

PETER MAYLE

Die Melonen des
Monsieur Dumas

PETER MAYLE

Die Melonen des Monsieur Dumas

... und andere Höhepunkte
der Provence

Aus dem Französischen
von Ursula Bischoff

Karl Blessing Verlag

Originaltitel: Provence A–Z
Originalverlag: Alfred A. Knopf, New York

Umwelthinweis:

Dieses Buch wurde auf chlor- und
säurefreiem Papier gedruckt.

1. Auflage

Copyright © für die deutschsprachige Ausgabe 2008 by
Karl Blessing Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH
Copyright 2007 by Escargot Production Ltd.

Umschlaggestaltung:

Hauptmann und Kompanie Werbeagentur, München – Zürich

Layout und Herstellung: Ursula Maenner

Satz: C. Schaber Datentechnik, Wels

Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 978-3-89667-340-4-2

www.blessing-verlag.de

*Für Ailie Collins,
ohne deren tatkräftige Unterstützung ich nie
über den Buchstaben K hinausgekommen wäre.*

Einführung

*Ich befinde mich nun in dem Land, in dem es Getreide,
Wein, Öl und Sonnenschein zuhauf gibt.
Was kann ein Mensch mehr vom Himmel erbitten?*

THOMAS JEFFERSON
Aix-en-Provence, 27. März 1787

Der Versuch, die Provence in einem einzigen Band unterzubringen, gehört zu den Unterfangen, die von vornherein zum Scheitern verurteilt sind. Sie bietet zu viel Geschichte, zu viel Erzählstoff, um ihr auf wenigen Seiten gerecht zu werden. Tausende Jahre menschlicher Besiedlung, die ihre Spuren in der Provence hinterlassen haben; Kirchen und Schlösser, Städte und Dörfer, die eine eigene Enzyklopädie verdienen; ein ganzes Heer von Residenten, die berühmt oder berüchtigt waren, unter anderem der römische Dichter Petrarca, der hellseherische Nostradamus, der Raubritter Raymond de Turenne und der anrühige Marquis de Sade; Maler, Dichter und Schriftsteller satt: Vincent van Gogh, Paul Cézanne, Frédéric Mistral, Marcel Pagnol, Alphonse Daudet und Jean Giono; Legenden und Mythen, Berge und Weingärten, Trüffel und

Melonen, Heilige und Ungeheuer. Wo soll man anfangen? Was nimmt man auf? Was lässt man weg? Die sprichwörtliche Qual der Wahl bereitet Kopfzerbrechen.

Vor dieses Problem sahen sich viele Autoren gestellt, und für einige bestand die Lösung kurzerhand darin, sich zu spezialisieren. Sie beschränkten sich auf einen bestimmten Themenkreis – Kirchenarchitektur, der Einfluss der Römer, die kulturelle Bedeutung der Bouillabaisse, irgendeine der zahllosen Facetten der Provence, die sie unter die Lupe nahmen – und herauskamen einige lehrreiche, umfassende Werke. Bewundernswert, aber es war nicht meine Absicht, mich in die Chronik dieser Spezialwerke einzufügen. Was vermutlich eine weise Entscheidung war, da ich nicht zum Gelehrten taue.

Deshalb beschloss ich, einen anderen Weg zu gehen und ein autobiografisch gefärbtes Puzzle aus persönlichen Interessen und Neigungen, persönlichen Entdeckungen, Erlebnissen, Schwächen und Marotten zusammenzustellen. Das klingt nach Chaos, aber ich kann guten Gewissens versichern, dass ich mich zumindest an bestimmte Regeln und Normen gehalten habe.

Die sattsam bekannten Landmarken, Bauwerke und Monumente habe ich auf meiner Route nach Möglichkeit gemieden. Pont du Gard, das römische Amphitheater in Arles, die Abtei von Sénanque, das Palais des Papes in Avignon und etliche weitere historische Wunderwerke, seit langem ausgiebig bestaunt und ausführlich beschrieben, überlasse ich anderen. Aus dem gleichen Grund habe ich mir erlaubt, weite Strecken der traumhaften Landschaft zu vernachlässigen, wie die Camargue oder eines der herrlichsten Fleckchen Erde an der provenzalischen Küste, die zerklüfteten Felsenbuchten der Calanques östlich von Marseille.

