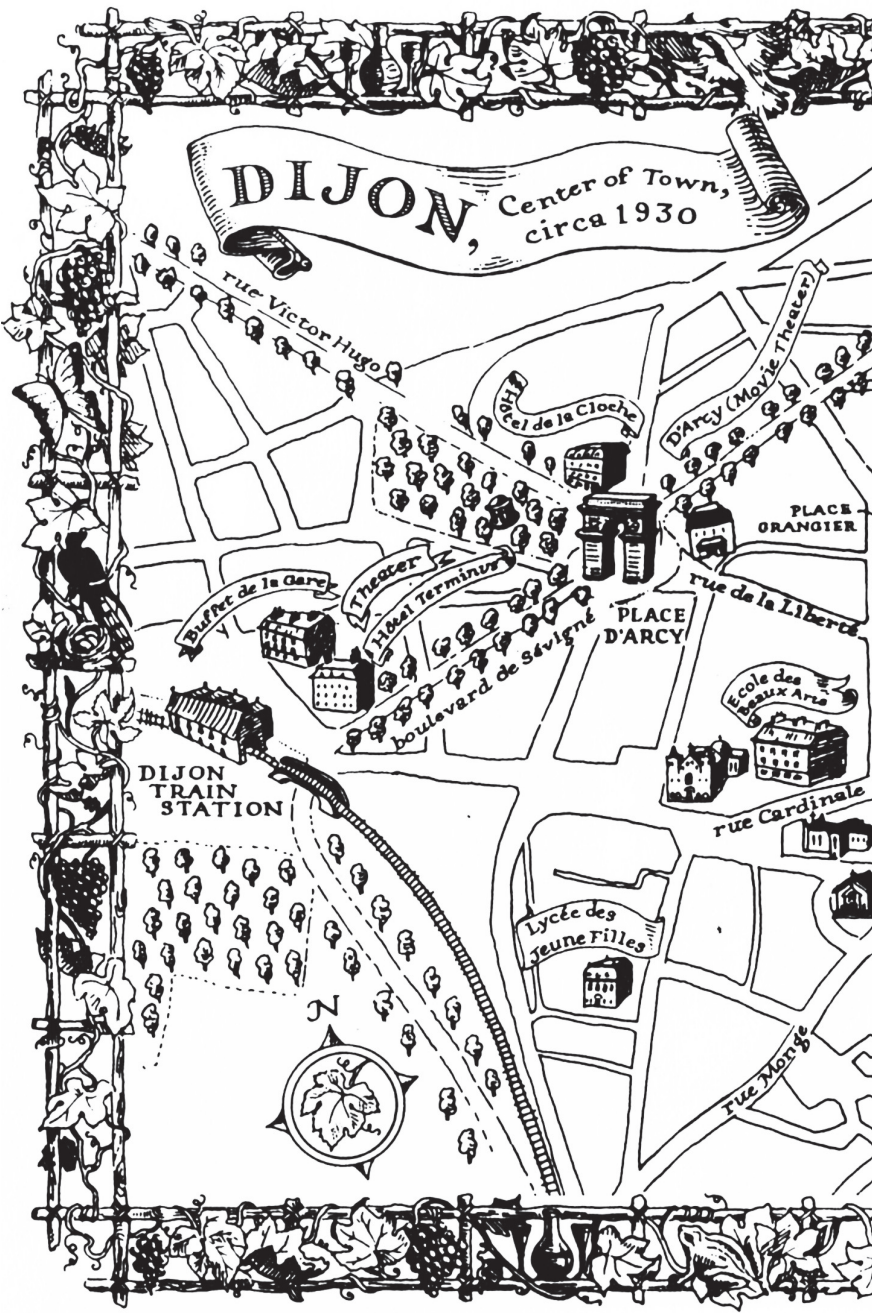
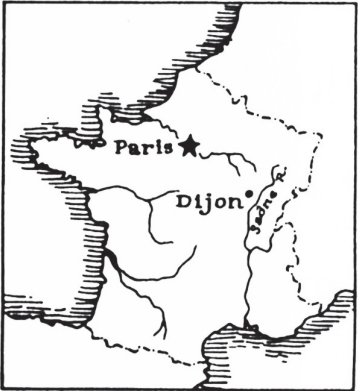
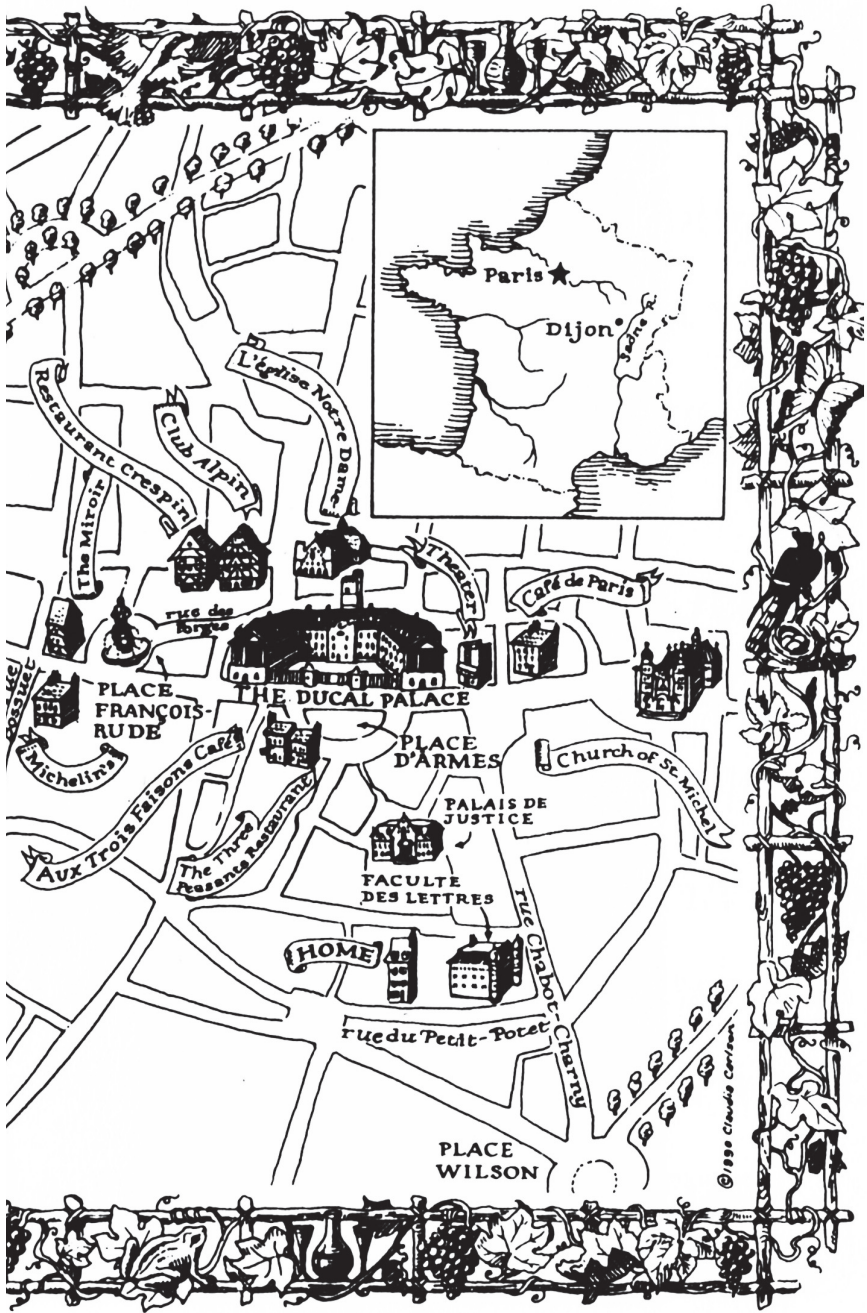


