

KOFFIEBARS EN CARABINIERI

Miriam Bunnik

Koffiebars en carabinieri

Een ander boek over Italië

WERELDBIBLIOTHEEK · AMSTERDAM

Voor Matteo en Nicola

© Miriam Bunnik 2021

Alle rechten voorbehouden

Omslagontwerp Rouwhorst & Van Roon

Foto auteur © Koos Hageraats

NUR 320/630

ISBN 978 90 284 5050 9

www.wereldbibliotheek.nl



Inhoud

Voorwoord	7
1 Op elke straathoek een koffiebar – <i>Venetië</i>	11
2 De krantentempel verdwijnt – <i>Milaan</i>	21
3 Scheve verhoudingen – <i>Pisa</i>	30
4 Voetbal is oorlog – <i>Genoa</i>	39
5 De kleuren van Italië – <i>Reggio Emilia</i>	48
6 Het vraagstuk van de taal – <i>Perugia</i>	58
7 Er was eens een koning... – <i>Turijn</i>	69
8 De wijze lessen van Pinocchio – <i>Florence</i>	80
9 Lachen om de carabinieri – <i>Padua</i>	90
10 De T van Tabacchi – <i>Termoli</i>	99
11 Op oorlogspad – <i>Latina</i>	109
12 Liefde voor de Fiat 500 – <i>Garlenda</i>	120
13 Een verzameling Vespa's – <i>Ravenna</i>	129
14 Maria, de moeder aller moeders – <i>Rome</i>	138
15 Dantes onuitwisbare voetsporen – <i>Florence</i>	148
16 Italië is een vrouw – <i>Rome</i>	157
17 Kunst op de muren – <i>Genoa Nervi</i>	167
18 Vechten voor de vrijheid – <i>Milaan</i>	177
19 Een boekhandel met een missie – <i>Milaan</i>	188
20 Leven op een vulkaan – <i>Napels</i>	197
21 Zo rond als de aarde – <i>Napels</i>	208

22	Geen leven zonder pasta – <i>Bologna en Bari</i>	218
23	Het leven is mooi in Italië – <i>Arezzo</i>	229
24	Garibaldi's blik op Italië – <i>Italië</i>	239
	Nawoord	248
	Dankwoord	251
	Bibliografie	253

Voorwoord

Pieve Ligure

Italië, ach Italië [...]

*Om in dit land te zijn heeft altijd
gevoeld als een proces van osmose,
van versmelting van mij met mijn
natuurlijk element.*

– La Superba, *Ilja Leonard Pfeijffer*
(schrijver)

Als ik Italië in een notendop zou moeten omschrijven, zou ik zeggen: Italië is alles wat je nodig hebt om het de mens naar de zin te maken. Een prachtige taal, een grenzeloze keuken, bergen, vulkanen, azuurblauwe zeeën, grote dichters, beroemde modeontwerpers, succesvolle voetbalclubs, mooie auto's, een rijke geschiedenis vol markante figuren en een dolce vita-mentaliteit waar je u tegen zegt. Italië is het land van de pizza, van Fiat, Dante Alighieri, Vespa, Sophia Loren en noem maar op. Je zou er een encyclopedie mee kunnen vullen. Zelfs al kom je er nooit, dan nog kun je een handjevol zaken uit de Italiaanse schatkamer opnoemen.

Dat aspect fascineert me, en tegelijkertijd frustreert het me. Want Italië is ook het land van de maffia, de corruptie, de

politieke chaos. Van seksisme, nepotisme en opportunisme. Het land waar bruggen instorten en kansen voor jongeren ontbreken. Soms heb ik het gevoel dat Italianen zelf niet beseffen wat ze allemaal hebben. Ze laten het versloffen, ze kijken er te weinig naar om.

Italië is alles. *Nel bene e nel male.*

Zodra ik in Italië aankom, ben ik in mijn element. Zo ook vandaag. Vanochtend werd ik wakker in Pieve Ligure, waar ik een deel van de zomer doorbreng met mijn gezin. De zon brandt fel en heeft het gras geel gekleurd; de tuin geurt naar basilicum. Een warm briesje liefkoost mijn huid.

