

Alina Bronsky



GOETHE
INSTITUT

FROHMANN

Die Reihe HAUSBESUCH
wird vom Goethe-Institut herausgegeben.

Menschen kennenlernen
Conocer gente
Faire connaissance
Conoscere persone nuove
Mensen leren kennen
Conhecer pessoas

Alina Bronsky

Inhalt
Índice
Table des matières
Indice
Inhoud
Índice

Vorwort.....	6
Prólogo	8
Avant-propos.....	10
Prefazione	12
Voorwoord	14
Prefácio.....	16
Danke / Gracias / Merci / Grazie / Dank / Obrigado	18

Menschen kennenlernen	
Hausbesuch Turin · Frankfurt am Main	22
Conocer gente	
Visita en casa Turín · Fráncfort del Meno	40
Faire connaissance	
Visite à domicile Turin · Francfort sur le Main	58
Conoscere persone nuove	
Ospiti a casa Torino · Francoforte sul Meno	76
Mensen leren kennen	
Huisbezoek Turijn · Frankfurt am Main	94
Conhecer pessoas	
Visita em Casa Turim · Frankfurt am Main	112
 Anhang / Apéndice / Appendice / Appendice / Addendum / Apêndice	130
Alina Bronsky	132
Goethe-Institut	138
Frohmman Verlag	144
Impressum / Aviso legal / Mentions légales / Colophon / Colofon / Aviso legal	151

Vorwort

IN DER ANHALTENDEN DISKUSSION um die sogenannte Krise in Europa wird immer wieder auf die Notwendigkeit eines gesamteuropäischen Narrativs verwiesen: eine Geschichte, die für das gemeinsame Projekt begeistert, ihm eine überzeugende Form und zeitgemäße Identität verleiht.

Eine solch allumfassende Erzählung steht allerdings bis heute aus – und selten schien es ungewisser, ob es sie, so dringlich sie uns auch erscheint, überhaupt je geben wird.

Mit *Hausbesuch* wählen wir einen anderen Weg: den über die literarische Begegnung mit einzelnen Lebenswirklichkeiten in Europa.

Über sieben Monate hinweg brachte das vom Goethe-Institut initiierte Projekt zehn bekannte Autorinnen und Autoren aus den Ländern Portugal, Spanien, Frankreich, Luxemburg, Belgien, Italien und Deutschland mit Privatleuten ins Gespräch. In siebzehn Städten mit lokalem Goethe-Institut öffneten vierzig Gastgeber – von einer WG von Tattoo-Künstlern in Porto über Fußballfans in Freiburg bis zu einem Devotionalienhändler in Palermo – ihre Tür, um eine Autorin oder einen Autor zu empfangen, die dann ihrerseits ihre Eindrücke zu Texten verarbeiteten.

So sind zehn literarische Miniaturen entstanden: Katja Lange-Müller skizziert ihre nächtlichen Begegnungen in einer surrealistischen Kneipe in Brüssel, Michela Murgia erlebt

in Marseille die Auswirkungen eines deutsch-französischen Halbfinals der Fußball-Europameisterschaft, Marie Darrieussecq stellt sich die Frage, warum sie in Dresden eine Pizzeria Napoli findet, bei ihrer Reise in Neapel hingegen kein Restaurant, das nach Dresden benannt ist.

Abend für Abend, Erzählung für Erzählung, entsteht so, über den Einblick ins Private, eine Momentaufnahme von Europa – und damit ein Narrativ, das sich aus der Tiefe des Raumes entfaltet, statt über ihn hinweg.

Die Erzählungen geben wir bewusst in den Sprachen der sieben an dem Projekt beteiligten Herkunftsländer der Autorinnen und Autoren sowie deren Gastgeber wieder. Jeder Text kann auf diese Weise die europäische Reise, der er seine Herkunft verdankt, fortsetzen. Mit den technischen Möglichkeiten, die ein E-Book bietet, kann sich der Leser dieser Reise anschließen – und in unterschiedlichen Sprachen in eine europäische Erzählung eintauchen.

Im Frohmann Verlag erscheinen die Erzählungen des Projekts zunächst als Einzelausgaben. Die sechssprachige Gesamtausgabe erscheint im März 2017 anlässlich der Leipziger Buchmesse.

NICOLAS EHLER
Goethe-Institut Nancy
November 2016

Prólogo

EN EL PERENNE DEBATE sobre la crisis europea, el argumento de la necesidad de contar con una narrativa europea colectiva es inevitable: una historia capaz de entusiasmar a toda la comunidad, que dote al proyecto europeo de una forma convincente y que le confiera una identidad actual.

Este relato universal es, actualmente, inexistente. De hecho, pocas veces como hoy ha parecido tan incierto que, a pesar de su aparente urgencia, dicho relato jamás llegue a concretarse.

Con la iniciativa *Hausbesuch*, hemos optado por otro camino: el de los encuentros literarios con realidades cotidianas e individuales por toda Europa.

A lo largo de siete meses, el proyecto impulsado por el Goethe-Institut ha invitado a diez escritores reconocidos de Portugal, España, Francia, Luxemburgo, Bélgica, Italia y Alemania a encontrarse con ciudadanos de estos países. Cuarenta anfitriones —desde un tatuador de Oporto que comparte piso, hasta un vendedor de objetos religiosos de Palermo, pasando por un grupo de fanáticos del fútbol de Friburgo— de un total de diecisiete ciudades que cuentan con sedes del Goethe-Institut abrieron las puertas de su casa para recibir a alguno de los escritores participantes en el proyecto, quienes a posteriori plasmaron las experiencias vividas en textos de creación propia.

El resultado fueron diez miniaturas literarias: Katja Lange-Müller relata su experiencia nocturna en un bar surrealista de Bruselas, Michela Murgia comparte cómo vivió en Marsella las consecuencias de la semifinal de la Eurocopa entre Francia y Alemania, y Marie Darrieussecq se pregunta por qué encuentra en Dresde una pizzería llamada Napoli y, en cambio, en Nápoles no encuentra ningún restaurante que deba su nombre a Dresde.

Noche tras noche, historia tras historia, va surgiendo, por sobre las estampas de vidas privadas, una instantánea de Europa y, con ella, una narración que se despliega desde el fondo del espacio, en vez de atravesarlo.

Nuestro propósito es poner todos los relatos a disposición de los lectores en los idiomas de los siete países de origen de los autores y anfitriones que han participado en el proyecto. De este modo, cada texto podrá dar continuidad al viaje europeo que se debe, en cada caso, a su origen. Gracias a las posibilidades técnicas que ofrece el libro electrónico, el lector tendrá la oportunidad de embarcarse en el viaje y de sumergirse en un relato europeo multilingüe.

La editorial Frohmann publicará inicialmente los relatos del proyecto como volúmenes independientes. La edición completa de la obras, en seis idiomas, verá la luz en marzo de 2017, coincidiendo con la Feria del Libro de Leipzig.

NICOLAS EHLE
Goethe-Institut Nancy
Noviembre de 2016

Avant-propos

DANS LES DISCUSSIONS PERMANENTES sur ce que l'on appelle la crise européenne, il est toujours fait allusion à la nécessité d'écrire un récit pour l'Europe : écrire une histoire porteuse d'enthousiasme, de conviction et donnant une identité moderne à ce projet commun.

Un tel récit n'existe pas encore et jamais – bien que de plus en plus urgent – il n'a semblé plus incertain qu'il existe un jour.

Avec *Hausbesuch*, une autre voie a été choisie : celle de la rencontre littéraire avec différentes réalités de la vie en Europe.

Pendant plus de sept mois, ce projet du Goethe-Institut a mis en contact dix écrivains connus, de sept pays différents (Allemagne, Belgique, Espagne, France, Italie, Luxembourg, Portugal) avec des personnes, dans l'intimité de leur foyer. Dans dix-sept villes européennes où est implanté un Goethe-Institut, ils ont été accueillis aux domiciles d'une quarantaine d'hôtes, que ce soient des artistes tatoueurs à Porto, un spécialiste d'articles religieux à Palerme ou des fans de football à Fribourg. Il revenait ensuite aux écrivains de raconter par l'écriture les expériences qu'ils avaient vécues.

C'est ainsi que dix miniatures littéraires ont vu le jour : Katja Lange-Müller nous emmène avec elle lors de ses rencontres nocturnes dans un bar surréaliste de Bruxelles ;

Michela Murgia découvre à Marseille – un des lieux de l'Euro de football 2016 – l'atmosphère de la demi-finale France-Allemagne ; Marie Darrieussecq se demande pourquoi elle a trouvé à Dresde une pizzeria appelée Napoli mais aucun restaurant à Naples s'appelant Dresden.

Soir après soir, histoire après histoire, lieu après lieu, un instantané de l'Europe se dessine à travers les bribes de vie privée entrevues par les écrivains : plutôt qu'un discours plaqué sur l'Europe, l'histoire de véritables rencontres.

Les récits sont publiés dans la langue des auteurs et des participants au projet. Ces textes prolongent ainsi le voyage européen au cours duquel ils ont pu voir le jour. Grâce aux possibilités offertes par la technique de l'e-book, chaque lecteur peut s'associer au voyage et se plonger dans un récit européen dans différentes langues.

Chacune de ces histoires fait l'objet d'un e-book. L'édition complète en six langues paraîtra chez Frohmann en mars 2017 à l'occasion de la Foire du livre de Leipzig.

NICOLAS EHLER
Goethe-Institut Nancy
Novembre 2016

Prefazione

NELL'INCESSANTE DISCUSSIONE sulla cosiddetta crisi dell'Europa si insiste sulla necessità di avere una narrazione comune europea: una storia che crei entusiasmo per il progetto comune e gli conferisca una fisionomia convincente e contemporanea.

Eppure questo racconto, globale e comune, ancora non c'è: e mai come adesso, malgrado la sua urgenza, si è consapevoli di quanto sia incerta la possibilità di poterlo realizzare.

Con il nostro *Hausbesuch* abbiamo scelto una strada alternativa: quella dell'incontro letterario con singole realtà di vita vissuta in Europa.

Per sette mesi, il progetto avviato dal Goethe-Institut ha permesso a dieci autrici e autori noti – provenienti dal Portogallo, dalla Spagna, dalla Francia, dal Lussemburgo, dal Belgio, dall'Italia e dalla Germania – di incontrare e parlare con molti privati cittadini. Quaranta padroni di casa (tanto per fare un esempio: una comune abitativa di artisti tatuatori a Porto, dei tifosi di calcio a Friburgo o un venditore di oggetti sacri a Palermo) in diciassette città in cui è presente un Goethe-Institut, hanno aperto le loro porte di casa a un'autrice o un autore che, a sua volta, ha messo le proprie impressioni nero su bianco.

Così si sono delineate dieci miniature letterarie: Katja Lange-Müller ha abbozzato i suoi incontri notturni in un locale

surrealista di Bruxelles, Michela Murgia ha vissuto a Marsiglia il dopopartita di una semifinale degli Europei di calcio fra la Germania e la Francia, Marie Darrieussecq si è chiesta invece perché a Dresda c'è una Pizzeria Napoli mentre a Napoli non esiste alcun Ristorante Dresda.

Serata dopo serata, racconto dopo racconto, lo sguardo nella sfera privata consente di scattare un'istantanea dell'Europa: e con ciò di suggerire una narrazione che si manifesti dalla profondità dello spazio vissuto senza sovrastarlo.

Proponiamo volutamente i racconti nelle lingue dei sette Paesi d'origine delle autrici e degli autori partecipanti al progetto nonché dei loro padroni di casa. Così facendo, ogni testo può proseguire il viaggio europeo del paese d'origine nei confronti del quale è debitore. Le potenzialità tecnologiche offerte dall'E-Book consentono al lettore di partecipare al viaggio e di immergersi in una narrazione europea attraverso le varie lingue.

L'editrice Frohmann ha deciso di pubblicare inizialmente i racconti singolarmente, mentre a marzo 2017, in occasione della Fiera del Libro di Lipsia, pubblicherà l'antologia completa in sei lingue.

NICOLAS EHLER
Goethe-Institut Nancy
Novembre 2016

Voorwoord

IN DE AANHOUDENDE DISCUSSIE over de zogenaamde crisis in Europa wordt steeds weer gewezen op de nood aan een gezamenlijk Europees verhaal: een verhaal dat mensen enthousiast maakt voor het gemeenschappelijke project, een verhaal dat dit project een overtuigende vorm en een moderne identiteit geeft.

Maar een dergelijk alomvattend verhaal is er vooralsnog niet – en hoe dringend het ook lijkt, zelden leek het minder zeker of het er ooit zal zijn.

Met *Hausbesuch* kiezen wij voor een andere weg: die van de literaire ontmoeting met unieke mensen en hun manier van leven in Europa.

Dit project, een initiatief van het Goethe-Institut, bracht over een periode van zeven maanden tien bekende schrijfsters en schrijvers uit Portugal, Spanje, Frankrijk, Luxemburg, België, Italië en Duitsland met mensen in gesprek. In zeventien steden met een plaatselijk Goethe-Institut stelden veertig gastvrouwen en gastheren – gaande van een woongemeenschap van tattoo kunstenaars in Porto, over voetbalfans in Freiburg, tot een verkoper van religieuze voorwerpen in Palermo – hun deuren open om een auteur te ontvangen, die vervolgens zijn of haar indrukken in teksten verwerkte.

Op die manier ontstonden tien literaire miniaturen: Katja Lange-Müller schetst haar nachtelijke ontmoetingen in een

surrealistische kroeg in Brussel, Michela Murgia beleeft in Marseille de impact van een Duits-Franse halve finale op het EK voetbal, Marie Darrieussecq vraagt zich af waarom ze in Dresden wel een Pizzeria Napoli vindt, maar op reis in Napels geen restaurant dat naar Dresden vernoemd is ...

Door binnen te kijken in het privéleven van mensen ontstaat er, avond na avond en verhaal na verhaal, een momentopname van Europa – en daarmee een verhaal dat zich vanuit de diepte ontvouwt.

We brengen de verhalen bewust in de talen van de zeven landen waar de auteurs en hun gastvrouwen en -heren vandaan komen. Zo kan elke tekst de Europese reis voortzetten waaraan hij zijn bestaan te danken heeft. Dankzij de technische mogelijkheden van een e-boek kan de lezer zich bij die reis aansluiten en zich in diverse talen in het Europese verhaal verdiepen.

Bij Frohmann Verlag verschijnen de verhalen van dit project voorlopig als afzonderlijke uitgaven. De zestalige verzameling verschijnt in maart 2017 naar aanleiding van de boekenbeurs van Leipzig.

NICOLAS EHLER
Goethe-Institut Nancy
November 2016

Prefácio

NO DEBATE PROLONGADO acerca da chamada crise europeia, tem-se referido repetidamente a necessidade de uma narrativa da Europa no seu conjunto: uma história que suscite o entusiasmo pelo projecto comum, que lhe confira uma forma convincente e uma identidade contemporânea.

Contudo, até hoje falta uma narrativa europeia desta natureza – e raramente pareceu tão incerto se algum dia ela existirá, por muito que nos pareça imperiosa.

Com o projecto *Hausbesuch* escolhemos um caminho diferente: o do encontro literário com diferentes realidades de vida na Europa.

Durante sete meses, o projecto da iniciativa do Goethe-Institut levou dez autoras e autores conhecidos, vindos de Portugal, Espanha, França, Luxemburgo, Bélgica, Itália e Alemanha, para encontros com pessoas comuns. Quarenta anfitriões em dezassete cidades onde existe um Goethe-Institut – desde uma casa partilhada por artistas de tatuagem no Porto, passando por adeptos de futebol em Freiburg, até um comerciante de artigos religiosos em Palermo – abriram as suas portas para receber uma escritora ou um escritor que, por seu turno, converteram as suas impressões em textos.

Surgiram assim dez miniaturas literárias: Katja Lange-Müller esboça os seus encontros num bar surrealista em Bruxelas, Michela Murgia revive em Marselha os efeitos de

uma meia-final entre a Alemanha e a França no Campeonato Europeu de Futebol, Marie Darrieussecq pergunta-se por que razão encontra uma Pizzeria Napoli em Dresden, mas em contrapartida, na viagem a Nápoles, não encontra nenhum restaurante com Dresden no nome.

Serão a serão, história a história, vão surgindo, através dos olhares de escritores sobre pedaços da vida de pessoas comuns, instantâneos sobre a Europa – e, com isso, uma narrativa que se desenvolve a partir de encontros verdadeiros em vez de sobrevoar o espaço europeu.

Reproduzimos intencionalmente as histórias nas línguas dos sete países das autoras e autores, bem como dos anfitriões que participaram no projecto. Cada um dos textos pode, deste modo, continuar a viagem europeia que lhe deu origem. Com as possibilidades técnicas que o *e-book* oferece, poderá o leitor associar-se a esta viagem – e mergulhar na narrativa europeia em diversas línguas.

As histórias deste projecto começarão a ser publicadas individualmente pela Editora Frohmann. A edição completa, em seis línguas, será publicada em Março de 2017, por ocasião da Feira do Livro de Leipzig.

NICOLAS EHLER
Goethe-Institut Nancy
Novembro de 2016

**Danke
Gracias
Merci
Grazie
Dank
Obrigado**

GASTGEBERINNEN UND GASTGEBER / ANFITRIONES /
HÔTES / PADRONI DI CASA / GASTVROUWEN EN
GASTHEREN / ANFITRIÕES E ANFITRIÃS

Graziella Abate, Rosanna Basile, Anna Patrucco Becchi,
Sylvia Binger, Gisela Bonz, Marieke Brehm, Sergio Alegre
Calero, Eric Carstensen, Paola Chirico, Comune di Sori,
Sonia Da Silva, Michel De Rouck, Malika Dussart, Donata
Elschenbroich, Freiburger Essenstreff, Giorgia Gaudino,
Dietrich Grosse, Dr. Nobert Haase, Farid Haoudy,
Abdulnaser Hasso, Sonja Kmec, Ross La Ciura, Julia
Lochte, Maddalena52, Montse Majench, Lara Manukyan,
Enrica Mattana, Gilles Mayer, Sarah Morris, Erika Mursa,
Thanh Lan Nguyen-Gatti, Domenico Pantaleone, Francesco
Pantaleone, Simona Pantaleone, Annette Pehnt, Marilena
Picco, Inka Racz, Susanne Rieger, Anna Rowinski, SC
Freiburg, Corinna Schulz, Oliver Schulz, Michael Schwarz,

Germana Sfameli, Teatro Pubblico Ligure, Alina Tillmann,
Katja Tschimmel, Claudia Turolla, Konstanze Ullmer, Odile
Vassas, Kay Viertel, Monique Vrins, Grit Werner, Gertraud
Wirsum-Häberle

ÜBERSETZUNG / TRADUCCIÓN / TRADUCTION /
TRADUZIONE / VERTALING / TRADUÇÃO

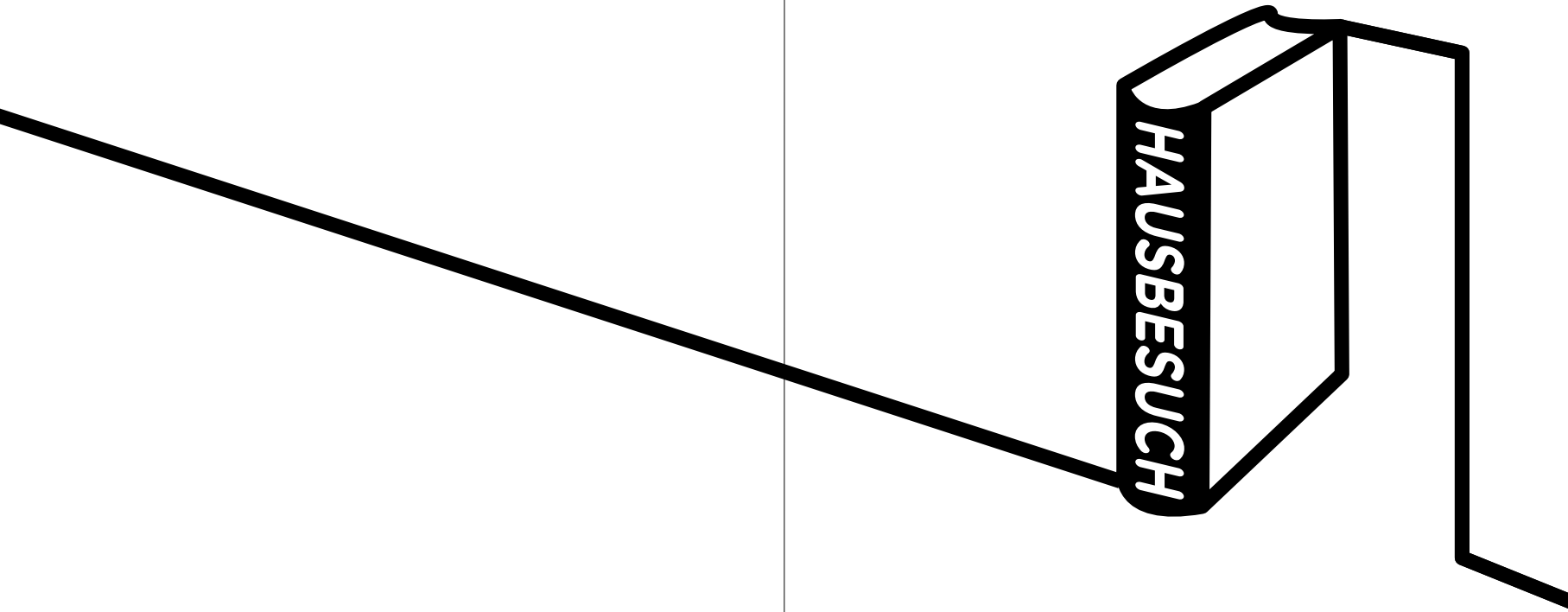
Heike Baryga, Nathalie Bauer, Julika Brandestini, Kaat
Camerlynck, Stefania Maria Ciminelli, Luisa Cortese,
Telma Costa, Vera Jerosch Herold da Costa Reis, Maria
Carla Dallavalle, Albert Daniels, Mirjam de Veth, Pierre
Deshusses, Claudia di Palermo, Jessica Domingues Mouro,
Cédric Duroux, Michael Ebmeyer, Christiane Frohmann,
Lupe García, Marianne Gareis, Nicolás Gelormini, Rita
Gonçalves Ramos, Goverdien Hauth-Grubben, Frank
Heibert, Sudad Karim, Adan Kovacsics, Luísa Lara, Rafael
Lechner, Isabelle Liber, Gionathan Lo Mascolo, Fabio
Lucaferri, Irene Oliva Luque, Sandra Moura da Cruz,
Roberto Mulinacci, Monique Nagielkopf, Dominique
Nédellec, Alberto Noceti, Arie Pos, Edmond Raillaird,
Gabriella Rammairone, Antonio Sáez Delgado, Esther Cruz
Santaella, Lil Sclavo, Manon Smits, Els Snick, Laura Strack,
Helena Topa, Soledad Ugolinelli, Irene van de Mheen,
Stefano Zangrando

GOETHE-INSTITUT

Daniela Albrecht, Vanessa Albrich, Karine Bellanger,
Regina Bohm, Albert Bonjoch, Bettina Bremme, Roberta
Canu, Elisa Costa, Tsveta Dobрева, Aloña Elizalde König,
Heike Friesel, Jutta Gehrig, Charlotte Gschwandtner,
Jana Johanna Haeckel, Claudia Hahn-Raabe, Margareta
Hauschild, Susanne Höhn, Dr. Barbara Honrath, Andrea
Jacob, Dr. Jessica Kraatz Magri, Gabriele Kreuter-Lenz,
Diane Krüger, Catherine Lazzarelli, Judith Maiworm, Lara
Manukyan, Roman Maruhn, Dr. Roland Meinert, Maria
Carmen Morese, Christiane Muche, Cristina Nord, Bettina
Pageler, Kristina Pavlovic, Maud Qamar, Inge Schladen,
Hans-Werner Schmidt, Ingo Schöningh, Heidi Sciacchitano,
Susanne Sporrer, Christina Steenken, Gabriele Stiller-Kern,
Joachim Umlauf, Katleen Vandriessche, Monika Veeh,
Elisabeth Völpel, Ursula Wahl, Johanna Wand, Marlene
Weck, Ulla Wester

Ein besonderer Dank gilt der Projektkoordinatorin Marischa
Weiser für die umsichtige Begleitung von 20 Autorenreisen,
40 Hausbesuchen und 61 Texten in sieben Sprachen.

