

Leseprobe aus:

Philippe Claudel

Der Duft meiner Kindheit



Mehr Informationen zum Buch finden Sie auf rowohlt.de.

Philippe Claudel

Der Duft meiner Kindheit

Aus dem Französischen von
Ina Kronenberger

Rowohlt Taschenbuch Verlag

Die Originalausgabe erschien 2012 unter dem Titel
«Parfums» bei Éditions Stock, Paris.

Die Arbeit der Übersetzerin am vorliegenden Text wurde
vom Deutschen Übersetzerfonds e. V. gefördert.
Redaktion Anja Rüdiger

Veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuch Verlag,
Reinbek bei Hamburg, September 2015
Copyright © 2014 by Rowohlt Verlag GmbH,
Reinbek bei Hamburg
«Parfums» Copyright © 2012 by Éditions Stock, Paris
Umschlaggestaltung any.way, Barbara Hanke/Cordula Schmidt
Umschlagillustration R. O. Blechman
Satz aus der Joanna Semi Bold PostScript
bei Dörlemann Satz, Lemförde
Druck und Bindung CPI books GmbH, Leck, Germany
ISBN 978 3 499 26711 6

*Für meinen Freund Jean-Marc,
auf unseren gemeinsamen Weg, früher,
jetzt und in der Zukunft.*

«Laß mich lange, lange den Geruch deines Haares atmen, mein Gesicht ganz hineintauchen, wie ein Dürstender in das Wasser einer Quelle; laß es mit meiner Hand mich schwenken wie ein duftendes Tuch, Erinnerungen in die Luft zu schütteln.»

Charles Baudelaire

Eine halbe Welt in einem Haar

Duftverzeichnis

- Acacia / Akazie 13
Ail / Knoblauch 16
Alambic / Destillierkolben 18
Amoureuses / Chéries 20
Après-rasage / Aftershave 24
Boum / Fete 26
Brouillard / Nebel 28
Cannabis / Cannabis 31
Cannelle / Zimt 34
Cave / Keller 37
Chambres d'hôtel / Hotelzimmer 40
Charbon / Kohle 43
Charogne / Aas 46
Chaume / Stoppelfeld 48
Chou / Kohl 51
Cigare / Zigarre 53
Cimetière / Friedhof 55

Coiffeur / Friseur	57
Crème solaire / Sonnencreme	60
Deux temps / Zweitakter	62
Douches collectives / Gemeinschaftsduschen	66
Draps frais / Frische Bettwäsche	69
Droguerie / Drogerie	71
Église / Kirche	74
Enfant qui dort / Schlafendes Kind	76
Étable / Stall	78
Éther / Äther	80
Feu de camp / Lagerfeuer	82
Foin / Heu	86
Fumier / Dunghaufen	89
Gauloises et Gitanes / Gauloises und Gitanes	91
Goudron / Asphalt	94
Grès rose / Buntsandstein	97
Gymnase / Turnhalle	100
Lard frit / Gebratener Speck	103
Légumes / Gemüse	106
Maison d'enfance / Elternhaus	109
Mort / Tod	114

Munster / Münsterkäse	117
Ombellifères / Doldenblütler	119
Pantalon de pêche / Anglerhose	121
Piscine / Schwimmbad	124
Pissotières / Pissoirs	127
Pluie d'orage / Gewitterregen	130
Poisson / Fisch	133
Pommade / Salbe	135
Prison / Gefängnis	138
Pull-over / Pullover	140
Remugle / Muff	142
Réveil / Erwachen	144
Rivières / Flüsse	146
Salle de classe / Klassenraum	149
Sapin / Tanne	151
Sauce tomate / Tomatensoße	154
Savon / Seife	157
Sexe féminin / Weibliches Geschlecht	159
Station d'épuration des eaux / Kläranlage	163
Terre / Erde	166
Tilleul / Linde	169

Torréfaction / Röstung	172
Tourterelle / Turteltaube	176
Vieillesse / Alter	178
Voyage / Reise	182
Zitate	187