Die Themenwahl stützte sich auf einen Eignungstest mit drei einfachen Fragen. Fand ich das Thema interessant? Amüsant? Informativ? Die Sammeltechnik, die mir gestattete, wie eine Biene von einer Blüte zur anderen zu flattern, hatte den großen Vorteil eines All-Inclusive-Programms. Jeder x-beliebige Baustein konnte sich für die Aufnahme qualifizieren, solange er meine Neugierde weckte. Und damit bot sich mir wenigstens eine Rechtfertigung für das kunterbunte Sammel-surium von Themen, die so wenig Bezug zueinander haben wie ein Tapenade-Rezept und ein Vormittag in Gesellschaft eines Henkers.

Im Zuge meiner Recherche wurde ich oft an die provenzalische Vorliebe für Anekdoten, verbrämte Erzählungen und schier unglaubliche Geschichten erinnert. Ich will nicht beschönigen, dass ich einige Informationen weitergegeben habe, die auf Hörensagen beruhen, ungeachtet ihres Wahrscheinlichkeitsgrades. Aber daran sind wir ja gewöhnt, denn wir leben in einer Zeit, in der die Wahrheit routinemäßig so zurechtgebogen wird, wie man sie gerade braucht, damit sie ins politische Konzept passt. Ich gestehe, ich habe die Grenzen hieb- und stichfester Fakten bisweilen überschritten, jedoch aus einem guten Grund: um dem geschätzten Leser ein Lächeln zu entlocken.

In diesem Sinne habe ich auch darauf verzichtet, einige Informationen, die mir von Experten zugetragen wurden, allzu genau unter die Lupe zu nehmen, und in der Provence wimmelt es von Experten. Es ist nicht schwierig, an sie heranzukommen, und sie geizen weder mit ihrer Zeit noch mit ihren Ratschlägen und Ansichten. Schwierig wird es nur, sobald man zwei Experten ein und dieselbe Frage stellt. Wann sollten die Oliven geerntet werden? Wie verhindert man, dass Skorpione

ins Haus gelangen? Wirkt sich die Klimaerwärmung in der Provence aus? Ist der Pastis ein Allheilmittel? Unweigerlich erhält man höchst widersprüchliche Antworten, eine jede im Brustton der Überzeugung geäußert. Ich gebe zu, dass ich oft geneigt bin, die unwahrscheinlichste zu glauben.

Unter diesen Experten verdient einer, dessen Name auch auf den folgenden Seiten mehrmals erscheint, besondere Erwähnung. Es handelt sich um Monsieur Farigoule, seines Zeichens emeritierter Professor. Aus dem Mainstream des akademischen Lebens ausgeklinkt, hat er sich als barmherziger Samariter der Bildung unwissender Ausländer angenommen; ich darf mich rühmen, sein Lieblingsschüler zu sein. Vermutlich bin ich auch sein einziger Schüler. Der Unterricht findet im Café vor Ort statt, und der Lehrplan gestaltet sich bemerkenswert weitläufig, da Monsieur Farigoule ein Experte auf vielen Feldern ist. Unter anderem habe ich Kostproben seiner Kenntnisse über Hornissennester, Napoleons Liebesleben, die Verwendung von Eselmist als Dünger, die lyrische Komponente des Mistral, die essenziellen Charakterunterschiede zwischen Franzosen und Angelsachsen sowie über das Papsttum in Avignon erhalten. Er ist nie um eine Antwort verlegen, meistens ungemein streitlustig und immer felsenfest von seiner Meinung überzeugt. Ich stehe tief in der Schuld dieses Inspirators und Mentors, den ich an dieser Stelle mit dem größten Vergnügen würdigen möchte.

