

Die Via Roma, die vom Bahnhof aus Parlermos Altstadt durchschneidet, wirkt noch im Jahre 2002 wie das Werk eines debilen, zyklischen Chirurgen. Linkerhand stehen quadratisch korrekt aufgereiht die mächtigen Jahrhundertwendhäuser, die rußschwarzen, zerfallenden Barockvillen des Ernesto Basile, zu viele hässliche Bankbunker, langweilige Regierungsbauten und der klobige, säulenverunzierte Neoklassizismuskasten des Telegraphenamts aus der Mussoliniära.

Biegt man rechterhand, bei der Kirche Ecce Homo, von der Via Roma ab und geht in Richtung Hafen, steht man nach ein paar Treppenstufen in jenem Palermo des Zwielflichts, der Animalität, der Unterwelt. Das ist kein Viertel für Juweliers, Fashion-Designer, High-tech-Boutiquen. Die dunklen, engen Gassen werden gesäumt von schmalen, hohen und derart brüchigen Häusern, das man meinen könnte, sie werden nur noch von den Wäscheleinen zusammengehalten, die zwischen den rostschiefen, genuesischen Geländern gespannt sind. Kindergeschrei mischt sich mit Motorradgeknatter und über all das legt sich der typische, palermitanische Klangteppich, das dumpf-rollende Stakkato all der Händler, die wie Tribünen hinter ihren vollgepackten Warentischen thronen. Hier also, zur Rechten, unten im Hades, lebt und gärt und brodeln „La Vucciria“, der Mercato Storico, jener einst so elitäre Markt, der seit Jahrhunderten Bauch, Seele und Herz der sizilianischen Hauptstadt ist.

Schon am frühen Morgen deutet sich die gnadenlose Hitze an. Kurz nach 8 Uhr treffen sich die ersten Händler und Kunden zum „Espresso doppio“ in den Kaffees gegenüber der zitrusgelben Fassade der Kirche San Domenico. Sie ist das sizilianische Pantheon und das urbane Symbol für die rigorose Gegenreformation des 17. Jahrhunderts.

Pinolette, der Boxer schlürft seine Brioche aus, die mit erfrischendem Mokka-Nougat-Eis gefüllt ist. Zeit, seinen riskanten Job als Security-Chef bei der Banco di Sicilia anzutreten. Antonio Giannusa, der Olivenpate der Vucciria, trinkt seine Mandarine-Granita aus und fährt dann seinen dreirädrigen Lieferwagen mit all den köstlichen Produkten übers glitschige Kopfsteinpflaster.

# DIE ZWEI LEBEN DER VUCCIRIA

Autor: Wolf Reiser

Und Enzo, der kreuzfidele Wirt der „Trattoria da Toto“ biegt, eine Päckchen Kalbrouladen unterm Arm, in die „Taverna Azul“ ein; Zeit für einen Frühstücklikör.

Die Vucciria erwacht und das erinnert bald an eine Generalmobilmachung. Wie Maschinengewehrsalven schepfern die eisernen Rollläden der Loggia-Geschäfte und Magazinlager. Kleine Trucks jagen um die Ecken durchs modrige Gossenlabyrinth und liefern im Eiltempo ihre Ladungen ab. Rote Stoffjalousien werden über die sich rasch füllenden Stände gezogen und zaubern ein neues, dramatisches Licht herbei. Innerhalb weniger Minuten verwandelt sich die schläfrige, surreale Opernkulisse in einen beseelten, mediterranen Bazar. Die Physiognomien der Händler, die jetzt hinter Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch auftauchen erinnern an die Klassiker der Schwarz-Weiss-Streifen der Fünfziger Jahre. Stoisch, stolz und ohne eine Miene zu verziehen weichen die narbigen Machomasken gezielt jedem Blickkontakt aus. Die Goldkettchen glitzern, die Pomade schimmert, die Kippen im Mundwinkel qualmen. Mitleidlos legt jetzt der CD-Verkäufer vor der Kirche St. Eulalia dei Catalani eine stupide Disco-Sound-Kostprobe seiner selbstgebrannten Mixturen ein. Das aktiviert den Gemüsehändler nebenan. Im derbsten, palermitanischen Hafendialekt preist er die unvergleichliche Frische seiner halluzinogen-violett glänzenden, tunesischen Auberginen an.