**Turin
Frankfurt am
Main**



Menschen kennenlernen

NEBEN DEN VIELEN LESUNGEN, die ich in Buchhandlungen, Bibliotheken, Schulen, Kirchen, Scheunen und Cafés erlebt habe, waren auch eine oder zwei dabei, die als »Hausbesuch« überschrieben waren. Die Gastgeber gaben ihre Wohnung für die Veranstaltung frei, und das Publikum kam über eine geheimnisvolle Gästeliste zusammen. Die Zuhörer mussten ihre Straßenschuhe an der Türschwelle ausziehen. Besonders Erfahrene hatten Hausschuhe in Stofftüten mitgebracht, der Rest saß in Socken da.

Ich durfte damals meine Stiefel anbehalten und bekam zum Vorlesen den besten Wohnzimmersessel. Die Stehlampe leuchtete mir ins Gesicht, ein Mikro fehlte naturgemäß, und die Hälfte der Zuhörer hatte, fürchte ich, nur wenig von meinem Vortrag verstanden. Gesehen auch nicht, weil das Wohnzimmer um die Ecke ging. Als anschließend in der Küche das Buffet eröffnet wurde, flüchtete ich. Eine Lesung gehört

auf neutralen Boden, dachte ich in jenem Moment, für mich jedenfalls.

Hausbesuch, schloss ich daraus, ist eher nicht mein Format. Diese Haltung bewährte sich einige Jahre. Dann kam eine E-Mail vom Goethe-Institut, die das Wort Hausbesuch in der Betreff-Leiste hatte. E-Mails von Goethe-Instituten liebe ich sehr, vor allem die Visitenkarten der Absender. »39 rue de la Ravinelle« – das hat was. Die Einladung zu einem Hausbesuch hörte sich plötzlich gut an, vielleicht, weil es diesmal nicht nach Nordhessen ging. Ich dürfe mir zwei europäische Städte aus der Liste aussuchen und den Zeitraum bestimmen. Das Konzept hatte ich nicht ganz verstanden, aber ich sagte sofort ja. Auf Deutsch im Ausland zu lesen, würde mein Fremdeln auf die Spitze treiben – was mir in der Konsequenz schon wieder gefiel.

Ich kann nur mutmaßen, wie oft die einladende Seite im weiteren Verlauf mit den Zähnen knirschte und sich wünschte, eine pflegeleichtere Kandidatin als mich ausgewählt zu haben: Ich wollte nach Turin und Frankfurt – die erstgenannte Stadt kannte ich noch nicht, der Besuch der anderen ließ sich gut in meinen Kalender einbauen. Mein erster Terminwunsch war sehr kurzfristig, der zweite lag in den Sommerferien. Ich reiste grundsätzlich mit Kleinkind. Bei den zahlreichen Vorbereitungstelefonaten klagte ich, ich sei die Autorin mit den klassischen Lesungen und wisse nicht, wie ich bitteschön die

Hausbesuche gestalten solle. Kreative Auftrittskonzepte und Performances seien nicht meine Sache. Man fragte mich, auf wen ich denn treffen wolle, in Turin? Buchaffin und im Ansatz deutschsprachig wäre schon gut, sagte ich, und die Gegenseite reagierte höflich: »Hm. Okay.«

Sollten die Turiner Gastgeber jemals verzweifelt gewesen sein, so ließen sie sich das mir gegenüber nicht anmerken. Keine Ahnung, wer von uns die Idee zuerst hatte, aber plötzlich redeten wir über Rezepte. Man könne doch gemeinsam kochen, italienisch und deutsch. Das sei weder eine Performance noch besonders kreativ – genau mein Ding. Aus der Palette der von mir am Telefon aufgezählten Gerichte suchte die Institutsleiterin Frau Kraatz Magri den Rübli- und den Zwiebelkuchen aus. Mein Einwand, Letzterer sei ein Herbstgericht und werde in meiner hessischen Interims-Wahlheimat mit dem angegorenen Traubensaft, dem Federweißen, getrunken, kam wohl zu kleinkariert daher und fand deshalb kein Gehör. Die russische Küche meiner Kindheit ließen wir, um weitere Verwirrung zu vermeiden, ganz aus dem Spiel. »Schicken Sie uns bitte die Rezepte, damit wir die Zutaten besorgen können«, bat mich Frau Kraatz Magri ein, zwei, schließlich drei Mal per Mail.

Mein Problem: Ich hatte keine Rezepte, ich koche nie nach Rezept. Schließlich kopierte ich irgendetwas von *Chefkoch.de*. Mein Vorschlag, im Koffer Magerquark für meine Drittwahl

und mögliche Alternative Käsekuchen mitzubringen, wurde dankend abgelehnt.

Turin im Mai wirkt auf einen verfrorenen Berliner klischeehaft paradiesisch. Die Sonne scheint, alle Cafétische sind besetzt. An jeder Ecke eine Eisdiele, die zu den besten Italiens gehört. Das Kind schreit nach dem ersten Eis seines Lebens. Ich frage mich, wie es Menschen schaffen, sich in dieser Umgebung überhaupt auf so etwas wie Arbeit zu konzentrieren.

Meine erste Gastgeberin ist die Teilnehmerin eines Deutschkurses. Eine Goethe-Praktikantin holt mich mit dem Taxi ab, wir verlassen das historische Stadtzentrum. Weitere Deutschschüler (und weitere Goethe-Praktikanten) werden heute Abend meine Gesprächspartner sein. Hier soll ich noch nicht kochen, sondern reden – über mein Schreiben, über Bücher und Sprachen.

Wir sind alle ein bisschen schüchtern, als wir mit unseren Sektgläsern in der Wohnung der Gastgeberin rumstehen. Alle haben ihre Schuhe noch an. Dann ruft Elena an, die, wenn ich es richtig verstanden habe, einen Parkplatz sucht. Plötzlich wird die Sache heiter. Elena suche immer einen Parkplatz, sagen die Frauen, die mit ihr zusammen beim Goethe-Institut Woche für Woche Deutsch lernen und die zudem die Tafel dieses Abends mit Antipasti, Hummus und Gnocchi bestückt haben. Nun haben alle gute Laune, was sich noch steigert, als Elena ankommt – eine blonde Frau im Clownskostüm, die Hand an der Gurgel eines Gummihuhns. Passe sehr gut zu

dem Roman, aus dem ich vorlesen wolle, sagt sie, das Huhn beim Eintreffen in die Höhe hebend und Textkenntnis beweisend. In der Tat kommt in meinem jüngsten Buch gleich zu Beginn ein Hahn zu Tode. Das gemeinsame Foto mit Elena und ihrem Huhn poste ich stolz auf Instagram.

Der Deutschkurs hat die ersten Seiten meines Romans bereits gemeinsam gelesen, aber gnadenlos trage ich sie ein weiteres Mal laut vor, um meiner Rolle als Vertreterin der deutschsprachigen Literatur gerecht zu werden. Dass die Zuhörer meine Sprache fließend sprechen, während ich von der ihren nur ein paar Brocken beherrsche, macht mich verlegen. Es stellt sich heraus, dass die meisten Deutschschülerinnen im bürgerlichen Beruf selbst an Schulen unterrichten, nur Elena mit dem Huhn arbeitet bei einer Bank. »Aber dort ziehe ich mich anders an«, raunt sie mir ins Ohr.

Als ich erzähle, dass in Deutschland gerade die so genannte »leichte« oder »einfache« Sprache an Bedeutung gewinne, eine abgespeckte Version des Hochdeutschen, die auf Nebensätze und Fremdwörter verzichtet und sich an alle richtet, die sonst am geschriebenen Wort scheitern, schütteln sämtliche Lehrerinnen den Kopf. Die institutionelle Vereinfachung der Sprache lehnen sie ab – schon jetzt seien ihre Schüler zu weniger komplexen Gedankengängen und Formulierungen in der Lage als noch vor zehn Jahren, wo solle das bloß enden. »Meinen Schülern unterlaufen in ihrer Muttersprache Fehler, die ich im Deutschen mache«, sagt eine der Italienerinnen

in makellosem Deutsch. Ich nicke beeindruckt – auch wenn mich kulturpessimistische Äußerungen sonst automatisch zum Widerspruch reizen.

Als eine der Teilnehmerinnen laut nach dem deutschen Wort für *imitazione* sucht (»Nachahmung!« flüstert es von allen Seiten), beschließe ich, zu Hause einen Italienischkurs zu besuchen. Der Entschluss, sofort der Runde mitgeteilt, wird mit freundlicher, teils skeptischer Zustimmung aufgenommen. Den Rest des Abends reden wir über Russisch und Japanisch, Sprachen, die die anwesenden Praktikanten des Goethe-Instituts lernen. Zum Essen komme ich kaum.

Als ich drei Stunden später, aber noch vor dem Nachtisch aufbreche, wird mir eine doppelte Portion einer süßen Köstlichkeit samt Löffel in die Hand gedrückt. Im Taxi auf dem Weg ins Hotel wiederhole ich das italienische Wort für Quittung – *scontrino* –, wie es mir die Goethe-Praktikantin Marion eingeschärft hat.

Am nächsten Nachmittag stehe ich, mit Schürze und Kochlöffel ausgestattet, am Profi-Gasherd im Casa del quartiere in der Via Baltea, dem Gemeinschaftszentrum eines ziemlich durchmischten Viertels, und rühre die kleingehackten Zwiebeln um. Die italienische Küche wird von Grazia vertreten – »einer echten italienischen Mamma«, wie Praktikantin Marion stolz erzählt. Im Hause Grazia werden sowohl die Pasta als auch der Limoncello grundsätzlich selbst gemacht. Marion

muss es wissen, schließlich ist sie Grazias Schwiegertochter. Grazia sieht skeptisch zu, wie ich nach Gefühl Mehl mit Hefe vermenge. Der warum auch immer als anspruchsvoll geltende Hefeteig gehört zu den wenigen Dingen, die mir immer gelingen. Ich wiederum wage es kaum, in Richtung der viel zu grob geraspelten Karotten und gehackten Haselnüsse zu schauen, die vom Goethe-Institut abgepackt eingekauft wurden. An einen Rüblikuchen aus diesen Zutaten glaube ich nicht mehr.

Grazia zeigt einer einheimischen Kinderschar, wie man aus Blätterteig Pizzette formt. Dann führt sie die Zubereitung von Farinata vor, eine Art Gebäck aus Kichererbsenmehl, das sensationell lowcarb sein muss, was Grazia im Gegensatz zu mir kalt lässt. Die Krönung ist eine Frittata mit Zucchini, wofür ich am Riesenherd Platz machen muss. Ich darf als Erste kosten – und frage mich, wie ich so lange ohne dieses Gericht leben konnte.

Später sehe ich auf Fotos, wie meine zweijährige Tochter mit anderen Kindern gemalt und getobt hat. Doch wir sind nicht nur zum Essen da, und ich lese, wie es das Programm vorsieht, auch einige Absätze auf Deutsch vor, um dann dem deutlich lebhafteren und bejubelten Vortrag aus der italienischen Übersetzung zuzuhören. Leider kann ich mir vor lauter Begeisterung weder die Namen noch die Berufe der Menschen merken, die mir die Hand schütteln – doch die Dichte

der Germanisten und Deutschlehrer scheint groß zu sein.

Am Ende rettet Grazia meinen Zwiebelkuchen. Ungeduldig will ich ihn aus dem Industrieofen nehmen, doch sie winkt mich streng heran und hebt eine Ecke auf dem Blech an – noch zu feucht. Fünfzehn Minuten später ist die Sache kross, und der Zwiebelkuchen verschwindet, kaum in Rechtecke geschnitten, spurlos. Wenn das kein Erfolgserlebnis ist. Für den Rüblikuchen bleibt leider keine Zeit, sagt die Institutsleiterin, denn wir müssen gleich hier raus, die Küche wird gebraucht. Nicht schlimm, sage ich.

Es ist nicht originell, in Italien zu sein und übers Essen zu reden. Aber was bleibt mir übrig? Am nächsten Tag führt uns Frau Kraatz Magri im Stadtzentrum herum, und wir landen auf dem Markt. Ich weiß nicht mehr, ob er der größte Italiens, Europas oder der südlichen Welthalbkugel sein soll – irgend ein Superlativ muss auch hier sein. In Deutschland haben wir gerade ein frostiges Frühjahr, und hier duften von allen Seiten einheimische Erdbeeren. Die Institutsleiterin bleibt nachdenklich vor dem Stand mit wildem Fenchel stehen. Ich weiß die Entdeckung zu würdigen und überlege, wie viel Fenchel in meinen Koffer passt.

Der Besuch in Turin ist genau das, was man als Autor von einer gelungenen Auslandsreise erwartet – wie Urlaub, nur interessanter. Zwar muss Praktikantin Marion, die im Hauptberuf Künstlerin und Mathematikerin ist, mich ständig fotografieren, unter anderem mit umwölktem Blick vor

dem Erdbeerstand. Aber Job ist Job, und Dokumentation ist alles. Als wir am nächsten Tag die Stadt verlassen, habe ich Verlustgefühle.

Wann sie denn mit meinem Text rechnen könne, fragt Frau Weiser von der Projektkoordination beim Goethe-Institut Nancy. Ich wolle noch Frankfurt abwarten, antworte ich. Ich müsse nicht über beide Städte schreiben, mailt Frau Weiser. Überhaupt sei ich, wie vertraglich zugesichert, ganz frei in der Form. Die Testleser hätten allerdings besonders positiv auf Passagen reagiert, »in denen das beim Hausbesuch Erlebte mit Beobachtungen und Erfahrungen aus dem eigenen Land abgeglichen wurde«, schreibt Frau Weiser und ermutigt mich zu »Reflexionen über den Umgang der Menschen miteinander, aber auch über die Stimmung vor Ort sowie über politische Haltungen und Themen.« Leider könne man sich in diesen Tagen nicht mehr darauf verlassen, dass »die positiven Aspekte von Europa allen Europäer*innen selbstverständlich erscheinen.«

Ich werde das Gefühl nicht los, dass nun irgendwas zum großen europäischen Gedanken angesagt ist. Ich weiß aber auch, dass mir das nicht gelingen wird. Große gesellschaftliche Themen kann ich, wenn überhaupt, weder frontal noch direkt aufgreifen. Und leider auch nicht mit dem nötigen Ernst. Mein letzter öffentlicher Gedanke zu Europa war ein Gastbeitrag auf *ZEIT ONLINE*, in dem ich mich freute, dass mein Hund wie ich Eurasier sei. Die Symbolkraft dieser Er-

kenntnis fanden viele Leser überhaupt nicht komisch und auch argumentativ etwas dünn, was sie in expressiven Kommentaren unter meinem kleinen Beitrag kundtaten.

Natürlich will ich, selbst wenn ich nicht muss, auch Frankfurt erwähnen, die Stadt mit den beiden anderen Hausbesuchen. Ich liebe Frankfurt – da ich lange im benachbarten Darmstadt gelebt habe, waren der Frankfurter Hauptbahnhof und der Flughafen für mich die Tore zur weiten Welt. Hier lebt mein Agent, hier ist die Buchmesse. Ich war auch vor *Hausbesuch* schon in vielen Frankfurter Häusern gewesen, aber bislang hatte ich die Menschen, die mich da einluden, gekannt.

Die Küchen bei beiden Hausbesuchen sehen aus wie aus *Schöner Wohnen*, nur pfiffiger, die Buffets wie aus *Essen & Trinken*, nur herzlicher. Dennoch fremdele ich mehr als in Turin – paradoxerweise fühle ich mich in Privaträumen Unbekannter offenbar nur dann wohl, wenn ich auch sprachlich eine Fremde bin. Nun kann ich mich nicht entscheiden – bin ich Gast, bin ich ein Kuriosum, will hier jemand etwas über Bücher wissen? Ich frage die Gastgeber nach dem Alltag in ihren Berufen, bewundere die umgebauten Flugzeugsessel um den Esstisch, fotografiere den Duschvorhang aus Kotztüten, inhaliere vom Balkon aus die Skyline und probiere eine Art Kartoffelpuffer mit Schafskäsefüllung.

Das Gefühl für die Künstlichkeit der Situation geht dennoch nicht ganz weg, genau deshalb fand ich Wohnzimmer-

lesungen schon immer schweißtreibend. Dass mir bereits bei meinem ersten »Hallo« in der Altbau-WG in Frankfurt-Griesheim ein Rundfunkjournalist ein Mikrofon unter die Nase hält, macht die Sache nicht entspannter. Später fragt er mich, ob ich beim Format mitmache, um »neue Menschen kennenzulernen.«

Was mir dagegen gefällt: Zwei WG-Mitbewohner haben sich während des Hausbesuchs in ihrem Zimmer eingeschlossen. Sie kämen gerade von ihrer Verlobungsreise aus Istanbul zurück, wo sie putschbedingt mehrere Tage lang den Flughafen nicht hätten verlassen dürfen, entschuldigt sie die Gastgeberin. Außerdem spreche das Paar kein Deutsch.

Ich kehre zurück in mein Hotel, das ziemlich düster am Rande von Sachsenhausen in den Himmel ragt, und schaue auf den Friedhof vor meinem Fenster. An der Rezeption wird für knapp 30 Euro ein Upgrade mit Skyline angeboten.

Am freien Vormittag gehe ich mit dem Kind ins Senckenberg-Museum. Frankfurt ist nicht Turin, denke ich. Aber wenn es eine deutsche Stadt außer Berlin gibt, die ich als meine Heimat bezeichnen könnte, dann kommt Frankfurt dem ziemlich nahe.

Zu Hause freue ich mich darüber, dass Grazia eine Freundschaftsanfrage über Facebook geschickt hat. Wenn ich irgendwann Italienisch kann, werde ich ihr schreiben, dass es bei uns neuerdings einmal die Woche Frittata gibt.

Frische Pasta

300 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
Wasser

Das Mehl auf ein ausreichend großes Holzbrett sieben und aufhäufen, in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier aufschlagen und hineingeben, die Prise Salz hinzugeben. Mit Hilfe einer Gabel zunächst vorsichtig verrühren und nach und nach mehr Mehl vom Rand her hinzugeben. Der Teig darf nicht kleben, falls notwendig, etwas Mehl hinzugeben. Sollte er zu brüchig oder hart sein, hingegen etwas Wasser hinzufügen. Zehn Minuten lang kneten, bis der Teig kompakt und glatt ist. Zu einem Ball formen und in Klar-sichtfolie wickeln, eine halbe Stunde ruhen lassen – nicht im Kühlschrank. Auf einem bemehlten Brett ausrollen, je dünner desto besser. Ideal sind 3 mm oder weniger. Mit Mehl bestäuben und drei/viermal zu einem langen Rechteck falten, und dieses dann mit einem Messer in sehr schmale Streifen schneiden. Die Pasta vor dem Kochen drei bis vier Stunden ruhen lassen.

Blätterteigpizzette

1 Rolle Blätterteig
 400 g Tomaten, passiert und mit Stücken
 Oregano
 schwarze entkernte Oliven
 kaltgepresstes Olivenöl
 Salz

Den Blätterteig ausrollen und mit einem Teigausstecher oder einem Glas runde Scheiben ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben darauf legen. Darauf achten, dass zwischen den Scheiben genügend Abstand ist und sie sich nicht berühren, da der Teig während des Backens aufgeht. Auf jede Scheibe etwas von den passierten Tomaten, eine Prise Oregano und eine schwarze Olive geben. Das Ganze salzen und ein paar Tropfen Olivenöl dazugeben. Das Blech mit den Pizzette bei 220°C in den Ofen schieben. Sie sind fertig, sobald die Ränder goldbraun gefärbt sind.

