

A. J. Liebling
ZWISCHEN
DEN GÄNGEN



*Ein Amerikaner in den Restaurants
von Paris*

*Übersetzung aus dem Englischen,
Vorwort und Erläuterungen von
Joachim Kalka*

BERENBERG

Ein guter Appetit

Das Madeleine-Erlebnis Prousts ist heute ein ebenso fester Bestandteil der populären Mythologie wie der Apfel Newtons oder James Watts Teekessel. Der Mann aß ein Stück Teegebäck, der Geschmack weckte Erinnerungen, der Esser schrieb ein Buch. Dies läßt sich mit der Formel $G \rightarrow E \rightarrow B$ ausdrücken – Geschmack → Erinnerung → Buch. Vor einiger Zeit, als ich ein Buch mit dem Titel *Die Küche Frankreichs* (von Waverley Root) zu lesen begann, machte ich eine umgekehrt verlaufende Erfahrung: Sie folgte der Formel $B \rightarrow E \rightarrow G$, also Buch → Erinnerung → Geschmack. Glücklicherweise waren die Geschmackserlebnisse, welche *Die Küche Frankreichs* für mich nacherschuf – kleine Vögel, Kaninchenragout, gefüllte Kutteln, Côte Rôtie und Tavel – robusterer Natur als das der Madeleine, welche der Larousse als »ein leichtes Gebäck aus Zucker, Mehl, Zitronensaft, Cognac und Eiern« definiert. (Mit dem Quantum Cognac in einer Madeleine könnte man keine Mücke massieren.) Angesichts dessen, was Proust bereits unter dem Einfluß eines so sanften Reizes schrieb, ist es ein Verlust für die Menschheit, daß er keinen kräftigeren Appetit hatte. Nach einem Dutzend Gardiners-Island-Austern, einem Teller Muschelsuppe, ein paar frischgefangenen Jakobsmuscheln, drei sautierten weichschaligen Krabben, einigen soeben gepflückten Kolben Mais, einem dünn geschnittenen Schwertfischsteak von generöser Breite, zwei Hummern und einer Long-Island-Ente hätte er möglicherweise ein Meisterwerk verfaßt.

Will man gut über die Küche schreiben, ist die Hauptvoraussetzung ein guter Appetit. Ohne einen solchen ist es unmöglich, in dem uns zugemessenen Zeitraum hinreichende Erfahrungen zu sammeln, um irgend-

etwas Mitteilenswertes zu Papier zu bringen. Jeder Tag bringt nur zwei Gelegenheiten zur Feldforschung, und die darf man nicht verschwenden, indem man die Cholesterinaufnahme zu reduzieren versucht. Diese beiden Mahlzeiten sind so unverzichtbar wie die Laufstunden eines trainierenden Boxers. (Ich habe gelesen, daß der verstorbene Maurice Curnonsky, ein professioneller französischer Gourmand, nur einmal am Tag aß – des Abends. Aber das war im späten Leben, und im übrigen habe ich seiner Qualifikation auch immer mißtraut – es werden ihm so viele mittelmäßige Witzworte zugeschrieben, daß ihm nicht sehr viel Zeit fürs Essen geblieben sein kann.) In einem geräumigen Appetit kann sich der Esser bequem drehen und wenden. So ging beispielsweise vor einigen Jahren ein mir bekannter (nichtprofessioneller) Esser ins Restaurant Pierre, an der Place Gaillon, und dachte an ein vernünftig leichtes Essen: ein Dutzend – oder vielleicht auch achtzehn – Austern sowie ein dickes Steak, mit Rindermark behäuft (von M. Pierre als *Délice de la Villette* bezeichnet – was man als Entzücken des Schlachthofs übersetzen könnte). Doch wie er eintraf, hörte er M. Pierre zu seinem Oberkellner sagen: »Da kommt Monsieur L. Die beiden Portionen Cassoulet, die noch übrig sind – die stellen Sie für ihn beiseite.« Ein Cassoulet ist ein substantielles Gericht von einer Komplexität, die nähere Erörterung hier nicht zuläßt. (Root widmet der großen Kontroverse, was es denn enthalten sollte, drei Seiten.) M. Pierre ist einer der liebenswürdigsten Restaurateurs und setzt seinen Stolz darin, schon im voraus zu wissen, was seinen Freunden schmecken wird. Ein Gast mit begrenztem Appetit müßte nun entweder auf sein Steak verzichten oder aber M. Pierres Gefühle verletzen. Monsieur L. jedoch hatte keine Probleme. Er aß die beiden Cassoulets, wie es seiner gewöhnlichen Übung entsprach; hätte er nur eines gegessen, hätte der Wirt befürchtet, das Gericht sei nicht auf dem üblichen Niveau geraten. Dann genoß er sein Steak. Die Austern waren keine Schwierigkeit, da sie kein nennenswertes Volumen besitzen.