Acacia / Akazie

Eine klimatische Kuriosität: Ich kenne schneebedeckte Bäume Anfang Juni. Kompakt und leicht zugleich ist dieser Schnee aus klumpigen Flöckchen, und er wird vom abendlichen Wind liebkost, wie man den Bauch einer Geliebten streichelt. Ich stürze mich mit dem Fahrrad den Hohlweg hinunter, der hinter dem Friedhof von Dombasle, meiner Geburtsstadt, der Stadt meiner Kindheit, meiner heutigen Stadt, zum alten Sportplatz von Sommerviller führt, den wir zum Spielen nutzen. Verstecken, Völkerball, Räuber und Gendarm. Ich bin auf dem Weg zu meinen Freunden: zu Noche, den Waguettes, Éric Chochnaki, Denis Paul, Jean-Marc Cesari, Francis Del Fabro, Didier Simonin, Didier Faux, Jean-Marie Arnould, Petitjean, Marc Jonet. Die großen Akazien verdecken den hellen Himmel und fügen sich zu einem kunstvollen Gewölbe. Blätter in der Form antiker Münzen. Dornenkronen für nicht anwesende Gemarterte. Ich radele mit geschlossenen Augen und werfe den Kopf nach hinten, berausche mich am Duft der Blüten und der fiebrigen Freude, die der Frühling jedes Jahr von neuem mit sich bringt. Die Tage werden ab jetzt endlos sein, genau wie unser Leben. Wir erwarten den Abend mit neu ertönendem Vogelgezwitscher und Froschquaken. Es verblüfft uns zutiefst, die in

der Erde verbliebene Kälte zu spüren und uns davon erfrischen zu lassen. Der Nebel wird sich auf eine weite Reise begeben und erst im Oktober wiederkehren. Der Himmel wird seine rosa Sonnenuntergänge hervorbringen, mit sanften orangefarbenen und hellblauen Tupfern durchsetzt, wie man sie in den Gemälden von Claude Gellée, auch Claude Le Lorrain genannt, sehen kann, der vor drei Jahrhunderten, wenige Meilen von hier entfernt, das Licht der Welt erblickt hat. Nach Honig und Primeln duftende Akazienblüten unter dem Summen der Bienen, die sich winzigen behaarten Klatschnelken gleich daran berauschen und durch die milde Luft taumeln. Wir anderen – kleine Menschenkinder – suchen an den niedrigsten Ästen die schweren Blütenstände in zartem, cremefarbenem Ton. Wir pflücken sie, ignorieren die Wunden an Fingern und am Handgelenk und das Blut, dessen Perlen unseren Mut bezeugen. Ich wickele die frisch Verblichenen in ein Stück Stoff und kehre, fest in die Pedale tretend, nach Hause zurück. Ich komme an den schlafenden Schlachthöfen vorbei, in denen die Rinder, nachdem man ihnen das Fell abgezogen hat, im Kühlraum am Haken hängen und über ihr kurzes Leben sinnieren. Meine Mutter hat den Teig vorbereitet. Wir tunken die Blütenstände hinein, die sich sogleich mit einer hellen Lavaschicht umhüllen. Sehr rasch müssen sie dann in heißes Öl getaucht werden, damit das intensive Aroma nicht erstirbt, sondern unter der winzigen goldenen Kruste eingeschlossen bleibt. Die Nacht draußen hat ihr preußischblaues Auge weit geöffnet. Die Katze neben dem Herd

sieht uns verwundert zu. Es ist spät. Es ist früh. Mit glänzenden Augen beiße ich, ohne auf das Brennen der Lippen zu achten, in die knusprige Masse aus Blüten, Lachen und Wind. In diesem Moment dringt der ganze Frühling in meinen Mund.