Farinata

900 ml Wasser
 300 g Kichererbsenmehl,
 ½ Glas kaltgepresstes Olivenöl
 sowie ½ Glas Olivenöl zum Einfetten des Backblechs
 Salz

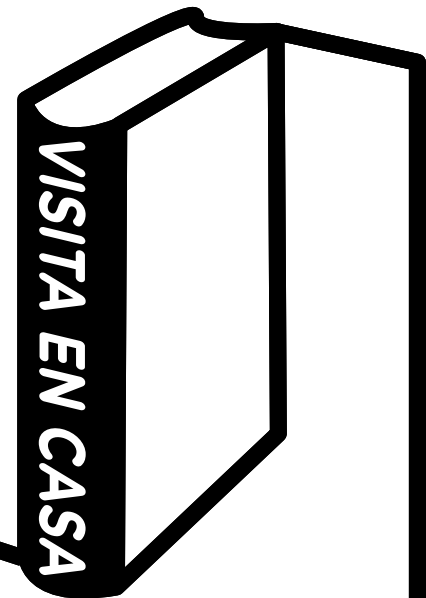
Das Kichererbsenmehl in ein Gefäß geben. Nach und nach Wasser hinzugeben und gleichzeitig mit einem Schneebesen aufschlagen. Dabei darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden. Ein halbes Glas Öl und Salz dazugeben, damit der Teig glatt und homogen wird. Das Gefäß zudecken und das Ganze mindestens sechs Stunden ruhen lassen. Die Masse umrühren und noch einmal einige Minuten ruhen lassen. Ein Backblech nehmen (beschichtet, rund und mit niedrigem Rand) und dieses reichlich mit Öl einstreichen. Einen Teil der Masse auf das Backblech geben, so dass das Blech etwa einen halben Zentimeter bedeckt ist. Das Blech bei 200°C in den Ofen schieben und 15 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die Farinata in Stücke schneiden und mit gemahlenem Pfeffer servieren.

Zucchini-Frittata

5 Eier
4 mittelgroße Zucchini
1 Bund Petersilie
100 g geriebener Parmesan
kaltgepresstes Olivenöl
Salz

Die Zucchini waschen, putzen und in kleine Scheiben schneiden. Das Öl in eine beschichtete Pfanne geben, erhitzen und die Zucchini hinzugeben. Das Ganze bei niedriger Temperatur garen. In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Die gehackte Petersilie und den Parmesan dazugeben und mit dem Schneebesen schlagen. Sobald die Zucchini gar sind, die Eiermasse darüber geben. Wenn die Frittata an den Rändern goldbraun ist, zudecken und kurz weitergaren. Mit Hilfe des Deckels wenden, erneut in die Pfanne gleiten lassen und fertiggaren. Warm oder lauwarm servieren.

**Turín
Fráncfort del
Meno**



Conocer gente

ADEMÁS DE LAS LECTURAS que hice en librerías, bibliotecas, iglesias, graneros y cafés, tuve una o dos descritas como *Visita en casa*. Los anfitriones pusieron a disposición su casa para la lectura y el público acudió según una misteriosa lista de invitados. Los oyentes tenían que quitarse los zapatos a la entrada. Los más experimentados llevaban pantuflas en bolsas de tela, el resto se quedó en calcetines.

A mí se me permitió conservar las botas y para leer me ofrecieron el mejor sillón de la sala. La lámpara de pie me iluminaba la cara, por supuesto no había micrófono, y la mitad de los oyentes -me temo-, entendió poco de mi exposición. Tampoco deben haber visto mucho, ya que la sala era en ele. Después, cuando se abrió el buffet en la cocina, hui. Las lecturas se tienen que hacer en territorio neutral -pensé en aquel momento-, para mí, en cualquier caso.

La visita en casa, concluí, no era mi formato. Esa postura se mantuvo algunos años. Entonces llegó un correo electrónico del Goethe-Institut, que tenía como asunto «Visita en casa». Los e-mails que vienen de los diferentes Goethe-Institut me gustan mucho, sobre todo los datos de contacto de sus remitentes. Leer «39 rue de la Ravinelle» ya tiene su encanto. De pronto, la invitación a una visita en casa sonaba bien, quizás porque esta vez no era para ir al norte de Hesse. Yo podía elegir dos ciudades europeas de una lista y fijar la fecha. No entendí del todo la idea del proyecto, pero enseguida dije que sí. Leer en alemán en el extranjero llevaría al límite mi temor a lo desconocido, algo que a su vez me agradaba.

Sólo puedo imaginar las veces que, en el transcurso posterior, la parte anfitriona seguramente rechinó los dientes y deseó haber elegido una candidata más fácil de tratar que yo: dije que quería ir a Turín y a Frankfurt – no conocía la primera ciudad y la visita a la segunda encajaba muy bien en mi calendario-. La primera fecha que había elegido era casi inmediata, la segunda era en las vacaciones de verano. Dije que siempre viajaba con mi hija. En las numerosas llamadas telefónicas durante los preparativos me quejé diciendo que yo era una escritora acostumbrada a las lecturas tradicionales y no sabía en absoluto cómo armar una visita en casa. Concebir presentaciones creativas y performances no era mi especialidad. Me preguntaron con qué tipo de persona me quería encontrar en Turín. «Me basta con que tenga afinidad con los libros y, en

principio, hable alemán», dije, y del otro lado reaccionaron con cortesía: «Mm... De acuerdo».

Si mis anfitriones turinenses sintieron en algún momento desesperación, no dejaron que yo me enterara. No tengo idea de a quién se le ocurrió primero, pero de pronto estábamos hablando de recetas. Se propuso cocinar algo juntos, comida italiana y alemana. No era ni una performance ni nada especialmente creativo, -justo lo que me gustaba-.

Del abanico de platos que enumeré por teléfono, la directora del instituto, Kraatz Magri, eligió el pastel de zanahoria y el de cebolla. Mi objeción de que este último era un plato de otoño y que en mi provisional patria adoptiva de Hesse se comía con el *Federweisser*, es decir el vino nuevo, resultó demasiado esquemática y no tuvo ninguna resonancia. Para evitar mayores confusiones, dejamos por completo de lado la cocina rusa de mi infancia. «Envíenos las recetas para que podamos conseguir los ingredientes», me pidió Kraatz Magri, una, dos, y al final, tres veces por e-mail.

Mi problema: no tenía recetas, nunca cocino siguiendo una receta. Al final copié unas de la página *Chefkoch.de*. Mi propuesta de llevar queso magro para una tarta de queso, mi tercera alternativa, fue rechazada con un agradecimiento.

Para una berlinesa muerta de frío, Turín en mayo es tan paradisíaca como lo supone el cliché. El sol brilla, todos los cafés están llenos de gente. En cada esquina hay una heladería que se encuentra entre las mejores de Italia. El niño pide a

gritos el primer helado de su vida. Me pregunto cómo pueden concentrarse en el trabajo o cosas por el estilo las personas en semejante ambiente.

Mi primera anfitriona es estudiante de alemán. Una becaria del Goethe-Institut me pasa a buscar en taxi, dejamos el centro histórico de la ciudad. Esta noche, mis interlocutores serán otros estudiantes de alemán (y más becarios del Goethe). Todavía no tendré que cocinar sino hablar... sobre mi escritura, sobre libros e idiomas.

Todos nos sentimos un poco tímidos mientras sostenemos copas de champán de pie en la sala de nuestra anfitriona. Todos llevan puestos los zapatos. Entonces Elena llama por teléfono, diciendo -si entiendo bien-, que está buscando un lugar para estacionar. De pronto la cosa se anima un poco. «Elena siempre está buscando un lugar para estacionar», dicen las mujeres que estudian con ella semana tras semana alemán en el Goethe-Institut y que han colmado la mesa de esta noche con antipasti, hummus y ñoquis. Ahora todo el mundo está de buen humor, y el buen humor aumenta cuando llega Elena, una mujer rubia vestida de clown, sosteniendo por el cogote una gallina de goma. Al entrar, y mostrando que conoce el texto, alza el animal y dice que va muy bien con la novela de la cual voy a leer. Efectivamente, en mi último libro, al comienzo muere un gallo. Con orgullo posteo en Instagram una foto con Elena y su gallina.

En el curso de alemán ya leyeron las primeras páginas de mi novela, pero soy implacable y las leo en voz alta una vez más para cumplir cabalmente con el papel de representante de la literatura en lengua alemana. Me pone un poco incómoda que el público hable fluidamente mi idioma y yo sólo sepa algunas frases del suyo. Resulta que la mayoría de las estudiantes de alemán trabajan de profesoras en escuelas; sólo Elena, la de la gallina, trabaja en un banco. «Pero ahí me visto distinto», me susurra al oído.

Cuando cuento que en Alemania está cobrando importancia la llamada lengua «fácil» o «sencilla», una versión diluida del alemán estándar que prescinde de las oraciones subordinadas y extranjerismos, todas las profesoras menean la cabeza. Rechazan la simplificación institucional de la lengua -si ya sus alumnos tienen menos capacidad que hace diez años para las formulaciones y razonamientos complejos, en qué terminará todo-. «Mis alumnos cometen en su lengua materna errores que yo cometo en alemán», dice una de las italianas en irreprochable alemán. Asiento impresionada, aunque por lo general contradigo automáticamente las manifestaciones de pesimismo cultural.

Cuando una de las participantes busca en voz alta la palabra alemana para *imitazione* («*jNachahmung!*», susurran desde todos lados), decido apuntarme a un curso de italiano en cuanto vuelva a casa. La decisión, de inmediato comunicada a la concurrencia, es recibida con aprobación, en parte amis-

tosa, en parte escéptica. El resto de la velada hablamos sobre ruso y japonés, lenguas que están aprendiendo las becarias del Goethe. Apenas llego a comer algo.

Cuando me voy tres horas después, pero antes del postre, me ponen en la mano, con cuchara y todo, una porción doble de una exquisitez dulce. En el taxi de regreso al hotel digo una y otra vez la palabra italiana para recibo, *scontrino*, tal como me la repitió Marion, la becaria del Goethe.

A la tarde siguiente me encuentro provista de delantal y cuchara de madera en la cocina profesional de la Casa del Quartiere en la Via Baltea, el centro comunitario de un barrio bastante mezclado, y remuevo la cebolla picada finamente. La cocina italiana correrá a cargo de Grazia -una auténtica mamma italiana-, según me cuenta Marion, la becaria. En su casa, ella misma prepara tanto la pasta como el limoncello. Marion lo sabe bien, al fin y al cabo, es la nuera de Grazia.

Grazia observa con escepticismo cómo mezclo la harina y la levadura sin pesarlas. La masa de levadura, que no sé por qué se considera algo difícil, es una de las pocas cosas que siempre me sale bien. Por mi parte, apenas me atrevo a mirar los paquetes que compró el Goethe-Institut de zanahorias y avellanas, ralladas y picadas demasiado gruesas. Me resulta difícil pensar que de esos ingredientes pueda salir un pastel de zanahoria.

Grazia le muestra a un grupo de niños cómo hacer pizzette con masa de hojaldre. Después emprende la preparación de la farinata, una especie de pan de harina de garbanzo que debe tener muy pocas calorías, algo que a Grazia, no como a mí, le resulta indiferente. El broche de oro es una frittata con calabacines, para la cual tengo que hacer lugar en la enorme cocina. Soy la primera en probarla y cuando lo hago me pregunto cómo pude vivir tanto tiempo sin ese plato.

Después veo fotos de cómo mi hija de dos años pintó y juguetó con otros niños. Pero no estamos ahí sólo para comer y leo, según lo prevé el programa, algunos párrafos en alemán, para luego escuchar la exposición más vivaz y aclamada de la traducción italiana. Lamentablemente, de tanto entusiasmo no puedo memorizar ni los nombres ni las profesiones de las personas que me dan la mano -aunque el número de germanistas y profesores de alemán parece ser elevado-.

Al final, Grazia salva mi pastel de cebolla. Impaciente, lo quiero sacar del horno industrial, pero Grazia me hace una seña severa y levanta un poco una punta de la masa -todavía está húmeda-. Quince minutos más tarde está bien crocante y desaparece apenas la cortamos en cuadrados. Si eso no es un éxito... Para el pastel de zanahoria no queda tiempo, dice la directora del instituto, pues nos tenemos que ir, van a usar la cocina. No es grave, digo.

Estar en Italia y hablar sobre comida no es nada original. ¿Pero qué otra cosa puedo hacer? Al día siguiente Kraatz Magri nos pasea por el centro histórico y terminamos en el mercado. Ya no me acuerdo si es el más grande de Italia, de Europa o del hemisferio sur... pero seguro que algún superlativo le va bien a este lugar. En Alemania estamos teniendo una primavera helada, y aquí se huele en todos lados el aroma de las fresas autóctonas. La directora del instituto se detiene, absorta, delante del puesto de hinojo salvaje. Yo aprecio el descubrimiento y pienso en cuánto hinojo cabe en mis maletas.

La visita a Turín es exactamente lo que un escritor espera de un viaje al extranjero que sale bien, -como unas vacaciones, pero más interesante-. Marion, la becaria, cuyo trabajo principal es de artista y matemática, tiene que hacer fotos de mí sin parar (por ejemplo, con la mirada ofuscada delante del puesto de fresas), pero el trabajo es el trabajo y documentarlo es fundamental. Al día siguiente, cuando dejamos la ciudad, tengo un sentimiento de pérdida.

Weiser, de la coordinación del proyecto del Goethe-Institut Nancy, me pregunta para cuándo pueden contar con mi texto. Respondo que quiero esperar a ir a Frankfurt. Pero no tengo que escribir necesariamente sobre las dos ciudades -me dice Weiser por e-mail-. Además, como figura en el contrato, yo soy libre de adoptar el formato que quiera. Los lectores de prueba reaccionaron de modo especialmente positivo a los pasajes «donde lo vivido en la visita en casa es comparado con obser-

vacaciones y experiencias del propio país», escribe Weiser, y me anima a hacer «reflexiones sobre el trato con las personas, pero también sobre el ambiente que viví en el lugar y sobre posiciones y temas políticos». Lamentablemente en estos días es imposible confiar en que «los aspectos positivos de Europa resulten evidentes de modo natural para todas las europeas y todos los europeos».

No puedo evitar tener la sensación de que es el momento de decir algo sobre el gran pensamiento europeo. Pero por otro lado sé que no me saldrá. En todo caso, no puedo abordar grandes temas sociales ni de modo frontal ni directo. Y tampoco con la seriedad necesaria. Mi última reflexión pública sobre Europa fue una colaboración para *ZEIT ONLINE*, en la que me alegraba de que mi perro fuera euroasiático como yo. Muchos lectores opinaron que la fuerza simbólica de ese dato no era para nada graciosa y, en lo argumentativo, resultaba bastante débil, algo que manifestaron en expresivos comentarios debajo de mi artículo.

Por supuesto, aunque no es obligatorio, voy a hablar de Frankfurt, la ciudad donde hice las otras dos *visitas en casa*. Me encanta Frankfurt -como viví mucho tiempo en la vecina Darmstadt, la estación central de trenes y el aeropuerto de Frankfurt eran para mí las puertas del ancho mundo-. En Frankfurt vive mi agente literario y se hace la Feria del Libro. Antes de la *visita en casa* había ido de visita a muchas casas de

Frankfurt, pero hasta entonces siempre había conocido a las personas que me invitaban.

Las cocinas de las dos casas que visité se parecen a las de la revista *Schöner Wohnen* (Vivir de modo más bello), sólo que son más ingeniosas; los bufets parecen salidos de *Essen & Trinken* (Comer & Beber), pero están preparados con más cariño. Sin embargo, me siento más extraña que en Turín -por lo visto, paradójicamente, si estoy en espacios privados de personas que no conozco, me siento bien sólo cuando también por el idioma soy una extraña- Aquí no puedo decidirme: ¿soy una invitada?, ¿un objeto curioso?, ¿alguien quiere saber algo sobre libros? Les pregunto a los anfitriones sobre la cotidianidad de sus trabajos, admiro los asientos de avión restaurados que rodean la mesa del comedor, fotografío la cortina de baño hecha de bolsas para vomitar, inspiro desde el balcón la silueta de la ciudad y pruebo una especie de croqueta de papas rellena de queso de oveja.

Sin embargo, la sensación de estar viviendo una situación artificial no se va del todo; eso es lo que siempre me hacía sudar de las lecturas en casas particulares. Apenas digo mi primer «hola» en el antiguo apartamento compartido, un periodista de radio me pone un micrófono bajo la nariz. Esto no ayuda a disminuir la tensión. Más tarde me pregunta si participo en este formato para «conocer gente nueva».

Lo que por el contrario sí me gusta: dos personas de las que comparten el apartamento se han encerrado en sus habi-

taciones durante mi visita. Recién llegaron de Estambul, de su viaje de compromiso, donde por el golpe de estado tuvieron que pasar varios días en el aeropuerto, se disculpa la anfitriona. Además, la pareja no habla alemán.

Vuelvo a mi hotel, que, sombrío, se alza al cielo a un costado de Sachsenhausen. Miro por la ventana que da al cementerio. En la recepción ofrecen un upgrade por 30 euros a habitaciones con vista panorámica de la ciudad.

Por la mañana -que la tengo libre-, voy con mi hija al Museo Senckenberg. Frankfurt no es Turín, pienso. Pero si hay una ciudad alemana aparte de Berlín que podría calificar de hogar, Frankfurt se acerca mucho.

En casa me pone contenta que Grazia me haya enviado una solicitud de amistad por Facebook. Cuando sepa algo de italiano, le voy a escribir que últimamente en mi casa hay fritata una vez por semana.

Pasta

300 gr. de harina
3 huevos
1 pizca de sal
Agua

Tamizar la harina sobre una tabla de madera suficientemente grande. Formar un volcán. Cascar los huevos sobre el hoyo, agregar la pizca de sal. Con la ayuda de un tenedor revolver suavemente e incorporar de a poco la harina. La masa no debe quedar pegajosa. Si fuera necesario, agregar algo de harina. Si la masa es muy quebradiza o dura, agregar algo de agua. Amasar diez minutos hasta obtener un bollo compacto y liso. Formar una bola y envolver en film. Dejar descansar media hora fuera del refrigerador. Estirar sobre tabla enharinada, cuanto más fino, mejor. Lo ideal son 3 mm o menos. Espolvorear con harina y plegar tres o cuatro veces para formar un rectángulo. Cortar el rectángulo en rebanadas bien finas. Antes de cocinar la pasta, dejarla reposar entre tres y cuatro horas.

Pizzette de masa de hojaldre

1 masa de hojaldre
400 gr. de tomates triturados, y en trozos
Orégano
Aceitunas negras deshuesadas
Aceite de oliva extra virgen
Sal

Estirar la masa y cortar piezas redondas con un cortapastas o un vaso. Cubrir una placa con papel de hornear y poner las porciones de masa. Prestar atención a que las piezas no se toquen entre sí y haya suficiente distancia entre ellas, ya que crecerán durante el horneado. Sobre cada porción de masa colocar un poco de los tomates triturados, una pizca de orégano y una aceituna negra. Salar y rociar con unas gotas de aceite de oliva. Colocar la placa en un horno a 220°C. Las pizzette estarán listas cuando los bordes adquieran un color dorado.

Farinata

900 ml. de agua
300 gr. de harina de garbanzos
½ vaso de aceite de oliva primera presión en frío y
½ vaso para engrasar la bandeja del horno

Poner la harina de garbanzos en un recipiente. Agregar de a poco el agua mientras se bate. Prestar atención a que no se formen grumos. Agregar medio vaso de aceite y sal, para que la masa se vuelva lisa y homogénea. Tapar el recipiente y dejar reposar por lo menos seis horas. Revolver la masa y dejar reposar algunos minutos. Elegir una bandeja antiadherente, redonda y de borde bajo. Aceitarla generosamente. Agregar masa hasta cubrir la bandeja en una altura aproximada de medio centímetro. Hornear a 200°C entre 15 y 20 minutos hasta que la superficie esté dorada. Cortar la farinata en porciones y servirla con pimienta molida.

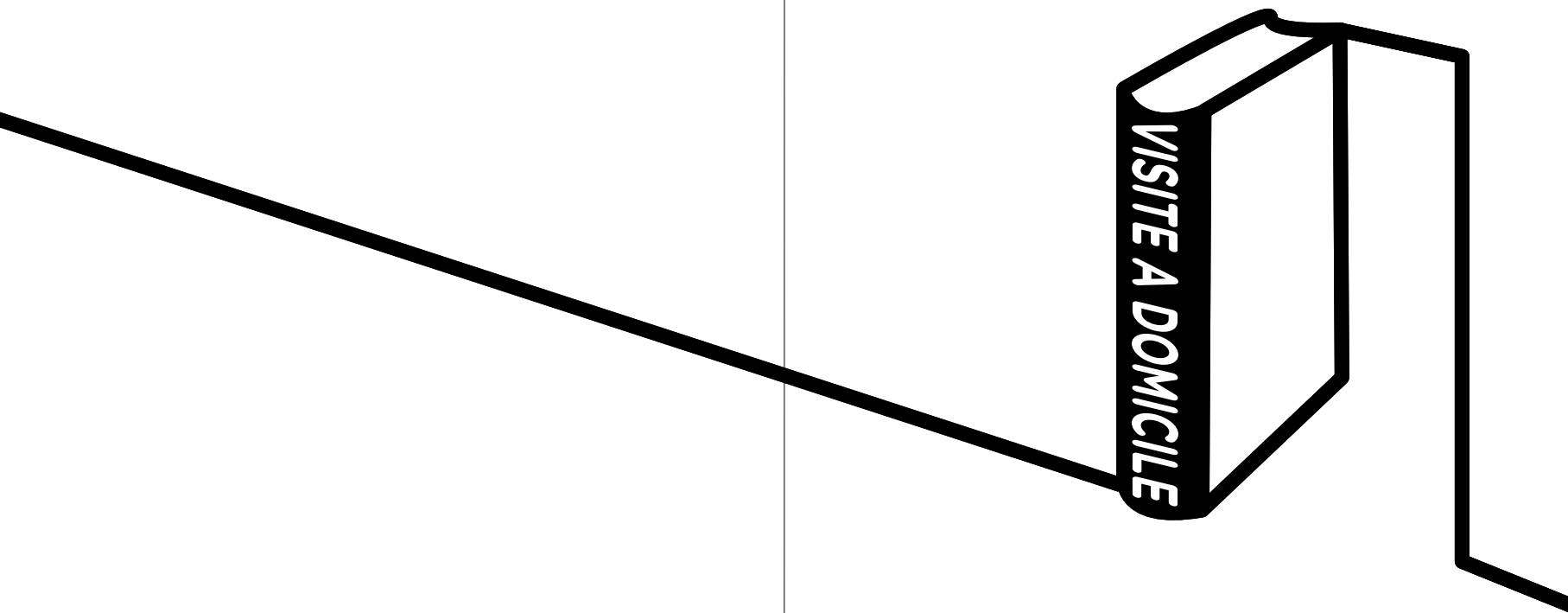
Frittata de calabacín

5 huevos
4 calabacines medianos
Perejil
100 gr. de parmesano rallado
Aceite de oliva extra virgen
Sal

Limpiar y lavar los calabacines. Cortarlos en rodajas finas. Cubrir con aceite una sartén antiadherente. Calentar y agregar los calabacines. Cocinar a temperatura baja. Mientras tanto, cascar los huevos y colocarlos en un cuenco. Agregar el perejil picado y el queso rallado sin dejar de batir. Cuando los calabacines estén cocinados, agregar la preparación de huevos. Apenas la frittata comience a dorarse en los bordes, tapar y cocinar unos segundos más. Con ayuda de una tapa, dar vuelta a la frittata, volver a colocarla en la sartén y terminar la cocción. Servir caliente o tibia.

