklyn. Durch das Studium und die Arbeit in der Küche war ich zum ersten Mal im Leben von Leuten umgeben, die Bücher und Essen genauso sehr liebten, wie ich es tat, und so bemerkte ich allmählich, wie tief die Verbindung zwischen Essen und Literatur im Gefühlsleben der Menschen verwurzelt ist.

In den Personalräumen der Restaurants, in denen ich arbeitete, fiel mir auf, dass in den Rucksäcken meiner Kollegen lauter sichtlich zer-

lesene Romane steckten. Und wie sich herausstellte, gehörten Ernest Hemingway und William Faulkner, Toni Morrison und Sylvia Plath auch zu ihrem Leben, trösteten sie genau wie mich über die langen Tage der Brandblasen und wässrigen Mayonnaise hinweg. Während wir anrichteten, Kräuter zupften und Filets anbieten, plauderten wir über die Kurzgeschichten, die wir zuletzt gelesen hatten, und über die halbfertigen Coming-of-Age-Romane, die bei uns allen in der Schublade lagen. Beim Abendessen in den Wohnungen meiner Uni-Freunde war ich dann angenehm überrascht, wie liebevoll das Essen zubereitet war und wie nahtlos das Gespräch von den aktuellen Neuerscheinungen zur neuesten gusseisernen Pfanne wechseln konnte.

Neben der üblichen studentischen Einheitskost wie *Moby-Dick* und *Ulysses* standen in den Bücherregalen meiner Freunde auch vielbenutzte Ausgaben von *Mastering the Art of French Cooking* von Julia Child und *Das Omnivoren-Dilemma* von Michael Pollan. Wenn sie nicht gerade selbst Gedichte schrieben oder an einem Essay saßen, waren sie überall in New York in Restaurants und Läden damit beschäftigt, Tische abzuräumen, Essen zu servieren, Kaffee zuzubereiten oder edle Pralinen zu verkaufen.

2008 gründete ich in meiner kleinen, überheizten Wohnung einen Lese-Supper-Club, der das Ziel verfolgte, die literarischen Lieblingsgerichte meiner Freunde zum Leben zu erwecken. Als ich mich schließlich vor Anfragen zu diesen Essenseinladungen kaum noch retten konnte, fing ich an, das Blog *Yummy Books* zu schreiben, und aus dessen Erfolg entstand die Idee zum vorliegenden Buch.

Während meiner Recherchen dafür fuhr ich zu meinen Eltern, um etwas Zeit mit den Büchern meiner Kindheit zu verbringen. Die meisten hatte ich seit vielen Jahren nicht mehr gelesen, und im Bus nach Boston war ich seltsam nervös, so, wie man sich vielleicht vor dem Treffen mit einer Freundin fühlt, die man seit einer Ewigkeit nicht mehr gesehen hat. Ob wir uns wohl wiedererkennen würden? Bei meinen Eltern angekommen, ging ich schnurstracks auf den Dachboden und

blieb den Rest des Tages und einen Großteil der Nacht dort oben im Kreis meiner alten Freunde. Ich staunte, wie vertraut sie mir noch immer waren, wie erschreckend unmittelbar mich das Blättern darin in ganz konkrete Momente meines Lebens zurückversetzte – manchmal reichte es sogar schon, sie einfach nur in der Hand zu halten und den Einband zu betrachten. Am meisten aber beeindruckte mich, in wie vielen Büchern ich Essensszenen mit lila Buntstift unterstrichen, auf wie vielen Schutzumschlägen ich mir selbstausedachte Rezepte notiert hatte. Ich hatte ganz vergessen, wie weit meine Faszination – meine *Obsession* – für Essensszenen in Romanen zurückreichte.

Dass ich literarische Dinner-Partys gab, von Büchern inspirierte Rezepte für mein Blog entwickelte und dieses Buch schrieb, hat die enge Verbindung zwischen Essen und Lesen für mich nur noch verstärkt. Und gleichzeitig durfte ich zu meiner großen Freude feststellen, wie viele der Menschen dort draußen diese Leidenschaft genauso empfinden, wie ich es tue.



**Teil I:**  
*Kindheit*



# ***Unsere kleine Farm: Laura im großen Wald***

## Frühstücksbratwurst

Der Spielplatz meiner Kindheit unterschied sich grundlegend von dem meiner Altersgenossen. An ein paar Tagen pro Woche brachte meine Mutter mich nachmittags in die Metzgerei Salett's, die meinem Großvater gehörte, damit ich dort Hausaufgaben machte und ihr in der Zeit zwischen Schulschluss und Abendessen nicht auf die Nerven fiel. Unter den Argusaugen der Kassiererin Betty spielte ich dann mit meinem Cousin eine adrenalinintensive Version von Verstecken, die wir »Runter! Runter!« nannten; Teil dieses Spiels war es, uns hinter den herabhängenden Rinderhälften im lagerhallengroßen Kühlraum zu verstecken oder uns hinter die Kübel mit dem ausgelassenen Schweinefett zu ducken und dabei die zur Pistole geformten Finger auf irgendwelche Phantasieschurken oder die aufgestapelten Lammkeulen zu richten.

An den meisten Nachmittagen allerdings rollte ich mich auf ein paar Milchboxen hinter der Kasse zusammen und verschlang ein Buch nach dem anderen, während mir mein Großvater in seinem blutverschmierten weißen Kittel kleine Snacks brachte, gepökelte Rinderzunge auf Toast zum Beispiel oder dick mit Hühnerleberpastete bestrichene Ritz-Cracker. Wenn er mir einen Kuss gab, war seine Wange immer ganz kalt, weil er so viel Zeit im Zerlegeraum verbrachte – einem Ort, der bei seinen Enkeln nur »Stinkeraum« hieß, den er selbst aber wundersamerweise immer gehüllt in eine Duftwolke *Obsession* von Calvin Klein verließ.

