

"Maccaroni, cheese, olive oil - he had the best!" : Interview

Autor(en): **Wirth, Christa**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rosa : die Zeitschrift für Geschlechterforschung**

Band (Jahr): - **(2003)**

Heft 26

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-631202>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

«Macaroni, cheese, olive oil - he had the best!»

von Christa Wirth

Knapp einjährig verliess Lucia M.¹ zusammen mit ihrer Familie Süditalien, um in Nord Amerika ein besseres Leben zu finden. In einem Interview erzählt sie über ihr Leben in einer italienischen Nachbarschaft im US-Bundesstaat Massachusetts und über den Lebensmittelladen ihrer Eltern, den sie in den 1920er- und 30er-Jahren führten.

AmerikanerInnen in Nord Amerika bezeichnen sich selten als solche. Sie nennen sich italienisch, deutsch, schwedisch, polnisch, und so weiter oder eine Kombination von verschiedenen Nationen. Oft ist ein gewisser Stolz damit verbunden, zu einer bestimmten Ethnie zu gehören. Dass AmerikanerInnen süd- oder osteuropäischer Abstammung ihren Wurzeln nachgehen, ist ein eher neueres Phänomen, das mit der dritten Generation von italienischen ImmigrantInnen begann. Während die vorhergehende Generation noch darum bemüht war, sich zu assimilieren, um möglichst amerikanisch zu wirken, anerkennen die Italo-AmerikanerInnen ab den 1970er-Jahren ihre Vergangenheit.

Um mehr über italo-amerikanisches Leben zu erfahren, besuchte ich im Januar 2002 Lucia M. im US-Bundesstaat New Hampshire, wo ich sie über ihre Erfahrungen als süditalienische ImmigrantIn befragte. So entstand der «Oral History» Text, aus dem sich die vier folgenden Themenschwerpunkte herauskristallisierten:

1. Familie (Namen von Familienmitgliedern, Familienstruktur)
2. Lebensbedingungen in Süditalien
3. Überquerung des Atlantiks per Schiff
4. Italienische Nachbarschaft (Entstehung und Organisation, Lebensmittelladen)

Das Ziel war, die Ereignisse ihres Lebens so wie sie es gesehen und interpretiert hat, einzufangen und sie in einen historischen Kontext einzubetten.

Lucia kam am 19. Februar 1912 in Sava in der Provinz Lecce zur Welt. Heute liegt Sava in der Provinz von Tarent. Sie war eines von sieben Geschwistern; ihre Eltern Nora und Andrea M. wuchsen beide in Sava auf. Lucia und ihr Bruder Umberto wurden in Italien geboren, während die weiteren fünf Geschwister in Amerika zur Welt kamen. Lucia war 11

Monate alt, als ihre Familie auswanderte. In Worcester im Staat Massachusetts, wohin Verwandte der Familie M. bereits einige Jahre zuvor ausgewandert waren, liessen sie sich nieder. Zuerst arbeitete der Vater als Maschinist während die Mutter sich um die Kinder kümmerte. Schliesslich eröffneten Nora und Andrea M. ein Lebensmittelgeschäft.

Der Lebensmittelladen

CW: So you told me what your Dad did at night. Did he also have a day job? Or what did he do?

LM: Yeah, as a machinist. He found that pretty hard, but he was very good with figures. He was good in math. He started a grocery store, so he handled a lot of imported goods. So he did very, very well financially with the grocery store. Although then times were getting hard, and then customers couldn't pay. He ended up poor anyway. [...]. When I was about five or six years old my mother, who was quite shy, never got out much. She sent me to buy...to the grocery store. So I wouldn't forget I'd all the way from the house to the store I'd repeat what she'd said. I can still remember one thing I used to say: *Quindici saldo di gallo in brodo*. I keep repeating all the way so when I got to the store...I did not get a note or anything.

CW: What does it mean?

LM: 15 cents worth of meat for soup. And that's about the amount, probably about 15 cents worth, and you get mostly bones. And we would make soup with that. My mother made the soup.

CW: Do you remember what year he got the store and how long you had it?

LM: Oh, he stayed in the business right through to the end, and then sold it to my brother and he retired. [...].

CW: Tell me more about growing up. Tell me more about the store.

LM: Well, he had the store, of course I had to work into it to help out. My mother worked there. Uhhmmm, then after a few years they felt they needed a vacation. I remember exactly I was 13 years old; they left me alone in the store and with the family, I had to take care of the rest of the family. And they went on a week's vacation to Nantasket Beach. I guess I had been taught a little something what to

watch out for. You know. You have heard of this little scam where they come in....somebody will come in with a twenty dollar bill and then he gets the change, and then he changes his mind. He gives you back, he says no give me...he'll go back and forth so that you would be losing. But I was wise. So he never got away with it. [...]