Traducido del alemán por
NICOLÁS GELORMINI

**Turin
Francfort sur
le Main**



Faire connaissance

LES LECTURES AUXQUELLES J'AI PARTICIPÉ ont le plus souvent eu lieu dans des librairies, des bibliothèques, des écoles, des cafés, voire des granges ou des églises. Et puis, il y en a aussi eu une ou deux qu'on pourrait classer dans les « visites à domicile ». Les hôtes mettaient leur appartement à disposition pour la manifestation, dont le public était fixé par une mystérieuse liste d'invités. Les auditeurs devaient quitter leurs chaussures avant d'entrer. Les vrais habitués avaient apporté leurs pantoufles dans des sacs en tissu, les autres étaient en chaussettes.

J'avais été autorisée à garder mes bottes et on m'avait réservé le meilleur fauteuil du salon pour lire. La lampe m'éblouissait, il n'y avait pas de micro, bien entendu, et la moitié des auditeurs, j'en ai peur, ne comprirent que des bribes de ma prestation. Ils n'en virent pas grand-chose non plus : le salon

était en L. À la fin, quand le buffet fut servi dans la cuisine, je pris la poudre d'escampette. Une lecture, m'étais-je dit à ce moment-là, doit se faire en terrain neutre.

J'en avais déduit que la « visite à domicile » n'était pas vraiment le format qui me convenait, position sur laquelle je suis restée pendant plusieurs années. Et puis un e-mail du Goethe-Institut est arrivé dans ma boîte avec, en objet, la mention : « Visite à domicile ». J'aime beaucoup les e-mails du Goethe-Institut, et surtout l'adresse des expéditeurs – « 39, rue de la Ravinelle », ça a de la classe. Tout à coup, être conviée à une « visite à domicile » prenait une autre dimension, peut-être aussi parce que cette fois, il n'était pas question de se rendre au fin fond de la Hesse. On me permettait de choisir deux villes européennes dans la liste proposée et de décider du moment de ma visite. Sans avoir vraiment bien saisi toutes les finesses du concept, j'ai dit oui. Lire en allemand à l'étranger, c'était mettre à dure épreuve ma réserve devant les inconnus – et ce qui en découlerait avait quelque chose d'inversement séduisant.

Je ne peux qu'imaginer le nombre de fois où les organisateurs, par la suite, ont dû grincer des dents et souhaité avoir invité une autre candidate que moi, moins compliquée... Mon choix s'était arrêté sur Turin et Francfort, parce que je ne connaissais pas la première, et qu'un séjour dans la deuxième collait bien avec mon agenda. La première date choisie

était très proche, la seconde pendant les vacances d'été. Et je voyageais avec un enfant en bas âge. Pendant les nombreuses conversations téléphoniques qui ont précédé mon voyage, je pleurnichais et rappelais que moi, j'étais l'auteur adepte des lectures classiques et que je n'avais pas la moindre idée de ce que je devais proposer pour ces « visites à domicile ». Les concepts créatifs et les performances *live*, ce n'était pas trop mon truc. On me demanda qui je souhaitais rencontrer à Turin. Des gens qui aiment les livres et parlent un peu l'allemand, ce serait déjà bien, dis-je, et mon interlocuteur réagit poliment : « Bien, bon. »

Si les hôtes turinois ont eu l'impression de ne jamais voir le bout du tunnel, ils n'en ont en tout cas rien laissé paraître devant moi. Qui a eu l'idée en premier ? Je ne sais pas – toujours est-il que nous nous sommes mis à parler de recettes. Pourquoi ne pas cuisiner ensemble, échanger des recettes italiennes et allemandes ? Ce n'était pas une performance et pas non plus trop créatif – tout à fait mon truc.

Parmi les plats que j'avais mentionnés au téléphone, J. Kraatz Magri, la directrice du Goethe-Institut, avait sélectionné le gâteau à la carotte et la tarte aux oignons. Quand je fis remarquer que cette dernière était un plat d'automne et que dans ma patrie d'adoption transitoire, la Hesse, on la dégustait avec du vin bourru, le *Federweißer*, on dut trouver que je pinaillais et on passa outre mes scrupules. Pour ne pas compliquer davantage les choses, la cuisine russe de mon enfance

fut tout bonnement évincée. « Envoyez-nous les recettes, s'il vous plaît, pour que nous puissions acheter les ingrédients », me demanda J. Kraatz Magri par e-mail – une fois, deux fois, trois fois.

Oui, mais voilà : je n'avais pas de recettes. Je ne cuisine jamais suivant un mode d'emploi. Finalement, je copiai ce que j'avais trouvé sur le site de cuisine *Chefkoch.de*. Et je proposai aussi, au cas où, de mettre dans ma valise du fromage blanc pour ma recette numéro trois, un gâteau au fromage, mais on déclina mon offre en me remerciant.

Au mois de mai, pour le Berlinoïse frileux en visite, Turin ressemble à une carte postale du paradis. Le soleil brille, toutes les tables des cafés sont occupées. Un glacier qui compte parmi les meilleurs de toute l'Italie attend les passants à chaque coin de rue. La petite réclame à hauts cris la première glace de sa vie. Je me demande comment, dans cet environnement, on peut se concentrer sur une activité tant soit peu professionnelle.

Ma première hôte est une élève des cours d'allemand proposés par le Goethe-Institut. Une stagiaire vient me chercher en taxi, et nous nous éloignons du cœur historique de la ville. Ce soir, d'autres élèves du cours d'allemand (et d'autres stagiaires du Goethe-Institut) seront mes interlocuteurs. Pour l'instant, je ne dois pas encore me mettre aux fourneaux, seulement parler – de ce que j'écris, de livres et de langues.

Plantés dans l'appartement de notre hôte, nos verres de mousseux à la main, nous sommes tous un peu mal à l'aise. Mais tout le monde a encore ses chaussures aux pieds. Et voilà qu'Elena appelle : si j'ai bien compris, elle cherche encore une place pour se garer. Soudain, le ton est plus gai. Elena cherche toujours une place pour se garer, expliquent celles qui, chaque semaine, apprennent comme elle l'allemand au Goethe-Institut et qui, ce soir, ont garni la table d'antipasti, d'houmous et de gnocchis. Tous les convives sont maintenant d'humeur joviale, ce qui s'accroît encore à l'arrivée d'Elena – une femme blonde en costume de clown, tenant par le cou un poulet en plastique. C'est pour aller avec le roman de ce soir, dit-elle en brandissant son poulet. Elle est connaisseuse : au tout début de mon dernier livre, il y a en effet un coq qui meurt. Très fière, je poste la photo d'Elena et de son poulet sur Instagram.

Toute la classe d'allemand a déjà lu en cours les premières pages de mon roman, mais je suis sans pitié et les relis à voix haute, soucieuse de remplir mon rôle de représentante de la littérature germanophone. Le fait que les auditeurs parlent couramment ma langue alors que je ne maîtrise que quelques rudiments de la leur n'est pas pour me mettre à l'aise. Il s'avère que la plupart des élèves du cours d'allemand sont elles-mêmes enseignantes, sauf Elena, la femme au poulet, qui travaille dans une banque. « Mais là-bas, je ne m'habille pas comme ça », me souffle-t-elle à l'oreille.

Quand je raconte qu'en Allemagne, on assiste à une progression de la langue dite « simple » ou « facile », une version édulcorée du haut-allemand, qui fait l'économie des propositions subordonnées et des emprunts, s'adressant à tous ceux qui capituleraient sinon devant la langue écrite, toutes les enseignantes secouent la tête. Elles rejettent la simplification institutionnelle de la langue : aujourd'hui, déjà, leurs élèves ont plus de difficultés à former et à formuler des raisonnements complexes qu'il y a dix ans – où s'arrêtera-t-on ? « Mes élèves font dans leur langue maternelle des erreurs que je fais moi en allemand », déclare dans un allemand irréprochable l'une des Italiennes présentes. Je hoche la tête, impressionnée – même si d'habitude, en entendant des déclarations pessimistes sur l'état de la culture, j'ai aussitôt envie de les contredire.

Quand l'une des participantes cherche à voix haute le terme allemand pour *imitazione* (« *Nachahmung* », chuchote-t-on de toutes parts), je décide de m'inscrire à un cours d'italien dès mon retour. La décision, aussitôt communiquée, est accueillie avec une approbation joyeuse, quoique parfois sceptique. Le reste de la soirée, nous parlons de russe et de japonais, deux langues qu'apprennent les stagiaires du Goethe-Institut également invités. J'ai à peine le temps de manger.

Trois heures plus tard, quand je m'appête à partir alors que le dessert n'a pas encore été servi, on m'emballa une double portion d'un délice sucré, cuillère comprise. Dans

le taxi qui me ramène à l'hôtel, je répète le mot italien pour « facture » – *scontrino* –, ainsi que Marion, la stagiaire du Goethe-Institut, me l'a inculqué.

Le lendemain après-midi, Via Baltea, me voilà devant la cuisinière pro de la Casa del quartiere, la maison pour tous d'un quartier assez hétérogène : armée d'un tablier et d'une cuillère en bois, je remue des oignons coupés fin. La cuisine italienne est aux mains de Grazia – « une vraie mamma italienne », dit fièrement Marion, la stagiaire. Chez Grazia, on fait soi-même aussi bien les pâtes que le limoncello. Marion est bien placée pour le savoir, Grazia est sa belle-mère.

D'un œil sceptique, Grazia me regarde mélanger farine et levure au juder. Il se trouve que la pâte levée, considérée comme exigeante, Dieu seul sait pourquoi, fait partie des rares choses que je ne rate jamais. De mon côté, j'ose à peine regarder les carottes râpées et les éclats de noisettes achetés tout prêts par le Goethe-Institut. Un gâteau à la carotte avec des ingrédients aussi grossièrement râpés et concassés, je n'y crois plus.

Grazia montre à une flopée d'enfants du quartier comment faire des pizzette avec de la pâte feuilletée. Ensuite, elle explique la préparation des farinata, une sorte de galette à la farine de pois chiche, réputée pour sa faible teneur en glucides, ce qui laisse Grazia de marbre, mais pas moi. Point d'orgue de sa démonstration : une frittata aux courgettes, pour laquelle

je dois laisser la place aux fourneaux géants. J'ai le droit de goûter en premier – et je me demande alors comment j'ai pu vivre aussi longtemps sans connaître ce plat.

Plus tard, je verrai sur des photos ma fille de deux ans qui, pendant ce temps-là, dessinait et faisait la folle avec d'autres enfants. Mais manger n'est pas tout, et comme le programme le prévoit, je lis aussi quelques passages en allemand, pour entendre ensuite une prestation bien plus vivante et applaudie donnée à partir de la traduction italienne. Je suis malheureusement trop enthousiasmée pour retenir le nom et le métier de tous les gens qui me serrent la main – mais il semble que la densité de germanistes et de professeurs d'allemand soit élevée.

Pour finir, c'est Grazia qui sauve ma tarte à l'oignon. Impatiente, je veux déjà la sortir du four industriel, mais elle me fait signe d'approcher, sévère, et soulève un coin de pâte : encore trop humide. Quinze minutes plus tard, la pâte est croustillante, et la tarte aux oignons, à peine découpée en parts rectangulaires, disparaît sans laisser de traces. Si ce n'est pas un succès, ça. Quel dommage, prévient alors la directrice du Goethe-Institut, il ne reste plus assez de temps pour le gâteau à la carotte, nous devons laisser la place, la cuisine est réservée. Ça ne fait rien, dis-je.

Être en Italie et parler de nourriture, ça n'a rien d'original. Mais comment faire autrement ? Le lendemain, J. Kraatz

Magri nous conduit dans le centre-ville, direction : le marché. Je ne sais plus si c'est le plus grand d'Italie, d'Europe ou de tout l'hémisphère Sud – en tout cas, il mérite forcément un superlatif. En Allemagne, le printemps montre à peine le bout de son nez gelé ; ici, les fraises locales embaument à tous les coins. La directrice du Goethe-Institut s'arrête, pensive, devant le stand qui vend du fenouil sauvage. Je fais honneur à sa découverte et me demande combien de bulbes de fenouil je peux faire entrer dans ma valise.

Ce séjour à Turin, c'est tout ce dont peut rêver un auteur en voyage à l'étranger – comme des vacances, mais en plus passionnant. Certes, Marion, la stagiaire, en réalité artiste et mathématicienne de profession, doit sans arrêt me prendre en photo, par exemple devant le stand de fraises, le regard rembruni. Mais un boulot, c'est un boulot, et il faut bien des preuves. Quand nous quittons la ville, le lendemain, je ressens comme un manque.

« Quand pouvons-nous compter sur votre texte ? » demande M. Weiser, qui coordonne le projet depuis le Goethe-Institut Nancy. « Je voulais d'abord attendre d'être allée à Francfort », dis-je. M. Weiser me précise par e-mail que je ne suis pas obligée d'écrire sur les deux villes. Et que, contractuellement, je suis complètement libre dans la forme. Les lecteurs tests, écrit-elle, ont cependant beaucoup apprécié les passages « dans lesquels l'expérience de la "visite à domicile" a été comparée avec ce qu'on a vu ou vécu dans son

propre pays », et elle m'encourage à une « réflexion sur la façon dont les gens se comportent les uns envers les autres, mais aussi sur l'ambiance locale ou sur les sujets et les opinions politiques ». Malheureusement, ajoute-t-elle, par les temps qui courent, on ne peut plus être certain que les « aspects positifs de l'Europe soient une évidence pour tous les Européens et toutes les Européennes ».

J'ai l'impression tenace que dire quelque chose sur la grande idée européenne serait ici approprié. Mais je sais aussi que je n'y arriverai pas. Si tant est que je sois capable d'évoquer les grandes questions de société, je ne sais en tout cas pas les aborder de manière frontale, ni directe. Et malheureusement pas non plus avec le sérieux requis. La dernière fois que je me suis exprimée publiquement sur l'Europe, c'était dans le journal en ligne *ZEIT ONLINE*, où je me disais ravie d'avoir un chien eurasien, comme moi. Nombreux sont les lecteurs qui n'ont pas du tout ri de la force symbolique de cette comparaison, la trouvant assez maigre d'un point de vue argumentatif, ainsi qu'ils en ont fait part dans des commentaires très expressifs publiés en dessous de ma contribution.

Mais même si je n'y suis pas obligée, je veux bien sûr aussi parler de Francfort, la ville où sont prévues deux autres « visites à domicile ». J'aime Francfort : j'ai longtemps habité dans la région, à Darmstadt, si bien qu'à une époque, la gare et l'aéroport de Francfort ont été pour moi les portes ouvrant sur le vaste monde. C'est ici que vit mon agent, ici qu'a lieu la Foire

du livre. Ce ne sera pas la première fois que je rends visite à quelqu'un à Francfort, mais jusqu'à présent, je connaissais toujours les gens qui m'invitaient.

Les cuisines des deux « visites à domicile » pourraient figurer dans un magazine de décoration, mais elles sont plus inventives, et les buffets semblent tout droit sortis d'une revue culinaire, à ceci près que l'ambiance autour y est plus chaleureuse. Et pourtant : je suis encore plus réservée qu'à Turin. Bizarre : à croire que pour me sentir à l'aise dans l'espace privé de parfaits inconnus, il me faut aussi y être linguistiquement étrangère. Ici, je n'arrive pas à me décider – suis-je une invitée, une curiosité, est-ce que quelqu'un veut savoir quelque chose sur les livres ? J'interroge les hôtes sur leur quotidien professionnel, j'admire les fauteuils d'avion customisés en chaises de salle à manger, je prends en photo le rideau de douche fabriqué avec des sachets vomitifs, je reste un moment sur le balcon à respirer la vue sur la ville et je goûte à une sorte de beignet de pommes de terre fourré au fromage de brebis.

La conscience d'un artifice inhérent à la situation ne disparaît pourtant pas totalement : c'est bien pour cette raison que je fuis les lectures dans des salons privés. Et à mon arrivée dans la colocation de mes hôtes, dans un vieil immeuble de Frankfurt-Griesheim, quand un journaliste de la radio me colle un micro sous le nez à peine ai-je dit « Bonjour », ça n'aide pas vraiment. Plus tard, il me demande si je participe à

ce projet pour « faire de nouvelles connaissances ».

Ce qui me plaît bien, en revanche, ce sont les deux colocataires qui, pendant ma visite, restent enfermés dans leur chambre. Mon hôte s'excuse : ils reviennent juste de leur voyage de fiançailles à Istanbul et, avec le putsch, ils sont restés coincés plusieurs jours à l'aéroport. D'ailleurs, ils ne parlent pas allemand.

Je retourne à mon hôtel, un haut bâtiment plutôt sinistre, planté au bord du quartier de Sachsenhausen. De ma fenêtre, je contemple le cimetière. À la réception, pour une trentaine d'euros, on peut demander à être surclassé dans une chambre avec vue sur la ville.

L'après-midi où rien n'est prévu, j'emmène la petite au muséum Senckenberg. Francfort n'est pas Turin, me dis-je. Mais s'il y a une ville allemande, en dehors de Berlin, que je pourrais désigner comme étant mon « chez moi », Francfort s'en rapprocherait assez.

De retour à la maison, je suis contente de recevoir une demande de Grazia qui veut être mon amie sur Facebook. Si j'arrive à parler italien un jour, je lui écrirai que depuis peu, la frittata figure chaque semaine au menu familial.

Pâtes fraîches

300 g de farine
3 œufs
1 pincée de sel
Eau

Mettre la farine tamisée sur une planche en bois et former un puits au centre. Y ajouter les œufs et une pincée de sel. Avec une fourchette, crever les œufs et les mélanger doucement, puis ramener peu à peu la farine au centre. La pâte ne doit pas coller : ajouter de la farine si nécessaire. Si elle est au contraire trop sèche ou friable, ajouter un peu d'eau. Pétrir la pâte pendant dix minutes, jusqu'à ce qu'elle soit compacte et lisse. En faire une boule et l'envelopper dans du film étirable. Laisser reposer une demi-heure à température ambiante. Sur une planche farinée, étaler ensuite la pâte le plus finement possible (dans l'idéal, 3 mm ou moins). Saupoudrer de farine et plier la pâte en deux, puis l'étaler à nouveau. Répéter l'opération trois ou quatre fois jusqu'à obtenir un long rectangle bien lisse. Découper ensuite ce rectangle au couteau en bandes très étroites. Avant de les cuire, laisser sécher les pâtes pendant trois à quatre heures.

Pizzette à la pâte feuilletée

1 rouleau de pâte feuilletée
400 g de pulpe de tomates en dés
Origan
Olives noires dénoyautées
Huile d'olive pressée à froid
Sel

Avec un emporte-pièce ou un verre, découper des cercles dans la pâte feuilletée. Recouvrir une plaque à four de papier cuisson et y déposer les disques de pâte. Veiller à ce que les disques ne se touchent pas : la pâte gonfle à la cuisson. Déposer sur chaque disque un peu de pulpe de tomates, une pincée d'origan et une olive noire. Saler et ajouter quelques gouttes d'huile d'olive. Cuire les pizzette au four préchauffé à 220°C, jusqu'à ce que les bords prennent une belle couleur dorée.

Farinata

900 ml d'eau
300 g de farine de pois chiche
1 verre d'huile d'olive pressée à froid
Sel

Verser la farine de pois chiche dans un saladier, puis ajouter progressivement l'eau en mélangeant au fouet pour éviter les grumeaux. Saler et ajouter la moitié du verre d'huile d'olive pour obtenir une pâte lisse et homogène. Couvrir et laisser reposer au moins six heures. Malaxer à nouveau et laisser encore reposer quelques minutes. Verser l'huile restante dans un moule à tarte rond et anti-adhérent, puis ajouter la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre environ (selon la taille du moule, la pâte devra être cuite en plusieurs fois). Mettre au four préchauffé à 200°C et cuire pendant 15–20 minutes, jusqu'à obtenir à la surface une belle couleur dorée. Couper la farinata en morceaux et servir avec du poivre moulu.

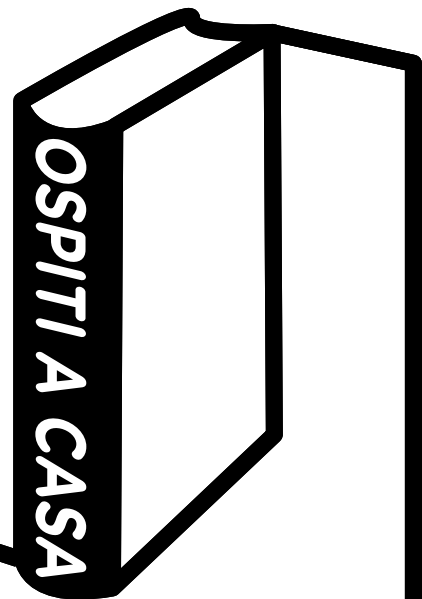
Frittata aux courgettes

5 œufs
4 courgettes de taille moyenne
1 bouquet de persil
100 g de parmesan râpé
Huile d'olive pressée à froid
Sel

Laver les courgettes et les couper en tranches. Chauffer l'huile d'olive dans une poêle et y cuire les courgettes à feu doux. Casser les œufs dans un saladier. Y ajouter le persil haché ainsi que le parmesan et mélanger le tout au fouet. Dès que les courgettes sont tendres, verser l'appareil dans la poêle. Quand la frittata prend une couleur dorée sur les bords, couvrir et cuire encore un peu. À l'aide du couvercle, retourner la frittata, la faire glisser dans la poêle et terminer la cuisson. Servir froid ou tiède.