Vor der „Taverna Azul“ am legendären Caracciola-Platz rücken vertrauenszerstörende Galgenvogelgesichter den Tisch unter die schattenspendende Markise und setzen sich hin zum tägli-

chen Kartenspiel. Es duftet nach Zigarren, Anislikör und einer Kollektion aus süßlichen Männerparfums.

Im Stehimbiss, ein paar Ecken weiter sind die palemitanischen Krönungen der sogenannten „Cucina povera“ ausgebreitet. Ob Anwalt, Hausfrau, Student, Taschendieb oder Polizist: diesen mediterran-orientalischen Geruchskaskaden entkommt keiner.

Die „Vasteddi“, die knusprigen Sesambrotchen sind belegt mit heißen Zwiebeln und frischem Caciocavallo-Käse. Beliebt sind offenbar auch die goldgelben „Cazzilli“ und die „Sfincionelli“-Kartoffelkroketten, die „Panelli“ arabische Kicherebsenfladen sowie die „Quaglie“, frittierte Auberginen. Abenteuerlich schmecken die „Arancini“, das sind kleine, pikante Reisbällchen mit frischem Ricotta bestreut und mit gehackten Kutteln und Erbsen gefüllt. Im 10. Jahrhundert brachten die arabischen Besatzer die geschmacklichen, süß-sauren Sensationen aus ihrem Riesenreich mit ins Emirat Palermo – unter vielem anderen auch die Pasta – und bis heute schmeckt und sieht man die Wurzeln der persisch-islamischen Kochkunst. Ob das auf der Insel so beliebte „Ca Meusa“-Brotchen dazugehört, weiß auch Enzo nicht. Es ist ein mit Schmalz vorgetoastetes Sesambrioche, das man mit gerösteten Milz-, Leber- und Lungenpartikeln vollschichtet und am besten, so Enzo, zu einem kalten, trockenen Donnafugata-Weisswein mampft. Auch im Dekorativen triumphiert arabeske Raffinesse; all die Beccafichi, Monsu und Caponata-Gerichte sind mit fetten, grünen und blauen Weintrauben, Türmchen aus Petersilie, Kapern, Oliven, aufgeschnittenen Limetten statt irgendwelchen Preisschildern

ornamentiert. Besonders appetitlich sieht das alles aus, wenn die für die Vucciria so typischen, antiken Gaslampen ihr weiches, mildes Licht verströmen.

Die Dezibel nehmen jetzt weiter zu und steigern sich zu einer afrikanisch-südeuropäischen Kakophonie aus Stimmen, Schreien und Schimpfen, unterlegt vom dumpfen Blechvibrieren all der altersschwachen Klimaanlage.

Das Wort Vucciria soll ethymologisch vom französischen „boucherie“ also Fleischerei abstammen. Auf dem Höhepunkt seiner langen Geschichte muss sich in diesem sarazenischen Gossengewirr zwischen Bahnhof und Hafen halb Sizilien mit Kalbskoteletten, Lammköpfen, Hammelinnereien, Schweinehälften, Truthähnen und Wachteln eingedeckt haben. Bis heute haben sich noch einige der Muezzine der fleischlichen Gelüste erhalten. Mit kehligem „Baccano“ preisen sie ihre nackten, obszön aufgeschlitzten Produkte an: Kaninchen, allerlei Geflügel, riesige Kälber, gerupfte Gänse – misstrauisch beäugt von noch lebendem Getier in Käfigen. Die hintergründige Erotik auf diesem Platz vor der „Salumeria“ erinnert an das weltberühmte Ölgemälde „Die Vucciria“, das der sizilianische Jahrhundertmaler Renato Guttuso 1974 seinem Heimatmarkt gewidmet hat. Immer neue Duftschwaden wabern durch die heiße, atemnehmende Schiroccoluft. Ein Trupp Matrosen torkelt jetzt durch die Stände hindurch. Sie werden im Nu verschluckt von der unglaublichen Finsternis der kleinen Kneipe im Erdgeschoss der legendären „Schanghai“-Trattoria. Von deren Terrasse konnte man noch bis vor 10 Jahren den obligaten Mafiamord pro Tag beobachten. Speziell hier auf der Piazza Carraciola war das Pflaster stets besonders heiß. Abgeblätterte, vergilbte Wahlplakate zeigen eine lächerliche Galerie schmallippig grinsender Politdilettanten.