CW: And who were your customers? Were those mainly Italian Americans?

LM: Mostly. At one time we had a group of Spaniards that had come into that area, and they used to shop at the store. They used to kid my father. They called him the name of somebody in Spain that they knew, who was very tight fisted. I've forgotten the name, anyways. In jest. They were fun, fun people.

CW: So the products that you sold they were...what kind of products?

LM: Oh, he had imported cheeses that were...macaroni, cheese, olive oil, he had the best. So he did have customers come from all around, because he had the reputation for handling good quality, really imported products. They were very fussy about their cheeses like the grating cheese, macaroni cheese.

CW: Wasn't it hard to compete with all the big supermarkets that came, that started to....

LM: Well, because of the location he got customers that came. Most people didn't have cars in those days, so they had to shop locally, and carry their groceries in the bag. There weren't many car customers, in fact I don't remember hardly any of them. There were big markets, but they didn't have the quality that he used to carry. No, he had a good clientele.

CW: So when you had the store you had enough money?

LM: Uhhmmm, my mother had no idea with money, she'd see all that money and she thought: Look we have all this money. It never occurred to her, she had no business sense at all. So she would spend it all, and take it out of the cash register [laughs], and when my father came to pay his bills: Where's the money? [laughs]. It was gone. She was funny that way. We didn't get everything we thought we liked. We felt that we were neglected in some ways. I mean clothes. I didn't have the dresses that I would like to have. And my father, we had to walk downtown. It was Front Street and Main Street in Wor-

cester to buy clothes, and we stretched as what little we had as best we could.

Die wachsenden Nachbarschaften eröffneten neue Möglichkeiten für ambitionierte ItalienerInnen. Hinzu kam die Nachfrage nach Produkten und Einrichtungen, die die amerikanische Gesellschaft nicht anbot. Viele brachten Erfahrungen aus der alten Heimat mit, die in der neuen Umgebung marktwirtschaftlich angewendet werden konnten. Andrea M. hatte sich in seinem Café in Sava (vor der Emigration besaßen Andrea und Nora M. ein kleines Café) Fähigkeiten erworben die sich später in seinem Lebensmittelgeschäft auszahlen sollten.

Die italienischen «Kolonien» eröffneten vielerlei Möglichkeiten für Individuen, ein eigenes Geschäft



USA 1915/1916:
Lucia M. (Mitte) mit ihren Brüdern.

zu eröffnen. Briggs beschreibt, wie in Utica im Staat New York zwischen 1900 und 1905 27 italienische Lebensmittelgeschäfte und Fleischmärkte 16 Prozent aller Geschäfte der Stadt ausmachten.² Mitgerechnet wurde alles – vom kleinen Metzgerladen über Fischmärkte und Bäckereien bis zu größeren Firmen im italienischen Geschäftsdistrikt. Solche ethnischen Läden ermöglichten es den Leuten, ihre traditionellen Essgewohnheit aufrecht zu halten. Olivenöl, Spaghetti, Artischocken, Salami, Käse und andere Esswaren von guter Qualität, wie das Lucia betont, wurden importiert. Die ArbeiterInnen des Quartiers hatten ein loyales Verhältnis zu lokalen VerkäuferInnen, weshalb die Geschäftsführer von Warenhäusern sich während den 1920er Jahren nicht in diesen ethnischen Vier-

teln niederliessen. Da die ImmigrantInnen nur beschränkt Platz in ihren kleinen Kühlschränken hatten, gingen sie praktisch täglich einkaufen, weshalb die Klientel ein gutes Verhältnis zu den Geschäftsbesitzern aufbaute. Die Kundschaft wollte beim Einkauf die eigene Sprache sprechen und vertraute den LadenbesitzerInnen viel eher, wenn sie mit ihnen die Ethnie teilten. Das Vertrauen basierte auf Gegenseitigkeit, weshalb KäuferInnen Einkäufe auf Kredit machten, um die Schulden Ende Monat mit dem Erhalt des Lohnes zu begleichen. Menschen aus der Arbeiterschicht bevorzugten, entgegen dem Trend der breiten amerikanischen Masse von KonsumentInnen, Produkte in grossen Mengen zu kaufen: Milch wurde in Container abgefüllt; Kaffee, Zucker und Mehl wurden aus Fässern geschöpft.³

Ein weiterer Grund weshalb Leute aus industriellen Quartieren den lokalen Geschäftsladen dem grossen Warenhaus vorzogen, war dessen Nähe. Lucia verweist darauf, dass praktisch niemand in ihrem Quartier ein Auto besass, um Eingekauftes über längere Strecken zu transportieren.

