Deutschlandfunk – Hörspiel

Red. Elisabeth Panknin

HARRY MATHEWS

LÄNDLICHE KÜCHE IN ZENTRALFRANKREICH

Gefüllter Lammschulterrollbraten ohne Knochen (Farce double)

Bearbeitung

von

Jean-Claude Kuner

Ansage:

Harry Mathews, „Ländliche Küche in Zentralfrankreich“

Cuisine de Pays, Provenance : Centre de la France

Gefüllter Lammschulterrollbraten ohne Knochen (Farce double)

Funkeinrichtung und Regie: Jean-Claude Kuner

mit: Ulrich Matthes

Provenance : Centre de la France, épaule d'agneau désossée, roulée et farcie, dite „Farce double“

1.1 Im Küchenstudio:

(Guten Abend, liebe Zuschauerinnen und Zuschauer. Danke, danke, merci bien, vielen Dank!)

HIER NUN ein altes französisches Regionalgericht, das Sie einmal ausprobieren sollten. Versuche anmaßender Köche, es zu verfeinern, haben seine im wesentlichen herzhafte Natur nicht mildern können. Es verlangt einige Geduld, aber Sie werden für Ihre Mühe reich belohnt werden.

1.2. In der Auvergne:

(Landatmo, Hähne und fernes Singen)

Farce double — wörtlich: doppelte Füllung — ist die Spezialität von La Tour Lambert, diesem Gebirgsdorf in der Auvergne, dem zerklüfteten Herzen des Massif Central. Ich habe La Tour Lambert oft besucht: das erste

Mal Ende Mai, wenn die farce double traditionell auf den Tisch gebracht wird. Ich habe bei der Zubereitung des Gerichts zugesehen und mit den Köchen des Ortes darüber gesprochen.

O-Ton: Küche in Frankreich. Lautes Reden und Geklapper von Töpfen. Gespräch mit dem Koch auf Französisch
(darüber:)

Die Köche von La Tour Lambert waren skeptisch, was die Reproduktion der farce double andern Orts anbelangt — nicht aus Stolz, sondern weil sie fürchteten, das Gericht möchte einem Ausländer nicht verständlich sein. (Ihre Pflicht ist es nun, ihnen das Gegenteil zu beweisen — und nichts würde sie glücklicher machen, wenn es Ihnen gelänge.) Des weiteren, sagten sie, dürften gewisse Zutaten schwer zu finden sein. Unsere Antwort hierauf ist: umsichtige Substitution. Ohne diese müßten wir schließlich auf die meisten ausländischen Gerichte, die nicht aus der Büchse stammen, verzichten.

O-Ton: In der Boucherie, beim Fleisch kaufen:
(darüber:)

Die Lammschulter selbst erfordert Aufmerksamkeit. Sie müssen sie bei einem Metzger kaufen, der sie entsprechend zurechtmachen kann. Bitten Sie ihn, den halben Hals, die Schulterkoteletts am Bruststück und einen Teil des Vorderbeins dranzulassen. Andernfalls wird

die Füllung aus dem Braten fallen.

In der Auvergne ist die Zerlegung des Fleischs kein Problem, da dort ganze Lämmer gebraten werden: das Gericht gilt als geeignet für außerordentliche, häufig von der ganzen Gemeinde gefeierte Feste von der Art, wie sie bei uns selten geworden sind.

Alle Knochen müssen entfernt werden. Falls Sie dies dem Metzger überlassen, soll er sie Ihnen für den Saucenfond dazupacken. Unterhaut oder Filament müssen intakt bleiben, sonst könnte das Fleisch auseinanderfallen.

1.3. Im Küchenstudio:

Das entbeinte Vorderviertel auf den Küchentisch legen. Schneiden Sie die violetten Kontrollstempel nicht heraus, reiben Sie sie nur mit einer in schwache Lauge getauchten Bürste ab. Das Fleisch wird allen erdenklichen Schutz brauchen. Spülen und abtrocknen.

Marinieren Sie das Lamm in einer Mischung aus 2 l Weißwein, 2 l Olivenöl, dem Saft von 16 Zitronen, Salz, Pfeffer, 16 zerdrückten Knoblauchzehen, 10 grobgehackten gelben Zwiebeln, Basilikum, Rosmarin, Steinklee, Ingwer, Piment und einer Handvoll Wacholderbeeren. Der Wacholder sorgt für eine scharfe, unverwechselbare Note.