Aus Freude am Lesen

DIJON, Center of Town, circa 1930





Restaurant Crespini
Club Alpin

L'Église Notre Dame

The Miroir

Theater

Café de Paris

PLACE FRANÇOIS- RUDE

THE DUCAL PALACE

PLACE D'ARMES

Church of St. Michel

Aux Trois Faissons Cafés

The Three Peasants Restaurant

PALAIS DE JUSTICE

FACULTE DES LETTRES

HOME

rue du Petit-Poquet

rue Charbon-Charru

PLACE WILSON

© 1980 Claudio Correnti

MFK Fisher

Köstliche Jahre

*Eine Amerikanerin
im Herzen
Burgunds*

*Aus dem Amerikanischen
von Egbert Hörmann*

btb

Die Aromen zwischen den Wörtern

von Egbert Hörmann

Es ist eine Freude, dem deutschsprachigen Lesepublikum die amerikanische Autorin MFK Fisher vorzustellen, die literarische Expertin zum Thema ›Küche, Kultur und Welt‹, weswegen John Updike sie ›*the poet of the appetites*‹ nannte. Das Magazin *Newsweek* bezeichnete sie als einen ›nationalen Schatz‹ und der *New Yorker* als ›die Katherine Hepburn der kulinarischen Literatur‹. Der Lyriker W.H. Auden behauptete sogar, dass niemand in den USA eine bessere Prosa schreibe als sie.

Fisher erweiterte Ende der 1930er und Anfang der 1940er Jahre das traditionsreiche französische Genre der kulinarischen Memoiren, indem sie etwas ganz Eigenes schuf, das im Rückblick avantgardistisch genannt werden kann – Texte, die an der Oberfläche zwar autobiografisch, episodisch, zuweilen auch ›kochbuchhaft‹ erscheinen, die aber unter der Haut sinnlich, offenherzig, feministisch, welthaltig und erkenntnisreich sind.