Ail / Knoblauch

Zunächst ritzt das Messer die Zehe ein. Ein Messer, dessen Klinge nach dem Wetzen an eine hauchzarte Mondsichel erinnert. Dasselbe Messer, das meine Großmutter – die trotz ihrer Körperfülle Floh genannt wurde – ohne Gewissensbisse und zielsicher vor meinen Augen in die Kehle der Kaninchen rammt, um das Blut abzulassen, und niemals wende ich den Blick ab, ziehe dieses freimütige Töten dem heuchlerischen Stock vor, den viele verwenden, um das Tier zu erschlagen. Auch mein Vater geht so vor. Ich verpasse keine einzige Hinrichtung. Mir gefällt vor allem der Moment, wenn er, nachdem er kurze Einschnitte um die Pfoten gemacht hat, mit einem Griff die Haut umdreht, als wäre sie ein Strumpf, um sodann den bläulich glänzenden elfenbeinfarbenen Körper freizulegen. Aus dem Knoblauch, dessen Zehe nackt dem Eckzahn eines Raubtiers ähnelt, feilt die Tatwaffe winzige perlmuttschimmernde und etwas fettige Würfel, denen kaum die Zeit bleibt, ihr Aroma freizusetzen, denn sehr rasch wirft meine Großmutter sie in die verbeulte schwarze Pfanne zu dem darin brutzelnden Steak. Explosion. Beißender Rauch. Brennende Augen. Die Küche des Häuschens in der Rue des Champs Fleury Nummer 18 löst sich in Rauch auf. Mir läuft das Wasser im Mund

zusammen. Der Geruch nach Knoblauch, nach heißer Butter, nach Fleisch, dessen Blut und Säfte sich beim Kontakt mit dem geschmolzenen Fett in eine köstliche Flüssigkeit verwandeln. Ich warte mit knurrendem Magen. Am Tisch. Das Besteck in den Händen. Ein weißes Leinentuch um den Hals gebunden. Meine Füße reichen noch nicht bis zum Boden. Ich bin der Däumling, der zum Menschenfresser aus dem Märchen wird. Vor mir liegt das ganze Leben. Großmutter scheucht den Bratengeruch aus dem Fenster, das zum Hof geht, und lässt das fertig gegarte Steak, das wir am Morgen beim Petit Maire in dessen Metzgerei in der Rue Carnot erstanden haben, auf meinen ausgebesserten Steingutteller gleiten, dessen Risse und Jagdmotive ich sehr mag. Die Knoblauchwürfel sind hart geworden. Manche sind rötlich, andere sepiafarben, wieder andere haben die Farbe von Karamell, während sich einige wenige erstaunlicherweise die Farbe weißer Jasminblüten bewahrt haben. Sie alle entfalten auf dem heißen goldenen Fleisch ihre unfassbare Wunderwirkung. Großmutter beendet ihr Werk, indem sie mit der schwarzen Nähscere etwas Petersilie zuschneidet und auf das Fleisch rieseln lässt, das daraufhin nach frischen Kräutern duftet, dann lächelt sie mich an. «Isst du nichts?», frage ich sie. «Dich essen zu sehen ist mir Nahrung genug», entgegnet sie. Sie sollte sterben, als ich acht Jahre alt war.

Alambic / Destillierkolben

Es ist eine Dr.-Mabuse-Hütte aus Brettern, die nur grob zugeschnitten und verfugt sind, stellenweise schwarz, als hätten irgendwann im Laufe der Zeit unerbittliche Flammen an ihnen geleckert. Sie steht oberhalb des Flüsschens Sânon, nahe der Brücke Pierre Escuras, leicht auskragend, als würde sie an der hohen Uferböschung von einer wundersamen Vertäuuung festgehalten. Darunter das winterliche Wasser, spärlich, grau und trüb, die langen Algen ein schmutziger Haarschopf, und nicht weit entfernt befindet sich der Hafen des Grand Canal, wo sich die Lastkähne wie fette Fische aneinanderreihen, die sich den Bauch mit Kalk und Kohle vollgeschlagen haben. Im Januar erwacht die Hütte aus ihrem Schlaf. Gelegentliches Zischen, undefinierbare Geräusche, aufsteigender Dampf und Rauch, sich tröpfchenweise lösende und gurgelnde Flüssigkeiten, hin und wieder aber auch ein Husten oder ein Lied, eine gepfiffene Melodie, ein Fluch oder zwei. Wir Jungen lungern in der Nähe herum, gieren mit Nase und offenem Mund nach dem Geruch und atmen alles ein, was die Wände ausdünsten, bis der Brustkorb zu zerbersten droht, wir ignorieren die Kälte, die die Finger gefühllos macht und die Wangen rot färbt. Der unsichtbare Destillierkolben und sein Herr, der nicht minder unsichtbar ist,