Kurz vor 11 Uhr tauchen die ersten Touristen in der Vucciria auf. Sie haben den Dom von Monreale besichtigt, die normannische Kathedrale, die Kapuzinergruft mit den Hunderten von Mumien. Sie kommen aus Deutschland, Frankreich, Skandinavien, Osteuropa, Japan und Amerika und nerven die Marktschreier vorwiegend mit absur-

den Photowünschen. „Es gab einmal eine Zeit, da kauften hier nur die Palermitaner ein. Und die Vucciria brummte von morgens bis in tief die Nacht. Überall Musik, Menschen und Frauen, Madonna, die schönsten Frauen der Welt“, knurrt Enzo, den seine Gattin wieder losgeschickt hat, um Zutaten für die Obstdesserts einzukaufen. „Jetzt ist hier am frühen Nachmittag meist schon der Salat gegessen. Miserable Zeiten. Was sollen die Fremden denn kaufen außer etwas Obst für die Busfahrt zum Tempel in Selinunt?“

Wie zum Trotz leuchten in zitronengelbem Glanz die in Massen kunstvoll aufgehäuften Honigmelonen, blutrot die Tomaten, zartgrün der frische Fenchel, grüngelb der Blumenkohl, violett die riesigen Auberginen, blutrot die Orangen. Neben dem Stand mit den frisch geernteten Artischocken aus Ragusa gibt es die ersten Kaktusfrüchte und königsblau glänzende Feigen. Der steinalte Verkäufer am Stand mit den süßen Zibbidotrauben von der Insel Pantelleria und seinen Dutzenden Sorten Sultaninen, Rosinen, Pistazien und Pinienkernen trägt heute einen frischen Gips und er trägt ihn in der Farben des Fußballteams von Neapel. Palermo und Neapel sind die Filialen ein- und desselben Lebensgefühls. Mit der gesunden Hand streicht er seinen dicken Schnauzbart zurecht oder kramt in den Schuhschachtel nach Wechselgeld. Vom Alter her könnte er auch noch Goethe kennen, der allmorgendlich durch die Vucciria lustwandelte und auch Richard Wagner, der in Palermo den „Parsifal“ beendete.

Am nächsten Stand dominieren gigantische Zucchiniapparate, vielfarbiger Paprika, appetitliche Favabohnen und wilder, grüner Spargel. Wie ein Relikt aus einer vergessenen Kindheit stehen da auch noch Körbchen mit knallroten, winzigen Walderdbeeren.

Der Gewürzhändler mit seiner mürrischen „Unverkäuflich“-Miene hat heute Morgen frischen Safran bekommen. Sein ebenso vom Dasein inspiriert dreinblickender Sohn schreibt mit Kreide einen astronomischen Grammpreis auf die Tafel. Es war schon immer etwas teurer... Was die geschmuggelten „Lucky Stri-

kes“ zwischen kandierten Ananas und Mangopäckchen, eingemachten Sardellen und Akazienhonig zu suchen haben, gehört zu seinem Betriebsgeheimnis. Ein tätowierter Halbstarker mit Irokesenfrisur schiebt gerade seinen rundum farbenreich bemalten Eselskarren, den „Carrettino siciliano“ um die Ecke, beladen mit Autoradio, Boxen und Music-Cassetten, von denen er eine einlegt, dann ordentlich aufdreht und lediglich dafür sorgt, dass ein paar unschlüssig herumstehende Touristen zurück auf die Via Roma fliehen.