MFK Fisher hat sich immer an die Maxime gehalten, dass das Leben entweder ein kühnes Abenteuer ist oder gar nichts, und ihr Leben ist ein schöner Beweis für diese Einsicht. Die 21-Jährige heiratet 1929 Al Fisher, mit dem sie sich kurz nach der Hochzeit zum ersten Mal nach Europa

einschiff. Ihr Ziel ist Dijon, wo ihr Mann die nächsten drei Jahre an einer Dissertation arbeiten wird. Die Begegnung mit dem provinziellen Dijon, heute wie damals eine typisch französische Stadt, die den unveränderten Charme vergangener Jahrhunderte in sich trägt, wird für die blutjunge Fisher schicksalhaft und richtungsweisend: »Erst heute weiß ich, dass ich in Dijon erwachsen wurde, zu lieben, zu essen und zu trinken lernte, kurz: ich selbst zu sein und nicht das, was von mir erwartet wurde.«

Vielleicht wurde die Lust am Sinnlichen und Kulinarischen durch die extrem asketische Küche ihrer Großmutter geweckt, die um Gewürze stets einen großen Bogen gemacht hat. Bereits während ihrer Collegezeit studiert Fisher alte Kochbücher und schreibt dazu kleine Essays, die in erweiterter Form 1937 unter dem Titel *Serve it Forth*, ihrem ersten Buch, erscheinen. Die Ehe mit Al Fisher zerbricht und 1940 heiratet sie ihren schwerkranken Mentor Dillwyn Parrish, der ein Jahr später auf der gemeinsamen kalifornischen Ranch Bareacres Selbstmord begeht.

Die Trauer über den Verlust ihrer größten Liebe, Depressionen, Schmerzen und Melancholie bekämpft sie – wie auch später immer wieder – mit Stoizismus, Pragmatismus, Disziplin und Arbeit. *Austern zum Beispiel*, ein bereits während der Krankheit ihres Mannes begonnenes *amuse-gueule* über Austern und Austernliebhaber, erscheint einige Wochen nach dem Tod ihres Mannes, und 1942, vom Kriegsgeschehen und von der Sorge um ihre europäischen Freunde geprägt, legt Fisher *How to Cook a Wolf* vor, in dem sie ihrer Überzeugung Ausdruck verleiht, dass eine sorgfältige Essenszubereitung und bewusster Genuss dazu beitragen, Kummer, Verletzung, Hunger jeglicher Art und jeden an-

deren ›Wolf‹ in Schach zu halten. Auch in der Literatur der Tafelfreuden gibt es verschiedene Schulen und Fisher gehört zur Schule des ›mystischen Mikrokosmos‹, in der das Geheimnis des Lebens, des Überlebens, das Wesen der Zeit und das Wissen der Generationen sich in der klarsichtigen Konzentration auf den Grundstoff des Lebens finden lassen: die Dinge, die wir essen – oder essen sollten.

1943 kommt Fishers erste Tochter zur Welt, wobei die Mutter nie die Identität des Vaters preisgibt. In diesem Jahr erscheinen auch die Erinnerungen *The Gastronomical Me*, ein Buch, das sie selbst als ihr persönlichstes bezeichnet. 1945 zieht sie mit ihrer Tochter nach New York, wo sie nach zweiwöchiger Bekanntschaft den Verleger Donald Friede heiratet und eine zweite Tochter bekommt. Ihre besondere Begabung für Freundschaften, ihre Fähigkeit zu Hingabe und ihre Opferbereitschaft zeigen sich, als sie 1949, nach dem Tod ihrer Mutter, ihr Haute-Bohème-Wanderleben und ihre literarische Karriere unterbricht und nach Whittier zurückkehrt, wo sie sich bis zu dessen Tod im Jahr 1953 um ihren Vater kümmert.

Danach zieht sie nach St. Helena im nordkalifornischen Weinanbaugebiet Napa Valley, das für die nächsten zwanzig Jahre ihre ›Basisstation‹ sein wird. Mit den Töchtern – die dritte Ehe wurde 1951 geschieden – unternimmt sie ausgedehnte Europareisen, deren wichtigste literarische Resultate die Bücher über Marseille und über das geliebte Aix-en-Provence sind. Auch wenn die nächste Dekade von wachsenden gesundheitlichen Problemen begleitet wird, so ist MFK Fisher doch auch äußerst produktiv. Die höheren Weihen des Gastronomie-Establishments erhält sie schließlich mit dem Auftrag, den Text für *Die*

Küche in Frankreichs Provinzen (1968) zu schreiben, der erste Band der legendären Time-Life-Reihe *Foods of the World*.

1978 wird sie von *Les Dames d'Escoffier International* ausgezeichnet, eine Vereinigung, die inzwischen alle zwei Jahre den MFK Fisher Award an Journalistinnen verleiht, die sich um die Entwicklung von Kochkunst und Tafelkultur verdient gemacht haben. Als Krönung ihres Lebenswerks wird Fisher 1991 in die *American Academy and Institute of Arts and Letters* aufgenommen. Am 22. Juni 1992 stirbt MFK Fisher an den Folgen einer langjährigen Parkinson-Erkrankung.