1.4. In der Auvergne:

(Glöckchen: Kühe auf der Wiese)

Hier in der Auvergne sammeln Schafhirten die Beeren im Spätsommer, wenn sie ihre Herden von den Bergweiden zu Tal treiben. Sie liefern die Beeren in La Tour Lambert ab, wo sie über den Winter in Ziderbranntwein eingelegt werden. Die Zubereitung ist der Mühe wert, erfordert aber Weitblick.

O-Ton: ein Bauer spricht über die damalige Handarbeit auf dem Feld

1.5. Im Küchenstudio:

Wenn Sie keine ausreichend große Schüssel für Lamm und Marinade haben, nehmen Sie einen Waschzuber. Ohne Zuber müssen Sie improvisieren. Pariser Freunde von mir benutzen ihr Bidet; wir müssen womöglich auf die Küchenspüle zurückgreifen, so wie ich es bei meiner ersten farce double getan habe. In La Tour Lambert besitzen die meisten Häuser steinerne Mariniertröge. Weniger begünstigte Bürger benutzen die Gemeindetröge im Eingang einer Höhle am Berghang gleich in der Nähe des Marktplatzes.

Nach 5 bis 6 Tagen ist das Lamm hinreichend mariniert.

Nehmen Sie sich für die Füllung 3 Stunden Zeit. Die Fischklößchen oder quenelles, die hauptsächlich dazu gehören, können einen Tag im voraus zubereitet und bis

eine Stunde vor Gebrauch im Kühlschrank bleiben.

1.6. In der Auvergne:

**(Am See. Wassergeräusche, Boote. Starker Wind.
Gegen den Wind:)**

Die quenelles von La Tour Lambert werden traditionell aus chaste hergestellt, einem für die Bergseen der Auvergne typischen Fisch. Der Name, ein Dialektwort mit der Bedeutung „frisches Blut“, dürfte auf die Farbe seiner gespreizten Kiemen zurückzuführen sein, durch die er seine Nahrung aufnimmt. (Es ist ein mundloser Fisch.) An die Oberfläche lockt man ihn mit einem Strang winziger Perlen, die den Larven ähneln, auf die er Jagd macht, und dann erschlägt man ihn mit einem Unterwasserbumerang.

O-Ton: Poissonerie. Das Klatschen der lebendigen Fische in den Bassins. Fische werden zersägt.

Als Ersatz eignen sich auch Salzwasserfische, wie der silberne Seehecht oder der grüne Kabeljau. Wenn Sie einen Fisch mit trockenem Fleisch verwenden, vergessen Sie nicht, beim Metzger Rindernierenfett zu bestellen, das der Fischpaste beigemengt werden muß.

(Auf jeden Fall getrennt zerkleinern!)

1.7. Im Küchenstudio:

(die Küchengeräusche im Rhythmus. Das Schlagen der Eier, das Stösseln, Schnetzeln und Rühren)

Einer mit 2 1/2 Tassen kaltem Wasser gefüllten Kasserolle fügen Sie hinzu: Salz, Pfeffer, 2 Prisen

geriebene Muskatnuß und 6 El. Butter. Zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Topf wieder aufsetzen und nach und nach, während das Wasser wieder zu kochen beginnt, 2 Tassen Mehl einrühren. Vom Herd nehmen. Nacheinander 5 Eier einschlagen, dann 5 Eiweiß. Abkühlen lassen.

Zuvor haben Sie 3 3/4 Pfd. Fisch mit dem Stößel im Mörser zerkleinert — Köpfe, Schwänze und Gräten inbegriffen — und durch ein grobes Sieb gepreßt. Benutzen Sie dazu weder Fleischwolf, Mixer noch Moulinette. Das Sieb von La Tour Lambert besteht aus einem eleganten Strumpf aus geflochtenem Kupferdraht mit einem an ihm befestigten Eschenholzkolben. Es wird makellos rein gehalten. Die Öffnungen sind so raffiniert bemessen, daß die Gräten zerkleinert werden, das Fleisch aber nicht völlig zerrieben wird. Den passierten Fisch mit ein wenig Salz, weißem Pfeffer, Muskat und gehackten Trüffeln — wenn möglich frischen - vermischen.

