

NAGEL & KIMCHE



Evelyne Bloch-Dano

Die Sehnsucht im Herzen der Artischocke

Eine Gemüsekulturgeschichte

Übersetzt aus dem Französischen von Bettina Bach

ISBN (Buch): 978-3-312-00578-9

ISBN (E-Book): 978-3-312-00589-5

Weitere Informationen oder Bestellungen unter

<http://www.hanser-literaturverlage.de/978-3-312-00578-9>

sowie im Buchhandel.

Einleitung

Vom Gemüsegarten meiner Oma zur Volksuniversität des Geschmacks

Als ich klein war, verbrachten wir den Spätsommer jedes Jahr bei meinen Großeltern. Ich, ein mageres Pariser Mädchen – alle sagten, ich sei «dünn wie eine Bohnenstange» –, sollte dort mit den Mirabellenkuchen und den Eintöpfen meiner Großmutter Rosa ein bisschen aufgepäppelt werden. Doch beim Anblick von Fettaugen in der Brühe wurde mir schlecht, und Süßes mochte ich auch nicht. Nur die rohen Kartoffelscheiben, die meine Großmutter in der Pfanne röstete, und ihr unvergleichliches gebratenes Kalbsbries fanden Gnade vor meinen Geschmacksnerven. Mit strengem, traurigem Blick sah meine Oma mir dabei zu, wie ich im Essen herumstocherte. Kaum hatte sie mir den Rücken gekehrt, flitzte ich weg zu unserem Hund Bouboule, der großen Liebe meiner Kindheit.

Meine Großeltern besaßen eine Süßwaren-Großhandlung. In ihrer Garage lagerten Kartons mit Suchard-Schokolade, Mandeldragees in rosa, blauer oder weißer Zuckerhülle, sauren Drops, Lakritzschlangen, Schleckmuscheln mit Marmelade, Schachteln mit Bonbons der Marke Mistral mit Glückslos, Neapolitanern mit Vanillegeschmack. Auf mich übten diese Schätze keinerlei Anziehungskraft aus.

Hinten im Hof gab es jedoch einen Lagerschuppen mit einem Haufen leerer Holzkisten, aufgerissener Kartons, alten Fahrrädern und rostigem Werkzeug, alles Dinge, die keiner mehr brauchte. Der Boden war feucht, es war dunkel und kühl. Das war unser Zufluchtsort, von Bouboule und mir. Ich



war kaum größer als der alte Mischling, spielte inmitten der Kisten, und wenn ich Hunger oder Durst bekam, labte ich mich an den in fettigem Wasser und Milch eingeweichten Resten in seinem Blechnapf. Die glorreichen Anfänge einer Gastronomin!

Hinter dem Schuppen lag ein von dicken Mauern umgebener kleiner Garten. Bei schönem Wetter versteckten Bouboule und ich uns dort.

Wie andere Bewohner dieses lothringischen Städtchens besaßen auch meine Großeltern einen richtigen Gemüsegarten am Ortsrand. Auf dem Weg dorthin kam man an dem Bauernhof vorbei, wo wir die Milch holten, und ging dann einen von Brombeeren und Schlehen gesäumten Pfad entlang. Dort gab es, als ich größer geworden war, immer wieder Prügeleien zwischen einer Gruppe Mädchen, mit denen ich mich verbündet hatte, und den Jungen des Ortes, die uns gern aus dem Hinterhalt angriffen. Ich liebte diese Rangeleien; für mich endeten sie oft mit vor Aufregung rotem Gesicht, blauen Flecken und blutigen Knien. Schließlich gelangte man zu den Gärten. Eine Frau namens Madame Lipp pflegte sie, und im Gegenzug bekam sie von meiner Großmutter zum Mittagessen große Portionen Rotkohl Elsässer Art und nachmittags Milchkaffee und Butterbrote.