üben eine große Anziehungskraft auf uns aus, Spanner, die wir um die alkoholische Sonne torkeln. Denn was sich hier in den Tiefen eines Mysteriums, das unser Fassungsvermögen übersteigt, in den hintersten Winkeln dieses Labyrinths im heißen Kupferkessel in Schnaps verwandelt, ist tatsächlich die Sonne. Eine Sonne aus goldfarbenen und blavioletten Früchten, Mirabellen, Birnen, Zwetschgen, Pflaumen, Schlehen, vor wenigen Monaten unter Bäumen aufgelesen, so reif, dass ihr süßes Gewicht sie herabfallen und oftmals platzen ließ, mehr als erfüllt von warmem Fruchtfleisch und Üppigkeit, sodann in Fässern vermischt, wo sie sich jenseits jedes Fäulnisvorgangs zu einem betäubenden und mit Bläschen angereicherten Traubenmost verbanden. In der Hütte über dem Fluss spielt sich dann der letzte Akt ab. Das Fleisch wird zu reinem Alkohol. Die Maschine liefert die Flüssigkeit für die Flaschen und Glasballons, die unsere Väter herbeischleppen, überlässt jedoch auch den Engeln einen Teil, den die wacklige Hütte großzügig entschweben lässt. Ganz sicher berauscht man sich im Himmel an diesen Dämpfen, doch wir Irdischen, die wir keine Engel mehr und noch keine Dämonen sind, werden ihretwegen zu betäubten Faunen, fahren mit dem Fahrrad in Schlangenlinien, lachen über jede Kleinigkeit, glücklich, trunken von dieser alkoholhaltigen Brise, trunken vom Leben.

Amoureuses / Chéries

Wie ist der Duft unserer kleinen Chéries, wenn unsere Lippen sich zum ersten Mal begegnen und dann schlicht nicht mehr weiterwissen? Ich bin zwölf. Die Mädchen beachten mich nicht, und die Jungen verspotten mich wegen meiner hageren Erscheinung. Mein flatterhaftes Herz schlägt wie wild, wenn die braunhaarige Nathalie oder die blonde Valérie dicht an mir vorbeigehen. Ich schreibe Gedichte, die ich ihnen in die Hand drücke, morgens um acht, wenn ich zum Collège Julienne Farenc komme. Kleopatra, Helena von Troja, Athene, Aphrodite, Diana, Nofretete: Ich bilde mich in Geschichte und Mythologie. Auch bediene ich mich hemmungslos bei den Dichtern aus meinem Französischbuch – Valérie / Unterm Pont des Voleurs fließt der Sânon / Was Liebe hieß / Muß ich es in ihr wiedersehn? oder Morgen bei Sonnenaufgang breche ich auf, erhellt der Tag die Felder. / Nathalie, ich weiß, du wartest mein. / Ich werde in die Schule gehen, und ich gehe durch die Wälder. / Ich kann nicht mehr fern von dir sein. Aber Nathalie wartet nicht auf mich. Um die Intensität meiner Leidenschaft unter Beweis zu stellen, erfinde ich für Valérie das Verb lilalieben, kindischer Superlativ von lieben, Valérie, ich lilaliebe dich! Ich ernte nur Schulterzucken und einen angewiderten Gesichtsausdruck. Meine Gedichte enden als Papierkügel-