Fisch und Flüssigkeit zu einer gleichmäßigen Paste verrühren.

Zwei Stunden vorher haben Sie 1 Tasse der stärksten Sahne, die Sie kriegen können, kaltgestellt. Zugang zu einer Kuh ist hierbei natürlich ein Segen.

1.8. In der Auvergne:

(Erste Wende ins Irreale. In einer Höhle. Es tropft sehr langsam -

und hallt)

Die atemberaubend zähflüssige Sahne von La Tour Lambert wird in eigens dafür gegrabenen Kellern aufbewahrt. Wer einen solchen nicht besitzt, benutzt den Gemeindekühlraum im mittleren Bereich der bereits erwähnten Höhle — kühl, aber nicht kalt. Oftmals habe ich die Wärterinnen diesen Raum betreten und verlassen sehen, dunkle Gestalten in Kapuzen, Schals und langen grauen Gewändern, die ihre Tonkrüge wie Opfergaben zu einem Heiligen trugen.

Die kalte Sahne langsam in die Paste schlagen: denken Sie dabei an jene aufrechten bedächtigen Frauen der Auvergne, wie sie im matten Düster der Höhle stehen und mit Gebärden zeitloser Ruhe vor sich hin schlagen. Das Ganze sollte mindestens 15 Minuten dauern.

1.9. Im Küchenstudio:

Irgendwann vorher haben Sie die Füllung für die quenelles fertiggemacht. (Daher der Name »doppelte« Füllung.) Die Milz wird kurz blanchiert. Die Thymusdrüsen werden gewürfelt, gesalzen, mit frisch gemahlenem scharfem Pfeffer gewürzt und 6 Minuten lang in geklärter Butter gewendet. Darauf wird beides sehr fein gehackt (Mixer erlaubt) und unter Beigabe von 1 Tasse Mark vom Lamm und 3 Tl. alten Madeiras zu einer klebrigen Masse geknetet.

Nun müssen die quenelles geformt werden. Einige Autoren, die ausführlich über die traditionelle auvergnatische Form geschrieben haben, raten dringend dazu, sie um jeden Preis zu übernehmen. Ich bin da anderer Meinung. Die Einwohner von La Tour Lambert, die der farce double große Bedeutung beimessen, mögen sich zu Recht dafür engagieren. Sind Sie jedoch ein unverbesserlicher Pedant, dann sollten Sie wissen, daß in der Auvergne hierfür Gußformen benutzt werden. Sie heißen „feuguelles“ (zufällig sind sie wie Vögel geformt) und sind hier erhältlich. Sie finden sie in jedem besseren Spezialgeschäft.

Ich sagte zu Beginn, daß ich bei der Zubereitung einer farce double nichts dagegen habe, gewisse Zutaten durch andere, angemessene, zu ersetzen: aber es ist nicht angemessen — auch wenn eine berühmte Autorität den Vorschlag gemacht hat — die quenelles mit Bananen-Erdnußbutter zu füllen.

Aber vergessen Sie die Vogelformen. Klatschen Sie Ihre Fischpaste auf ein Brett und rollen Sie sie flach aus. Verteilen Sie darauf die Füllung in 1 1/2 cm breiten Streifen mit 3 cm Abstand. Die Paste längs der Streifen zerschneiden, die so entstehenden Bänder zu Zylindern aufrollen und die Zylinder in Scheiben schneiden, die nicht größer als ein kleiner Kopfschmerz sein dürfen. Jedes Stück in Trüffelbrösel dippen.

(Auf das Pro und Contra bezüglich des vorherigen Dämpfens der quenelles will ich mich nicht einlassen. Der einzige Dampf in La Tour Lambert ist ein dünner duftender Hauch aus der befeuchteten Glut einer Bratgrube.)

Wir kommen nun zum wesentlichen Teil bei der Zubereitung einer farce double: die quenelles umhüllen und in das Lamm einbinden. Ich muß hier nun eine ernste Bemerkung anbringen — und Sie müssen auf mich hören; Sie müssen sich das unbedingt zu Herzen nehmen.