Der kleine Garten hinter dem Lagerschuppen beim Haus meiner Großeltern interessierte hingegen niemanden, glaube ich. Mit Ausnahme einer Rhabarberstaude und einer breiten Reihe krauser Petersilie war er komplett von Unkraut überwuchert. Dort, an der sonnengewärmten Mauer, erlebte ich große Glücksmomente. Ich riss die Petersilie büschelweise aus und kaute mechanisch darauf herum. Die Schärfe erfüllte meinen Mund, ich knabberte an den Blättern und den leicht faserigen Stengeln, und während mir der Saft übers Kinn lief, war ich wie berauscht. Gelegentlich, wenn mich jemand rief,

spitzte Bouboule die Ohren. Meist beschloss ich, die Rufe zu ignorieren. Ich weilte in diesem verlassenen Gemüsegarten und war selig. Außer Reichweite, allein und glücklich inmitten der Petersilie.

Später gab es noch andere Gärten in meinem Leben: die von Ferienwohnungen, von Häusern, die Freunde uns zur Verfügung stellten, den Gemüsegarten der «kleinen Dame» im Departement Seine et Marne, bei der wir Salatköpfe und Gartenbohnen kauften, den Garten einer alten Bekannten aus dem Poitou mit seinem von Nelken und Thymian gesäumten Weg. Mein Vater liebte Blumen und pflanzte sie überall, ob der Garten ihm nun gehörte oder nicht. Im Frühling pflückten wir Waldhyazinthen bei Saint-Germain-en-Laye, Mai-glöckchen in Chaville und Flieder im Tal der Chevreuse. Dann legten sich meine Eltern ein Häuschen mit Garten in der Oise zu, und seine Rabatten riefen große Bewunderung hervor. Ein weißer Flieder mit doppelter Blüte zeugte von ihrem neuen Status als Besitzer. Keinerlei Gemüse, abgesehen von einigen Kräutern, dafür Blumen im Überfluss. Ich sehe meinen Vater noch in seinem blauen Gartenoverall, das Pflanzholz in der Hand, auf dem Boden knien. Mit der Zeit fiel es ihm immer schwerer, sich wieder aufzurichten. Meine Mutter, die sich um keinen Preis die schönen Hände schmutzig gemacht hätte, stellte Blumensträuße zusammen, die wir am Sonntagabend in nasses Zeitungspapier gewickelt nach Paris mitnahmen.

Von dieser ganzen Pracht sind nur noch zwei oder drei Rosenstöcke übrig und ein paar Glockenblumen, die den Verkauf des Hauses überlebt haben. Der weiße Flieder fiel der Veranda zum Opfer, die die neuen Besitzer an dieser Stelle bauten.

Mein Vater wurde ganz ohne Blumen und Kränze beerdigt.

In einer kleinen Pariser Wohnung im vierten Stock aufzu-

wachsen ist nicht gerade die ideale Voraussetzung, um später mit dem Spaten zu hantieren. Was die Aufzucht von Gemüse angeht, blieb ich lange Zeit bei Linsen und Bohnen in feuchter Watte. Wie ich staunte, als ich mit zehn Jahren meinen ersten weißen Trieb und das erste durchsichtig grüne Blättchen erblickte: Da wuchs etwas! Doch leider schrumpften die Pflänzchen gleich nach dem Eintopfen zusammen und welkten auf der Fensterbank dahin. Am Ende waren sie verschwunden. Warum, blieb mir ein Rätsel.

Meine Gärten wurzeln also in der Phantasie. Sie erblühten lediglich unter der Feder dreier Frauen, die, jede auf ihre Weise, fürs Landleben schwärmten und meine Vorliebe dafür prägten: die Comtesse Sophie de Ségur, Colette und George Sand. Diese zum Spielen, für die Mutterschaft und die schöpferische Tätigkeit bestimmten Orte, die Gärtchen vorbildlicher kleiner Mädchen bei der Comtesse de Ségur, der Gemüsegarten von Colettes Mutter Sido und die französischen Gärten von George Sand, der Herrin von Nohant, dienten in unterschiedlichen Lebensphasen meinen ländlichen Träumen – und manchmal auch meinen Utopien – als Muster.