Die Grenzen der Geographie

Wie mir scheint, hat jeder, bei den ersten römischen Kartografen angefangen, klar umrissene Vorstellungen davon, wo genau sich die Provence befindet. Doch wenn sich jemand der geographischen Wahrheitsfindung und Präzision verschrieben hat, muss er leider entdecken, dass diese Vorstellungen erheblich voneinander abweichen, teilweise um Hunderte von Kilometern. Mir wurde beispielsweise gesagt, die Provence beginne bei Valence, also weit im Norden, im Département Rhône-Alpes. Unlängst beging ich den Fehler, diese Information im Beisein meines persönlichen Weisen, Monsieur Farigoule, zum Besten zu geben, der mir unverblümt erklärte, das sei blanker Unsinn. Man könne gerade noch ein Auge zudrücken und Nyons der Provence zuordnen, als Lohn für die köstlichen Oliven, die dort wachsen, aber keine Handbreit weiter nördlich. Gleichermäßen beharrlich verteidigte er die Grenzen im Osten (Nîmes) und im Nordwesten (Sisteron).

Natürlich können Grenzen sich im Lauf der Jahrhunderte verschieben; eine Ausbuchtung hier, eine Einbuchtung dort, ein ständiges Schrumpfen und Sich-Erweitern. Auch Namen können sich ändern oder aus der Sprache des Fußvolkes verschwinden. Unlängst wurden die niederen Basse-Alpes auf der weltweiten Gebirgs-Rangliste geadelt und in die Alpes-de-Haute-Provence umbenannt. Und wer kann in einer solchen Zeit des Wandels noch sicher sein, wo die Grafschaft Venaissin beginnt und endet? Es ist nicht übertrieben zu behaupten, dass diese Enklave seit Jahren der französischen Vorliebe für Überschaubarkeit, Ordnung und Logik einen Strich durch die Rechnung macht.

Diese auf Willkür beruhenden, beinahe mittelalterlichen Zustände hatten keinen Platz mehr in unserer modernen Welt.

Es galt, schleunigst Abhilfe zu schaffen. Nach langem Hin und Her warfen diejenigen, die in solchen Angelegenheiten ein Machtwort sprechen, schließlich frustriert das Handtuch und beschlossen, mehrere Départements im Südosten Frankreichs zu einer neuen, allumfassenden Region zusammenzufassen. Natürlich brauchte das Kind einen Namen, und wer wäre berufener gewesen, ihn zu liefern, als eine einflussreiche Schattenfigur auf der politischen Bühne, der Minister des Ressorts für Akronyme, dem wir Wortinitiale, verbale Glanzleistungen wie CICAS, CREFAK, CEPABA oder CRICA verdanken – entdeckt bei einem flüchtigen Blick in das Telefonbuch des Département Vaucluse. (Es gibt buchstäblich noch Tausende anderer.)

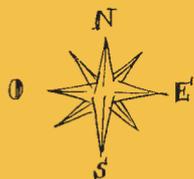
Der Minister wurde also auf den Plan gerufen. Er stöberte im Alphabet und brütete. Nach langer Tüftelei hatte er endlich das Ei des Kolumbus entdeckt. Die PACA erblickte das Licht der Welt: Provence-Alpes-Côte d'Azur, die sich von Arles im Westen bis zur italienischen Grenze im Osten erstreckt – eine klar umrissene, administrativ korrekte geographische Einheit wie aus einem Guss. Was für eine Erleichterung! Endlich wussten wir alle, wo wir überhaupt lebten.

Oder? Noch heute schicken Touristen, die ihren Urlaub in Saint-Tropez, Nizza oder im fernen Menton verbringen, Postkarten mit begeisterten Schilderungen der wundervollen Zeit nach Hause, die sie in der Provence verbracht haben. Ausländischen Journalisten genügt ein kurzer Blick auf den Lavendel in den Bergen oberhalb von Cannes, um über die malerische provenzalische Landschaft zu berichten. Ein Fischgericht in Antibes wird als echte provenzalische Bouillabaisse angepriesen. Und im Katalog der Immobilienmakler – einer Spezies mit unerschütterlichem Schöpferdrang – wird jedes aus Natur-