„Bitte die Kirche nicht mit frischem Fisch betreten“, steht an der Eingangspforte der kleinen Kapelle. Die kleine Nebengassen, in der diese sich befindet, endet nach wenigen Metern im Hausflur einer Ruine, wo schiefe Briefkästen hängen, die seit Jahren keine Besitzer kennen.

Das Menschengedränge nimmt jetzt kurz vor der Siesta zu. Wie ein Stück Treibholz landet man unwillkürlich auf dem Caracciola-Platz, dem Souk der Fischhändler. In dessen Mitte hat Pepe seinem ambulanten Pulpestand aufgebaut: Gasflammen, vier Kochtöpfe, Plastikteller, Plastikgeschirr. Seit vier Generationen

hieven die Junior- und Senior-Pepes mit genetisch verankerter Rustikaleleganz die garen Tintenfische aus dem siedenden Wasser, werfen sie klatschend auf die Teller, schneiden sie in bissfertige Stücke, salzen, pfeffern, pressen die steinharten Siculozitronen aus und kassieren gleich bei der Gelegenheit.

Nebenan schaufelt Giovanni frische Muscheln aus dem Sack und klopft sie einzeln auf seine Theke. Am Geräusch erkennt er den Unterschied zwischen Gut und Böse. Und nur die guten kommen zum Verkauf. Da sage noch einer, die Vucciria wäre ein Betrügermarkt.

In Eimern, Säcken und Kisten zeigen sich die Schönheiten des Meeres: halbierte Seeigel, riesige Austern, Muscheln in allen Größen, lebende Schnecken, Krabben, Scampis, Gambas, Heuschreckenkrebs, Langusten, Hummer, gefleckte Muränen, gestreifte Thunfische, Goldbrassen, Seebarsche, Dorsche, Drachenkopffische und die so hässlichen wie wohlschmeckenden See-teufel. Dahinter ziehen die Jungs in ihren blutverschmierten Plastikschrützen ihre Show ab. Enzo ist wieder einmal zur Stelle, prüft mit grimmigem Ge-

sichtsausdruck den Glanz der Augen, die helle Röte der Kiemen und die Elastizität der Haut.

Und dann setzt zwischen ihm und dem Standcapo die pantomimische Gebärdensprache der Vucciria ein: weites Zurücklehnen, arrogantes Augenbrauenheben, funkelnder Protestblick, Zungeschmalzen, müdes Abwinken, das Zeigen der geöffneten Handfläche in Hüfthöhe und danach werden drei Fingerspitzen zusammengelegt und der angewinkelte Arm pendelt wie ein gerade befreiter Flügel; das Alphabet des Mittelmeers eben. Irgendwie und irgendwann einigen sie sich auf einen Preis und verziehen sich dann kurz auf ein Gläschen Anisschnaps.

Von den Ständen mit den wunderschön drapierten Thunfischen aus Favignana und den mit Orangen und Petersilie dekorierten Schwertfisch-Skulpturen tropft das Eiswasser in Strömen auf das Balate-Kopfsteinpflaster. „Nie darf die Balate trocken werden“ – so lautet das oberste Gebot der Vucciria.