»Wenn ich gewusst hätte, wie lange ich brauchte, um die richtigen Fragen zu stellen ...« Dijon also, im Jahre 1929: Man fühlt sich bei diesem Lebensentwurf an Henry James erinnert, der ja auch gerne seine amerikanischen *ingénues* nach Europa und damit auf die Reise in das Bewusst-Sein schickte. Es ist der Beginn eines facettenreichen Coming-outs. Klima und Landschaft sind nach Proust die beiden Summanden, die den Menschen formen und gestalten – wobei man noch einen dritten, die Geschichte, hinzufügen könnte. Frankreich wird die junge Amerikanerin gütig, sanft und weise zu ihrer Entpuppung führen, ihr dabei helfen, die Schale des Überkommenen zu durchstoßen.

Köstliche Jahre ist dabei ein höchst amüsanter und anrührender balzacches Provinztheater voller Possen, Skurrilitäten, Minidramen und bizarrer Tragödien. Und es ist der Bericht einer erstrangigen Intelligenz, die sich nach F. Scott Fitzgerald dadurch definieren lässt, (mindestens!) zwei entgegengesetzte Ideen zugleich im Kopf zu haben

und doch weiterhin zu funktionieren. Zum Beispiel gelingt es Fisher, mit psychologischer Finesse und distanzierter Empathie, die von ihr beschriebenen Menschen in ihrer ganzen widersprüchlichen Komplexität zu belassen, so auch in ihrer Integrität, die (paradoxerweise?) häufig in ihrer Unzulänglichkeit liegt – unvergesslich bleiben so die Damen Ollangnier und Rigoulot!

Die Kraft des unverstellten, direkten Gefühls und eine immer auch selbstironische Intimität sind die eigentlichen Stärken dieser Autorin. Was man empfindet, wenn man seine erste Auster schlürft, oder dass das Blut zu den Ohrfläppchen schießt, wenn man ein schönes Steak verzehrt; Gedanken über die unzerstörbare, heilende Kraft von Zwiebeln, Sahne, Bränden, Brot und Schokolade, über das Gewicht sexueller Schüchternheit gegenüber den Menschen, die man am meisten liebt, darüber, wie man alleine speist und wie man alleine schreibt, gehören zu ihrer weit reichenden Philosophie des guten Geschmacks.

Die Vergangenheit ist ein fremdes Land ... man könnte sagen, dass Erinnerungen dieser Art etwas verklärend Nostalgisches haben und sicher haftet ihnen das auch an, es ist unvermeidlich. Die Autorin ist zum Zeitpunkt ihres Schreibens älter, Frankreich und Europa haben sich verändert. Dennoch! *Köstliche Jahre* berichtet von einer jungen Amerikanerin im gegenseitigen Nehmen und Geben mit einer französischen Provinzstadt zwischen den beiden Weltkriegen. Es ist somit zwar ein genau datiertes Zeit- und Sittengemälde, aber wir können viele Jahre später die emotionalen und intellektuellen Reaktionen der Autorin auf ihre neue Umgebung und die ungewohnten Lebensumstände nachvollziehen, da Frankreich sein *savoir vivre*, seine

Verführungskunst, seine Faszination und seinen Charme – Globalisierung hin, McDonaldisierung her – weiterhin ungebrochen auf uns wirken lässt. Ja ja, sagen wir uns euphorisiert, sobald wir französische Erde betreten, hier können wir atmen, hier sind wir anders, irgendwie mehr wir selbst! Und in der Tat – gibt es etwas, das mehr Spaß macht, als in einem französischen Straßencafé zu sitzen und den Nachmittag einfach langsam und genüsslich bis in die Abendstunden ausklingen zu lassen?

MFK Fishers Beschwörungen der frühen unbeschwer-ten Jahre üben einen unerhörten Zauber auf uns aus. Es war ein glücklicher Tag für die Welt, als die junge Amerikanerin am 20. September 1929 in Dijon ankam, auf der Suche nach einer Wohnung an eine Haustür klopfte und über eine Schwelle und in ein neues Leben eintrat.



Meine Hochzeit war am 5. September 1929 in Südkalifornien und keine zwei Wochen später lebte ich in Frankreich. Erst heute weiß ich, dass ich in Dijon erwachsen wurde, zu lieben, zu essen und zu trinken lernte und damit ich selbst zu sein und nicht das, was von mir erwartet wurde. Damals lernte ich, dass es ein Segen ist, etwas von anderen Menschen anzunehmen, und dass jeder Mensch, ganz gleich welcher gesellschaftlichen Schicht er entstammt, meinen Respekt und meine Hochachtung verdient.

Nun denn ... es war der 20. September, als ich meinen Mann Al auf den Stufen der Faculté des Lettres in der Rue Chabot-Charny in Dijon, Frankreich, verließ und tapfer und allein das feuchte, dunkle und furchtbar alte Gebäude betrat. Al und ich trennten uns beinahe glücklich, da wir wussten, dass wir beide von dieser schönen Minute an für immer und ewig zusammen sein würden. Wir waren verliebt und so erfüllt von dieser besonderen Glückseligkeit, dass ich vergaß, dass ich die einzige Sprache, in der hier jeder ganz selbstverständlich redete, weder sprach noch verstand.