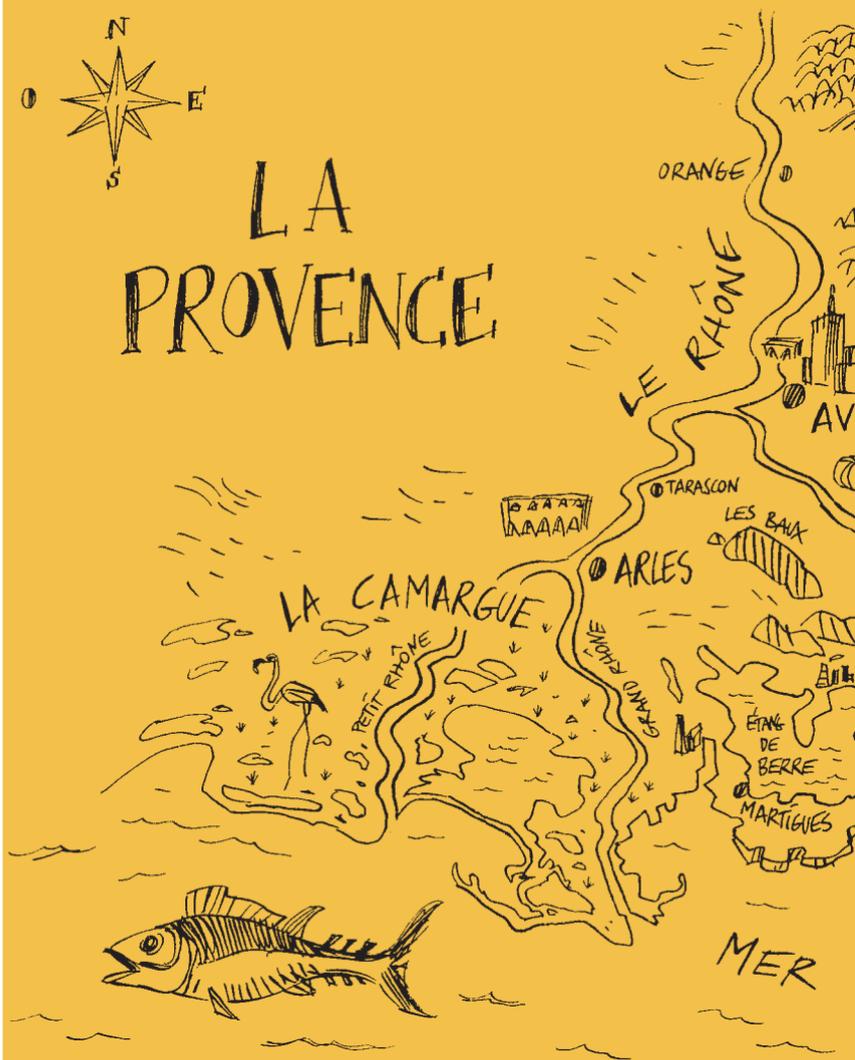
stein erbaute Landhaus mit Ziegeldach automatisch als typisch provenzalisches *mas* eingestuft, obwohl es nur einen Steinwurf von Monte Carlo entfernt ist.

Mit anderen Worten: »Provence« und »provenzalisch« finden sich in Regionen wieder, wo sie streng genommen nichts zu suchen haben.

Bleibt also die Frage – wo befindet sich die Provence nun wirklich, und wo verlaufen ihre Grenzen? Die Landkarten weisen sichtbare Unterschiede auf. Die Ansichten weichen beträchtlich voneinander ab. Es herrscht Verwirrung. Doch am Ende habe ich beschlossen, Monsieur Farigoules geographischer Perspektive zuzustimmen. Die Provence besteht – zumindest in diesem Buch – aus drei Départements: Bouches-du-Rhône, Alpes-de-Haute-Provence und Vaucluse. Es ist natürlich möglich, dass diese Entscheidung in den Augen einiger Leser willkürlich wirken könnte. Und es ist ebenso denkbar, dass ich diese eigenmächtigen Grenzen auch noch um Haaresbreite überschreite. Dafür bitte ich um Vergebung. Alles, was ich zu meiner Entschuldigung und Entlastung vorbringen kann, ist ein Achselzucken nach provenzalischer Manier.