In der heroischen Zeit vor dem Ersten Weltkrieg gab es Männer und Frauen, die neben einem gigantischen Mittagsmahl und einem ruhmreichen Abendessen noch ein umfängliches *souper* nach dem Theater oder den anderen Vergnügungen des Abends zu sich nahmen. Ich habe einige der Überlebenden dieser Epoche gekannt, Achtzigjährige von makellosem Appetit und nie versagender guter Laune – rüstig, ironisch und frei von den Magengeschwüren, die man sich durch die Sorge um eine ausgewogene Ernährung holt. Aber Nachfolger haben sie in Frankreich keine gefunden, da die Ärzte dort schließlich die Existenz der menschlichen Leber entdeckt haben. Seit diesem Zeitpunkt organisiert sich das französische Leben zunehmend um dieses Organ, und eine kleinliche Vorsicht ist an die Stelle der alten Tollkühnheit getreten. Die Leber war der Sitz der Maginot-Mentalität. Einer der letzten der großen Rund-um-die-Uhr-Tafel Frankreichs war Yves Mirande, ein kleiner, fröhlicher Verfasser von Farcen und Operettenlibretti. 1955 beging Mirande seinen achtzigsten Geburtstag mit einer Rede vor dem Vorhang des Théâtre Antoine, dessen Leitung er zusammen mit Madame B. hatte, einer vierzig Jahre jüngeren Protégée. Das Theater war aber nur sein halbes Leben. Er war außerdem der inoffizielle Leiter eines Restaurants in der Rue Saint-Augustin, das er für eine andere Protégée gegründet hatte (ebenfalls vierzig Jahre jünger als er); dies war Madame G., eine Gascognerin und vorzügliche Köchin. Monsieur Mirande setzte seine jüngeren Bekannten, Franzosen und Amerikaner, in Erstaunen, indem er ein Mittagessen einnahm, das aus rohem Bayonne-Schinken und frischen Feigen, einer heißen Wurst im Teigmantel, Röllchen von filetiertem Hecht in einer üppigen rosafarbenen *Sauce Nantua*, einer mit Sardellen gespickten Lammkeule, Artischocken auf einem Gänselebersockel und vier oder fünf Sorten Käse bestand, mit einer Flasche gutem Bordeaux und einer Flasche Champagner. Anschließend rief er nach dem Armagnac und sagte Madame, sie solle für das Abendessen die versprochenen Lerchen und Fettammern bereithal-

ten, außerdem ein paar Langusten und einen Steinbutt – und natürlich ein schönes *civet* von dem *macassin* (dem jungen Wildeber), den der Liebhaber der Hauptdarstellerin seines laufenden Theaterstücks von seinem Gut in der Sologne hatte schicken lassen. »Und wenn ich's recht bedenke«, hörte ich ihn einmal sagen, »dann haben wir seit Tagen keine Waldschneepfen gehabt, oder Trüffeln in der Asche gebacken, und der Keller ist nachgerade ein Skandal – kein Vierunddreißiger mehr und kaum mehr Siebenunddreißiger. Letzte Woche, da mußte ich meinem Verleger eine Flasche vorsetzen, die viel zu gut war für ihn – bloß weil zwischen Beleidigung und Superlativ nichts mehr da war.«

Monsieur Mirande konnte auf hundert aufgeführte Stücke zurückblicken, darunter einige ganz große Pariser Erfolge, aber er hatte soeben sein erstes Buch für den Druck geschrieben, deshalb sprach er die Worte »mein Verleger« mit besonderer ironischer Emphase. »Eine informelle Skizze meiner definitiven Autobiographie«, pflegte er von diesem Buch zu sagen. Diese informelle Skizze, die ich sehr liebe, beginnt mit der wichtigsten Entscheidung seines Lebens. Er war in dem kleinen bretonischen Hafen Lannion fast siebzehn geworden – sein bürgerlicher Name lautete Le Querrec –, als sein Vater, ein pensionierter Offizier der Kriegsmarine, zu ihm sagte: »Es ist jetzt an der Zeit, daß du dir einen Beruf aussuchst. Die Marine oder die Kirche?« Eine andere Wahl war in Lannion nicht vorstellbar. Im Morgengrauen riß Yves aus und fuhr nach Paris.

Dort – so hatte er tausendmal gelesen – saßen all die berühmten *Ésprits* und *Kokotten* an den Tischchen vor dem Café Napolitain am Boulevard des Capucines. Er fand sich um neun Uhr am nächsten Morgen vor dem Café ein (spät am Tage für Lannion) und mußte feststellen, daß man noch nicht geöffnet hatte. Bald war er Journalist geworden. Es war dies eine Presseära von ebenso zynischer Lebendigkeit wie die der Konkurrenz zwischen den Blättern Bennetts, Pulitzers und Hearsts in New York, und in einer zweiten und dritten Stellung arbeitete er für einen Presse-

Leseprobe aus:

A. J. Liebling
Zwischen den Gängen
Ein Amerikaner in den Restaurants von Paris

Übersetzung aus dem Englischen, Vorwort und Erläuterungen von Joachim Kalka

184 Seiten · Halbleinen · fadengeheftet · 164 x 228 mm

Die Originalausgabe erschien 1959 unter dem Titel
»Between Meals. An Appetite for Paris« bei Farrar Strauss and Giroux in New York,
1962 um einige Fußnoten des Autors ergänzt.

© Estate of A. J. Liebling, 1959, 1962, 1981, 1986

© 2007 der deutschen Übersetzung:

Berenberg Verlag, Ludwigkirchstraße 10 a, 10719 Berlin

Ausstattung | Gestaltung: Groothuis, Lohfert, Consorten | glcons.de

Reproduktion: Frische Grafik, Hamburg

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

ISBN 978-3-937834-21-4



BERENBERG