Irgendwie gelang es mir, mich in dieser neuen Sprache gerade so gut als möglich zu verständigen, dass ich eine Liste mit Unterkünften für ausländische Studenten erhielt. Dies war eine so berauschende Erfahrung, dass ich mich sogar für einen *Cours de Vacances* einschrieb, der von einem schüchternen, kleinen runden Mann mit rosaroten

Wangen geleitet wurde. Er wurde mir bald danach als Monsieur le Professeur Martenot vorgestellt, ein bedeutendes Mitglied der Fakultät. Dann spazierte ich durch die fremden Straßen, die mir von diesem Augenblick an nie wieder fremd waren.

Ehrlich gesagt weiß ich nicht, wie es mir gelang, mich in den gewundenen, engen Straßen zurecht zu finden. Ganz so, als führte mich eine Brieftaube oder ein Engel genau dorthin, wo ich mich hinbegeben sollte, stand ich plötzlich mitten auf der Place d'Armes, die sich im Zentrum von Dijon befindet und damit auch im Zentrum von Frankreich. (Und so blieb es, solange ich in dieser fremden, uralten Stadt lebte ...)

An diesem heißen Nachmittag schien es das Selbstverständlichste zu sein, über den großen Halbmond des schönen Paradeplatzes zu schlendern, der sich vor der monumentalen Fassade des Palais des Ducs erstreckt, und dann auf die Reihen von *fiacres* zuzugehen, die dort stets auf Fahrgäste warteten. Ich war noch nie in einem gefahren, obwohl ich ein oder zwei Nächte zuvor dem hellen Klang ihres Tripptrapps entlang des Quais unter unserem Fenster in Paris gelauscht hatte, und ich nahm diesen Klang ganz selbstverständlich als Teil der Realität des Traumes an, in dem ich von nun an leben würde.

Ich ging zu dem wartenden *fiacre*, der eine kleine braune Baumwollüberdachung hatte, um mir Schatten zu spenden. Der Kutscher war offensichtlich betrunken und das alte Pferd trug einen Strohhut mit Ohrenschützern, die aus einem dünnen roten Garn gehäkelt waren und aus der Hutkrempe hervorlugten. Es gelang mir, den alten Mann soweit wachzurütteln, um ihm die Adresse zu zeigen, die

mir Monsieur Martenot gegeben hatte, und wir setzten uns wegen der Septemberhitze und der wohligen Trunkenheit des Kutschers langsam in Bewegung.

Nachdem wir die Rue de la Liberté hinter uns gelassen hatten, schlugen wir ein deutlich schwungvolleres Tempo an. Wir bogen nach rechts ab und ich befand mich zum zweiten Mal an diesem Nachmittag in der Rue Chabot-Charny. Direkt neben der heruntergekommenen *faculté* bogen wir etwas wackelig erneut rechts herum ab, um auf das unansehnlichste Haus in der kleinen Rue du Petit-Potet zuzusteuern. Wie alle anderen Wohnstraßen in dieser Stadt bot sie einen durchgängig ausdruckslosen Anblick hoher Fassaden, die von den großen Bögen der Tor Einfahrten und von Fensterläden unterbrochen wurden. Wir hielten mit einem besonders eleganten Schwung vor der richtigen Hausnummer an und der Kutscher sagte mit lauter Stimme »*Et voici*«, bevor er wieder in seinen alkoholisierten Halbschlaf sank. Ich kletterte von dem geflochtenen, strohbedeckten Sitz auf die unebenen Pflastersteine hinunter und überquerte von diesem Haus magisch angezogen den schmalen Gehsteig.

Das Haus war zweistöckig, im ersten Stockwerk hatte es vier mit Holzläden versehene Fenster, im Erdgeschoss gab es ein großes, verriegeltes Fenster zu beiden Seiten des großen Torbogens, der von Holztüren fest verschlossen war. Ich fühlte mich allein und verängstigt, hatte aber immer noch das erhebende Gefühl, einen Einwohner dieser uralten Stadt kennen gelernt und mit ihm gesprochen zu haben.

Dann bemerkte ich, dass in die große, dunkle Holztür, die den Bogen ausfüllte, eine winzige Tür eingelassen war.

Mit entschlossener Miene und einer Aufregung, die seither nicht mehr von mir gewichen ist, klopfte ich an. Und heute weiß ich, dass dort, als die Tür aufging und ich über die Schwelle und in den Hof trat, mein neues Leben begann.

Jemand kreischte barsch, ich solle eintreten. Madame Ollangnier schoss aus der Küche heraus, die sich gleich hinter dem Esszimmer und unter dem ersten Treppenaufgang befand. Sie trug eine schmutzige Küchenschürze und ich konnte hören, wie jemand mit Pfannen klapperte und etwas gehackt und geklopft wurde.