LA PROVENCE





Provence A-Z

Aioli

Der provenzalische Dichter Frédéric Mistral, ein Mann mit Sinn sowohl für die lyrischen als auch die praktischen Aspekte des Lebens, sang ein Loblied auf die Aioli, weil diese Spezialität – abgesehen von allen anderen rühmlichen Eigenschaften – die Fähigkeit besitzt, Fliegen zu verscheuchen. Nach meiner Erfahrung hat sie auf Menschen mitunter die gleiche Wirkung, vor allem, wenn es sich um empfindsame Seelen handelt, deren Küche nicht an die handfeste Präsenz des Knoblauchs gewöhnt ist. Aioli ist nichts für Kleinmütige mit ängstlichen Geschmacksknospen.

Technisch gesehen handelt es sich dabei um eine Mayonnaise »mit Schmackes«. Also eine Mayonnaise, die es in sich hat, und sie an einer herkömmlichen Mayonnaise zu messen wäre ein Sakrileg, ähnlich, als würde man einen Industriekäse und einen naturreifen Camembert vergleichen. Das erkennt man auf den ersten Blick, wenn man das klassische Rezept betrachtet:

Für acht Personen brauchen Sie sechzehn Knoblauchzehen, drei Eigelb und ungefähr einen halben Liter Olivenöl vom Feinsten. Schälen Sie den Knoblauch, und zerdrücken Sie die Zehen in einem Mörser zu Brei. Geben Sie das Eigelb und eine Prise Salz hinzu und rühren Sie, bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann fügen Sie unter ständigem Rühren (ohne

Unterbrechung) das Öl hinzu, Tropfen für Tropfen. Wenn die Hälfte des Öls verbraucht ist, sollte die Aioli eine dickflüssige Konsistenz haben. Gießen Sie jetzt den Rest des Öls in einem stetigen Strahl hinzu. Die Aioli wird dicker und dicker, beinahe fest. So sollte es sein. Fügen Sie ein paar Tropfen Zitronensaft hinzu, und reichen Sie Ihre selbst gemachte Knoblauchbombe zu Kartoffeln, Klippfisch (gesalzenem und getrocknetem Seefisch), Paprika, Karotten, Rote-Bete-Gemüse, hart gekochten Eiern oder ein paar provenzalischen Schnecken, den *petits gris*.

Wie Sie sich vorstellen können, stellt ein derart reich beladener Teller eine beträchtliche Herausforderung für die Verdauung dar, und daher lege ich Ihnen den Rat eines provenzalischen Schriftstellers nahe, der einen *trou provençal* während der Mahlzeit empfiehlt. Darunter versteht man ein kleines Glas *marc*, der die Wirkung hat, ein Loch (*trou*) in die pikante Emulsion aus Eiern und Öl zu sprengen, als Durchschlupf für den Rest des Schlemmermahls. Der praktisch veranlagte Monsieur Mistral würde mir gewiss zustimmen. Dennoch wüsste ich gern, was er von einer neueren Entwicklung im gesellschaftlichen Leben der Aioli halten würde, die ich faszinierend finde, obwohl ich noch keine Gelegenheit hatte, sie persönlich in Augenschein zu nehmen. Es handelt sich nicht nur um eine Mahlzeit, sondern um ein kulinarisches Event, das man als *aioli dansant* bezeichnet.

Wörtlich genommen klingt das nach einer riskanten Kombination, wenn man das sorglose Schwingen des Tanzbeins mit einem schweren, öligen Gericht in Verbindung bringt, das anständig zu essen selbst dann schwerfällt, wenn man still sitzt. Doch vielleicht ist das die sportliche Alternative zum *trou provençal*: eine Körperbetätigung, um das Verzehrte sacken zu

lassen und Platz für einen Nachschlag zu schaffen. Wer weiß? Vielleicht könnte man hier sogar die Elemente des *paso doble* – wörtlich: Doppelschritt, ein Tanz im schnellen $\frac{2}{4}$ -Takt – in die Kür einbauen, die traditionsgemäß bei Dorffesten auf dem Programm steht.