Mijn ontbijt bestaat uit een caffè latte en een stuk gezouten focaccia. Ik staar naar de blauwheid van de Middellandse Zee in de verte. Beneden raast een trein voorbij over het oude spoor dat de kustlijn volgt. Als de wind uit het zuiden komt, hoor je hem woest voorbijdenderen. Alles lijkt ver weg hierboven in de hoge Ligurische heuvels waar mijn Italiaanse schoonouders een zomerhuis hebben.

Pieve Ligure is hun toevluchtsoord uit de drukke stad Genua. Het dorp ligt tegen een steile heuvel geplakt, en is niet meer dan een handjevol gekleurde huizen in een woud van olijfbomen. Op de hoek van de weg naar boven zit in de muur een Mariakapelletje. Achter het smoezelige glas knielt een herder aan de voeten van een lichtblauwe madonna met haar kind op haar arm. De beeldengroep verbeeldt het verhaal van de Maria della Guardia, die in 1490 aan een arme herder verscheen en hem genas nadat hij ternauwernood een val uit een boom had overleefd. Zij beschermt de stad Genua tegen elk denkbaar onheil. Onder het kapelletje staat een boodschap: *‘O tu che passi per questa via, dille sempre un ave*

Maria. ‘O gij die komt langs deze weg, zorg dat ge altijd een weesgegroetje zegt.’

Een schietgebedje is wel op zijn plaats. De weg die volgt is bochtig en smal. Met een Fiat Panda is het goed te doen, met onze grote gezinsauto houd ik mijn hart vast. Tegenliggers zijn onwelkome obstakels en zorgen voor vertwijfeling over wie nu voor wie moet wijken. Gelukkig hoef ik niet te rijden. Het uitzicht onderweg is spectaculair, ik geef mijn ogen de kost.

Wat ooit begon als de vakantieliefde van een zestienjarige puber op schoolreis, groeide uit tot een hartstocht die niet meer wegging. Ik bestudeerde de taal en de cultuur, en droomde van een leven in Italië. Van elke dag ontbijten in een koffiebar, en lange wandelingen maken in een decor dat steeds weer nieuwe verwonderingen oproept. Toch bleef het bij sporadische avontuurtjes, mijn leven ging verder in Nederland.

En toen kwam ik Andrea tegen. Ik veroverde hem met de restjes van mijn pizza, hij mij met een ritje op zijn Vespa. We trouwden en kregen twee kinderen. Ik bleef nog steeds in Nederland, maar ineens was daar een extra thuis in Genua, een buitenhuis in de Ligurische heuvels, en als ik wilde kon ik een Italiaanse achternaam voeren. Ineens had ik een Italiaanse schoonvader met wie ik over politiek kan discussiëren, een schoonmoeder die heerlijk kookt en een zwager die tot ver in zijn dertigste nog thuis woonde. Ineens bestond mijn leven uit Italiaanse clichés.

Juist die gemeenplaatsen maken Italië zo charmant. Ze geven je houvast, een gevoel van herkenning. Ze zorgen dat je je er thuis voelt en er steeds weer terugkeert. Clichés zijn een uitstekende manier om een land beter te leren kennen, want

ze zijn altijd ergens op gebaseerd. Hoe beter ik Italië leerde kennen, hoe meer ik daarover wilde schrijven. Om aan anderen te laten zien wat Italië zo mooi maakt als je die clichés achter je laat.

Maar het risico met grote liefdes is dat ze je blik vertroebelen, dat je je blindstaart op de mooie dingen. Dus ging ik meerdere keren op reis om met de Italianen zelf over hun *italianità*, typisch Italiaanse fenomenen, te spreken. Zij zijn mijn personages, mijn leidraad. Zij geven invulling aan de observaties die ik zelf in al die jaren heb gedaan.

In dit boek over Italië neem ik je mee door de Italiaanse straten, langs de rode boekwinkel, de oude tabakszaak en de onmisbare koffiebar. Langs muren vol kunst, alom aanwezige Mariabeeldjes en kleurige Fiatjes; en onderweg zul je Italiaanse clichés voorbij zien komen die worden bevestigd of juist ontkracht.

Italië inspireert en verwacht, maar bovenal doet het je leven.

Op elke straathoek een koffiebar

Venetië

*A riempire una stanza basta una
caffettiera sul fuoco.*

Een koffiepotje op het vuur is
genoeg om een kamer te vullen.