\*

Doch sie ist zu oft trocken und es gibt nicht wenige, die befürchten, dass sie bald ganz austrocknet. Betrachtet man sich die Vucciria von der heute meist besucherlosen Terrasse des „Shanghai“-Restaurants aus – vor 10 Jahren trafen sich hier noch Intellektuelle, Journalisten, Poeten, Maler, Schauspieler, Regisseure, Redakteure, Hausbesetzer; heute sitzen hier oben nur noch der Sohn der Chefs beim verzweifelten Lösen eines Kreuzworträtsels sowie ein Paar ratlose Touristen aufgrund eines von der Zeit gänzlich überholten Sizilienreiseguides – offenbart das Dilemma der Altstadt. Die Vucciria verfällt. Was man beim sinnlich-bodenständigen Marktbummel übersieht, zeigt sich von hier oben mit schmerzhafter Deutlichkeit. Die 300 Jahre alten Palazzos und Loggias, erbaut damals von all den vermögenden lokalen wie später auch genuesischen, katalunischen und orientalischen Händlern stehen da wie ein riesiges, verfaulendes Gebiss. Überall dort, wo bereits die oberen Stockwerke zerborsten sind, neigen sich die fünf bis sechs Etagen zählenden Nachbarhäuser wie schiefe Türme dem Vakuum zu. In den meisten Fällen genügt ein winterlicher

Dreitageregen und dann spült es diese zauberhaften Barockobjekte wie überdimensionale Dominosteine ins tyrrhenische Meer.

Die fast achtjährige Amtszeit des tapferen Antimafia-Bürgermeisters Leoluca Orlando hat der Altstadt nicht geholfen. Die Edelboutiquen der Via Roma und Via Liberta sind edler als zuvor. Oper, Pretoriabrunnen oder das Teatro Massimo glänzen metropolisch in millionenteuren, neuen Fassaden. Palermo ist schick, teuer und mittlerweile so sicher wie München. Die Mafia hat sich an die Tröge der Börse, der grossen Politik, des Internet und in die unsichtbaren Aktionsfelder der Globalisierung hochgearbeitet. Wenn es da noch ein Interesse an dem Centro Storico gibt, jenem letzten, palermitanischen Fetzen der kulturellen Identität und vor allem einem jahrtausendealtem Kulturdenkmal dann besteht es darin, es systematisch verfallen zu lassen und neu aufzubauen. „Für das Geld einer einzigen Altbausanierung können wir an der Peripherie 15 nagelneue Appartements errichten“, sagt ein Vertreter der Baubehörde. Allerdings gehört jeder, der in Sizilien mit Zement zu tun hat, zum Clan der Ehrenwerten.

Dort, wo vom Caracciola-Platz die kleine Via Cortellieri abgeht, steht eine gastronomische Institution, die „Trattoria da Toto“, Chef Enzo leitet das 33 Stühle fassende Restaurant in dritter Generation. Allmittaglich, ab 13 Uhr finden sich bei ihm die echten Vucciriaki ein – Studenten, Händler, Boxer, Künstler, Mimen, Banker, Polizisten. Es gibt hier keine Karte, dafür deftige Antipasti, eine umwerfende „Pasta Con Sarde“ mit Rosinen, wildem Fenchel, Pinienkernen und gerösteten Weissbrotwürfeln, ein saftiges Schwertfischstück und meisterhafte Voltini, Rouladen aus hauchdünnem, pikant gewürztem Kalbfleisch. Dazu gibt es Wasser und Wein. Enzo, das spürt man sofort ist hier jemand, ein Typ, eine Autorität - nicht nur weil er in den vielen Mafiathrillern, die vor seiner Kneipentüre gedreht wurden, unter anderem auch mit Al Pacino vor der Kamera stand.

Auf die aktuelle Lage angesprochen, verzieht er seine Gesicht, als ob sich die Zunge abgebissen hätte und legt dann los wie eine frisch geölte Lupara aus