Akzent

Oft geht man irrtümlicherweise davon aus, dass es sich bei der Sprache, die in der Provence gesprochen wird, um Französisch handelt. Sie ähnelt dem Französischen, keine Frage; die geschriebene Form ist sogar fast identisch. Doch nicht den Augen, sondern ausschließlich den Ohren dargeboten, mutet das provenzalische Französisch wie eine Fremdsprache an. Wenn Worte essbar wären, könnte man die provenzalische Mundart mit einem reichhaltigen, zähflüssigen, pikanten verbalen Eintopf vergleichen, auf kleiner Flamme mit zahlreichen nasalen Konsonanten geköchelt: zum Beispiel *civet* (Ragout) oder *daube* (Schmorbraten).

Bevor ich mich in der Provence häuslich niederließ, erwarb ich eine Reihe von Berlitz-Kassetten, um meine Französischkenntnisse aufzupolieren, die seit meiner Schulzeit brachlagen. Abend für Abend saß ich da und lauschte den sanft dahinplätschernden, perfekt ausgesprochenen Phrasen – vorgetragen von einer Dame aus Tours, glaube ich. (Man sagte mir, die in Tours vorherrschende Mundart sei das Juwel unter den französischen Dialekten, besonders geschliffen und ausgefeilt.)

Jeden Morgen, während ich mich vor dem Spiegel rasierte, tat ich mein Bestes, um meine angelsächsischen Lippen zu

spitzen, bis sie ein annähernd gallisches »u« von sich gaben, und das Grollen im Rachen zu üben, das für das rollende gallische »r« unerlässlich ist. Langsam machte ich Fortschritte, dachte ich. Bis ich England verließ und in den Süden kam.

Von der Dame aus Tours musste ich mich umgehend verabschieden, denn der Klang der Worte, denen ich in der Provence begegnete, war mir völlig unbekannt. Und um die Verständigung zusätzlich zu erschweren, fanden diese Schallereignisse in einem Tempo statt, als wären sie aus dem Ruder gelaufen. Meine Ohren befanden sich monatelang in einem Schockzustand, und mindestens ein Jahr lang war ich unfähig, mehr als ein paar zusammenhängende Sätze von mir zu geben, ohne mein Wörterbuch zu benutzen. Diesen Leitfaden benutzte ich wie ein Blinder seinen weißen Stock: um Hindernisse auszumachen und sie irgendwie zu umgehen.

Noch heute, viele Jahre später, kommt es vor, dass Worte und sogar ganze Sätze wie in einem Klangnebel an mir vorüberziehen. Da ich auf dem Lande lebe, konnte ich nicht umhin zu bemerken, dass die bäuerliche Mundart vielleicht eine Spur zähflüssiger ist als in Avignon oder Aix, Bastionen der urbanen Zivilisation. (Von Marseille einmal abgesehen, denn das ist ein Fall für sich.) Hier sieht sich der nichts ahnende Besucher nicht nur einer regionalen Sprachvariante, sondern einem verbalen Kommunikationssystem ganz eigener Prägung gegenüber. Ich wüsste nur zu gerne, wie die Dame aus Tours reagieren würde, wenn man ihr einen *pastaga* anbieten, ihr den Weg zum nächsten *pissadou* weisen, sie vor der Beschäftigung eines *massacan* warnen, sie beschuldigte, *raspi* zu sein, sie zu einem *baletti* einladen oder ihre *croille* bewundern würde? Vermutlich wäre das für sie ein Buch mit sieben Siegeln, ziemlich *comac*.

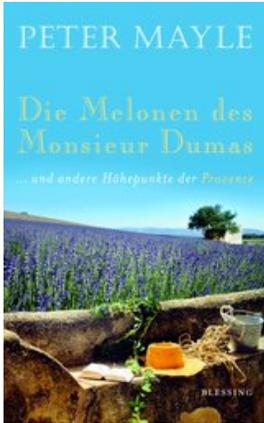
Übersetzung:

| | | |
|-----------------|---|--|
| <i>pastaga</i> | = | Pastis |
| <i>pissadou</i> | = | Abort |
| <i>massacan</i> | = | miserabler Arbeiter |
| <i>raspi</i> | = | erbärmlich |
| <i>baletti</i> | = | Tanzveranstaltung für gemeine Sterbliche, auch <i>bal populaire</i> genannt |
| <i>croille</i> | = | Vermessenheit, Unverfrorenheit, Chuzpe |
| <i>comac</i> | = | außergewöhnlich |

»Alpilles«?