– *Erri de Luca (schrijver)*

Het begint met koffie. Warme, bittere, oppeppende koffie. Dat is mijn eerste associatie met Italië, het land van de cappuccino en de espresso. Het is ook het eerste waar ik zin in heb als ik weer in Italië ben. Ik neem even de tijd om een koffiebar uit te kiezen, want ik wil een echte Italiaanse. Liefst met een toog met een marmeren blad en een vitrine vol glimmende zoete broodjes. Met een barista in overhemd en zwarte broek, eventueel met gilet en vlinderstrik, en een dame achter de kassa die futloos een cappuccino en brioche voor me aanslaat.

Ik leg het kassabonnetje – zo'n op het oog nutteloos papieren tje dat je in Italië bij je moet houden om aan te tonen dat je de belasting niet ontduikt – waarop mijn bestelling wordt aangeduid met de vage omschrijving BAR op de toonbank en geef mijn wensen door. De barista vraagt hoe ik mijn broodje wil,

ik kies zoals altijd voor gevuld met abrikozenjam. Als ik vanaf nu vaker zou komen, zou hij het binnen de kortste keren onthouden. In Italië weet een goede barista precies welke voorkeur zijn vaste klanten hebben, hij is immers een vakman, niet iemand die koffiezetten als bijbaantje ziet. Behendig zwiert hij de kop-en-schotel met mijn lauwwarme cappuccino op de toog en gaat dan snel weer door met de volgende klant.

Zo beginnen de meeste van mijn dagen in Italië: met de geur van een vers gezet kopje koffie, het geklingel van kopjes op schoteltjes, het stoompijpje dat met veel geraas de melk opklopt voor een cappuccino. In een hoek hangt een televisie waarop het laatste nieuws of de herhaling van een voetbalwedstrijd wordt uitgezonden. Mensen lopen in en uit voor een snelle shot cafeïne, soms vergezeld van iets zoets, als tegenwicht tegen de bittere espresso. Ze maken een praatje, ze lezen de krant. Heimelijk luister ik hun gesprekken af. En dan zijn ze weer weg. In een Italiaanse koffiebar worden alle zintuigen geprikkeld. Het is de beste afspiegeling van het Italiaanse leven.

Italianen houden van koffie – al drinken ze als het gaat om kilo's koffie per hoofd per jaar ruim de helft minder dan de Finnen, die wel elf kilo consumeren – en daar staan ze wereldwijd om bekend. Toch is koffie van origine geen Italiaans product, het woord *caffè* komt oorspronkelijk van het Arabische *qahwa*. Koffiebonen worden geplukt van de *Coffea*, een plant die alleen in tropische gebieden als Afrika, Zuid- en Centraal-Amerika en Azië groeit. Maar eenmaal in Italië geïmporteerd worden ze gebrand in een van de meer dan achthonderdvijftig koffiebrandereien die het land rijk is. Zelfs de kleinste regio, Valle d'Aosta, heeft er nog drie; Lombardije spant met bijna honderdvijftig de kroon. En die Italiaanse koffie noemt menigeen de beste.

Hoe koffie zo onlosmakelijk verbonden is geraakt met Italië, hoop ik te weten te komen bij het oudste koffiehuis van Italië, zelfs van Europa: Caffè Florian in Venetië.

Op een frisse middag dwaal ik door de sprookjesachtige straatjes van Venetië naar het beroemde, toeristische Piazza San Marco. Nadat ik mij een weg heb gebaand tussen de duiven die het plein bestormen, ga ik door het oude bruine deurtje van Caffè Florian naar binnen. Het etablissement lijkt eerder een museum dan een typische koffiefbar. Hier geen televisie of pakjes kauwgom en rolletjes snoep bij de kassa. De historische inrichting met roodpluchen bankjes, goud geverfde deurlijsten, statige schilderijen en glimmende spiegels aan de muur draait de klok enkele eeuwen terug. Toen literaire grootheden als Lord Byron hier hun ‘motorolie’ kwamen halen.

Ik loop meteen door naar de toog, doe mijn bestelling en knoop een praatje aan met de barman, die zich voorstelt als Michele. Hij gaat onberispelijk gekleed in een zwart pak en loopt een beetje voorovergebogen, alsof hij niet goed weet wat hij met zijn lange postuur aan moet. Achter hem blinken flessen drank als wedstrijdbekers in een trofeeënkast.