Corleone: „Orlando, ein schöner Mann, hübsche Frisur, gut für Talkshows. Für uns hier hat er nichts, gar nichts getan. Basta. Nun ist er weg. Aber leider sind auch alle meine Kumpels hier weg. Seit 1974 haben sie die Einwohnerzahl der Vucciria halbiert. Man hat sie 30, 40 km raus in die Trabantenstädte gelockt. Die Jungs sehe ich nur noch einmal im Jahr am Tag der Santa-Rosalia-Prozession. Palermo ist wieder, wie es immer war. Wir hatten die Chance. Jetzt ist sie verspielt. Schauen Sie, die ganze Welt liebt die Vucciria. Die ganze Welt weiß, wie wichtig es ist diesen Markt am Leben zu erhalten. Aber die Spekulanten und die Stadtverwaltung lassen uns kaltlächend sterben. Ich stehe in allen Reiseführern der Welt. Ich habe nicht zu klagen. Aber soll ich Ihnen sagen, was hier passiert? Sie räumen die Wohnungen mit Gewalt oder schüchtern die letzten Mieter mit diesen aalglatten Anwälten ein. Sie drohen mit sündteuren Prozessen, lügen und tricksen und wenn alles nichts nützt setzen sie wahllos Araber, Afrikaner, Tamilen und Zigeuner in die Häuser und versuchen mithilfe der Emmigranten den großen Knall zu provozieren zwischen uns und denen, Angst zu schüren, Ressentiments, Gewalt, Bürgerkrieg. Bislang halten wir zusammen. Vucciria, das Wort steht auch für Zivilcourage und Solidarität, Freiheit und Mut. Wir waren oft totgesagt. In den Achtzigern hat uns der Corleone-Clan mit Heroinlabors zugepflastert. Was für ein Gestank und was für ein Gesindel. Aber wir haben das überlebt. Bis vor kurzem lagen 40 Mio Euro bereit aus Brüssel, um die Altstadt zu retten. Das Geld wurde unangefasst zurücküberwiesen. Sie wollen hier ein Kleinflorenz aufbauen mit Gucci- und Versace-Buden. Es kann schon sein, dass da draußen bald für immer Sonntag ist. Die Aufgabe unsere Vucciria zu retten ist groß genug um zu scheitern. Palermo ist und bleibt eine träge, tragische Schlampe.“ Dann geht er zum CD-Spieler und legt eine neapolitanische Hafenballade auf, die vom Leid und Laster der Konterbande handelt.

Nun ist es um die großen, alten Freiluftmärkte ohnehin nicht zum Besten bestellt. Global operierende Supermärkten bedrohen die Märkte zu einem und eine zunehmende Bürokratisierung und Reglementierung arbeiten eher den

„Global Players“ als den „Local heroes“ in die Hände. Da spielt es offenbar auch keine Rolle, dass die Bilanz der schönen, neuen Warenwelt mit BSE und Maul- und Klauenseuchen und jeder Menge genmanipulativer Fragezeichen versehen ist. Das Sterben der „Warenhäuser des Himmels“ geht seiner Wege und die Vucciria nimmt nur eine spezielle Strophe ein in diesem Requiem.

Die Vucciria hatte ihre byzantinische, arabische, normannische, bourbonische Ära. Um 1800 noch war sie 15 mal so groß wie heute und ihr sarazenisches Kernlabyrinth ging über in die Strassen der Bäcker, der Pastamacher, der Scherenschleifer, der Koffermacher, der Silberschmiede, der Schuster und Fransenzieher. Aber bereits die Spanier zerhackten in jenen Jahren die ihnen unheimliche Altstadt und mit dem einschneidenden Bau der Via Roma zerfiel sie endgültig in zusammenhanglose Einzelteile. Viele Besitzer verließen nach und nach das Zentrum und vermieteten die Erdgeschosse der fragilen, renovierungsbedürftigen Häuserzeilen an die Straßenhändler und Handwerker. Die benutzten die unwohnlichen Räume als Warenlager oder Arbeitsplatz. Genau zu jener Zeit wurde versäumt, die 300 – 400 Jahre alten Häuser von Grund auf zu restaurieren. Halb bewohnt, halb verlassen, nur zum Teil genutzt, von regelmäßigen Erdbeben durchgeschüttelt und ohnehin ständig dem aggressiven Küstenklima ausgesetzt, bröckelten sie vor sich hin und stellen heute eine nahezu unlösbare Altlast dar. Gerüchte machen die Runde, dass eine monopolistisch agierende Immobilienfirma, der unter anderem auch Ex-Bürgermeister Orlando angehören soll, sich die ganze Altstadt unter den Nagel reißen will, um sie in ein paar Jahren abzureißen und im homogenen Romantikstil wiederaufbauen zu lassen – mit formidablen Gewinnspannen, versteht sich und unter reger, also ausschließlicher Beteiligung der regionalen Zement-Tycoons.