Traduit de l'allemand par
ISABELLE LIBER

**Torino
Francoforte
sul Meno**



Conoscere persone nuove

TRA LE NUMEROSE LETTURE che mi è capitato di fare in librerie, biblioteche, chiese, caffetterie e vecchi fienili, una o due mi hanno portato anche in case private. Chi ospitava metteva a disposizione il proprio appartamento per lo svolgimento della manifestazione, mentre il pubblico si riuniva in base a una misteriosa lista di invitati. I partecipanti dovevano lasciare le scarpe all'ingresso. Chi era più esperto si portava dietro una borsa di tela con un paio di ciabatte, gli altri rimanevano scalzi.

All'epoca mi permisero di tenere gli stivali e per leggere mi fu assegnata la miglior poltrona del soggiorno. Con la lampada a stelo puntata in viso e naturalmente senza microfono, temo che metà degli ascoltatori finì per capire ben poco del mio intervento. E non vide nulla, visto che il salone aveva una struttura a L. Quando, al termine, in cucina fu offerto il rinfresco,

mi dileguai. Una lettura deve svolgersi su un terreno neutro, pensai in quel momento, almeno per quanto mi riguarda.

Le letture a domicilio, conclusi, non erano cosa per me. Una posizione, questa, che ho mantenuto per diversi anni, fin quando non mi è arrivata una mail del Goethe-Institut che nell'oggetto parlava di «Ospiti a casa». Le mail che ricevo dalle diverse sedi del Goethe-Institut mi piacciono molto, ma soprattutto mi piacciono i recapiti dei mittenti. «39 rue de la Ravinelle» – non è affatto male. D'un tratto l'invito a una manifestazione a casa di qualcuno mi allettava, forse perché stavolta non sarei dovuta andare nell'Assia del Nord. Potevo infatti scegliere due città europee da un elenco e fissare una data. L'idea di fondo non mi era del tutto chiara, ma accettai senza esitazione. Fare una presentazione all'estero in tedesco avrebbe esacerbato la mia timidezza di fronte agli estranei – ma questo, tutto sommato, non mi dispiaceva.

Posso solo immaginare quante volte, andando avanti, gli organizzatori abbiano digrignato i denti, pentendosi di non aver selezionato una candidata più facile da gestire rispetto a me: scelsi Torino e Francoforte – la prima delle due città ancora non la conoscevo, mentre l'appuntamento nell'altra si inseriva bene nel mio calendario di impegni. La prima data che proposi era vicinissima, la seconda cadeva nelle vacanze estive. In linea di massima avrei viaggiato con una bambina piccola. Durante le numerose telefonate per definire i dettagli,

misi in chiaro che ero una scrittrice abituata alle letture tradizionali e che non sapevo un bel niente di come strutturare *Ospiti a casa*. Non ero poi tipo da presentazioni e performance creative. Mi chiesero chi mi avrebbe fatto piacere incontrare a Torino. Risposi che non sarebbe stato male avere un pubblico che amava i libri e che sapesse un po' di tedesco. La controparte reagì con un educato: «Ah. Ok».

Chi mi avrebbe ospitato a Torino non lasciò mai trapelare con me un eventuale sconforto. Non ricordo chi di noi ebbe l'idea per primo, ma all'improvviso iniziammo a parlare di ricette. Avremmo potuto cucinare insieme, italiani e tedeschi. Non sarebbe stata né una performance, né qualcosa di particolarmente creativo: proprio quello che faceva per me.

Tra le ricette che elencai al telefono, la direttrice del Goethe-Institut Turin, la signora Kraatz Magri, scelse la torta alle carote e quella di cipolle. Feci notare che quest'ultimo era un piatto tipicamente autunnale che in Assia, la mia temporanea patria d'elezione, veniva servito con il *Federweisser*, un mosto di uve parzialmente fermentato, ma tale obiezione, probabilmente percepita come un eccesso di pignoleria, non fu accolta. La cucina russa della mia infanzia fu esclusa per evitare ulteriori complicazioni. «Ci mandi le ricette, così possiamo acquistare gli ingredienti», mi pregò la signora Kraatz Magri una, due, addirittura tre volte via mail.

Il mio problema era che non avevo ricette, perché non cucino mai secondo dosi precise. Finii così per copiare qualcosa

dal sito *Chefkoch.de*. La mia proposta di mettere in valigia del quark magro per un'eventuale terza torta al formaggio fu cortesemente declinata.

In maggio Torino è un vero e proprio paradiso per un berlinese freddoloso. Il sole splende, i dehors dei bar sono affollati, a ogni angolo c'è una gelateria tra le migliori d'Italia. Mia figlia reclama a gran voce il primo gelato della sua vita. Mi domando come la gente riesca a concentrarsi sul lavoro in un contesto del genere.

La prima a ospitarmi è una corsista di tedesco. Una stagista del Goethe-Institut viene a prendermi in taxi e insieme lasciamo il centro storico. Altri studenti di tedesco (e altre stagiste del Goethe-Institut) saranno i miei interlocutori di questa sera. Qui non dovrò ancora cucinare, bensì parlare: della mia scrittura, di libri e di lingue.

Siamo tutti un po' imbarazzati mentre ce ne stiamo lì nell'appartamento con un bicchiere di spumante in mano. E tutti indossano ancora le scarpe. Poi arriva la telefonata di una certa Elena, che, se ho capito bene, sta cercando parcheggio. D'un tratto l'atmosfera si fa più vivace. Elena è sempre alla ricerca di un parcheggio, raccontano le signore che settimana dopo settimana imparano con lei tedesco al Goethe-Institut e che hanno imbandito la tavola di questa serata con antipasti, hummus e gnocchi. Ora sono tutti di buonumore, e l'allegria non fa che aumentare con l'arrivo di Elena, una donna bionda travestita da clown che tiene per il collo un gallo di plastica. È

perfetto per il romanzo che andrò a leggere, mi dice, sollevandolo in aria al momento delle presentazioni, dando così prova di conoscere bene il testo. Il mio ultimo libro infatti si apre proprio con la morte di un gallo. Posto orgogliosa la foto di me, Elena e del suo gallo su Instagram.

Il corso di tedesco ha già letto in classe le prime pagine del mio romanzo, ma io le rileggo spietatamente una seconda volta ad alta voce per fare onore al mio ruolo di rappresentante della letteratura tedesca. Il fatto che i presenti parlino fluentemente la mia lingua, mentre io mastico a stento la loro, mi mette a disagio. Scopro che la maggior parte delle corsiste di tedesco insegnano a loro volta in una scuola, mentre Elena, quella del gallo, lavora in banca. «Ma lì mi vesto diversamente», mi confida all'orecchio.

Quando racconto che in Germania sta prendendo piede la lingua cosiddetta «facile» o «semplificata», ossia una versione alleggerita del tedesco standard che rinuncia alle proposizioni subordinate e alle parole straniere e si rivolge a coloro che altrimenti non riuscirebbero a produrre testi scritti accettabili, tutte le insegnanti scuotono la testa. Rifiutano la semplificazione istituzionale della lingua. Già adesso i loro studenti fanno ragionamenti meno complessi e si esprimono con maggiore difficoltà rispetto a dieci anni fa: dove andremo a finire di questo passo? «I miei studenti fanno nella loro lingua madre gli stessi errori che io faccio in tedesco», dice una di loro in un tedesco impeccabile. Annuisco, colpita dalla sua

affermazione, anche se di solito le dichiarazioni impregnate di pessimismo culturale mi spingono automaticamente a sollevare obiezioni.

A un certo punto, una delle partecipanti chiede il corrispettivo tedesco di imitazione («*Nachahmung!*», le suggeriscono in coro), e in quel momento decido che, una volta rientrata a casa, mi iscriverò a un corso di italiano. Il mio proponimento, subito comunicato ai presenti, viene accolto con una solidale approvazione venata di scetticismo. Per il resto della serata parliamo del russo e del giapponese, lingue studiate dalle stagiste del Goethe-Institut presenti all'incontro. Praticamente non tocco cibo.

Quando, tre ore dopo, ma prima del dessert, mi accingo ad andarmene, mi piazzano in mano una doppia porzione di un dolce prelibato con tanto di cucchiaino. Nel tragitto in taxi verso l'albergo mi alleno a ripetere la parola scontrino, come me l'ha inculcata Marion, la stagista del Goethe.

Il pomeriggio seguente, dotata di grembiule e cucchiaino di legno, mi trovo a rosolare un battuto di cipolla davanti ai fornelli professionali della Casa del Quartiere di Via Baltea, un centro sociale situato in un quartiere multietnico. La cucina locale è rappresentata da Grazia, «una vera mamma italiana», racconta orgogliosa Marion. Da Grazia sia la pasta fresca che il limoncello sono sempre fatti in casa. E Marion lo sa bene, visto che è sua nuora.

La donna mi guarda con aria scettica mentre unisco a occhio il lievito alla farina. La pasta lievitata, inspiegabilmente considerata una preparazione impegnativa, è una delle poche cose che mi riescono sempre. Da parte mia, io non oso nemmeno posare lo sguardo sulle carote grattugiate grossolanamente e sulle nocciole tritate che il Goethe-Institut ha acquistato in confezioni pronte all'uso. Trovo difficile credere che si possa realizzare una torta alle carote partendo da questi ingredienti.

Grazia insegna a una nidiata di bambini del quartiere come fare le pizzette con la pasta sfoglia. Poi passa a preparare la farinata, un prodotto da forno a base di farina di ceci a bassissimo contenuto di carboidrati, cosa che lascia Grazia, al contrario di me, del tutto indifferente. Il piatto forte è una frittata di zucchini la cui preparazione richiede che io faccia spazio davanti ai giganteschi fornelli. Mi viene concesso di fare il primo assaggio – mi chiedo come abbia potuto sopravvivere finora senza questa ricetta.

Più tardi, guardando le foto, scopro che mia figlia, due anni, nel frattempo ha disegnato e si è scatenata con gli altri bambini. Ma non siamo qui solo per mangiare, così, come previsto dal programma, leggo qualche paragrafo in tedesco per poi ascoltare la lettura decisamente più vivace e coinvolgente della traduzione italiana. L'entusiasmo è tale da non permettermi di cogliere né i nomi, né le professioni delle persone che mi

stringono la mano, ma il numero di germanisti e di insegnanti di tedesco sembra essere considerevole.

Alla fine è proprio Grazia a salvare la mia torta di cipolle. Io, presa dall'impazienza, vorrei toglierla dal forno, ma lei mi lancia un'occhiata severa e ne solleva un angolo dalla teglia dimostrandomi che la base è ancora troppo umida. Un quarto d'ora dopo, la torta di cipolle è bella croccante e sparisce senza lasciare tracce subito dopo essere stata tagliata a tranci. Quello che si dice un successo. Per la torta di carote purtroppo non c'è più tempo, annuncia la direttrice dell'istituto, dobbiamo andarcene subito, c'è bisogno della cucina. Poco male, mi dico.

Non è originale trovarsi in Italia e parlare di cibo. Ma cosa mi resta da fare? Il giorno dopo, girando in centro con la signora Kraatz Magri, finiamo al mercato. Non ricordo se è il più grande d'Italia, d'Europa o addirittura dell'emisfero australe, ma qualche superlativo c'entra di sicuro. In Germania abbiamo una primavera gelida, qui invece il profumo delle fragole coltivate sul territorio si spande ovunque. La direttrice si ferma con aria meditata davanti a una bancarella che vende il finocchietto selvatico. Mi rallegro per la scoperta e mi chiedo quanto finocchietto può entrare nella mia valigia.

La visita a Torino è esattamente ciò che uno scrittore si aspetta da una trasferta all'estero ben riuscita – una sorta di vacanza, ma più interessante. Certo, la stagista Marion, che in realtà è artista e studiosa di matematica, mi scatta foto in

continuazione, tra l'altro anche mentre me ne sto davanti alla bancarella delle fragole con lo sguardo assorto. Ma si sa, il lavoro è lavoro, e la documentazione è tutto. Quando il giorno dopo lasciamo la città, avverto un palpabile senso di perdita.

La signora Weiser, coordinatrice del progetto *Ospiti a casa* presso il Goethe-Institut Nancy, mi chiede quando prevedo di consegnare il mio testo. Rispondo che preferirei aspettare l'appuntamento di Francoforte, ma lei, rispondendomi via mail, mi dice che non devo necessariamente scrivere di entrambe le città. E che soprattutto, come previsto dal contratto, ho piena libertà nella scelta della forma testuale. I lettori-prova però hanno reagito in maniera particolarmente positiva ai brani «in cui l'esperienza nell'essere ospitati in case private viene paragonata ad osservazioni ed esperienze relative al proprio paese d'origine», prosegue la signora Weiser, incoraggiandomi a fare «riflessioni sui rapporti tra le persone, ma anche sull'atmosfera del luogo, senza tralasciare posizioni e temi politici». Purtroppo, di questi tempi, non si può più confidare nel fatto che «gli aspetti positivi dell'Europa appaiano evidenti a tutti i cittadini europei».

Ho come l'impressione che oggi vada di moda parlare di grande ideale europeo. Però so anche che io non ne sarò capace. Non so affrontare le grandi tematiche sociali, tantomeno in modo deciso o diretto. E purtroppo neppure con la serietà necessaria. Di recente ho espresso il mio punto di vista sull'Europa in un contributo speciale pubblicato sulla *ZEIT ONLINE*,

dove mi rallegravo del fatto che il mio cane fosse eurasiatico come me. Molti lettori non hanno trovato affatto divertente questa considerazione carica di potere simbolico, e l'hanno giudicata anche poco solida dal punto di vista argomentativo, come dimostrano i commenti piuttosto coloriti apparsi sotto il mio breve intervento.

Naturalmente, nonostante io non sia tenuta a farlo, intendo accennare anche a Francoforte, dove si sono svolti gli altri due incontri di *Ospiti a casa*. Amo questa città: avendo vissuto a lungo nella vicina Darmstadt, per me la stazione centrale e l'aeroporto di Francoforte sono state le porte per scoprire il mondo. Qui vive il mio agente letterario, qui si tiene la fiera del libro. Prima di questa esperienza ero già stata ospite in varie case di Francoforte, ma in quei casi conoscevo le persone che mi avevano invitato.

Ora le cucine che fanno da sfondo alle mie presentazioni sembrano uscite direttamente da *Schöner Wohnen*, ma con un tocco più accattivante, e i buffet da *Essen & Trinken*, ma più vivaci. Tuttavia provo più imbarazzo qui che a Torino: paradossalmente riesco a sentirmi a mio agio in casa di uno sconosciuto solo se sono un'estranea anche dal punto di vista linguistico. Qui non so decidere se sono un'ospite o un oggetto di curiosità, né prevedere se qualcuno vorrà sapere qualcosa sui libri. Chiedo ai padroni di casa di parlarmi del loro lavoro, ammiro i sedili di un aereo riadattati per la sala da pranzo, fotografo la tenda della doccia fatta di sacchetti per il mal d'aria,

contemplo dal balcone il profilo della città e assaggio una specie di frittella di patate con ripieno di formaggio di pecora.

La sensazione di artificiosità però non sparisce del tutto, ed è questo il motivo per cui le letture nei salotti mi hanno sempre fatto sudare sette camicie. E non aiuta di certo l'intervento di un giornalista radiofonico che mi piazza un microfono sotto il naso non appena metto piede nell'appartamento condito situato in un vecchio edificio di Griesheim. Più tardi mi chiede se ho deciso di partecipare al progetto per «conoscere persone nuove».

Ecco invece quello che ho apprezzato: due inquilini sono rimasti chiusi nella loro stanza per tutta la manifestazione. Sono appena tornati da un viaggio romantico a Istanbul, dove però, a causa del tentato colpo di stato, non hanno potuto lasciare l'aeroporto per parecchi giorni, li giustifica la padrona di casa. Tra l'altro, la coppia non parlava neppure tedesco.

Torno in albergo, che svetta un po' lugubre nel cielo ai margini del quartiere di Sachsenhausen, e dalla finestra vedo il cimitero. Alla reception, con un supplemento di 30 euro, offrono una camera con vista sullo skyline.

Il giorno dopo, approfittando della mattinata libera, porto mia figlia al Museo Naturale di Senckenberg. Francoforte non è certo Torino, rifletto. Ma se c'è una città all'infuori di Berlino che potrei chiamare casa, quella è Francoforte.

A casa scopro con piacere che Grazia mi ha inviato una richiesta di amicizia su Facebook. Se mai riuscirò a imparare

l'italiano, le scriverò che ultimamente in casa nostra almeno una volta alla settimana si mangia la frittata.

Pasta fresca

300 g di farina
3 uova
un pizzico di sale
acqua

Setacciate e disponete la farina a fontana su una spianatoia in legno sufficientemente grande. Formate un incavo nel centro e rompetevi le uova aggiungendo un pizzico di sale. Cominciando dall'interno, mescolate le uova con l'aiuto di una forchetta, prendendo man mano altra farina dai bordi. L'impasto non deve essere appiccicoso: se necessario, aggiungete altra farina. Se invece dovesse essere troppo friabile o troppo duro, aggiungete un po' d'acqua. Lavorate l'impasto per dieci minuti finché non risulta liscio e compatto. Formate una palla e avvolgetela nella pellicola trasparente, quindi lasciate riposare per mezz'ora a temperatura ambiente. Stendete la pasta sul piano di lavoro infarinato. Più sottile è la sfoglia, meglio è. Lo spessore ideale è di 3 mm o anche meno. Spolverate la sfoglia con la farina, piegatela tre/quattro volte in modo da formare un lungo rotolo, e con un coltello ricavate delle striscioline sottili. Lasciate riposare le fettuccine per 3-4 ore prima di cuocerle.

Pizzette di pasta sfoglia

1 rotolo di pasta sfoglia
400 g di passata di pomodoro
origano, olive nere denocciolate
olio extravergine di oliva
sale

Stendete la pasta sfoglia e ricavate dei dischetti rotondi con un coppapasta o un bicchiere. Foderate una teglia con la carta da forno e disponetevi sopra i dischi di pasta sfoglia. Assicuratevi che fra un dischetto e l'altro ci sia spazio sufficiente, poiché la sfoglia tende a gonfiarsi durante la cottura. Su ciascuna pizzetta mettete un po' di passata di pomodoro, un pizzico di origano e un'oliva nera. Salate e aggiungete un filo di olio di oliva. Infornate a 220°C e fate cuocere finché i bordi delle pizzette non saranno dorati.

Farinata

900 ml di acqua
 300 g di farina di ceci
 ½ bicchiere di olio extravergine di oliva e
 ½ bicchiere per ungere la placca da forno
 sale
 pepe

Mettete la farina in una ciotola e versatevi l'acqua a poco a poco, sbattendo con una frusta per evitare che si formino grumi. Aggiungete mezzo bicchiere di olio e un pizzico di sale in modo che il composto risulti liquido e omogeneo. Coprite la ciotola e lasciate riposare il tutto per almeno sei ore, mescolando di tanto in tanto. Prendete una placca da forno (antiaderente, rotonda e con il bordo sottile) e ungetela con abbondante olio. Distribuitevi uniformemente una parte del composto fino a ottenere uno spessore di circa mezzo centimetro. Infornate a 200°C e lasciate cuocere per 15-20 minuti fino a doratura della superficie. Tagliate la farinata a fette e spolverate con pepe di mulinello.

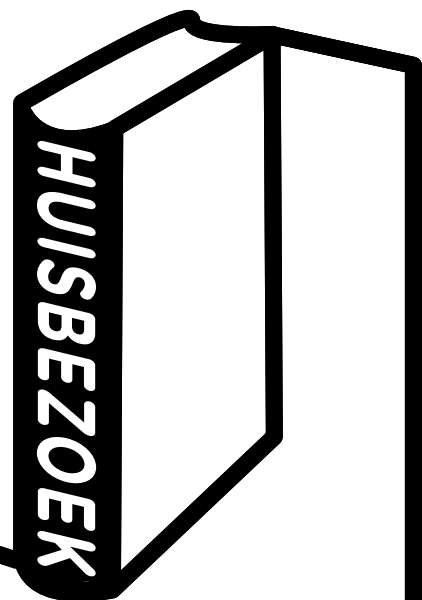
Frittata di zucchini

5 uova
 4 zucchini di media grandezza
 1 ciuffetto di prezzemolo
 100 g di parmigiano grattugiato
 olio extravergine di oliva
 sale

Lavate e mondate gli zucchini e tagliateli a rondelle. Fate scaldare un cucchiaio d'olio in una padella antiaderente, aggiungete gli zucchini e lasciate cuocere a fuoco lento. Nel frattempo mettete in una ciotola le uova intere, il prezzemolo tritato e il parmigiano e sbattete con una frusta. Quando gli zucchini sono pronti, versate il composto nella padella. Non appena la frittata risulta dorata ai bordi, coprite e fate cuocere ancora per qualche minuto. Aiutandovi con il coperchio, giratela e fatela di nuovo scivolare nella padella per terminare la cottura. La frittata va servita calda o tiepida.

Tradotto dal tedesco da
 MARIA CARLA DALLAVALLE

**Turijn
Frankfurt am
Main**



Mensen leren kennen

NAAST DE VELE LEZINGEN die ik in boekhandels, bibliotheken, scholen, kerken, schuren en cafés heb gegeven, waren er ook een paar die de naam ‘huisbezoek’ meekregen. Mensen stelden hun huis open voor de lezing, en de gastenlijst kwam op een ondoorgrondelijke manier tot stand. Het publiek moest aan de deur de schoenen uittrekken. Heel ervaren bezoekers hadden in een stoffen zakje hun pantoffels meegebracht, de anderen zaten er in hun sokken.