Es war ein echtes burgundisches Stadthaus, das aus zwei Teilen bestand, einem vorderen Teil, der zur Straße hin lag, und einem rückwärtigen Teil, der einen engen Hof abschloss. Der Eingang zum gesamten Haus war die kleine Tür in der großen Doppeltür, durch die früher Kutschen in den Hof einfuhren. Gleich auf der linken Seite war die Tür zu einem Raum, wahrscheinlich ein Büro, wobei ich bald herausfand, dass es eine *salle de bains* war, die aber nie als Bad benutzt wurde. Es war ein ziemlich unordentlicher Raum, voll mit Körben und altem Plunder. Auf derselben Seite, dem Hof zugewandt, was ich aber erst später bemerkte, befand sich eine nahezu gemütliche Latrine und zu meiner rechten Seite bildete das erste Stockwerk eine lange Höhle, in der es zwei Türen gab, die früher vielleicht zur Wohnung der Concierge gehört hatten, worin nun aber das Esszimmer und die Küche des Hauses untergebracht waren. Dort, erklärte mir die Hauswirtin, würden wir alle mit ihr, ihrem Mann, ihrem Stiefsohn und ein oder zwei weiteren sorgfältig ausgewählten Studenten dreimal täglich ordentlich essen.

Am anderen Ende des trostlos wirkenden Hofes be-

fand sich das, was man den Hauptteil des Hauses nennen konnte. Im Erdgeschoss waren vier wunderbare, große französische Türen eingelassen. Der erste Stock verfügte über vier Fenster, aber im zweiten, wo wir wohnen würden, gab es nur zwei kleinere Fenster.

Im Erdgeschoss, zu dessen großen, französischen Türen je zwei Stufen führten, befand sich das Büro von Monsieur Ollangnier, einem offiziellen Stadtarchitekten. Wir erfuhren bald, dass er oft aufs Land fuhr, alte Schlösser und Monumente zu begutachten, die er für eine öffentliche Nutzung entweder untauglich befand oder als zu kostbar, um Leute darin herumlaufen zu lassen.

Die nächsten drei französischen Türen führten zum *grand salon* des Hauses, der gegenwärtig das wunderschöne Schlafzimmer von Madame Bitsch beherbergte, der betagten Mutter von Madame Ollangnier. Sie war die zentrale Gestalt auf dem einzigen Gemälde des Esszimmers, denn, wie ich bald erfahren sollte, war sie eine echte Heldin, ein Mitglied der Ehrenlegion. Sie war im französisch-preußischen Krieg, als die Deutschen Frankreich überfielen, eine wichtige Anführerin bei der Verteidigung von Dijon gewesen. Madame Bitsch stammte aus dem Elsass und sie war vor den Deutschen nach Dijon gelangt, wo sie alle Hausfrauen auf die Straße trieb, um dort mit Bügelbrettern und Stühlen große Barrikaden zu bilden, die die Deutschen aufhalten sollten. Dann kletterten sie darauf und drohten den Invasoren mit ihren Besen, worauf diese kehrt machten, da sie nicht auf diese mutigen Frauen schießen konnten. So retteten die Frauen 1871 die Stadt Dijon vor den Deutschen, und Madame Bitsch wurde zur großen Heldin erklärt!

Auf dem Bild war sie eine große, kräftige Frau, die auf einer beachtlichen Barrikade aus Betten, Stühlen und Küchentischen stand, und zu rufen schien: Folgt mir! Folgt mir! *Allons les enfants!* Sie sah mit ihrem wilden Blick und dem wehenden Haar wie eine Verkörperung des ruhmreichen Frankreichs aus. In der Zeit, die wir dort wohnten, versuchte Monsieur Ollangnier wohl bereits zum zehnten Mal, dass ihr dafür ein Orden verliehen wurde, was ihm allerdings nicht gelang.

Madame Bitsch war mittlerweile eine winzig kleine, sehr, sehr alte Frau, und ich glaube nicht, dass wir einander jemals offiziell vorgestellt wurden. Wir warfen immer nur einen kurzen Blick auf sie, wenn wir aus dem Theater nach Hause kamen oder wenn wir nachts gezecht hatten und die große Treppe zu unseren Zimmern im zweiten Stock hinauf gingen. Sie saß immer ganz aufrecht in einem wunderschönen alten Bett mit großen, fülligen Kopfkissen, einer weißen Tagesdecke und einem roten Satinkissen am Fußende. Sie trug ein weißes Nachthemd, das sie von Kopf bis Fuß bedeckte, ein kleines, rotes Tuch um die Schultern und eine kleine, rote Nachthaube. Sie war auf eine altertümliche Art hübsch und romantisch anzusehen.

Sie schien schon etliche Male dem Tode nahe gewesen zu sein. Für Madame Ollangnier war sie eine Bürde, und in der ganzen Stadt machte man sich darüber lustig, dass Madame Bitsch mehr Sterbesakramente erhalten hatte als jede andere Frau in der Stadt, weil Madame immer voller Freude den Priester holen ließ und ausrief: Mutter stirbt! Mutter stirbt!!, und dieser Madame Bitch dann stets die letzte Ölung gab, worauf sie erneut zu Kräften kam.

Ich weiß nicht, ob diese Geschichte wahr ist, aber ich

weiß, dass Madame ihre Mutter wirklich liebte. Sie umsorgte sie wie ein kostbares Juwel.