chen im Rinnstein. Vor meinen Augen dort hineingeworfen. Von Hunden und Katzen begossen. Den Aufpasser spielen, zu mehr taue ich nicht, um François zu warnen, der Nathalie küsst, oder Denis, der das Gleiche mit Valérie macht, wenn sich ein Erwachsener nähert und sie an den schmalen Durchgängen zu überraschen droht, die die Straßen Jules Ferry und Jeanne d'Arc miteinander verbinden. Ich gebe bereitwillig den kleinen Hahnrei, der für die Ungestörtheit der Amouren sorgt, die die anderen mit meinen Chéries haben. Ich frage sie anschließend, wonach die Küsse schmecken und duften, Nachahmungen jener Küsse, die jeden Sonntag auf der Leinwand im Cinéma Georges zu sehen sind, Kinoküsse, so ungestüm wie regungslos, die ebenso gut als Reklame für einen Sekundenkleber erhalten könnten. Es sind Zungenküsse. Doch die einzigen Küsse, die ich kenne, sind die Schokoküsse, die es auf dem Jahrmarkt gibt. Monate später erfahre ich es selbst: weder von Nathalie noch von Valérie, sondern von Christine Frenzi. Der dicken Frenzi. Eine Geburtstagsfeier bei den Waguettes. Wir essen Kuchen. Trinken Orangen- und Zitronenlimo in psychedelischen Farben. Musik wird aufgelegt, ein langsamer Schmuse-Blues, klebrig süß wie die Getränke. Pärchen bilden sich. Alle bewegen sich, so gut sie können. Viele Tänzer tragen Shorts. Nur wir zwei sitzen noch, sie und ich. Sie kommt auf mich zu, nimmt meine Hand. Ich traue mich nicht, nein zu sagen, und schon drückt sie mich an sich. Meine Arme reichen kaum um ihren Körper herum. Ich schäme mich ein bisschen. Was werden

Nathalie und Valérie denken in den Armen meiner Freunde, so nah und so weit weg? Ich schließe die Augen. Erneut ist sie es, die sich mit ihrem Gesicht nähert, meine Lippen sucht, sie findet, sie küsst. Seidiges Haar, mit dem gleichen Shampoo gewaschen wie meins, doch da ist noch etwas anderes, etwas Pflanzliches und Süßliches, etwas Kandiertes, der Duft einer Delikatesse, eines Backwerks, der Duft von Halmen und weiten Wiesen, den ich nicht in Worte zu fassen vermag, der mich jedoch betört und den ich einatme, glücklich an ihrem Hals, auf ihren Lippen, diesen Lippen, die ich erneut küsse, und dieses Mal will ich es selbst. Vergessen ist Nathalie, vergessen Valérie. Pech für sie. Und als sich die dicke Frenzi nach dem Tanz wie die anderen Mädchen bei den anderen Jungen auf meinen Schoß setzt, meine nackten Oberschenkel in Schmerz erdrückt werden, als meine wenigen Muskeln über die Knochen rollen, sage ich kein Wort. Beiße die Zähne zusammen. Atme ihren Nacken ein, ihre Wangen, ihren Mund. Wir küssen uns noch einmal, und diese Küsse, die den unverbrauchten Duft des Engelhaften annehmen – endlich kann ich ihn benennen –, lassen mich danach über Jahre hinweg das Einmachglas mit kandierten Früchten öffnen, das meine Mutter ganz unten im Küchenschrank aufbewahrt und dessen Inhalt sie zum Backen von Sandkuchen und zum Verzieren von Napfkuchen verwendet. Mit vollen Händen bediene ich mich an den Stückchen, diesen kandierten, gezuckerten und klebrigen Doldenblütlern, halte sie mir unter die Nase, schließe die Augen, verzehre sie, auf

dem Linoleumboden sitzend, und denke an die dicke Frenzi, an ihre Küsse – aber auch an Michèle Mercier, die engelhafte Angélique, deren leicht erotische Abenteuer jeden Sommer im Fernsehen ausgestrahlt werden –, dabei singe ich das schmalzige Lied, das uns beide verbindet – *On ira, où tu voudras quand tu voudras, et l'on s'aimera encore, lorsque l'amour sera mort*. Mein ganzer Dank geht an Joe Dassin, der mir weitaus mehr geholfen hat als Apollinaire und Hugo zusammen.