Eigentlich interessierte ich mich kein bisschen dafür, was mein Großvater und sein Bruder Bobby dort im Zerlegeraum trieben, bis ich in der zweiten Klasse anfang, *Unsere kleine Farm* von Laura Ingalls Wilder zu lesen. Ich hatte auf dem Bücherflohmarkt meiner Schule gleich die komplette Serie erstanden. Die Einbände mit der pastellfarbenen

Karoborte und den Buntstiftzeichnungen engelsgleicher Siedlerkinder gefielen mir so gut, dass ich eine ganze Ecke meines Zimmers umräumte, damit sie auch gut zur Geltung kamen. In meiner Klasse waren damals alle Mädchen ganz verrückt nach den Büchern, und meistens spielten wir in der Pause »Unsere kleine Farm«. Ich fand das Spiel längst nicht so aufregend wie die Bücher, was auch an dem schmähhlichen Umstand lag, dass ich immer Vater Wilder spielen musste (der Fairness halber muss ich aber sagen, dass ich mit meinem Topfschnitt auch die einzig in Frage kommende Kandidatin für diese Rolle war).

Eines Tages tat ich beim Spielen so, als käme ich mit einem toten Schwein auf der Schulter zur Tür herein, das für das Abendessen nur noch zerlegt werden musste, so wie Vater Wilder es in *Laura im großen Wald* getan hatte. Die anderen Mädchen waren entsetzt. »Das Buch ist total alt«, sagten sie. »So was macht doch heute kein Mensch mehr.« Ich wäre am liebsten im Boden versunken, denn schließlich wusste ich ja, dass es durchaus noch Menschen gab, die »so was« machten – und zwar Menschen aus meiner Familie.

An diesem Tag beobachtete ich meinen Großvater und meinen Großonkel nach der Schule ganz genau – die fließenden Bewegungen, mit denen sie die Schweine vom Laster nach drinnen trugen, das andächtige Schweigen, das einsetzte, sobald alle Tiere auf dem Zerlegetisch lagen, die Perfektion, mit der die beiden ganz synchron ihre Messer umgriffen, sorgfältig durchchoreographiert –, und ich empfand Stolz. Ich sah zu, wie aus den Schweinen kleinere, leichter zuzuordnende Stücke wurden, und blätterte dabei in meinem Buch, um bestimmte Stellen noch einmal nachzulesen: »Es gab Schinken und Schulterstücke, Speckseiten und Rippen- und Bauchfleisch. Da waren auch das Herz, die Leber und die Zunge, und aus dem Fleisch des Kopfes konnten sie Sülze machen. Außerdem gab es noch eine große Pfanne voll kleinerer Stücke, aus denen Würste gemacht werden sollten.«

Ich sah mir auch die Ringelschwänze im Eimer an und überlegte kurz, meinen Großvater um einen davon zu bitten, um ihn dann, so wie

die Wilder-Mädchen, über dem Lagerfeuer zu braten, doch ich bekam schon bei der Vorstellung weiche Knie und beschloss, mich stattdessen auf die Wurst zu konzentrieren. Als ich klein war, aßen wir zu Hause viel Wurst und holten sie immer aus dem Gefrierschrank, wo sie in großen Mengen lagerte, abgepackt in die schwarzweißen Schachbrettmustertüten aus dem Laden meines Großvaters. Er machte immer nur drei Sorten: eine pikante italienische, mit roten Tupfen aus Paprika und Cayennepfeffer darin, eine süßliche italienische, gewürzt mit dicken Fenchelsamen, und eine Leberwurst, die mein Vater nicht im Haus haben wollte. Nachdem ich *Laura im großen Wald* gelesen hatte, fragte ich meinen Vater, ob Großvater nicht auch mal eine Frühstücksbratwurst machen könne, so wie Mutter Wilder, mit »Salz, Pfeffer und getrocknete[n] Salbeiblätter[n] aus dem Garten«.

Von unseren gelegentlichen Besuchen im Bickford's Pancake House wusste ich, dass mein Großvater Frühstücksbratwurst liebte. Er bestellte sich immer eine Portion als Beilage zu seinem Western-Omelette, um sie dann in sämigem Ahornsirup zu ertränken und sie mit dem Rand seiner Gabel sorgfältig zu zerteilen, anstatt sie mit zwei Bissen herunterzuschlingen wie mein Vater. Aber obwohl wir sie alle so gern aßen, stellte mein Großvater in seiner Metzgerei keine Frühstücksbratwurst her. Salbei war teuer, und er wusste längst, was seine Kunden bei ihm kauften und was nicht. Wenn die Wurst liegen bliebe, wäre das Verschwendung gewesen, und das Vermeiden von Verschwendung war schließlich der natürliche Daseinszweck von Wurst. Damit hatte er natürlich völlig recht, und so bevölkerten auch weiterhin die eingeschweißten Wurstpakete der Firma Jimmy Dean unseren Gefrierschrank, die mein Vater im Supermarkt kaufte, um seine Lust auf Frühstücksbratwurst zu stillen.

Heute arbeite ich selbst in einer Metzgerei, und wir stellen achtzig verschiedene Wurstsorten her. Sie sind mit Käse versetzt und mit Unmengen fein gehackter Kräuter, mit eingelegtem Gemüse, mit Wein und getrockneten Gewürzen. In meinen Workshops bringe ich Men-