Mag die traditionelle Art der Umhüllung der quenelles auch noch so beschwerlich sein, überflüssig ist sie nicht. Von ihr hängt ein wesentlicher Bestandteil der farce double ab, nämlich die subtile Wechselwirkung zwischen Lamm und Fisch. Zwar müssen die quenelles (und die Pochierflüssigkeit, in der sie schwimmen) so gut wie möglich von dem sie umgebenden Fleisch abgeschirmt sein, aber doch nicht vollständig. Die quenelles dürfen nicht in Bratensaft und das Lamm darf nicht in Fischbrühe ertrinken, doch sollte unbedingt ein — wenn auch noch so gelinder — Austausch stattfinden. Verwenden Sie für die Umhüllung der quenelles unter gar keinen Umständen eine Plastik- oder Frischhaltefolie. Gewiß wäre das einfacher. Das sind Fertiggerichte auch! Verlangen Sie sich ausnahmsweise einmal das Äußerste ab: der Erfolg wird Sie in Erstaunen setzen — *und es gibt keine andere*

Möglichkeit.

In La Tour Lambert erwähnte ich einem Einheimischen gegenüber den Mißbrauch von Plastik. Mein Gesprächspartner lehnte sich, als flehe er göttlichen Beistand an, zurück, verdrehte die Augen nach oben und streckte seine Arme aus. Er stand am Rand eines Mariniertrogs; die Ränder waren glitschig von Marinade. Ein Fuß schoß vor, er schwankte eine Sekunde und stürzte hinein. Öltriefend und paniert mit duftenden Kräutern tauchte er rasch wieder auf und brach in Tränen aus.

Es gibt zwei Methoden. Die erste werde ich nur kurz beschreiben: sie wird von offiziellen Köchen für öffentliche Bankette verwendet. Die Kaldaunen (also Kutteln) werden von allem Fett befreit und mit Bimsstein extrem dünn gerieben. Dieses hauchzarte Etwas wird zu einem offenen Beutel genäht, der mit quenelles und Brühe gefüllt und dann zugenäht wird. Das Verschließen des Beutels ist lächerlich schwer. Ich habe es sechsmal versucht, und jedesmal ist er mir unausweichlich geplatzt.

1.10. In der Auvergne:

(Eine Wende weiter ins Irreale gesteigert. Knabenhöhlenchor. Das flinke Nähen.
Er flüstert:)

Selbst die flinkfingrigen, befingerhüteten Näherinnen von La Tour Lambert haben damit ihre Schwierigkeiten. In

ihrem grell ausgeleuchteten Winkel der Festhöhle steht ein stattlicher Chor heulender Knaben um sie herum, deren Aufgabe es ist, ihre Aufmerksamkeit auf den absolut höchsten Grad anhaltender Konzentration zu treiben. Auch wenn sich das Wunder jedesmal ereignet, ist es jedesmal ein Wunder.

Die zweite Methode besteht darin, die quenelles in einer Tonschale zu verschließen. Dies verlangt keine übernatürlichen Fähigkeiten, sondern lediglich Aufmerksamkeit.

1.11. Im Küchenstudio:

Zwei Mullstücke von 45 cm Länge ausbreiten und festheften. Besprenkeln, bis sie durchnäßt sind (Pfützen jedoch aufwischen). Die Tonschicht sollte nicht mehr als 15 mm dick sein. Ränder sauber beschneiden.

Die beiden Rechtecke jeweils auf eine umgestürzte 2 l - Schüssel legen. Überstehende Zipfel zurückfalten, Zu Halbkugeln formen. Paßform prüfen, dann mit dem Zeigefinger die Ränder der Halbkugeln eindellen, so daß die Dellen, wenn sie einander gegenüberstehen, ein Loch von 2 cm Durchmesser bilden.

Achten Sie darauf, die Schale mindestens 48 Stunden vorher herzustellen, damit sie richtig hart werden kann. (Sollten Sie Töpfer sein, können Sie sie im Ofen brennen; wenn nicht, riskieren Sie, daß die Schale bricht.) Während

der Ton auf dem Mull trocknet, entstehen winzige Löcher. Diese nicht zustopfen. Nur wenig wird durch sie hindurchgehen: gerade genug, um den notwendigen Austausch der Aromen zu ermöglichen.