Ik mocht die avond mijn schoenen aanhouden en kreeg om voor te lezen de beste fauteuil. Ik zat vlak onder het licht van de staande lamp, uiteraard was er geen microfoon en naar ik vreesde had de helft van het publiek niet veel van mijn voordracht kunnen verstaan. En ook niet kunnen zien, omdat de woonkamer een hoek maakte. Toen na het voorlezen in de keuken het buffet werd geopend, maakte ik me uit de voeten.

Voor mij geldt dat voorlezen op neutraal terrein hoort te gebeuren, zo dacht ik daar in ieder geval op dat moment over.

‘Huisbezoek’, was mijn conclusie, is niet echt mijn format. En ik bleef een aantal jaar bij deze opvatting. Tot er een e-mail kwam van het Goethe-Institut, met in de onderwerpsregel het woord ‘huisbezoek’. Ik krijg graag mails van Goethe-Instituten; vooral als het een uitnodiging van de afzender ‘39 rue de la Ravinelle’ is, heeft het iets. Plotseling klonk een uitnodiging voor een huisbezoek goed, misschien omdat het dit keer niet in Noord-Hessen zou plaatsvinden. Ik mocht uit een lijst twee Europese steden kiezen en zelf het moment bepalen. Het concept begreep ik niet helemaal, maar ik zei meteen ja. In het Duits voorlezen in het buitenland zou mijn schuchterheid op de spits drijven – wat mij uiteindelijk wel weer beviel.

Ik heb er het raden naar hoe vaak de uitnodigende partij tijdens het verdere verloop heeft getandenknarst en wenste dat ze een minder veeleisende kandidaat had gekozen: Ik wilde naar Turijn én naar Frankfurt – in Turijn was ik nog nooit geweest, een bezoek aan Frankfurt was goed in mijn agenda in te passen. Mijn eerste afspraak wilde ik vrijwel meteen laten doorgaan, de tweede in de zomervakantie. Ik nam principieel mijn kind mee op reis. Tijdens de talrijke telefoongesprekken die voorafgingen, deed ik mijn beklag dat ik een schrijfster ben die klassieke lezingen geeft en dat ik niet weet hoe ik alsjeblieft die huisbezoeken moet invullen. Dat creatieve ideeën

voor optredens en performances helemaal niet mijn ding zijn. Er werd me gevraagd wie ik dan in Turijn graag zou ontmoeten? Mensen die iets met boeken hebben en een klein beetje Duits kunnen zou al mooi zijn, zei ik, en de andere kant van de lijn reageerde beleefd: ‘Hm. Oké.’

Mochten mijn Turijnse gastheren ooit radeloos zijn geweest, dan hebben ze daar tegenover mij niets van laten merken. Geen idee wie van ons op het idee kwam, maar plotseling waren we over recepten bezig. We konden toch samen koken, Italiaans en Duits. Dat is geen performance en ook niet uitzonderlijk creatief – precies mijn ding.

Uit het palet van de door mij aan de telefoon opgesomde gerechten koos Frau Kraatz Magri, de directrice van het Instituut, de worteltaart en de uientaart. Mijn bezwaar dat uientaart een najaarsgerecht is waar in Hessen, waar ik een tijdje gewoond had, *Federweißer* bij gedronken wordt, gegist druivensap, kwam waarschijnlijk te bekrompen over en vond daarom geen gehoor. De Russische keuken van mijn kinderjaren lieten we, om het niet nog ingewikkelder te maken, helemaal achterwege. ‘Wilt u ons de recepten sturen, zodat we de ingrediënten kunnen aankopen,’ vroeg Frau Kraatz Magri in één, twee en uiteindelijk drie e-mails.

Mijn probleem: ik had geen recepten, ik volg geen recept als ik kook. Uiteindelijk kopieerde ik iets van *Chefkoch.de*. Mijn voorstel om in mijn koffer magere kwark mee te bren-

gen voor kaastaart, mijn derde keuze en eventuele alternatief, werd met een bedankje afgewezen.

Turijn in mei maakt op een verkleumde gast uit Berlijn een banaal paradijselijke indruk. De zon schijnt, alle terrasjes zitten vol. Op elke hoek een ijssalon dat tot het beste van Italië behoort. Mijn dochttertje jengelt om het eerste ijsje van haar leven. Ik vraag me af hoe mensen erin slagen zich in deze omgeving ook maar op iets als werk te concentreren.

Mijn eerste gastvrouw is iemand die Duitse les volgt. Een Goethe-stagiaire haalt me met de taxi op, we verlaten de oude stad. Ik zal vanavond met andere cursisten Duits (en andere Goethe-stagiairs) in gesprek treden. Ik moet hier nog niet koken, maar praten – over mijn werk, over boeken en talen.

We staan allemaal wat onwennig met een glaasje schuimwijn in het huis van onze gastvrouw. Iedereen heeft zijn schoenen nog aan. Dan komt er een telefoontje van Elena, die, als ik het goed begrepen heb, op zoek is naar een parkeerplaats. Ineens komt er leven in de zaak. Elena is altijd op zoek naar een parkeerplaats, zeggen de vrouwen, die elke week met haar de Duitse les bijwonen in het Goethe-Instituut en die de tafel vanavond bovendien vol antipasti, hummus en gnocchi hebben gezet. Iedereen is nu vrolijk, en ze worden allemaal nog vrolijker als Elena aankomt – een blonde vrouw in een clownspak met haar hand om de nek van een rubberen kip. Het is helemaal in het teken van de roman waaruit ik ga voorlezen, zegt ze, terwijl ze binnenkomt met de kip omhoog

gestoken en aantoon dat ze de tekst kent. Helemaal aan het begin van mijn laatste boek gaat er inderdaad een haan dood. Trots post ik op Instagram de foto van mij met Elena en haar kip.

De Duitse les heeft de eerste bladzijden van mijn roman al gezamenlijk gelezen, maar genadeloos draag ik ze nog een keer hardop voor, om te voldoen aan mijn rol als afgevaardigde van de Duitstalige literatuur. Dat de toehoorders mijn taal vloeiend spreken, terwijl ik van hun taal maar een paar flarden beheers, brengt me in verlegenheid. Het blijkt dat de meeste cursisten Duits in het beroepsleven leerkracht zijn, alleen Elena met haar kip werkt bij een bank. 'Maar daar draag ik andere kleren', fluistert ze in mijn oor.

Alle leraressen schudden het hoofd als ik vertel dat in Duitsland juist de zogenaamde 'gemakkelijke' of 'eenvoudige' taal steeds meer aan belang wint, een afgeslankte versie van het Hoogduits, die geen gebruik maakt van bijzinnen en leenwoorden en die begrijpelijk is voor iedereen die anders het geschreven woord niet aankan. Ze keuren de institutionele vereenvoudiging van de taal af – hun leerlingen zijn nu al tot minder complexe redeneringen en formuleringen in staat dan tien jaar geleden, waar moet dat eindigen. 'Mijn leerlingen maken in hun moedertaal fouten die ik in het Duits maak', zegt een van de Italiaanse vrouwen in vlekkeloos Duits. Ik knik vol ontzag – ook al heb ik normaal gezien de neiging tegen cultuurpessimistische uitspraken in te gaan.

Wanneer een van de deelnemers hardop zoekt naar het Duitse woord voor *imitazione* ('*Nachahmung!*' wordt van alle kanten gefluisterd), besluit ik thuis een cursus Italiaans te volgen. Op deze beslissing, die ik prompt het gezelschap meedeel, wordt met beleefd, met enigszins sceptisch enthousiasme gereageerd. De verdere avond spreken we over Russisch en Japans, talen die de aanwezige stagiairs van het Goethe-Instituut leren. Ik kom nauwelijks aan eten toe.

Als ik drie uur later, maar nog voor het dessert, wil vertrekken, wordt mij een dubbele portie van een zoete lekkernij en een lepeltje in de hand gedrukt. In de taxi naar het hotel herhaal ik het Italiaanse woord voor rekening – *scontrino* – zoals de Goethe-stagiaire mij heeft ingeprent. De volgende middag sta ik, voorzien van schort en lepel, aan het professionele gasfornuis in Casa del quartiere in de Via Baltea, een gemeenschapscentrum van een tamelijk gemengde buurt, in de fijngehakte uitjes te roeren. De Italiaanse keuken wordt vertegenwoordigd door Grazia – 'een echte Italiaanse mamma', zoals stagiaire Marion trots vertelt. Ten huize Grazia wordt zowel de pasta als de limoncello principieel zelf gemaakt. Marion kan het weten, ze is tenslotte Grazia's schoondochter.

Grazia kijkt argwanend toe terwijl ik op het gevoel gist door de bloem meng. De om wat voor reden ook als delicaat geldende gistdeeg is een van de weinige dingen die bij mij altijd lukken. Ik op mijn beurt durf nauwelijks te kijken in

de richting van de veel te grof geraspte wortels en gehakte hazelnoten die het Goethe-Institut voorverpakt heeft ingekocht. Aan een worteltaart met deze ingrediënten kan ik onmogelijk nog geloven.

Grazia laat een groepje kinderen uit de buurt zien hoe je van bladerdeeg pizzette vormt. Vervolgens demonstreert ze de bereiding van farinata, een soort gebak van kikkererwtenmeel dat sensationeel low carb moet zijn, wat Grazia in tegenstelling tot mij koud laat. De kroon op het werk is een frittata met courgette, waarvoor ik plaats moet maken aan het enorme fornuis. Ik mag als eerste proeven – en ik vraag me af hoe ik zo lang zonder dit gerecht heb kunnen leven.

Later zie ik op foto's dat mijn tweejarige dochter met andere kinderen heeft zitten schilderen en ravotten. Maar we zijn daar niet alleen om te eten, en zoals dat voorzien is in het programma lees ik ook enkele alinea's voor in het Duits, om vervolgens te luisteren naar de Italiaanse vertaling, die veel levendiger is en bejubeld wordt. Jammer genoeg ben ik zo enthousiast dat ik de namen noch de beroepen kan onthouden van de mensen die me de hand schudden – hoewel de dichtheid van germanisten en leerkrachten Duits hoog blijkt te zijn.

Op het einde redt Grazia mijn uientaart. Ongeduldig wil ik de taart uit de industriële oven halen, maar zij wenkt me streng naderbij en tilt op de bakplaat een hoekje omhoog –

nog niet uitgebakken. Een kwartier later is het zaakje knapperig en de uientaart verdwijnt, amper in rechthoekjes gesneden, spoorloos. Als dat geen succes is. Voor de worteltaart is er jammer genoeg geen tijd meer, zegt de directrice van het Goethe-Institut, want we moeten hier zo meteen weg, iemand heeft de keuken nodig. Niet erg, zeg ik.

Het is niet origineel om over het eten te praten als je in Italië bent. Maar wat kan ik anders doen? De volgende dag leidt Frau Kraatz Magri ons in het stadscentrum rond en we belanden op de markt. Ik weet niet meer of het nu de grootste van Italië, van Europa of van het zuidelijk halfrond was – een of ander superlatief is ook hier aan de orde. In Duitsland hebben we juist een ijzig koud voorjaar, hier hangt overal de geur van inheemse aardbeien. De directrice blijft mijmerend voor een kraam met wilde venkel staan. Ik weet deze ontdekking te appreciëren en vraag me af hoeveel venkel in mijn koffer gaat.

Het bezoek aan Turijn is exact wat je als schrijver van een geslaagde buitenlandse reis verwacht: iets als vakantie, maar dan interessanter. Stagiaire Marion, die in hoofdberoep kunstenaar en wiskundige is, moet wel voortdurend foto's van mij nemen, onder andere met een sombere blik voor de aardbeienkraam. Maar het is nu eenmaal haar job en documenteren is alles. Als we de volgende dag de stad verlaten, heb ik een gevoel van verlies.

Wanneer ze op mijn tekst zou kunnen rekenen, vraagt mevrouw Weiser die voor het Goethe-Institut in Nancy het

project coördineert. Ik wil Frankfurt nog afwachten, antwoord ik. Ik hoef niet over beide steden te schrijven, mailt mevrouw Weiser. Bovendien ben ik, zoals bepaald in het contract, volledig vrij in de keuze van de vorm. De testlezers hadden in elk geval bijzonder positief gereageerd hebben op passages ‘waar-in de belevenis van het huisbezoek vergeleken werd met waarnemingen en ervaringen uit het eigen land’, schrijft mevrouw Weiser, en ze spoort me aan tot ‘reflecties over de omgang van de mensen met elkaar, maar ook over de stemming ter plekke en over politieke opvattingen en thema’s.’ Helaas kan je er tegenwoordig niet meer van uitgaan dat ‘alle Europeanen de positieve aspecten van Europa vanzelfsprekend vinden.’

Ik raak het gevoel niet kwijt dat nu iets over de grote Europese gedachte moet vallen. Maar ik weet ook dat ik daar niet in zal slagen. Over grote maatschappelijke thema’s kan ik, als ik dat überhaupt al kan, frontaal noch direct schrijven. En helaas ook niet met de nodige ernst. Mijn laatste publieke gedachte over Europa was in een gastcolumn voor *ZEIT ONLINE*, waar ik schreef dat ik blij was dat mijn hond Euraziër is zoals ik. De symbolische kracht van dit inzicht vonden veel lezers bepaald niet grappig en ook dun van argumentatie, wat ze in expressieve commentaren onder mijn kleine stukje lieten blijken.

Natuurlijk wil ik, ook al hoef ik dat niet, iets over Frankfurt schrijven, de stad met de twee andere huisbezoeken. Ik hou van Frankfurt – omdat ik lang in Darmstadt heb gewoond, daar vlakbij, waren het centraal station en de luchthaven voor

mij de toegang tot de wijde wereld. Hier woont mijn agent, hier vindt de Buchmesse plaats. Ik had ook al voor het *huisbezoek*-project vele huizen in Frankfurt bezocht, maar tot dan toe had ik de mensen die me uitnodigden altijd gekend.

De keukens van de beide huisbezoeken zien eruit als in *Schöner Wohnen*, alleen hipper, en de buffetten als uit *Essen & Trinken*, alleen hartelijker. En toch voel ik me minder op mijn gemak dan in Turijn – paradoxaal genoeg voel ik me in privéruimtes van onbekenden blijkbaar alleen goed als ik ook in de taal een vreemde ben. Nu kan ik niet beslissen – ben ik een gast, ben ik een curiositeit, wil hier iemand iets over boeken weten? Ik vraag de mensen bij wie ik kom wat ze doen voor werk, bewonder de omgebouwde vliegtuigstoelen rond de eettafel, fotografeer het douchegordijn dat uit kotszakjes bestaat, inhaleer vanaf het balkon de skyline en probeer een soort aardappelkoekjes die met schapenkaas zijn gevuld.

Ik raak het gevoel me in een onnatuurlijke situatie te bevinden toch niet helemaal kwijt, juist daarom vond ik lezingen in woonkamers altijd al vermoeiend. Dat mij al bij mijn eerste ‘hallo’ in de oude woongemeenschap in de wijk Frankfurt-Griesheim een radiojournalist een microfoon onder de neus houdt, maakt de zaak niet relaxter. Later vraagt hij me nog of ik meedoe aan dit format om ‘nieuwe mensen te leren kennen’.

Wat mij wel bevalt: Twee medebewoners hebben zich tijdens het huisbezoek in hun kamer opgesloten. Ze komen

juist terug van hun verlofingsreis in Istanbul, waar ze door de staatsgreep verschillende dagen niet uit de luchthaven zijn gemogen, zegt de gastvrouw om hen te verontschuldigen. Bovendien spreekt dat stel geen Duits.

Ik keer terug naar mijn hotel dat nogal somber oprijst aan de rand van de wijk Sachsenhausen, en kijk naar de begraafplaats voor mijn raam. Aan de receptie wordt voor bijna dertig euro een upgrade met skyline aangeboden.

Op de vrije ochtend bezoek ik met mijn dochter het Senckenberg-Museum. Frankfurt is Turijn niet, denk ik. Maar als er buiten Berlijn een Duitse stad zou zijn waar ik me thuis zou kunnen voelen, komt Frankfurt daar tamelijk dicht in de buurt. Thuis ben ik blij als Grazia me via Facebook een vriendschapsverzoek heeft gestuurd. Als ik ooit Italiaans ken, zal ik haar schrijven dat we bij ons nu ook een keer per week frittata eten.

Pasta

300 gr bloem
3 eieren
1 snuifje zout
Water

Zeef de bloem op een voldoende grote houten plank, maak er een bergje van en vorm in het midden een kuiltje. Breek de eieren en giet ze in het kuiltje, voeg er het snuifje zout aan toe. Eerst voorzichtig roeren met een vork en vervolgens steeds meer bloem vanaf de randen bijmengen. Let erop dat het deeg niet kleeft, voeg indien nodig wat bloem toe. En als het te korrelig of te droog is, wat water toevoegen. Kneed het deeg minuten tot het stevig en glad is. Rol het tot een bal en wikkel het in plasticfolie, laat het geheel een half uur rusten op kamertemperatuur. Strooi wat bloem op een plank en rol de bal er zo dun mogelijk op uit. 3 mm of minder is ideaal. Bestrooi het deeg met bloem, vouw het drie of vier keer dubbel tot een lange rechthoek en snijd die met een mes in heel smalle repen. Laat de pasta drie tot vier uur rusten voor u hem kookt.

Bladerdeegpizzettes

1 rol bladerdeeg
 400 gram tomaten gepureerd en met stukjes
 Oregano
 Zwarte olijven zonder pit
 Koudgeperste olijfolie
 Zout

Rol het bladerdeeg uit en steek er met een uitsteekvorm of met een glas ronde schijven uit. Bedek een bakplaat met bakpapier en leg er de deegschijven op. Zorg voor voldoende afstand tussen de schijven, zodat ze elkaar niet raken, want het deeg zet tijdens het bakken uit. Doe op elk schijfje een laagje gepureerde tomaten, een snuifje oregano en een zwarte olijf. Strooi er wat zout op en besprenkel met een paar druppels olijfolie. Zet de bakplaat met de pizzettes op 220°C in de oven. Ze zijn klaar zodra de randen goudbruin kleuren.

Farinata

900 ml water
 300 gram kikkererwtenmeel (verkrijgbaar bij de Turkse of Marokkaanse bakker)
 Koudgeperste olijfolie: ½ glas voor het deeg
 en ½ glas voor het invetten van de bakvorm
 Zout

Doe het kikkererwtenmeel in een kom en giet er beetje bij beetje al roerend water bij. Zorg dat er geen klonters ontstaan. Meng een half glas olie onder het beslag en voeg zout toe om het deeg glad en homogeen te maken. Sluit de kom af en laat het mengsel minstens zes uur rusten. Roer de massa om en laat nog eens enkele minuten rusten. Bestrijk een gelaagde ronde bakvorm met een lage rand rijkelijk met olie. Giet een laag van ongeveer een halve centimeter in de bakvorm. Bak 15 à 20 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C, tot de bovenkant goudbruin is. Snijd de farinata in stukken en serveer met wat gemalen peper.

Frittata met courgette

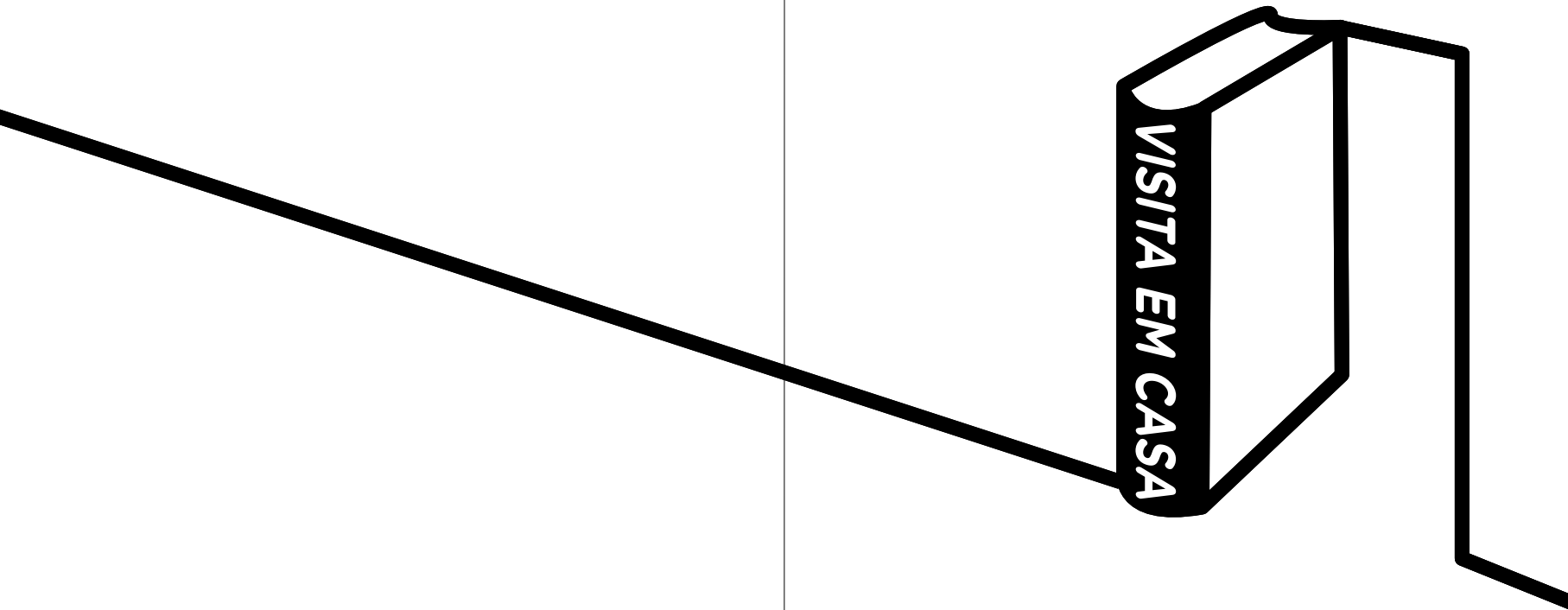
5 eieren
4 middelgrote courgettes
1 bos peterselie
100 g geraspte Parmezaanse kaas
Koudgeperste olijfolie
Zout

Was de courgettes en snijd ze in dunne schijfjes. Verhit de olijfolie in een antikleefpan en voeg de courgettes toe. Laat de schijfjes op een laag vuurtje sudderen. Klop intussen de eieren los in een kom. Voeg de fijngesneden peterselie en Parmezaanse kaas toe en roer met een klopper. Giet het omeletmengsel in de pan zodra de courgettes beetgaar zijn. Doe er een deksel op als de frittata aan de randen goudbruin is en laat nog even voortbakken. Met behulp van het deksel de omelet omdraaien, weer in de pan laten glijden en gaar laten worden. Warm of lauw opdienen.