Lizabeth Cohen erklärt wie im Chicago der späten 20er-Jahre und vor allem während der grossen Depression, Grosswarenhäuser mit ihren standardisierten Produkten die Quartierläden herausforderten. Die Warenhäuser forderten die Grosshändler auf, Privilegien für solche, die in grossen Mengen einkauften, zu schaffen. Schliesslich verkleinerte sich der Marktanteil der kleinen Lebensmittelläden. Dazu dezentralisierten sich die Einkaufsquartiere der Innenstadt an die Peripherie, um der wachsenden Zahl der Mittelschicht – KlientInnen, die etwas ausserhalb der Stadt wohnten – entgegen zu kommen. Damit verschlechterte sich die Lage für kleine Quartierläden markant.

In anderen Städten Amerikas wird sich die schlechende Übernahme von ethnischen Läden durch Supermärkte ähnlich abgespielt haben.

Vom Kollaps der Wirtschaft von 1929 und der darauf folgenden Depression war die italienische Gemeinschaft besonders hart getroffen. Beinahe die Hälfte aller in Italien geborener Väter übte 1931 in New York City Berufe aus, die ernsthaft von der Depression betroffen waren.⁴ KlientInnen konnten die auf Kredit gekauften Esswaren nicht mehr an die VerkäuferInnen zurück zahlen. Dies versetzte vielen ethnischen Quartierläden den Todesstoss. Auch für Andrea und Nora M. war dies eine schwierige Zeit, verloren sie doch einen Grossteil ihres bescheidenen Vermögens.

CW: I have one more question. Did your father....how hard was the impact of the Great Depression?

LM: Well, it [the store] kept us fed, we never were hungry. I still remember my brother sitting under a stock of bananas, and pull a banana. And he sold meat at first, but then he gave up the meat department, and he sold groceries. We were well fed, which was something, but uhhh...he ended up poor. I have a copy of my father's hand written will somewhere. Everybody thought he was wealthy, and had money. He had no money, he left with hardly any.

Trotzdem konnten er und sein Laden finanziell überleben, was erstaunlich ist. Aus einer 1923 verfassten Studie geht hervor, dass nur fünf aus 100 ethnischen Lebensmittelgeschäften länger als sieben Jahre existierten.⁵ Andrea M. gab sein Geschäft an einen seiner Söhne weiter, der ihn noch einige Jahre weiterführte.

Der Ausgangspunkt meiner Arbeit waren die Erzählungen von Lucia über ihre Erfahrungen als italienische Immigrantin nach Amerika. Dieser Text legt die subjektive Erfahrung und persönliche Involviertheit ganz bewusst ins Zentrum; dabei wird kein Anspruch auf Allgemeingültigkeit bezüglich italienischer Immigration erhoben. Dieser Text analysiert bewusst *eine* Erfahrung, um sie in einen historischen Rahmen zu setzen. So konnten Elemente von der Makroebene mit einer Mikroperspektive zusammengefügt werden. «Oral History» erwies sich als geeignetes Instrument dafür.

ANMERKUNGEN

¹ Alle Namen in diesem Text wurden anonymisiert.

² Briggs, John W. *An Italian Passage. Immigrants to Three American Cities, 1890 – 1930*, New Haven 1978, S.165.

³ Cohen, Lizabeth. *Making a New Deal. Industrial Workers in Chicago*, Cambridge etc, 1990, S.209 ff.

⁴ Bayor, Ronald H. *Neighbors in Conflict. The Irish, Germans, Jews, and Italians of New York, 1929 – 1941*, Chicago 1988, S.18.

⁵ Cohen, *Making a New Deal*, S.118.

LITERATUR

Daniels, Roger. *Coming to America. A History of Immigration and Ethnicity in American Life*, New York, 1990.

Jureit, Ulrike. *Erinnerungsmuster. Zur Methodik lebensgeschichtlicher Interviews mit Überlebenden der Konzentrations- und Vernichtungslager*, Hamburg, 1999.

AUTORIN

Christa Wirth studiert im 9. Semester Publizistik und Geschichte der Neuzeit. Momentan arbeitet sie an ihrer Lizentiatsarbeit zum Thema italienische Migration nach Amerika.