Im ersten Stock des Hauses am hinteren Ende des Hofes befand sich tatsächlich ein Salon; ein kleiner Salon mit einem großen Klavier, denn Madame Ollangnier war Musikerin. Dann gab es noch das Schlafzimmer von Monsieur und Madame; darüber befand sich der zweite Stock mit kleinen Fenstern, wo wir wohnten. Auf der Seite des Hofes, die an den Garten des Erzbischofs grenzte, führte eine Treppe seitlich im Zickzack nach oben und verband die einzelnen Stockwerke der beiden Haushälften.

Im zur Straße gewandten, vorderen Teil des Hauses und über dem Badezimmer auf der einen und dem Esszimmer und der Küche auf der anderen Seite lagen zwei geräumige, wunderschöne Zimmer mit vier großen Fenstern zur Straße hin. Eines der Zimmer stand leer, sollte aber bald von einem tschechischen Mädchen bewohnt werden und später von Larry Powell – Lawrence Clark Powell –, meinem Freund vom Occidental College. Er kam einige Monate nach unserer Ankunft nach Europa, um seine Dissertation über Robinson Jeffers zu schreiben. Das Thema von Als Dissertation waren die Komödien von Shakespeare.

Das andere Zimmer bewohnte der Sohn von Monsieur Ollangnier: Monsieur Jo, den wir bald kennen lernten. Er war ein blasierter junger Mann mit feinen, langen Händen und lockigem Haar, das er immer nach hinten warf. Er war sehr sanftmütig und ganz und gar verweiblicht, ziemlich zerbrechlich sogar, und offensichtlich fühlte er sich dem Großteil der Dijoner Bevölkerung haushoch überlegen. Er war ein gutaussehender junger Mann, aber ich schenkte ihm wenig Beachtung, weil er auch mir wenig Beachtung

schenkte. Ich denke, dass ich ihm gegenüber aufmerksamer gewesen wäre, wenn mein Mann nicht da gewesen wäre. Aber ich war total in Al verliebt.

Monsieur Jo entschied sich für das Uhrmacherhandwerk – sein Vater und seine Stiefmutter konnten ein Universitätsstudium nicht bezahlen – und begann eine Lehre beim führenden Uhrmacher Burgunds, der in Dijon tätig war und alle städtischen Uhren wartete, so auch die große Jacquemart, die mechanische Uhr hoch oben an der Fassade der Kirche Notre-Dame, eine der berühmtesten Uhren Frankreichs. Wir stiegen später mit Monsieur Jo zu ihr hoch. Es war eine merkwürdige alte Uhr mit Hämmern, Glocken und vier Figuren aus Eisen: Zwei kleine Kinder marschierten jede Viertel- und jede halbe Stunde heraus, und zu jeder vollen Stunde marschierten ihre Eltern mit ihnen zusammen von einer Seite der Fassade zur anderen. Der Mann war riesig, von zweifacher Lebensgröße, und er schlug die Stunde an: Bong!, worauf die Dame einen Knicks machte und die Kinder sich verbeugten. Um zwölf Uhr mittags blieben die Touristen stehen und blickten, wie auch die Dijoner, die zum Mittagessen nach Hause gingen, fasziniert auf das tägliche Spektakel.

Ganz am Ende der Treppe im zweiten Stock des Hauses, eigentlich im Dachboden, befanden sich die Räumlichkeiten, die Madame Ollangnier vermietete. Es waren zwei winzige Zimmer, lang und eng, und mit den grauenvollsten Tapeten, die ich je gesehen habe. Jedes Zimmer hatte ein großes Fenster, von dem man in den kargen, grauen, kleinen Hof blickte.

Der Eingang befand sich oben an der Treppe und dahinter lagen Lagerspeicher und zwei armselige Dienst-

botenkammern. Das Schlafzimmer dieser Mieträume war mit einer Tapete aus senffarbenen und schwarzen, ca. zwanzig Zentimeter breiten Streifen tapeziert, und um es eleganter erscheinen zu lassen, wand sich an der Decke ein breites Band von American-Beauty-Rosen, das aussah wie Marmor – braun-, orange- und senffarben gesprenkelt. Außerdem umrahmten die Fenster ein Paar senffarbene alte Samtvorhänge und darunter war ein kleiner, brauner Heizkörper angebracht, der jeden Morgen ein fürchterliches Krachen, Klappern und Fauchen von sich gab, und da er sich direkt unter dem Fenster befand, stieg die Wärme einfach nach oben und entwich nach draußen.

An einem Ende stand ein riesiges, klobiges Bett und am Fußende des Bettes ein Schrank. Das Zimmer konnte gewiss nicht mehr als etwa drei Meter breit und sechs Meter lang gewesen sein, wobei sich das Fenster an einem Ende und das Bett am anderen befand, natürlich mit Nachttischen zu beiden Seiten. Außerdem gab es noch eine Nische neben dem Schrank, wo wir unsere Kleidung aufhängten. Es gab weder einen Stuhl noch sonst etwas in diesem Zimmer; es war einfach kein Platz dafür da.