Erst als ich zusammen mit meinem damaligen Lebensgefährten ein Haus in der Normandie bezog, hatte ich endlich einen eigenen Blumen- und Gemüsegarten. Mein Vater – wieder er – warnte mich: «Du kannst dir bei den Leuten dort bloß Respekt verschaffen, wenn du den Gemüsegarten pflegst!» Ich gab mir große Mühe, den Ansprüchen gerecht zu werden, aber meine Reihen waren krumm und schief, die Pflanzen unregelmäßig gesetzt, in manchen Jahren wuchs gar nichts, in anderen waren die Karotten von Maden befallen: Mir mangelte es an Stil, an Routine und an Technik. Mir fehlt die wichtigste Eigenschaft eines Gärtners: die Geduld. Ich mag säen, pflanzen und ernten, aber nicht pflegen. Über zehn Jahre lang lebte ich in diesem ehemaligen Bauernhof ohne Heizung. Die

Winter in der Orne sind lang und hart. Ein Überbleibsel aus dieser Zeit ist meine Neigung, mich im Winter zu verkriechen, und dass ich penibel auf eine angenehme Raumtemperatur achte. Später versuchten Pierre und ich, auf unserem Balkon im Pariser Vorort Bougival einen Gemüsegarten anzulegen (Erdbeeren, Salatköpfe) und einen weiteren in unserem Garten in L'Etang-la-Ville, wo eigentlich nur Rosen, Kirschen und Himbeeren gediehen.

Heute bauen wir in unserem Gemüsegarten in der Orne Erdbeeren, Erbsen, Zucchini, Lauch, Salat, Kohl, Rote Bete, Gurken, Artischocken, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Kartoffeln an. Auch Salbei, Rhabarber, Sauerampfer, Thymian, Bohnenkraut, Estragon und Schnittlauch fühlen sich wohl bei uns. Das Basilikum bleibt vorsichtshalber in seinem Topf. Denn jetzt, «zwanzig Jahre später», bin ich wieder in der Normandie, einem Landstrich, mit dem mich nur die Bande des Herzens verbinden. Diesmal lässt sich unser Landhaus allerdings beheizen.

Ohne die Normandie würde ich also weder die Bohnenernte in der Hitze kennen noch Salatköpfe voller Erde, grüne Tomaten, riesige, hohle Zucchini oder löchrige Kohlblätter ... weder Rote Bete, die man roh naschen kann, noch zarte Erbsen, saftige Zwiebeln, knackige Gartenbohnen, sonnenwarme Erdbeeren, fleischige Tomaten, oder Melonen, deren Wachstum man persönlich überwachen muss. Ohne die Normandie würde ich diese große Freude, selbstangebautes Gemüse zu essen – natürlich das schönste und beste der Welt –, nicht kennen!

Und ohne Michel Onfray, meinen Freund und langjährigen Vertrauten, hätte ich mich nicht auf das Abenteuer der Volksuniversität des Geschmacks eingelassen. Ich hätte mir nicht in schlaflosen Nächten den Kopf darüber zerbrochen, wie ich das bloß machen sollte: Wie sollte ich den Bogen von

Proust zur Karotte spannen, von Frauenbiographien zu den Lebensgeschichten von Gemüse? Niemals hätte ich mir dieses «Gemüseallerlei» einfallen lassen, und ich hätte auch nicht die Geschichte des Gemüses mit der des Geschmacks verbunden, die Literatur mit der Botanik, die Geschichte der Kunst mit der unserer Ernährung. Diese gigantische Vermischung der Kulturen, von den Anfängen unserer Zivilisation bis zu den neuesten genetischen Errungenschaften, von den Menschen der Urzeit bis zu den Kindern des Junk Food, von China bis zu den Hochplateaus der Anden, vom Mittleren Osten bis Kanada, vom Delta des Indus bis zur kargen Erde Afrikas, wäre mir fremd geblieben. Mir wäre diese ungewöhnliche Erfahrung entgangen: Hunderten aufmerksamer Zuhörer von der Tomate oder der Erbse zu erzählen. Ich hätte diese überwältigende Herzlichkeit und Geselligkeit, die Ah!s und Oh!s der großen Küchenchefs nicht erlebt. Die Arbeiter der «Gärten in der Stadt», jener Organisation, die dieses Projekt ins Leben rief, hätte ich weder kennengelernt, noch hätte ich zusammen mit ihnen Foie gras mit Topinambur serviert. Und ohne die Volksuniversität des Geschmacks – jetzt kann ich es ja zu geben – wüsste ich nichts über Karden. Und wer weiß? Vielleicht würde ich Pastinaken ja für eine Art weiße Rübe halten.