Die Pochierflüssigkeit — 3 l — wird wie gewöhnliche Fischbrühe hergestellt.

1.12. In der Auvergne: Im Weinladen

In der Auvergne nimmt man dafür einen nicht im Handel erhältlichen regionalen Schaumwein; doch jeder gute Champagner ist ein annehmbarer Ersatz.

„Annehmbarer Ersatz“ soll heißen: annehmbar für mich. Puristen sehen in der Fischbrühe einen Grund, die Zubereitung einer farce double überhaupt zu unterlassen. In La Tour Lambert, behaupten sie zu Recht, garantiert die Art der Lagerung, daß die Brühe sich schadlos entwickeln kann: in den amphorenähnlichen Krügen, die in den kältesten Tiefen der großen Höhle gelagert werden, entwickelt die langwährende Brühe durch eine schwache, fortwährende Gärung ein exquisites, fein säuerliches Veilchenaroma. Und das sei unnachahmlich, sagen sie.

1.13. Im Küchenstudio:

Ich sage, daß 30 Tropfen Alantblütenauszug diesen Geschmack mit einer Perfektion reproduzieren, die auch die wachsamste Zunge überzeugen wird.

1.14. In der Auvergne:

(In der Höhle. Viele schnelle Schritte. Er flüstert)

In La Tour Lambert, wo man die noch viel anfälligere Darmhaut verwendet, wird das Risiko dadurch vermindert, daß man die durchscheinenden Beutel in wollene reticules legt. Dennoch ist es unglaublich, daß sie auf dem Weg bis zu den Fülltischen niemals Schaden erleiden. Damit sie nicht abkühlen, werden sie in schnellem Lauf von Teenagern (Knaben) befördert, die dies als große Auszeichnung betrachten: im folgenden Jahr dürfen sie allsonntäglich ihre unverwechselbaren lilienweißen Kittel tragen.

1.15. Im Küchenstudio:

Zuvor haben Sie das Lamm innen und außen eingerieben: innen mit frischem Basilikum, Korianderblättern, 7 Knoblauch und grob gehacktem Ingwer in Walnußöl (das ist unerläßlich); außen mit Senfpulver, das — im Idealfall — mit Wildschweinfett vermischt wurde. Mir ist bekannt, daß unsere Wälder nicht von Wildschweinen durchstreift werden: etwa ein halber Liter ausgelassener Speck tut es auch.

Sie haben das Lamm mit der Außenseite nach unten liegengelassen. Jetzt schieben Sie die Tonkugel in die knochenlose Höhlung. Passen Sie sie geduldig in die

fleischigen Nischen ein. Dann das Fleisch in kleinen Wülsten darum herumführen, das Lamm so sanft wie möglich in Richtung Kugel drücken, nicht dagegen. Wenn die Kugel sich tief im Innern befindet, die äußeren Fleischlappen darüberfalten und das Ganze zu einem rechteckigen Bratenstück formen. Die Fleischränder zusammennähen, die Nähte müssen hermetisch abschließen.

1.16. In der Auvergne:

(Feuer, Brutzeln, Zischen)

Auch wenn Sie die originalen Bratbedingungen mit Sicherheit nicht herstellen können, dürfte Ihnen eine Beschreibung das Ziel klarer vor Augen führen.

Hier In der Auvergne wird das Lammstück an gewässerten Seilen in eine Bratgrube hinabgelassen. Am Ende ruht es auf horizontalen Gitterstäben, die dicht über dem Boden der Grube aufliegen. Stunden zuvor wurden Eschenäste, die durch drei Winter getrocknet wurden, in der Grube aufgehäuft und angezündet: inzwischen sind sie reine Glut.

Das Lamm wird hierdurch einer Hitzeattacke ausgesetzt, die es zwar nicht verbrennt, aber intensiv genug ist, die Brühe im Innern auf den Siedepunkt zu bringen.