Als je in Italië een gesprek wilt voeren, omdat je als buitenlander bijvoorbeeld graag Italiaans wilt praten, kun je altijd bij de barista terecht. Ik vraag hem maar meteen of hij me iets kan vertellen over de Italiaanse koffiecultuur.

Het waren de Venetianen die in de tweede helft van de zestiende eeuw de eerste koffiebonen meenamen vanuit de Arabische wereld, weet hij me te vertellen. Aanvankelijk was er veel te doen om dit duivelse drankje dat je hielp om wakker te blijven en je te concentreren. De kerk verbood het, omdat het

zo populair was bij moslims. Pas aan het einde van de achttiende eeuw verdween het wantrouwen tegenover koffie definitief en werd het zwarte goedje hét symbool van het aristocratische leven.

Er werden koffiehuisen geopend waar intellectuelen, vrije geesten en politici met een kopje koffie in de hand hun discussies voerden. Elke grote stad heeft wel zo'n historisch koffiehuis: Caffè Greco in Rome, Caffè Gambrinus in Napels, Caffè Pedrocchi in Padua. Om nog maar te zwijgen van Triëst, waar de koffiecultuur zelfs een toeristische trekpleister is geworden.

'Caffè Florian is ontstaan als plek voor de Venetianen,' vertelt Michele me. Het koffiehuis werd in 1720 geopend door Floriano Francesconi onder de naam Alla Venezia Trionfante, maar omdat iedereen steeds (in Venetiaans dialect) *Andemo da Florian!* – we gaan naar Florian – riep, werd het al gauw Caffè Florian. Eerst was het maar een kleine ruimte, maar met de faam groeide ook de omvang. Nu behoort het koffiehuis toe aan de rijke familie Fendi en is het vooral een plek geworden voor mensen die graag gezien willen worden: acteurs, zangers, voetballers. En toeristen.

'We maken hier zelfs om elf uur 's avonds nog een cappuccino, als de toeristen daarom vragen,' zucht Michele. 'Echt waar, hoor.' De 'gewone Italiaan', die een koffiebar alleen maar even binnenloopt voor een korte pauze, zoekt zijn heil inmiddels ergens anders. Volgens Michele lopen alleen de mensen die hier in de buurt werken nog af en toe binnen. Zoals Sara, die naast me aan de toog staat. Haar kantoor zit om de hoek van het Piazza San Marco. Ze komt nog altijd naar Caffè Florian, gewoon omdat ze het de mooiste bar van Venetië vindt. Ze slaat snel een espresso achterover, groet Michele en gaat er weer vandoor.

Buiten op het terras speelt een orkestje de bekende tune van de Titanic. Het vierkoppige ensemble is er elke dag van april tot oktober, vertelt Michele, ter vermaak van die immer toestromende toeristen. Op dit uur, zo net na de lunch, is het nog rustig. Michele spoelt wat glazen om, om maar iets te doen te hebben.

Bij Caffè Florian zijn de taken duidelijk verdeeld: de barman maakt de cocktails, de barista de cappuccino's en de espresso's. De jongens bij de espressomachine hebben een bordeauxrood schort voor, de obers lopen in rokkostuum. Dat is het beleid van Florian. Er loopt meer personeel rond dan in een supermarkt.

Terwijl Michele de glazen afdroogt, neemt een drietal uit Azië plaats. Ze vragen naar de prijs voor een Negroni, en wat eventueel een Spritz zou kosten. Ze besluiten een Spritz te delen. Ik begrijp ze wel. Wie bij Caffè Florian een drankje wil doen, zal de extreem hoge prijzen voor lief moeten nemen. De kranten berichten er regelmatig over: 'Toerist betaalt 40 euro voor twee koffie en een flesje water.' Elke toeristische attractie heeft haar prijs.