Dieses erste kleine Zimmer führte in das nächste noch kleinere Zimmer, das Als ›Arbeitszimmer‹ werden sollte. Die Tapete in diesem Zimmerchen wies mehrere purpur- und lavendelfarbene Schattierungen mit braunen Abtönungen auf – ein eher feminines *décor*, wie Madame Ollangnier betonte. Sie war grässlich, alt und fleckig und so französisch, dass wir sie sofort liebten. Ein niedriger Sessel stand neben einem zweiten Heizkörper unter dem Fenster, ein improvisiertes Bücherbrett war vorhanden genauso wie ein wackeliger Tisch zum Schreiben und ein einfacher

Küchenstuhl. An einer Seite des Zimmers befand sich eine Art Stauraum, wo wir unsere beiden Schrankkoffer, einige Kisten mit Büchern und leere Gepäckstücke unterbrachten. Heute kommt es uns komisch vor, dass Studenten damals so aufwändiges Gepäck hatten. Zu jener Zeit allerdings, selbst wenn man auf dem Zwischendeck reiste oder die so genannte ›Studentenklasse‹ nahm, wie wir es getan hatten, reiste man mit Schrankkoffern; man hatte Hutschachteln und man hatte Schuhschachteln. Und in Dijon verfrachteten wir all das ans Ende der purpurfarbenen Wohnzimmerkammer. Ich glaube, dass es in jedem Zimmer eine abgeschirmte Glühlampe gab, die mitten im Zimmer an der Decke hing – schrecklich, aber ich liebte sie. Wir liebten einfach alles an unserer Unterkunft.

Oben an der Treppe, außerhalb der Zimmer und in einen Winkel des Gangs gedrückt, war das, was man verschämt gerade noch als eine *toilette* bezeichnen würde. Sie verfügte über einen Eimer mit einem Deckel, einen winzigen, zierlichen Esszimmer- oder Küchenstuhl und eine klitzekleine Ecke mit einem Waschbecken und einem davor hängenden Wachstuchvorhang, hinter dem der PINKELPOTT zu verschwinden hatte. Außerdem gab es ein kleines Abflussbecken und einen Gummischlauch an einem Wasserhahn, so dass man das kalte Wasser direkt in diese furchtbare kleine Schüssel leiten konnte.

Rechts neben der Schüssel war gerade genug Platz für einen einflammigen Gasbrenner und eine Schachtel Zündhölzer, hier machte sich Al morgens das Wasser für die Rasur in einem kleinen Soßentopf warm. Ich kaufte bald noch einen, damit wir Tee machen konnten.



Madame schob ihr hennagefärbtes Haar aus der Stirn, und ich gab ihr alles Geld, das ich bei mir hatte, obwohl ich noch nicht einmal die Meinung meines Mannes eingeholt hatte, und sagte unbeholfen, dass wir am nächsten Tag um die Mittagszeit einziehen würden.

»Wir?«, sagte sie mit der scharfen, spöttischen Stimme, die mir sehr vertraut werden würde und die mir an ihr so gefallen sollte.

»Ja ... mein Mann ... ich bin verheiratet.«

Sie lachte laut. »Schon gut, schon gut, bringen Sie Ihren Freund mit«, sagte sie, aber ihre Stimme hatte nichts Abschätziges.

»Voir, 'tite 'zelle«, rief sie eilig und verschwand in der Küche, während ich die Tür schloss und in den wartenden *fiacre* stieg. Aber bevor wir losfahren, kam sie laut rufend auf den schmalen Gehsteig gerannt und hatte ein bekrizteltes Stück Einwickelpapier in der Hand, einen Beleg über die von mir bezahlte Summe.

Ich drehte mich um, um ihr beim Davonfahren zuzulächeln. Sie stand mit einem Bein auf der hohen Türschwelle, die Hände in ihre Schürze geschoben, und sah mich mit einer Mischung aus Zuneigung und angeborener Missachtung an, die sie, wie ich bald feststellte, für alle Lebewesen empfand, jedoch hauptsächlich für Menschen.



MFK Fisher

Köstliche Jahre

Eine Amerikanerin im Herzen Burgunds

Taschenbuch, Klappenbroschur, 208 Seiten, 11,8 x 18,7 cm

9 s/w Abbildungen

ISBN: 978-3-442-74124-3

btb

Erscheinungstermin: Juni 2012

Eine Amerikanerin im Herzen Burgunds

Köstliche Jahre – MFK Fisher erlebt sie, als sie 1929 mit ihrem Mann nach Dijon kommt. In den Bars und Cafés der Stadt und an der reich gedeckten Tafel ihrer einfachen Herberge entfaltet sich ihr eine völlig neue Welt der Gaumenfreuden. Und die Wunder der französischen Küche trösten sie über die ersten Enttäuschungen ihrer jungen Ehe, über Entbehungen und Fremdheit hinweg. Mit feiner Nase, genüsslichem Gaumen und vitaler Feder hält MFK Fisher amüsant und bildreich die Lebensweisen und kulinarischen Besonderheiten dieser Region fest.



Der Titel im Katalog