1.17. Im Küchenstudio:

Legen Sie das Lamm vorsichtig in eine Kasserolle (etwa 65 cm) — falls Sie eine solche nicht besitzen, kaufen Sie eine. Sollte sie nicht in Ihren Backofen passen, betrachten Sie dies als ein weiteres Symptom für die Geschmacklosigkeit unseres Zeitalters, welcher die Popularität von Gerichten wie farce double eines Tages vielleicht abhelfen wird.) Zudecken. Zuvor haben Sie den Backofen mindestens 45 Minuten lang auf höchster Stufe vorgeheizt. Backofen schließen und auf 225 Grad zurückschalten. In den nächsten 5 Stunden müssen Sie lediglich hin und wieder das Ofenthermometer kontrollieren und den Braten alle 10 Minuten mit dem Bratensaft aus der Kasserolle begießen. Geben Sie sich getrost einem kurzen Nickerchen hin, wenn Sie Lust dazu haben. Auf keinen Fall etwas trinken — dies hieße in Anbetracht dessen, was Ihnen noch bevorsteht, ein törichtes Risiko eingehen. Die genialen Köche von La Tour Lambert mögen jetzt mit Trinken, Tanzen und Singen anfangen, aber bedenken Sie, daß diese bereits jahrelange Erfahrung besitzen, und daß Sie, anders als jene, allein handeln müssen.

2. DAS LIED

Ein Lied, das stets während des Backvorgangs gesungen wird, gewährt wertvolle Einblicke in den Charakter der auvergnatischen Bevölkerung. Es erzählt die Geschichte

von dem Sohn eines Hufschmieds, der aufbricht, seine verloren geglaubte Mutter zu suchen. Sie ist tot, aber er kann sich weder an ihren Tod erinnern noch ihn akzeptieren. Sein verwitweter Vater hat sich eine zweite Frau genommen, eine hübsche Frau, die jünger ist als er selbst. Ihrem Stiefsohn gegenüber benimmt sie sich wenig mütterlich: nachdem er zum jungen Mann herangereift ist, verführt sie ihn eines Tages — oder, wie es in dem Lied heißt: „Sie tut für ihn, was keine Mutter je für ihren Sohn getan".

« Lui fait ce que mère onques ne fit pour son fils. »

Die Zeile wird das ganze Lied hindurch als Refrain wiederholt.

Nach dem Schock dieses Ereignisses begibt sich der Sohn auf die Suche nach seiner Mutter. Sein Vater versucht wiederholt, ihm dies auszureden, indem er beharrlich erklärt sie sei tot oder, falls sie noch am Leben sei, befinde sie sich an einem Ort, „der so nah ist wie das Tal hinterm Hügel und so fern wie die Sterne".

Schließlich aber gibt er seinem Sohn ein Schwert und eine Börse voll Geld und läßt ihn ziehen.

Nach drei Tagen kommt der Sohn in eine Stadt. Am Abend begegnet er einer schönen Frau mit langem, rotem Haar. Sie bietet ihm ihre Gastfreundschaft an, was er akzeptiert, und sie liest ihm jeden Wunsch von den Augen ab. Freude und Hoffnung erfüllen seine Brust. Er beginnt

sich zu wundern. Er fragt sich, ob diese Frau nicht seine verlorene Mutter sein könnte. Doch als die Nacht herabsinkt, nimmt ihn die Rothaarige mit in ihr Bett und „tut für ihn, was keine Mutter je für ihren Sohn getan“.

Der Sohn weiß, sie kann nicht diejenige sein, nach der er sucht. Er tut, als ob er schliefe, und harrt einer Gelegenheit, sie zu verlassen; um Mitternacht aber sieht er sie einen starken, scharfen Strick unter ihrem Kopfkissen hervorziehen und ihm entgegenstrecken. Der Sohn springt auf, ergreift sein Schwert und stellt sich der Frau entgegen. Unter seiner Drohung gesteht sie, daß sie ihn seiner Börse wegen ermorden wollte. Der Sohn erschlägt die Frau mit dem Schwert, weckt in der Nachbarschaft einen Priester, um ihr und ihren Opfern ein christliches Begräbnis zu sichern, und zieht seiner Wege.

Drei Tage später erreicht er die nächste Stadt. Als der Tag zu Ende geht, bietet ihm eine fremde Frau ihre Gastfreundschaft an, und wieder akzeptiert er. Sie ist gar noch schöner als die erste; und ihr Haar ist ebenfalls lang, aber golden. Sie überschüttet den jungen Mann mit Aufmerksamkeiten in solcher Fülle, daß ihn aufs neue die Hoffnung zu der Frage treibt, ob sie nicht seine verlorene Mutter sein könnte. Doch mit Einbruch der Dunkelheit nimmt ihn die Frau mit dem goldenen Haar mit in ihr Bett und „tut für ihn, was keine Mutter je für ihren Sohn getan“.

