

Kreative Kochideen



Maryse Condé

Köstliches und Kostbares ★★★★★ **Kulinarische Reisen**

Aus dem Französischen von Ina Böhme

Litradukt 2022 · 256 S. · 24.00 · 978-3-940435-41-5

Maryse Condé (*1937) muss man hier wohl nicht eigens vorstellen. Ihr großer Roman *Ségou. Les murailles de terre* war ein Welterfolg. Auch in Deutschland, in der Übersetzung von Uli Wittmann, fand er großen Anklang, ebenso wie viele andere ihrer Bücher. 2018 erhielt sie den alternativen Nobelpreis. In den letzten Jahren sind einige Bücher von ihr bei Litradukt erschienen, z. B. der

Roman *Victoire*, in dem sie das Leben ihrer Großmutter auf Guadeloupe schildert, und ihre Kindheits- und Jugenderinnerungen, die unter dem Titel *Mein Lachen und Weinen* erschienen sind.

Dieses neue Buch ist gewissermaßen eine Fortsetzung, allein wenn man bedenkt, dass sie ihre Leidenschaft für die Kochkunst von ihrer Großmutter geerbt hat. Im ersten Kapitel erfahren wir, dass bei Adélia, der Köchin der Familie, ihre kreativen Ideen gar nicht gut ankommen. Beim Nationalgericht von Guadeloupe, dem *Zicklein-colombo*, erdreistet sie sich, Zimt zu verwenden. Adélia schimpft: „Wie kommst du darauf, Zimt zu nehmen! Zimt hat im *colombo* nichts verloren!“ (S. 17) Dieses Motiv, dass ihre manchmal ausgefallenen Kochideen missfallen, taucht in diesen Erinnerungen immer wieder mal auf. Auch die Mutter ihres zweiten Mannes Richard Philcox, eine Verehrerin der englischen Küche, mochte ihre gewagten Mixturen nicht, z. B. ihre „Kombination aus Schweinefleisch und Minzsauce. Minzsauce passt nur zur Lammkeule. Basta.“ (S. 180)

In einigen Kapiteln dieses Buches ist das Kulinarische nur Beiwerk. Dann wieder steht es im Mittelpunkt, z. B. wenn es um Tokio geht. Ausführlich werden die Speisen geschildert, und dann heißt es: „Alle tranken Sake bis zum Abwinken.“ Alle außer Maryse Condé, für sie hat man eigens eine Flasche Bollinger-Champagner besorgt. (S. 116) Wir erleben einige Stationen ihres Lebens, etwa ihre Studienjahre in Paris, wo sie mit einigen Landsleuten über die Zubereitung des *mafé*, eines anderen Traditionsgerichtes, streitet. Dann lebt sie als Lehrerin einige Jahre in afrikanischen Ländern. Das Essen spielt hier nicht so eine große Rolle, dafür aber die politischen Verhältnisse dieser Länder. Die neuen Machthaber sind „alles Diktatoren, schlimmer als die Kolonisten“. (S. 43)

Mit den Jahren wird sie zu einer erfolgreichen Schriftstellerin, oft wird sie zu Tagungen eingeladen, ihre Romane werden diskutiert. Etwa ihr Roman *Tituba*, der Roman einer Hexe, einer historischen Figur, einer aus Barbados stammenden Sklavin, „die in die Aktivitäten der angeblichen Hexen von Salem verwickelt war“. (S. 119) Der Erfolg dieses Romans hat sie immer wieder überrascht, letztlich hat man sie wegen dieses Romans zu einer Tagung in Havanna eingeladen. In diesem Kapitel stehen



die Verhältnisse auf Kuba im Mittelpunkt. Das Essen? Über das Essen in ihrem Hotel schreibt sie: „Ich glaube, ich habe in meinem ganzen Leben nie so schlecht gegessen wie an jenem Tag: eine fade Gemüsesuppe, geschmackloses Hühnchen und krümelige frittierte Kochbananen.“ Sogar der Kaffee war schlecht, eine „bräunliche Flüssigkeit von unbestimmtem Geschmack“. (S. 121f.) Dahinter stehen natürlich auch die wirtschaftlichen Verhältnisse auf Kuba. Ein Essen bei Freunden ist dagegen schmackhaft, die haben aber keine Mühe gescheut, von verschiedenen Märkten die besten Zutaten zu organisieren.

Um das Essen in Rumänien geht es in dem Kapitel „Tanz der Vampire“. Man hatte sie zu einem Kolloquium zum Thema „Vampirismus“, das in zwei ihrer Romane eine Rolle spielt, eingeladen. Sie berichtet, dass sie für Blut immer eine seltsame Faszination empfunden habe. Dazu bringt sie wieder eine Kindheitserinnerung über Adélia, die bereits genannte Köchin der Familie: Sie habe, „um bloß keine Anämie zu riskieren, Ochsenblut mit etwas grobem Salz zum Gerinnen gebracht. Dann schnitt sie das Blut in dicke Scheiben, die sie frittierte und uns mit Perlzwiebeln und *pyoyos* genannten grünen Bananen servierte“. (S. 171) Das Essen in Rumänien war bei weitem nicht so ‚exotisch‘, eher sehr üppig und schwer.

Ihre Vorstellungen vom Kochen sind ein wichtiger Bestandteil ihrer Persönlichkeit, einer Autorin, die sich selber als ‚widerspenstig, nomadenhaft und unkonventionell“ bezeichnet. (S. 173) Sie sagt auch: „Ich weiß nicht, ob ich eine gute Schriftstellerin bin, aber ganz sicher bin ich eine hervorragende Köchin.“ Für viele ihrer Freunde ist das ein Frevel. „Wie kann sie es wagen, Schreiben und Kochen miteinander zu vergleichen?“ Um diese „Majestätsbeleidigung“ geht es u. a. in diesem Buch. (S. 12) Es ist spannend zu verfolgen, wie sie dieses Thema immer mehr oder weniger in ihre Reiseberichte einbaut. Nur schade, dass sie nicht daran gedacht hat, Rezepte einzufügen.