Uit het Duits vertaald door

JENNIFER ANSTÄDT, RUTH BROSENS, SARA CUYPERS,
PAULINE DE GROOTE, JULIE DE SCHRIJVER,
JONAS DENYS, JUSTIEN LEMEY, ELIEN LEYS,
LAURA ROUKAERTS, MARGOT SCHOTTE,
ELS SNICK, LARA VAN THUYNE, BIEKE VANNEREM,
ROMY VERMEEREN, KELLY-JOYCE VERMEESCH

**Turim
Frankfurt am
Main**



Conhecer pessoas

ENTRE AS MUITAS SESSÕES DE LEITURA que já fiz em livrarias, bibliotecas, escolas, igrejas, celeiros e cafés, houve também uma ou duas intituladas “Visita em Casa”. Os anfitriões ofereciam a sua casa para o evento e o público era angariado através de uma lista de convidados misteriosa. Quem vinha tinha de descalçar os sapatos à entrada. Os mais experientes traziam chinelos em sacos de pano e os restantes ficavam sentados com as meias calçadas.

Na altura, pude manter as minhas botas calçadas e deram-me o melhor cadeirão da sala de estar para fazer a minha leitura. Havia um candeeiro de pé que me iluminava o rosto, faltava um microfone naturalmente, e receio que só poucos ouvintes tenham compreendido o que eu disse. Também não me viram, porque a sala fazia canto. Quando abriram o bufete na cozinha, fugi. Uma sessão de leitura deve ser feita em território neutro, pensei eu naquele momento, pelo menos no meu caso.

A visita em casa, concluí daquela experiência, não é propriamente o formato ideal para mim. Esta opinião manteve-se durante alguns anos. Depois chegou um *e-mail* do Goethe-Institut, com a palavra Visita em casa no campo do Assunto. Gosto muito de receber e-mails dos vários institutos Goethe, especialmente os cartões de visita do remetente – “39 rue de la Ravinelle” – é algo de especial. De repente, o convite para participar numa visita em casa soava bem, talvez porque desta vez a ida não era para o norte de Hessen. Podia escolher duas cidades europeias da lista e definir as datas. Não tinha entendido bem o conceito, mas disse imediatamente que sim. Ler em alemão no estrangeiro iria levar ao cúmulo a minha timidez – o que acabou por me agradar, afinal.

Só posso especular acerca de como a parte que fazia o convite estaria irritada e a desejar ter escolhido uma candidata mais fácil de agradar do que eu: eu queria ir a Turim e a Frankfurt – não conhecia ainda a primeira cidade e a visita à segunda era fácil de encaixar na minha agenda. A primeira data que pretendia era a muito breve prazo, a segunda era nas férias de verão. Eu viajava, por princípio, com a minha filha pequena. Nos muitos telefonemas preparatórios, queixei-me de ser uma autora das sessões de leitura clássicas e de não saber o que fazer nas visitas em casa. Apresentações criativas e performances não eram o meu estilo. Perguntaram-me quem eu queria conhecer em Turim. Pessoas que gostassem de

livros e que falassem alemão, já agora seria bom, disse eu, e do outro lado responderam-me:

– Hm. Ok.

Se os anfitriões de Turim se sentiram alguma vez desesperados, não mo deram a entender. Não faço ideia quem teve primeiro a ideia, eles ou eu, mas de repente estávamos a falar de receitas. Podíamos cozinhar juntos, coisas italianas ou alemãs. Não era nem uma performance nem especialmente criativo – exatamente o meu estilo.

Da lista de receitas que eu tinha referido por telefone, a diretora do Instituto, Sra. Kraatz Magri, escolheu a bola de cenourinhas e a bola de cebola. A minha objeção, de que a última era um prato de outono e que na minha terra de adoção, no Estado de Hessen, era acompanhada com um sumo de uva fermentado, um mosto especial chamado *Federweiß*, pareceu-lhe provavelmente insignificante e por isso teve pouco eco. A cozinha russa da minha infância foi deixada de parte para evitar maiores confusões.

Por favor, envie-nos as receitas para podermos comprar os ingredientes, pediu-me Sra. Kraatz Magri, uma vez, duas, três vezes por *e-mail*.

O meu problema é que eu não tinha receitas, nunca cozinho por receita. Por fim, copiei umas coisas do site *Chefkoch.de*. A minha proposta de levar coalhada de queijo magro na bagagem, para a minha terceira opção, uma tarte de queijo em alternativa, foi simpaticamente declinada.

Turim em maio é paradisíaco para um berlinense enregelado, é um cliché, eu sei. O sol brilha, todas as mesas das esplanadas estão ocupadas. Há uma gelataria em cada esquina, das melhores de Itália. A minha filha grita pelo primeiro gelado da vida dela. Pergunto-me como é possível as pessoas conseguirem sequer concentrar-se em algo como trabalhar num ambiente destes.

A minha primeira anfitriã está a participar num curso de alemão. Uma estagiária do Goethe-Institut vai buscar-me de táxi e saímos do centro histórico da cidade. Os meus interlocutores de hoje à noite vão ser outros alunos de alemão (e outros estagiários do Goethe-Institut). Desta vez, ainda não vou cozinhar, vou falar – sobre a minha escrita, sobre livros e línguas.

Estamos todos um pouco tímidos, com os nossos copos de espumante na sala da nossa anfitriã. Todos estão ainda com os sapatos calçados. Depois Elena telefona, que, se bem percebi, anda à procura de um lugar para estacionar. De repente, a sala anima-se. Elena ainda continua à procura de estacionamento, dizem as mulheres que com ela estudam alemão todas as semanas no Goethe-Institut e que puseram a mesa daquela noite, composta de entradas, *homus e gnocchi*. Agora reina a boa disposição, que aumenta ainda mais quando chega Elena – uma mulher loira com fato de palhaço e um pescoço de galinha de borracha na mão. Combina bem com o romance de onde eu iria ler passagens, diz ela, erguendo a galinha

no ar e demonstrando conhecimento do texto. De facto, o meu livro mais recente começa com a morte de um galo. Publico orgulhosamente a fotografia com Elena e a galinha no Instagram.

Já leram as primeiras páginas do meu romance em conjunto no curso de alemão, mas eu volto a lê-las impiedosamente em voz alta para fazer jus ao meu papel de representante da literatura de língua alemã. O facto de as minhas ouvintes falarem a minha língua fluentemente, ao passo que eu só arranho umas palavras da delas, deixa-me constrangida. Acabo por ficar a saber que a maioria das alunas de alemão são, elas próprias, professoras de alemão de profissão e dão aulas em escolas, só a Elena da galinha é que trabalha num banco.

– Mas lá não me visto assim, murmura-me ao ouvido.

Quando lhes digo que neste momento na Alemanha a chamada versão “fácil” ou “simples” da língua vai ganhando importância, uma versão minimalista do alto alemão que dispensa frases subordinadas e palavras estrangeiras, e que se destina a todas as pessoas que têm dificuldades com a palavra escrita, há várias professoras que abanam a cabeça. Rejeitam a simplificação institucional da língua – dizem que os alunos delas são menos capazes de seguir raciocínios complexos do que há dez anos atrás, onde iria aquilo parar.

– Os meus alunos cometem erros na sua língua materna que eu cometo no alemão, diz uma das italianas num alemão perfeito. Faço um sinal de anuência, impressionada – embora

normalmente as manifestações de pessimismo cultural me despertem automaticamente a contradição.

Quando uma das participantes se põe a procurar a palavra alemã para *imitazione* (“*Nachahmung!*”), sussurram-lhe de todos os lados, decido frequentar um curso de italiano quando regressar a casa. A decisão, de imediato comunicada ao grupo, é acolhida de forma simpática, mas com algum ceticismo. O resto do serão é passado a falar sobre a língua russa e japonesa, línguas que as estagiárias do Goethe-Institut presentes estão a aprender. Mal chego a tocar na comida.

Quando saio, três horas depois, mas ainda antes da sobremesa, passam-me para a mão uma dose dupla de uma iguaria doce, com colher e tudo. No táxi, a caminho do hotel, repito a palavra italiana para recibo – *scontrino* –, como me ensinou Marion, estagiária do Goethe-Institut.

Na tarde do dia seguinte, encontro-me, equipada de avental e colher de pau, junto do fogão profissional a gás na Casa del Quatiere, na Via Baltea, o centro comunitário de um bairro com uma grande mistura de proveniências, e mexo a cebola picada. Aquela cozinha italiana é da responsabilidade de Grazia – uma autêntica *mamma* italiana, como diz, orgulhosa, Marion, a estagiária. Na cozinha de Grazia tanto a massa fresca como o *limoncello* são sempre feitos por ela. Marion deve saber; afinal de contas, é nora de Grazia.

Grazia olha desconfiada ao ver-me misturar a olho a farinha com o fermento. A massa levedada, que faz parte, não sei bem porquê, das receitas consideradas difíceis, é uma das poucas coisas que me calham bem. Em contrapartida, eu quase nem ousou olhar para as cenouras raspadas muito grosseiramente e para as avelãs picadas, que foram compradas embaladas pelo Goethe-Institut. Não creio que saia dali uma bola de cenourinhas.

Grazia mostra a um grupo de crianças locais como se formam mini-pizzas de massa folhada. Depois demonstra a preparação de uma farinata, uma espécie de pão feito com farinha de grão-de-bico que deve ser sensacionalmente baixo em hidratos de carbono, o que é completamente indiferente a Grazia, ao contrário de mim. O clímax é uma frittata de curgetes, para a qual tenho de libertar espaço no fogão gigantesco. Tenho a honra de ser a primeira a provar – e fico a pensar como foi possível viver tanto tempo sem aquela receita.

Mais tarde vejo fotografias em que a minha filha de dois anos está a pintar e na brincadeira com outras crianças. Mas não estamos ali só para comer, e leio também, tal como prevê o programa, algumas passagens em alemão, para depois ouvir a leitura muito mais viva e aclamada da tradução italiana. Infelizmente, o entusiasmo é tal que não consigo fixar nem os nomes nem as profissões das pessoas que me cumprimentam

– mas a população de germanistas e de professores de alemão parece ser grande.

No fim, Grazia acaba por salvar a minha bola de cebola. Impaciente, quero retirá-la do forno industrial, mas ela faz-me um gesto decidido para eu me aproximar e levanta um canto da forma – ainda está muito húmida. Um quarto de hora depois, a bola está estaladiça e desaparece sem deixar rasto mal é cortada em quadrados. Se isto não é um sucesso não sei o que será. Infelizmente, já não há tempo para a bola de cenourinhas, diz a diretora do Instituto, porque temos de sair dali, vão precisar da cozinha. Não faz mal, digo eu.

Não é uma originalidade estar em Itália e falar de comida. Mas o que hei de eu fazer senão isso? No dia seguinte a Sra. Kraatz Magri leva-nos a passear no centro da cidade e acabamos por ir parar ao mercado. Já não sei se é o maior de Itália, da Europa ou do hemisfério sul – mas há de ser um superlativo qualquer. Na Alemanha está uma primavera gelada e aqui os morangos da região rescendem por todos os lados. A diretora do Instituto fica pensativa em frente à bancada do funcho selvagem. Valorizo a descoberta e fico a pensar quanto funcho caberá na minha bagagem.

A visita a Turim é exatamente aquilo que um escritor espera de uma viagem bem-sucedida ao estrangeiro – é como se fossem férias, mas mais interessantes. É verdade que Marion, a estagiária, artista plástica e matemática de profissão, tem de estar sempre a fotografar-me, entre outras coisas com

olhar sombrio diante da banca dos morangos. Mas trabalho é trabalho e a documentação é tudo. Quando deixamos a cidade no dia seguinte, fico com um sentimento de perda.

A Sra. Weiser, coordenadora do projeto, do Goethe-Institut de Nancy, pergunta-me quando pode contar com o meu texto. Ainda queria esperar por Frankfurt, respondi. Não era preciso escrever sobre ambas as cidades, disse-me a Sra. Weiser por *e-mail*. De qualquer forma, tal como constava no contrato, tinha liberdade total de escolher o formato. Contudo, os leitores que testaram os textos teriam reagido de forma especialmente positiva às passagens “em que as vivências da Visita em Casa eram comparadas com observações e experiências do próprio país”, escreve a Sra. Weiser e encoraja-me a explorar “reflexões sobre o relacionamento das pessoas entre si, mas também o ambiente no local visitado e opiniões e temas políticos.” Infelizmente, nos dias que correm não é possível, diz ela, esperar que “os aspetos positivos da Europa sejam evidentes para todos/as os/as europeus/eias.”

Não consigo livrar-me da sensação de que está algo para ser anunciado sobre a grande ideia europeia. Mas também sei que não serei eu a consegui-lo. Não sou capaz de abordar grandes temas sociais de forma frontal ou direta, se é que sou capaz. E infelizmente também não o sou com a seriedade necessária. O meu último pensamento público acerca da Europa está num artigo escrito a convite do jornal *ZEIT ONLINE*, no qual me regozijo pelo facto de o meu cão ser, tal como eu, euroasiático.

Muitos leitores foram de opinião que a força simbólica desta conclusão não tinha piada nenhuma e que, do ponto de vista argumentativo, era pouco consistente, afirmando-o em comentários expressivos ao meu pequeno artigo.

Naturalmente que quero, mesmo que não seja obrigada, mencionar a visita a Frankfurt, a cidade onde fiz as duas outras *Visitas em Casa*. Adoro Frankfurt – como vivi durante muito tempo na vizinha Darmstadt, a estação central e o aeroporto eram para mim as portas para todo o mundo. É lá que vive o meu agente, e é lá a feira do livro. Antes da *Visita em Casa*, já tinha estado em muitas casas de Frankfurt, mas até à data conhecia as pessoas que me convidavam para casa delas.

As cozinhas de ambas as visitas parecem saídas da revista *Schöner Wohnen*, só que mais imaginativas, os bufetes parecem saídos de *Essen & Trinken*, só que mais convidativos. No entanto, sinto-me mais tímida do que em Turim – paradoxalmente, só me sinto bem nos ambientes íntimos de pessoas desconhecidas quando sou uma estranha também do ponto de vista da língua. Não consigo decidir-me – serei uma convidada, serei uma curiosidade, será que aqui alguém quer saber alguma coisa sobre livros? Pergunto aos anfitriões pelo seu dia a dia nas suas profissões, fico admirada com os assentos de avião adaptados que estão à volta da mesa, tiro fotografias à cortina do duche feita de bolsas para vomitar, respiro na varanda o horizonte da cidade e provo uma espécie de bolos de batata recheados com queijo de cabra. A sensação

da artificialidade da situação não desaparece, porém, por completo; precisamente por isso sempre achei embaraçosas as sessões de leitura em salas de estar de casas particulares.

O facto de um jornalista me pôr um microfone diante do nariz no meu primeiro “olá” num apartamento de estudantes antigo e renovado, que fica em Frankfurt-Griesheim, não me deixa mais descontraída. Mais tarde pergunta-me se participo neste tipo de iniciativa para “conhecer pessoas novas”.

Pelo contrário, agrada-me particularmente que dois dos moradores do apartamento se tenham fechado no quarto deles durante a minha visita. A anfitriã pede desculpas, dizendo que tinham acabado de chegar da viagem de noivado a Istambul, onde tinham passado vários dias fechados no aeroporto por causa do golpe de estado. Além disso, o casal não falava alemão.

Regresso ao meu hotel, um arranha-céus situado na periferia bastante sombria de Sachsenhausen, e fico a olhar para o cemitério diante da minha janela. Na receção, oferecem-me um *upgrade* com vistas para a cidade por cerca de 30 euros.

Na minha manhã livre, vou com a minha filha até ao museu de Senckenberg. Frankfurt não é Turim, penso. Mas se há cidade alemã, para além de Berlim, onde posso dizer que estou em casa, Frankfurt fica muito perto disso.

Quando regresso a casa, fico contente por receber um pedido de amizade de Grazia no *Facebook*. Quando souber

italiano, hei de lhe dizer que cá em casa passou a haver *frittata* uma vez por semana.

Massa fresca

300 g de farinha
3 ovos
1 pitada de sal
Água

Peneire a farinha para uma tábua suficientemente grande e junte-a num montinho. Faça uma cova ao meio. Parta os ovos e coloque-os na farinha, juntando a pitada de sal. Com a ajuda de um garfo, mexa primeiro cuidadosamente e vá juntando, pouco a pouco, a farinha dos bordos. A massa não deve ficar pegajosa, se necessário junte um pouco mais de farinha. Se ficar demasiado quebradiça ou dura, pelo contrário, adicione um pouco de água. Trabalhe a massa durante dez minutos, até ficar bem compacta e lisa. Forme uma bola, envolva-a em película transparente e deixe descansar meia hora – mas não no frigorífico. Estenda-a numa tábua com o rolo; quanto mais fina ficar, melhor. O ideal é que fique com uma espessura de 3 milímetros ou menos. Polvilhe com farinha e dobre-a três/quatro vezes em forma de rectângulo comprido e corte-o depois em tiras muito estreitas. A massa deve repousar três a quatro horas antes de ser cozinhada.

Mini-pizzas de massa folhada

1 rolo de massa folhada
400 g de tomate
polpa com pedaços
Orégãos
Azeitonas pretas descaroadas
Azeite extravirgem
Sal

Desenrole a massa folhada e corte-a em redondo com um cortador de massa ou com a ajuda de um copo. Forre um tabuleiro com papel vegetal e coloque os pedaços cortados, tendo o cuidado de deixar espaço suficiente entre as várias pizzas, dado que crescem durante a cozedura. Coloque sobre cada uma um pouco de tomate, uma pitada de orégãos e uma azeitona. Tempere com sal e umas gotas de azeite. Coloque o tabuleiro no forno, a 220°C. Quando os bordos estiverem dourados, as pizzas estão prontas.

Farinata

900 ml de água
300 g de farinha de grão-de-bico
½ copo de azeite extravirgem
e ½ copo para untar o tabuleiro
Sal

Deite a farinha de grão-de-bico num recipiente. Vá acrescentando água e batendo com a batedeira de varetas, tendo cuidado para não deixar formar grumos. Acrescente meio copo de azeite e o sal, para que a massa fique lisa e homogênea. Tape o recipiente e deixe repousar seis horas no mínimo. Volte a mexer a massa e deixe repousar mais um pouco. Unte um tabuleiro redondo e de rebordo baixo com bastante azeite. Coloque uma parte da massa no tabuleiro, até que fique coberto de massa com cerca de meio centímetro de altura. Levar o tabuleiro ao forno, a 200offC, e deixe cozer entre 15 a 20 minutos, até a superfície ficar dourada. Corte a farinata em pedaços e sirva com pimenta moída.

Frittata de curgetes

5 ovos
4 curgetes médias
1 ramo de salsa
100 g de queijo parmesão ralado
Azeite extravirgem
Sal

Lave as curgetes e corte-as em fatias finas. Unte uma frigideira com azeite, deixe aquecer e junte as curgetes. Deixe cozer em lume brando. Entretanto, parta os ovos, junte-lhes a salsa picada, o queijo parmesão e bata com a batedeira de varetas. Assim que as curgetes estiverem cozidas, regue-as com o preparado de ovo. Quando a frittata começar a ficar dourada nos bordos, tape-a e deixe cozer um pouco mais, por pouco tempo. Vire-a com a ajuda da tampa e volte a colocá-la na frigideira para acabar a cozedura. Sirva quente ou morna.

Tradução do alemão de
HELENA TOPA

Anhang
Apéndice
Appendice
Appendice
Addendum
Apêndice

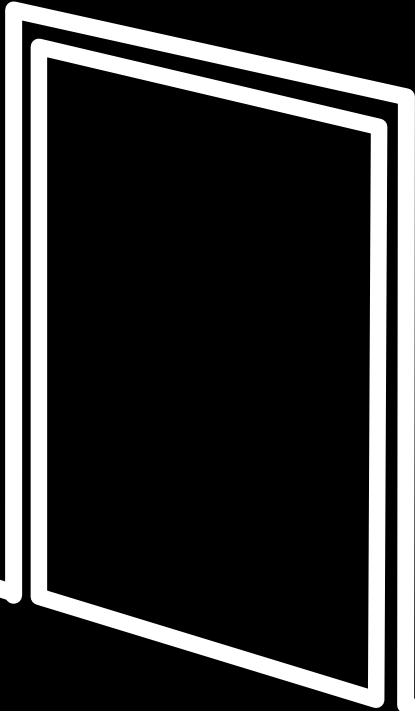




Foto: © Bettina Fürst-Fastré

Alina Bronsky

ALINA BRONSKY, 1978 in Jekaterinburg geboren, lebt seit Anfang der 90er-Jahre in Deutschland. Mit ihrem Debütroman *Scherbenpark* veröffentlichte sie bereits 2008 einen Bestseller. Er wurde für das Kino verfilmt, im Theater inszeniert und mehrfach für Preise nominiert. Es folgten unter anderem *Die schärfsten Gerichte der tatarischen Küche* (2010) und *Nenn mich einfach Superheld* (2013). Zuletzt erschien *Baba Dunjas letzte Liebe* (2015), das auf die Longlist des

Deutschen Buchpreises aufgenommen wurde. Wie in vielen ihrer Bücher spielt das Thema Osteuropa auch in *Baba Dunjas letzte Liebe* eine wichtige Rolle. Der Roman handelt von einer Frau, die sich dazu entschließt, ihr Leben in die Hand zu nehmen und dafür in ihr Heimatdorf in der Nähe von Tschernobyl zurückzukehren. Alina Bronskys literarische Werke wurden in zahlreiche Sprachen übersetzt und die Rechte an ihren Romanen in 15 Länder verkauft.