Wieder werden seine Hoffnungen enttäuscht. Voller Unrast heuchelt er Schlaf. Mitten in der Nacht hört er Schritte die Treppe emporsteigen. Er hat kaum Zeit, aus dem Bett zu springen und sein Schwert zu packen, als auch schon zwei stämmige Schurken ins Zimmer stürzen. Sie greifen ihn an, und er schlägt sie nieder. Dann wendet er sich der Frau zu und bringt sie mit vorgehaltener Klinge zu dem Geständnis, sie habe gehofft, ihn gefangennehmen und in die Sklaverei verkaufen zu können. Der Sohn erschlägt sie, weckt einen Priester, damit sie und ihre Spießgesellen ein christliches Begräbnis erhalten, und zieht seiner Wege.

Nach weiteren drei Tagen gelangt er in die dritte Stadt. Am Ende des Tages begegnet der Sohn wiederum einer liebreizenden Frau, der schönsten von allen; ihr Haar wallt rabenschwarz herab. Als einzige von den dreien scheint sie ihn zu erkennen; und als sie ihn unter ihr Dach nimmt und ihm mehr Wohltaten und Zuneigung zuteil werden läßt, als ihm je zu träumen wagte, weiß er, daß seine Hoffnung ihn diesmal nicht trügen kann. Doch als es dunkel wird, nimmt sie ihn wie die anderen in ihr Bett und „tut für ihn, was keine Mutter je für ihren Sohn getan“. Sie hat ihm etwas ins Essen gemischt. Es geht nicht anders, er muß einschlafen; allein um Mitternacht weckt ihn die Berührung kalten Eisens an seinem Hals aus seiner Betäubung. Er nimmt sein Schwert und zielt damit in

rasender Wut auf die Brust der Frau, die ihn so betört hat. Sie fleht, er möge sie in Frieden lassen, gibt aber endlich zu, daß sie ihm den Hals aufschneiden und sein Blut saugen wollte. Sie ist eine alte, alte Hexe, die alle ihre Kräfte eingebüßt hat, nur eine nicht: die nämlich, sich jung zu erhalten. Dies schafft sie, indem sie das Blut junger Männer trinkt. Der Sohn durchbohrt sie mit seinem Schwert. Mit einem matten Schrei stürzt sie als verrunzelte alte Frau zu Boden. Der Sohn weiß, daß eine Hexe nicht in geweihter Erde begraben werden darf, und zieht seiner Wege.

Doch der junge Mann reist nicht weiter. Er ist schmerzlich von der Torheit seiner Suche überzeugt; er hat jede Hoffnung verloren, seine Mutter jemals zu finden; mißmutig macht er sich auf den Heimweg.

Am neunten Tag seines Rückmarsches erblickt er von einem Gebirgspaß aus den Hügel, hinter dem sich sein Heimatdorf befindet. In dem Tal dazwischen hütet eine Schafhirtin ihre Herde. Als er herankommt, grüßt sie ihn zärtlich, denn sie kennt den Sohn des Hufschmieds und liebt ihn schon seit vielen Jahren. Er setzt sich zu ihr, um auszuruhen. Sie ist, wie er bemerkt, eine schöne junge Frau geworden — vielleicht nicht so schön wie die bösen Drei: doch ihre Augen sind weit und tief, und braun ist ihr langes Haar.

Der Nachmittag geht dahin. Noch immer bricht der Sohn

nicht auf. Am Abend teilt er das frugale Mahl der Schäferin. Als sie sich zur Nacht niederlegt, legt er sich neben sie; und sie, deren Herz vor Freude überquillt, „tut für ihn, was keine Mutter je für ihren Sohn getan“.