Ein Mann bringt die Konsequenz des wohlkalkulierten Marktsterbens auf den Punkt. Sein Name ist Pinolette. Er ist die rechte Faust der Vucceria, der gute Prinz, das gute Gewissen, ein Held dieser Gassengewirrs, von allen geliebt und respektiert.

Von ganz unten kommend hat er sich gegen alle Wetten hochgeboxt, bis er 1974 unter dem Jubel seiner Vucciria Europameister wurde. Danach gründete er eine private Boxschule, beteiligte sich bei politischen Theaterstücken, partizipierte an den vielen Initiativen zur Sanierung und Rettung des Marktviertels, eröffnete das „Cafe Antico“, einen Treff der Künstler, Agitatoren und Avantgardisten – und scheitert letztlich doch an der Gleichgültigkeit von Ämtern, Parteien, Kirche. „Ich wollte den Kids hier helfen, ihren Frust, ihre Leere zu kanalisieren. Ich kenne wie kaum ein anderer die Gesetze der Ohnmacht und der Wut. Ich kenne die Welt der Erniedrigung, ich kenne den Hunger, den Hunger nach Liebe, den Fluch der Einsamkeit. Und ich höre nicht auf für die Kinder der Vucciria zu kämpfen. Jeder arme Junge, jeder arbeitslose Mann ist ein gefundenes Fressen für die Mafia. Wir haben hier mehr als 50 % Jugend Arbeitslosigkeit. Und es geht schon wieder los mit diesen verdammten Drogen. Das Traurige ist, dass das alles ein System hat bis hin zum Häuserverfall und zur Spekulation. Hier stirbt ein Stück europäischer Kultur und ein Stück unserer Seele. Ich liebe diesen Platz, die Gerüche, die Stimmen, die Menschen. Die Vucciria ist für mich der schönste Fleck auf Erden.“

Es wird Abend in der Vucciria. Tekkno-Musik dringt aus den Billardsalons, Spielsalons und Tavernen. Schwere Motorräder rattern durch die Labyrinth-schluchten. Der alte Markt erneut an diesem Abend. Die letzte Sonne bricht sich an den kahlen Felsen des Monte Pellegrino. Die Restaurants rüsten sich für die Nachtschicht. Livrierte Kellner decken die Tische ein, es duftet nach Gewürzen, Fisch, Knoblauch. Zigeuner-kinder kühlen sich an dem berühmten Brunnen, wo die sechs Löwenköpfe kleine Fontänen ausspucken. Einige unermüdliche Händler erneuern die Betten aus Seetang und legen silbrige Fische aus, die eben vom Hafen in Porticello angeliefert wurden. Hochkonjunktur herrscht jetzt vor den Freiluftsupermärkten mit ihrem dubiosen Mischmasch aus Taschenmessern, Gummistiefeln, Dessous, Kochlöffeln, Militaria, antiquarischen Filmplakaten, Mobiltelefonen, Marienbildern, Pornoheften und Räucherstäbchen. Ein

dröhnendes Kofferradio versorgt die drei Besitzerbrüder mit aktuellen Spielergebnissen der Serie A.

Unten am Hafen-Entree der Vucciria, beim ständig vollbesetzten, tropischen Saftpresser-Garten dirigiert Posteggiatore Michele, der selbsternannte Parkwächter die ankommenden Autos in millimetergenau berechnete Parklücken. Seit 20 Jahren verdient der ehemalige Konditor hier sein Geld. So allmählich klingen die letzten „Abanniate“-Psalmen der Händler aus und die Rollläden schließen sich mit rasselndem Metallgeräusch. Aus parkenden Autos hört man den Rai-Sound Algeriens und Tunesiens. Tamilische Rosenverkäufer machen sich auf den Weg in die wenigen, aber durchaus schicken Trattorias und Bars, die jetzt wie leuchtende Orchideen im nächtlichen Vucciriasumpf aufblühen.