Terwijl Michele rustig doorkletst, bereidt hij behendig de cocktail met prosecco, spuitwater en een vuurrood drankje genaamd Select. 'Hier maken we de Spritz niet met Aperol, maar met een typisch Venetiaans bitter,' zegt hij; ter illustratie zet hij de fles voor mijn neus. Vervolgens belanden we in een persoonlijk gesprek over het leven. Hij is bijna 47 en betreurt het dat hij nog steeds geen gezin heeft. Dat ik als moeder alleen op pad ben en mijn kroost in Nederland heb achtergelaten bij hun Italiaanse vader lijkt hij maar ongebruikelijk te vinden.

Uiteindelijk lukt het me om het gesprek weer op koffie te

brengen. Ik vraag hem hoe de innige band tussen Italië en koffie is ontstaan.

Het is te danken aan de creativiteit en het smaakgevoel van de Italianen dat we nu zulke goede koffie hebben, stelt Michele. Zij hebben het koffiedrinken naar een hoger niveau getild. Door de eeuwen heen zorgden de Italianen voor belangrijke vernieuwingen op koffiegebied. Zo was Luigi Lavazza in de jaren twintig van de vorige eeuw de eerste die op intuïtie verschillende soorten koffie begon te mengen, op zoek naar de perfecte mix. Hij verkocht zijn melanges in zijn kruidenierswinkel in hartje Turijn. En de van oorsprong Hongaarse Francesco Illy vond in Triëst een methode uit om versgebrande koffie langer goed te houden.

‘Koffie hoort bij Italië omdat wij heel goed zijn in het bewerken ervan,’ benadrukt Michele. Zwierig zet hij een caffè macchiato voor mijn neus: een espresso met een beetje melk, anders is het me net iets te bitter. Hij geeft me er ook een glaasje water bij, zodat ik mijn mond kan schoonspelen en optimaal kan genieten van de koffiesmaak.

‘Wij Italianen maken de lekkerste koffie,’ claimt hij. Zijn vriendelijke ogen kijken me vragend aan, in afwachting van mijn oordeel. Ik kan hem geen ongelijk geven. Het waren de Italianen die de espresso uitvonden.

Tot aan het eind van de negentiende eeuw werd er in Italië koffie geschonken die niet veel anders was dan de koffie in andere landen. En die liet nogal te wensen over. Vaak werd oude koffie gewoon opnieuw aan de kook gebracht om niets te verspillen, wat de smaak natuurlijk niet ten goede kwam. De Italianen gingen op zoek naar een manier om koffie echt tot z'n recht te laten komen. Drie elementen waren daarbij belangrijk: snelheid, sterkte en smaak.

Uiteindelijk kwam men tot het recept voor dé perfecte Italiaanse espresso: de koffiebonen moeten vlak voor het zetten worden gemalen tot er 6 à 7 gram fijngemalen koffie is. Daar wordt 30 seconden lang ongeveer 30 milliliter water met de exacte temperatuur van 88°C doorheen geperst, onder een druk van 9 bar.

De eerste apparaten waarmee je snel en op het ogenblik zelf zo'n lekkere espresso kon zetten werden pas aan het begin van de twintigste eeuw ontwikkeld. De Turijner Angelo Moriondo (1851-1914) was de eerste die hiervoor een brevet kreeg. Zijn apparaat werkte echter op stoom en het grote nadeel daarvan was dat de temperatuur te hoog was voor een echt lekker kopje koffie. De Milanees Achille Gaggia (1875-1953) bedacht daarom in de jaren dertig van de twintigste eeuw een systeem om water op de juiste temperatuur door de koffie heen te persen. In eerste instantie gebeurde dat nog met de hand, door middel van een hefboom en een zuiger, maar door het systeem verder te ontwikkelen en te automatiseren ontstonden uiteindelijk de glimmende bakbeesten die we nu kennen. De tijd van grote potten koffie die maar korte tijd echt lekker is, was voorgoed voorbij.

Het grote voordeel van de espressomachine is dat de koffie gezet kan worden zodra de klant erom vraagt, zodra hij de wens voor een koffie uitdrukt – espresso is het voltooid deelwoord van het Italiaanse werkwoord *esprimere*, wat 'uitdrukken', 'kenbaar maken' betekent.