Doch bei näherer Betrachtung führte mich mein Weg ganz selbstverständlich vom Gemüsegarten meiner Oma zu den alten Gemüsesorten, von Frauenbiographien zum Geschick der Tomate, von den Gärten meiner Träume zu dem realen Garten in der Normandie, von den Wohnräumen der Schriftsteller zur Geschichte des Geschmacks. Meine Neugier bahnte sich diesen Weg, meine Freude am Essen, meine Liebe zur Literatur, zur Natur und zum Leben. Und er wurde von meiner Erfahrung bereichert. Karotten schälen und raspeln, Lauch und weiße Rüben für die Suppe kleinschneiden, Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika füllen, Erbsen und

Bohnen pulen, Salat waschen, Kartoffeln stampfen – all diese alltäglichen, einfachen und noblen Handlungen. Man hat sie mich gelehrt, und ich freue mich, sie meinen Kindern beibringen zu können.

Diese Freude daran, Wissen zu vermitteln, begegnete mir in der Universität des Geschmacks erneut. Meine Vorträge erheben nicht den Anspruch, gelehrt oder umfassend zu sein, doch sie spiegeln meinen Wunsch wider, die Teilnehmer, und jetzt auch die Leser, an den Geschichten verschiedener Gemüsesorten teilhaben zu lassen, die ich hier und da aufgelesen und auf meine Weise aufbereitet habe.*

«Die Salate, Lattiche und Endivien, erschlossen und noch feucht von dem Erdreich, zeigten ihren schimmernden Kern; die Spinat- und Sauerampferpakete, die Artischockensträusse, die Erbsen- und Bohnenhaufen, die Stöße von breitblättrigem Lattich, durch Strohhalme zusammengebunden, zeigten die ganze Stufenleiter des Grün, von der grünen Lackfarbe der Schoten angefangen bis zu dem satten Grün der Blätter; eine fortlaufende Farbenleiter, die in den Streifen der Sellerieköpfe und der Lauche erstarb. Aber unter den hellen Farben die hellsten waren doch die der Möhren und Rüben, die in überreicher Menge auf dem ganzen Markte ausgestreut, mit ihren hellen Streifen einen bunten Ton in diese Farbenpracht setzten. An der Wegkreuzung der Hallen bildeten die Kohlköpfe ganze Berge; die riesigen Weißkohlköpfe, eng zusammengeschlossen und hart wie Kugeln aus einem weißen Metall; die Krauskohlköpfe, deren große Blätter flachen Becken von Bronze glichen; die Rotkohlköpfe, denen die



* Vgl. die Anmerkungen zu den jeweiligen Kapiteln im Anhang, S. 145 ff.

Morgenröte eine prächtige Weinhefefarbe verlieh, mit dunkleren Streifen von Karmin und Purpur. Am andern Ende war bei der Wegkreuzung des Sankt-Eustach-Platzes der Eingang der Rambuteau-Straße von einer Doppelreihe gelber Riesenkürbisse verlegt; da und dort schimmerte der braunrote Glanz eines Korbes voll Zwiebeln, das Blutrot eines Häufleins Tomaten, das Bläßgelb einer Partie Gurken, das Dunkelviolett eines Kranzes Eieräpfel, während einzelne Reihen großer schwarzer Rettiche dunkle Flecken inmitten aller Farbenfreude des anbrechenden Tages bildeten.»

Émile Zola, *Der Bauch von Paris*