Vor 30 Jahren hat Antonio Giannusa, der bekannteste der „Orgolio“-Profis seinen Olivenstand von seinem Vater übernommen und seither steht er Tag für Tag hinter den Vitrinen mit seinen schwarzglänzenden, grün-leuchtenden Ölbaumfrüchten. Über 30 Sorten aus dem ganzen Mittelmeerraum bietet er hier an, eingelegt in Rosmarin oder Knoblauch, dazu Extra Virgine- und Tropföle aus allen sizilianischen Provinzen. Umrahmt von Madonnenbildern, illuminierten Heiligenmalereien und schreinähnlichen Marienaltaren steht er da mit seinem ins Gesicht gemeißelten, mild-melancholischen Lächeln, ein Mustervucciriake, stolz, weise, aber auch ein bisschen müde. Zum x-ten Male posiert er jetzt – längst ist die Sonne ins Meer geglitten – für ein koreanisches Pärchen und hält – mehr Folkloreclown als Marktkönig – ein letztes Mal an diesem Tag seine tatsächlich weltbekannte und tatsächlich selbsterfundene Kreation, die „Pesto Palermitano“ in die Höhe. Sie ist Sizilien im Glas, ein diabolisches Konzentrat als Pastasauce oder amphetaminischer Brotaufstrich verwendbar aus getrockneten Tomaten, wildem Fenchel, Basilikum, Oregano, Rosinen, Rosmarin, Pinienkernen, Peperoncini, Chili und kaltgepresstem Olivenöl. Und noch einigen Zutaten, die er keinem Richter der Welt verraten würde.

Natürlich sehnt auch er sich nach der guten, alten Zeit zurück, als die Gesänge der Konkurrenz die Straßen erfüllten,

die Damen der Aristokratie mit Luxuskarossen vorführen und die Einkäufer des „Charleston“-Restaurants in Mondello sowie die Gourmetzauberer aus den Elitehotels „Villa Igiea“ und dem nahen „Grande Hotele des Palmes“ gute Preise für gute Produkte bezahlten.

„Ich habe 10 Geschwister, aber keiner will das hier weitertreiben. In der Vucciria zu sein, das ist Lebensgefühl, man darf das nicht als Arbeit empfinden, es ist eine Sache der Ehre und der Demut.“

Aus der benachbarten Halle klacken die Billardkugeln, gegenüber der neuen, vollklimatisierten Metzgerei prügeln harte Männer ihre Spielkarten auf den Holzschemel. Eine Gruppe von Benediktinernonnen zieht engelhaft ihrer Wege. Antonio beginnt die Gläser mit dem scharfen Chili und den getrockneten Tomaten abzubauen. „Es ist schon sehr schade. Wir müssen jetzt schnell handeln. Es ist der kritischste Punkt in 1000 Jahren Vucciria. Denen da oben ist es mittlerweile gelungen selbst unter uns alten Hasen so was wie Misstrauen und Angst zu sähen. Die Solidarität bröckelt und man muss aufpassen, sich nicht zu weit aus dem Fenster zu lehnen. Gut, meine Zeit ist vorbei, ich könnte in Pension gehen, aber es ist wie eine Sucht hier zu sein. Was soll ich denn sonst tun? Die Vucciria, das ist Freiheit, Theater, Drama, ich kann doch tun hier, was ich will. Das ist kein Stadtteil wie alle die neuen, herausgeputzten Viertel. Das ist ein Zustand, ein authentisches Lebensgefühl. Es gibt in diesem Mikrokosmos doch die ganze Welt: Kneipen, Kaschemmen, Kurtisanen, Komiker, Kirchen, Kunst, Kitsch, Kriminalität, was willst du denn mehr vom Leben?“