De Italianen gebruiken het woord espresso zelf niet, ze noemen zo'n koffie gewoon *caffè*. Zeggen ze. Maar een Italiaan zou geen Italiaan zijn als hij daar niet z'n eigen draai aan zou geven. De een wil met veel melk (*caffelatte*), de ander met een beetje, de een wil met warme melk, de ander met koude (res-

pectievelijk *macchiato caldo* en *macchiato freddo*), of met een beetje melkschuim (*schiumato*), met melk en melkschuim (*cappuccino*), gecorrigeerd met wat alcohol erin of in een glaasje ernaast (*corretto*). En voor wie wat meer koffie wil kan die eventueel aanlengen met water (*americano*) of langer laten doorlopen (*lungo*).

Er zijn zelfs Italianen die ook een voorkeur voor een kopje hebben. Groot, klein, van glas of porselein. Elk type is van invloed op de temperatuur van de koffie. Ikzelf drink mijn espresso graag met een beetje melk, in een porseleinen kopje met dikke rand. Een zwarte espresso – of zoals de Italianen zeggen: *amaro* – vind ik te bitter. Vroeger deed ik er nog weleens wat suiker in, maar daar ben ik mee gestopt.

Wat ik zo mooi vind aan de Italiaanse koffiecultuur, is dat het mensen bij elkaar brengt. ‘*Prendiamo un caffè?*’ is geen uitnodiging voor een koffie, het is een uitnodiging tot een gesprek, tot een moment van samenzijn. Niet alleen in de bar, maar ook bij de Italianen thuis. Een koffiepotje op het vuur is genoeg om een hele kamer te vullen, schrijft Erri de Luca in zijn boek *Tre cavalli*: ‘Het huis kraakt op dat uur, steen, hout, gegeeuw. Maar dan verstomt het bij de geur van koffie.’

Het is een huiselijke geur, een vertrouwde geur. Wanneer het koffiepotje pruttelt op het vuur, ruik je dat er een moment van rust ophanden is, van gezelligheid – waar Italianen dan weer geen woord voor hebben. Koffiedrinken is een gewoonte, een cultuur, beaamt ook Michele. De momenten waarop Italianen koffiedrinken bepalen het ritme van de dag: het ontbijt (veelal een cappuccino), de koffiepauzes, na de lunch en soms na het avondeten.

Koffiedrinken was lange tijd vooral iets wat buiten de deur

gebeurde, vertelt Michele. Maar in 1933 bedacht Alfonso Bialetti een manier om ook thuis een kopje koffie te kunnen zetten dat in de buurt kwam van de koffiebar-espresso's. Bialetti had een bedrijf in aluminiumproducten, die hij zelf ontwierp en produceerde. Op een dag keek hij nog eens goed naar de 'wasmachine' waarmee de vrouwen in die tijd de was deden: een soort pan waarin water aan de kook werd gebracht dat vervolgens door een buis omhoog werd gedrukt en op de was terecht kwam. Dat bracht hem op het idee van een koffiepotje. Hij ontwierp een waterreservoir met een geperforeerd bakje voor de koffie; wanneer het water aan de kook wordt gebracht, drukt het zich omhoog door de koffie en wordt het in het bovenste deel opgevangen.

Bialetti noemde het potje Moka Express, omdat de meeste en de beste koffie werd geproduceerd in de stad Mokha in Jemen. Het unieke ontwerp – de achthoekige vorm met bakelieten handvat is door de jaren heen onveranderd gebleven – maakte dat het potje er ook nog eens mooi uitzag. Het is hét ultieme voorbeeld van Italiaans design: simpel en elegant. Een karikaturale tekening van Alfonso's zoon Renato, zijn opvolger, werd later handig ingezet als marketingicoon. Het typische mannetje met de snor maakte van het merk Bialetti het gezicht van de thuispresso.

Deze *moka* ontbreekt in geen enkel Italiaans huishouden. Bij ons thuis wordt de koffie steevast gezet met een moka en ons koffiepotje gaat – samen met een pot pindakaas voor de kinderen – mee op elke vakantie, omdat het buiten Italië nogal eens afwezig is. Behalve dan in New York, waar het een eervolle plek heeft in het Museum of Modern Art.

'Maar koffie uit de moka is geen espresso,' zegt Michele stellig. 'Voor een echte espresso heb je versgemalen koffie

nodig. En de juiste druk.' Plus iemand die jouw uitgesproken vraag naar koffie vertaalt naar een klein kopje bitter genot. Dus dan kom je toch weer in de koffiebar op de hoek uit.