Es gab einmal eine Zeit, in der geographischen Namen eine gewisse Logik anhaftete. Sie deuteten mit einem unterschiedlichen Maß an Genauigkeit oder einem unverbesserlichen Optimismus auf die physikalischen oder historischen Merkmale hin, die man an diesem bestimmten Ort erwarten konnte. Die Stadt L'Isle-sur-la-Sorgue ist beispielsweise wie eine Insel ringsum von einem Fluss namens Sorgue umgeben; Pernes-les-Fontaines hat in der Tat Springbrunnen, sechsunddreißig an der Zahl; Vaison wurde vor mehr als zweitausend Jahren von den Römern gegründet und ging als Vaison-la-Romaine in die Geschichte ein. Solche Namen machen Sinn.

Andere Namen scheinen dagegen zu viel Sinn gemacht zu haben; ein anschauliches Beispiel dafür finden wir in der Provence. Jahrelang war das Departement im Westen des Vaucluse als Basses-Alpes bekannt. Diese Bezeichnung spiegelte die Tatsache wider, dass es bei den Nachbarn im Norden erheblich höhere Berge gab, deren Status offiziell durch den Titel bestä-



Peter Mayle

Die Melonen des Monsieur Dumas

... und andere Höhepunkte der Provence

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 416 Seiten, 13,5 x 21,5 cm

ISBN: 978-3-89667-340-4

Blessing

Erscheinungstermin: März 2008

Die Provence: Legenden und Mythen, Trüffel und Melonen, Heilige und Ungeheuer.

Keine Region Frankreichs wird häufiger besucht, beschrieben und besungen als die Provence – und doch lauern dort im Alltag die Missverständnisse: Ob es um Betriebsgeheimnisse der Einbrecherzunft geht, um die Frage, was Polizisten-, Bauern- oder doch nur Touristenbräune ist, oder um die Suche nach dem letzten noch lebenden Henker Frankreichs: Peter Mayle klärt uns mit einem verschmitzten Lächeln in den Sätzen auf. Und wenn er einmal wirklich nicht mehr weiter weiß, trifft er sich im Café mit Monsieur Farigoule und ergründet mit ihm die Eigenarten des provenzalischen Humors.

Besucher aus dem Norden staunen über die starke taktile Komponente des gesellschaftlichen Verkehrs in der Provence. Sie sind rein verbale Unterhaltungen mit einer Armeslänge Abstand gewohnt. In der Provence müssen sie feststellen, dass diverse Körperteile umfassen, gezwickt und massiert werden. Für zusätzliche Verwirrung sorgt der Austausch von Begrüßungsküsschen: Die gängige Ration beläuft sich auf drei Wangenküsse; wer mit mehr rechnet, riskiert, dass eine dargebotene Wange ungeküssst bleibt – eine Schande.

Statt den Hunderten von Beschreibungen des Papstpalastes in Avignon eine weitere hinzuzufügen, hat Peter Mayle seine persönlichen Vorlieben sprechen lassen und die Provence jenseits ausgetrampelter Touristenpfade erkundet. Aber keine Angst, Sie erfahren dennoch Einiges über die Kunstwerke, Prachtstraßen, Traditionen und kulinarischen Genüsse, die für diesen Landstrich so typisch sind. Nur die alles entscheidende Frage, ob der Calisson d'Aix – ein Mandelkonfekt mit Zuckerguss –, erstmals 1473 beim Hochzeitsfrühstück von Jeanne de Laval und König René oder 1630 bei einem Gedenkgottesdienst nach dem Ende einer Pest gereicht wurde, vermag selbst Peter Mayle nicht endgültig zu beantworten.