ALINA BRONSKY, nacida en 1978 en Ekaterimburgo (Rusia), está afincada en Alemania desde principios de los años 90. Su primera novela, *Scherbenpark* (El parque de los cristales rotos), publicada en 2008, fue un éxito de ventas. Fue llevada al cine y al teatro y nominada a varios premios. Le siguieron, entre otros, *Los platos más picantes de la cocina tártara* (2011) y *Nenn mich einfach Superheld* (2013, Llámame superhéroe). Su obra más reciente es *Baba Dunjas letzte Liebe* (El último amor de Baba Dunja, 2015), que se encuentra entre los nominados para el Premio del Libro Alemán. Al igual que en muchos de sus libros, el tema de la Europa del Este juega un papel importante en *Baba Dunjas letzte Liebe*. La novela trata de una mujer que decide tomar las riendas de su vida y regresar a su pueblo natal, cerca de Chernóbil. Las obras literarias de Alina Bronsky han sido traducidas a varios idiomas, y los derechos de sus novelas han sido vendidos en 15 países.

ALINA BRONSKY, née en 1978 à Jekaterinburg, vit en Allemagne depuis les années 90. Son premier roman *Scherbenpark* publié en 2008 est devenu un bestseller. Il a été porté à l'écran par la réalisatrice allemande Bettina Blümer, a été mis en scène pour le théâtre et a reçu plusieurs prix. Ont suivi d'autres romans : *Die schärfsten Gerichte der tatarischen Küche* en 2010 (paru en 2012 en France, *Cuisine tatare et descendance*), *Nenn mich einfach Superheld* en 2013 (Appelle-moi simplement Super héros) et en 2015, *Baba Dunjas letzte Liebe* (Le dernier amour de Baba Dunja). Ce dernier livre, comme beaucoup d'autres, est fortement empreint d'influence est-européenne. *Baba Dunjas letzte Liebe* raconte la vie d'une femme qui décide de prendre sa vie en mains et de retourner dans son village natal non loin de Tchernobyl. Les livres d'Alina Bronsky ont été publiés dans une quinzaine de pays et traduits dans de nombreuses langues. *Cuisine tatare et descendance* et *Baba Dunjas letzte Liebe* ont été nominés pour le Prix du Livre allemand 2010.

ALINA BRONSKY è nata nel 1978 a Ekaterinburg in Russia e vive in Germania dall'inizio degli anni 90. Il suo primo romanzo del 2008 *Scherbenpark* (*La vendetta di Sasha* 2010) è subito diventato un bestseller selezionato per vari premi, dal quale sono state tratte una versione cinematografica e una riduzione teatrale. In seguito l'autrice ha pubblicato, tanto per nominarne alcuni, *Die schärfsten Gerichte der tatarischen Küche* (2010, *I piatti più piccanti della cucina tatara* 2012) e *Nenn mich einfach Superheld* (2013). Il suo libro più recente è *Baba Dunjas letzte Liebe* (2015). Quest'ultimo – come molte delle sue altre opere – affronta il ruolo dell'Europa orientale ed è stato accolto nella cosiddetta longlist del Deutscher Buchpreis. Il romanzo narra la storia di una donna che decide di prendere in mano la propria vita e di tornare nel suo villaggio natale nei pressi di Černobyl'. Le opere letterarie di Alina Bronsky sono state tradotte in molte altre lingue e i diritti relativi ai suoi romanzi ceduti in 15 paesi.

ALINA BRONSKY werd in 1978 geboren in het Russische Jekaterinenburg en woont sinds het begin van de jaren 90 in Duitsland. Haar debuutroman *Sasja's wraak* uit 2008 werd meteen een bestseller. Het boek werd verfilmd, werd bewerkt voor theater en sleepte diverse nominaties voor prijzen in de wacht. Daarna schreef Bronsky onder meer *De allerbeste oma van de wereld en de beste moeder, echtgenote, gast-vrouw en mooiste vrouw ooit (volgens haarzelf)* (2010) en *Nenn mich einfach Superheld* (2013). Recent verscheen *Baba Dunjas letzte Liebe* (2015), dat werd opgenomen op de longlist van de Duitse Boekenprijs. Zoals in veel van haar boeken speelt het thema Oost-Europa ook in *Baba Dunjas letzte Liebe* een belangrijke rol. De roman gaat over een vrouw die beslist haar leven in eigen handen te nemen en die daarvoor terugkeert naar haar geboortedorp in de buurt van Tsjernobyl. De boeken van Alina Bronsky werden al in heel wat talen vertaald en de rechten op haar romans werden al in 15 landen verkocht.

ALINA BRONSKY nasceu em 1978, em Ekaterinburg, e vive na Alemanha desde o início dos anos 1990. O seu romance de estreia, *Scherbenpark* (Parque de Estilhaços), editado em 2008, foi desde logo um *best-seller*. Foi adaptado para cinema, encenado no teatro e nomeado por diversas vezes para prémios. Seguiram-se, entre outros, *Die schärfsten Gerichte der tatarischen Küche* (Os pratos mais picantes da cozinha tártara), em 2010, e *Nenn mich einfach Superheld* (Chama-me simplesmente super-herói), em 2013. Recentemente, em 2015, foi publicado *Baba Dunjas letzte Liebe* (O último amor de Baba Dunja), que figura na longlist do Prémio Alemão do Livro. Tal como em muitos dos seus livros, o tema Europa de Leste assume um papel importante em *Baba Dunjas letzte Liebe*. O romance narra a história de uma mulher que decide tomar a vida nas suas próprias mãos e regressar à aldeia em que nasceu, em Chernobyl. As obras de Alina Bronski foram traduzidas em várias línguas e os direitos dos seus romances foram vendidos para 15 países.

Goethe-Institut

DAS GOETHE-INSTITUT ist das weltweit tätige Kulturinstitut der Bundesrepublik Deutschland. Wir fördern die Kenntnis der deutschen Sprache im Ausland und pflegen die internationale kulturelle Zusammenarbeit. Wir vermitteln ein umfassendes Deutschlandbild durch Information über das kulturelle, gesellschaftliche und politische Leben in unserem Land. Unsere Kultur- und Bildungsprogramme fördern den interkulturellen Dialog und ermöglichen kulturelle Teilhabe. Sie stärken den Ausbau zivilgesellschaftlicher Strukturen und fördern weltweite Mobilität.

Mit unserem Netzwerk aus Goethe-Instituten, Goethe-Zentren, Kulturgesellschaften, Lesesälen sowie Prüfungs- und Sprachlernzentren sind wir seit über sechzig Jahren für viele Menschen der erste Kontakt mit Deutschland. Die langjährige partnerschaftliche Zusammenarbeit mit führenden Institutionen und Persönlichkeiten in über 90 Ländern schafft nachhaltiges Vertrauen in unser Land. Wir sind Partner für alle, die sich aktiv mit Deutschland und seiner Kultur beschäftigen und arbeiten eigenverantwortlich und parteipolitisch ungebunden.

EL GOETHE-INSTITUT es la institución cultural de la República Federal de Alemania en el mundo. Difundir la enseñanza del idioma alemán en el extranjero y fomentar el intercambio y la cooperación cultural internacional son sus principales objetivos. Mediante una amplia información sobre la vida cultural, social y política de Alemania, nos esforzamos por ofrecer una imagen clara e íntegra del país. Nuestros programas culturales y de formación, al fomentar el diálogo intercultural y posibilitar la participación cultural, propician el desarrollo y el fortalecimiento de estructuras sociales y organizaciones civiles, además de estimular la movilidad a nivel global.

Desde hace más de sesenta años, gracias a la tupida red que conforman las distintos sedes del Goethe-Institut, Centros Goethe, asociaciones culturales, salas de lectura y diferentes centros examinadores y de enseñanza del alemán, posibilitamos a muchas personas un primer contacto con Alemania, convirtiéndonos así en un punto de referencia. La labor conjunta que realizamos desde hace muchos años con importantes instituciones y personalidades de más de 90 países favorece y consolida la confianza depositada en nuestro país. Apoyamos dentro de nuestras posibilidades a todos aquellos que se interesan activamente por Alemania y su cultura, actuando siempre por cuenta propia y al margen de cualquier partido político.

LE GOETHE-INSTITUT est l'institut culturel de la République fédérale d'Allemagne actif au niveau mondial. Nous promouvons la connaissance de la langue allemande à l'étranger et entretenons des collaborations culturelles internationales. Nous diffusons une image complète de l'Allemagne grâce aux informations sur la vie culturelle, sociale et politique de notre pays. Nos programmes culturels et éducatifs promeuvent l'échange interculturel et permettent des participations d'ordre culturel. Ils renforcent la construction des structures de la société civile et encouragent la mobilité internationale.

Grâce à notre réseau composé de Goethe-Instituts, de centres Goethe, de sociétés culturelles, de salles de lecture ainsi que de centres d'apprentissage et d'examen, nous sommes le premier contact avec l'Allemagne pour de nombreuses personnes depuis plus de soixante ans. La collaboration de longue date avec des institutions et personnalités importantes de près de 90 pays crée un climat de confiance durable dans notre pays. Nous sommes le partenaire de tous ceux qui sont en relation active avec l'Allemagne et sa culture. Nous travaillons de façon indépendante sans attache politique.

IL GOETHE-INSTITUT, l'Istituto Culturale della Repubblica Federale di Germania, ha sedi in tutto il mondo. Promuoviamo la conoscenza della lingua tedesca all'estero e la collaborazione culturale internazionale e trasmettiamo un'immagine della Germania nelle sue più diverse sfaccettature offrendo informazioni sulla vita culturale, sociale e politica del paese. I nostri programmi culturali ed educativi incentivano il dialogo interculturel, favoriscono la partecipazione in ambito culturale, potenziano le strutture della società civile ed agevolano la mobilità internazionale.

La nostra rete, costituita da sedi del Goethe-Institut, Goethe-Zentren, associazioni culturali e partner autorizzati rappresenta per molti, da oltre sessant'anni, il primo contatto con la Germania. La lunga tradizione di partenariato e collaborazioni con istituzioni e personalità di alto profilo in oltre 90 Paesi del mondo conferisce fiducia durevole nei confronti del nostro Paese. Siamo partner per eccellenza di chi si occupa della Germania e della sua cultura e operiamo con responsabilità e svincolati da partiti politici.

HET GOETHE-INSTITUT is de wereldwijd actieve culturele instelling van de Duitse Bondsrepubliek. Wij bevorderen de kennis van de Duitse taal in het buitenland en de internationale culturele samenwerking. Wij geven een compleet beeld van Duitsland aan de hand van informatie over het culturele, maatschappelijke en politieke leven in ons land. Onze cultuur- en opleidingsprogramma's bevorderen de interculturele dialoog en maken culturele participatie mogelijk. Ze ondersteunen de uitbreiding van maatschappelijke structuren en bevorderen de wereldwijde mobiliteit. Met ons netwerk van Goethe-Instituten, Goethe-centra, culturele verenigingen, leeszalen maar ook examen- en taalcentra zijn wij sinds ruim zestig jaar voor veel mensen het eerste contact met Duitsland. De jarenlange partnerschappen die wij met toonaangevende instellingen en bekende personen in ruim 90 landen onderhouden, scheppen een blijvend vertrouwen in ons land. Wij zijn een partner voor iedereen die actief met Duitsland en de Duitse cultuur bezig is en we werken onafhankelijk en los van enige partijpolitiek.

O GOETHE-INSTITUT é o instituto cultural de âmbito internacional da República Federal da Alemanha. Promovemos o conhecimento da língua alemã no estrangeiro e o intercâmbio cultural internacional. Transmitimos uma imagem abrangente da Alemanha através das informações sobre a vida cultural, social e política no nosso país. Os nossos programas culturais e educacionais promovem o diálogo intercultural e fomentam a participação cultural. Fortalecem o desenvolvimento de estruturas da sociedade civil e promovem a mobilidade global. Com a nossa rede do Goethe-Institut, Goethe-Zentren, centros culturais, salas de leitura bem como centros de línguas e exames somos, há mais de 60 anos, o primeiro contacto de muitas pessoas com a Alemanha. A parceria de longa data com as principais instituições e indivíduos em mais de 90 países originou uma confiança duradoura no nosso país. Somos parceiros de todos aqueles que estão ativamente interessados na Alemanha e na sua cultura e trabalham de forma independente e sem filiações político-partidárias.

Frohmann Verlag

DER FROHMANN VERLAG wurde im Jahr 2012 gegründet und ist ein Einpersonenunternehmen mit vielen hundert Mitwirkenden. Er trägt den Familiennamen der Verlegerin, um ein Zeichen zu setzen gegen eine Startup-Verlagskultur mit Exitstrategie. Die Arbeit geschieht investorenfrei, Frohmann ist unabhängig.

Im Frohmann Verlag werden neue kulturelle Phänomene in den Blick genommen, darunter genuin digitale Literatur (Reihe *Frohmann / oxoa*), digitale Kulturwissenschaft (Reihe *Generator*) und Kürzestprosa (Reihe *Kleine Formen*). Gemeinsam mit Asal Dardan und Michaela Maria Müller organisiert Christiane Frohmann außerdem die Gesprächs- und Publikationsreihe *An einem Tisch*. Die Grenzen zwischen Schreiben, Lesen und Publizieren fließen bei Frohmann stärker, als man es von klassischen Verlagen her kennt – hierin orientiert man sich am Netz. Viele Titel werden ausschließlich als E-Books veröffentlicht, weil sie gedruckt undenkbar wären.

Die Kooperation des Frohmann Verlages mit dem Goethe-Institut im Rahmen der *Hausbesuch*-Reihe ermöglicht es erstmals, E-Books in sechs Sprachen überall auf der Welt günstig und schnell zugänglich zu machen, eine wichtige Geste und zugleich Maßnahme der Völkerverständigung in Zeiten starrer werdender Grenzen.

LA EDITORIAL FROHMANN, fundada en 2012, es un proyecto unipersonal que cuenta con múltiples colaboradores. Bautizada con el apellido de su editora, Frohmann va a contracorriente de la cultura editorial propia de las *start-ups* con estrategia de mercado. Se trata de una editorial independiente que desempeña su tarea sin ningún vínculo de carácter inversor.

La editorial Frohmann busca promover nuevos fenómenos culturales, entre los cuales destacan la literatura genuinamente digital (colección *Frohmann / oxoa*), las ciencias culturales digitales (colección *Generator*) y la microprosa (colección *Kleine Formen*). Asimismo, Christiane Frohmann da vida, en colaboración con Asal Dardan y Michaela Maria Müller, a la colección de publicaciones y conferencias *An einem Tisch*.

En el caso de Frohmann, la frontera entre escribir, leer y publicar es mucho más fluida que en las editoriales clásicas, ya que la primera se centra principalmente en la publicación en línea. De hecho, la editorial publica muchos de sus títulos únicamente en formato digital porque una versión impresa sería inviable.

Gracias a la colaboración entre la editorial Frohmann y el Goethe-Institut en el marco de la colección *Hausbesuch*, por primera vez lectores de todo el mundo tendrán a su disposición, en un tiempo récord y a un precio asequible, un conjunto de obras en formato digital traducidas a seis idiomas,

una gran hazaña con carga simbólica que, al mismo tiempo, es muestra del buen entendimiento entre culturas en una era marcada por la rigidez creciente de las fronteras.

LA MAISON D'ÉDITION FROHMANN a été fondée en 2012. C'est une entreprise individuelle qui fait intervenir de nombreux acteurs. Elle porte le nom de famille de l'éditrice afin de se différencier des startups de l'édition portées sur les stratégies de sortie. Le travail se fait sans investisseurs.

La Maison Frohmann est indépendante.

Les éditions Frohmann prennent en compte les phénomènes culturels numériques récents dans les domaines de la littérature (Série *Frohmann / oxoa*), des sciences humaines (Série *Generator*) et des formes de prose courte (Série *Kleine Formen*). En coopération avec Asal Dardan et Michaela Maria Müller, Christiane Frohmann produit également *An einem Tisch*/Autour de la table, une série d'entretiens et de publications.

Les frontières entre l'écriture, la lecture et la publication sont plus mouvantes que dans les maisons d'édition classiques. La ligne directrice, c'est le net. De nombreux titres n'existent que sous forme d'e-book et seraient impensables sous forme imprimée.

La coopération de Frohmann avec le Goethe-Institut dans le cadre de la série *Hausbesuch* a permis pour la première fois de diffuser dans le monde, rapidement et à un prix avanta-

geux, un e-book en six langues, geste important et porteur de compréhension entre les peuples à une époque où les frontières ont tendance à se refermer.

LA CASA EDITRICE FROHMANN è stata fondata nel 2012 ed è un'impresa individuale con un centinaio di collaboratori. La proprietaria ha voluto dare il suo nome di famiglia all'impresa per contrapporsi alla cultura editoriale delle startup, che fin troppo spesso adottano una strategia di uscita. Frohmann è indipendente e non si avvale del contributo di investitori.

L'editore affronta i nuovi fenomeni culturali, fra i quali la letteratura squisitamente digitale (nella collana *Frohmann / oxoa*), le scienze delle culture digitali (nella collana *Generator*) e la prosa breve e brevissima (nella collana *Kleine Formen*). Christiane Frohmann organizza inoltre la serie di colloqui e pubblicazioni *An einem Tisch* [trad. lett. Intorno allo stesso tavolo] in collaborazione con Asal Dardan e Michaela Maria Müller.

Nel caso di Frohmann Verlag i confini fra scrittura, lettura e pubblicazione sono più sfumati che presso le case editrici classiche poiché si orienta prevalentemente verso la rete: molti titoli vengono infatti esclusivamente pubblicati come libri elettronici in quanto inconcepibili in versione stampata. La cooperazione fra Frohmann Verlag e Goethe-Institut nell'ambito della serie *Hausbesuch* consente per la prima

volta di offrire un accesso ragionevole e immediato da qualsiasi parte del mondo a questi libri elettronici pubblicati in sei lingue: un gesto importante e al contempo un contributo alla comprensione fra i popoli in un periodo di inasprimento dei confini.

FROHMANN VERLAG werd opgericht in 2012 en is een eenpersoonszaak met honderden medewerkers. De uitgeverij draagt de familienaam van de uitgeefster, als statement tegen een uitgeverijcultuur van start-ups met een uitstapstrategie. De onderneming werkt zonder investeerders; Frohmann is onafhankelijk.

Frohmann Verlag heeft bijzondere interesse voor nieuwe culturele fenomenen, zoals zuivere digitale literatuur (reeks *Frohmann / oxoa*), digitale cultuurwetenschappen (reeks *Generator*) en extreem kort proza (reeks *Kleine Formen*). Samen met Asal Dardan en Michaela Maria Müller organiseert Christiane Frohmann ook de gesprekken- en publicatiereeks *An einem Tisch*.

De grenzen tussen schrijven, lezen en publiceren zijn bij Frohmann vager dan bij de meeste klassieke uitgeverijen. De activiteiten zijn sterk op het internet gericht. Veel titels worden uitsluitend als e-boek uitgegeven, omdat een gedrukte uitgave niet realistisch zou zijn.

De samenwerking tussen uitgeverij Frohmann en het Goethe-Institut in het kader van de reeks *Hausbesuch* maakt

voor het eerst e-boeken in zes talen overal ter wereld relatief goedkoop en snel toegankelijk. Dat is een belangrijk gebaar en een mooie stap in de richting van een betere verstandhouding onder volkeren, in tijden waarin de grenzen strenger bewaakt worden.

A EDITORIA FROHMANN foi fundada em 2012 e é uma empresa unipessoal com muitas centenas de colaboradores. Tem o apelido da editora, a fim de marcar uma posição contra uma cultura editorial de *startups* que persegue uma estratégia de desinvestimento. O trabalho desenvolve-se sem investidores, a Editora Frohmann é independente.

A Editora Frohmann interessa-se pelos novos fenómenos culturais, entre eles a literatura genuinamente digital (coleção *Frohmann / oxoa*), os estudos culturais digitais (coleção *Generator*) e a prosa brevíssima (coleção *Kleine Formen* [Formas Breves]). Por outro lado, Christiane Frohmann organiza, em colaboração com Asal Dardan e Michaela Maria Müller a série de entrevistas e publicações *An einem Tisch* [À mesma Mesa].

As fronteiras entre escrita, leitura e publicação são mais fluídas na Editora Frohmann do que nas editoras clássicas – aqui orientamo-nos pela e para a *internet*. Muitos títulos são publicados exclusivamente como *e-books*, porque seria impensável imprimi-los.

A cooperação da Editora Frohmann com o Goethe-Institut, no contexto da série *Hausbesuch*, permite, pela primeira vez, disponibilizar *e-books* em seis línguas por todo o mundo, de forma rápida e economicamente acessível, um gesto importante e, em simultâneo, uma medida conducente ao entendimento entre os povos, em tempos da criação de fronteiras cada vez mais rígidas.

Impressum
Aviso legal
Mentions légales
Colophon
Colofon
Aviso legal

ALINA BRONSKY: MENSCHEN KENNENLERNEN
(Conocer gente. Faire connaissance. Conoscere persone
nuove. Mensen leren kennen. Conhecer pessoas),
Reihe Hausbesuch, hg. vom Goethe-Institut, E-Book-
Originalausgabe in deutscher, französischer, italienischer,
niederländischer, portugiesischer und spanischer Sprache,
Berlin: Frohmann Verlag 2017
frohmann.orbanism.com

(c) Frohmann Verlag, Christiane Frohmann, Goethe-Institut
und Alina Bronsky

GESTALTUNG: Rose Apple, www.roseapple.net

ÜBERSETZUNG: Jennifer Anstädt, Ruth Brosens, Sara
Cuypers, Maria Carla Dallavalle, Pauline De Groote, Julie De
Schrijver, Jonas Denys, Nicolás Gelormini, Justien Lemey,
Elie Leys, Isabelle Liber, Laura Roukaerts, Margot Schotte,
Els Snick, Lara Van Thuyne, Helena Topa, Bieke Vannerem,
Romy Vermeeren, Kelly-Joyce Vermeesch

REDAKTION: Nicolas Ehler, Marischa Weiser

LEKTORAT: Nicolas Ehler, Marischa Weiser,
Christiane Frohmann

FOTO: Bettina Fürst-Fastré

HERSTELLUNG: Typearea – <http://www.typearea.de>

ISBN PDF: 978-3-944195-44-5

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.