« Lui fait ce que mère onques ne fit pour son fils. »

Die Schäferin schläft ein. Der Sohn kann nicht schlafen; und er ist entsetzt, als er mitten in der Nacht sieht, wie sich die Schäferin plötzlich neben ihm erhebt. Aber sie berührt nur seine Schulter, als wolle sie ihn wecken, und zeigt zum Sternenhimmel. Sie sagt, er solle nach oben blicken. Dort, sagt sie, jenseits der Dunkelheit sind die Seelen der Toten in einem einzigen funkelnden Licht zusammengekommen. Der Sohn schreit schmerzlich auf und fragt:

„Dann ist dort meine Mutter?“

Die Schäferin antwortet: ja. Seine Mutter lebt jenseits der Sterne, und die Sterne selbst sind kleine Löcher in der Nacht, durch die das schicksalschwere Leuchten der Toten und der Ungeborenen der Welt offenbart wird.

„Wer ist jetzt Mutter über dein Schlafen und Wachen? Wer sonst kann die Mutter bei deinen Freuden und Schmerzen sein? Fortan bin ich die Mutter jeder Erinnerung; und von dieser Nacht an bin allein ich deine Mutter — auch wenn ich jetzt, und morgen, und alle Tage meines Lebens für dich tue, was keine Mutter je für ihren Sohn getan hat.“

In jäher Ekstase begreift des Hufschmieds Sohn. Er hat entdeckt, was er gesucht hat.

Und so führt er am nächsten Morgen die Schäferin heim. Als sein Vater die beiden erblickt, vergießt er Tränen der Erleichterung und Freude; und krank vor Reue heißt seine Stiefmutter sie als Erlöser willkommen. Von nun an leben sie alle glücklich und zufrieden; und wenn allabendlich das Nahen der Dunkelheit neue Sehnsucht im Herzen des Jünglings entzündet und er sich umdreht, um seine Frau in den Arm zu nehmen, kommt sie ihm willig entgegen und tut in all den Jahren jedesmal eifrig für ihn, „was keine Mutter je für ihren Sohn getan".

> « ... lui faire ce que mère onques ne fit pour son fils.»

(Liedende – plötzlich Lautes Klingeln)

3.1. Im Küchenstudio:

Wenn Ihre Schaltuhr die letzte Runde einläutet, müssen Sie in Kampfbereitschaft sein: nicht aggressiv, aber überaus wachsam. Der Zusammenhang dieses Liedes mit der farce double beruht, wie mir gesagt wurde, auf der Analogie zwischen den Sternen und den Löchern im Deckel der Kasserolle. Sie müssen jetzt mit hohem Tempo und äußerstem Feingefühl arbeiten. Das Fleisch ist beim Backen aufgequollen: es drückt fester denn je gegen die Tonhülle, und ein einziger Ruck kann zur Katastrophe

führen. Wiegen Sie sich nicht in dem trügerischen Gedanken, dieser Druck verstärke die Hülle. In La Tour Lambert wird die Handhabung des gebackenen Lamms einer Schwadron gründlich ausgebildeter Jünglinge anvertraut: sie sind feierlich wie Sargträger und flink wie Mittelstürmer, und ihre Virtuosität besagt deutlich genug, daß jetzt nicht die Zeit ist, optimistisch zu sein.

Ziehen Sie die Kasserolle langsam aus dem Backofen und stellen Sie sie sachte auf einen mit einer dreifach gefalteten Decke bedeckten Tisch. Jetzt werden Sie Hilfe brauchen. Rufen Sie jemanden herbei — einen Freund, einen Nachbarn, einen Ehemann, einen Geliebten, einen Verwandten oder aber einen Gast — und schieben Sie zu zweit vier breite Holzspatel, von jeder Seite einen, unter den Braten und heben diesen auf eine Servierplatte. Die Platte sollte auf einer weichen Fläche ruhen, einem Kissen etwa oder einer Matratze (am besten wäre eine kleine Hängematte). Bevor Sie die Platte auf irgendetwas Härteres stellen, warten Sie, bis das Fleisch abgekühlt ist. Ihr Gehilfe darf sich wieder entfernen.

Unterdessen widmen Sie sich der Sauce. Auf keinen Fall später als am Abend zuvor haben Sie aus den Knochen der Lammschulter und den üblichen Zutaten wie Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Kräutersträußchen, Nelken, Porree, Pastinaken und Knoblauch 1 1/2 l Brühe hergestellt, der Sie nun unverzüglich irgendwelche alten Geflügel-,

Kapaun-, Rebhuhn- oder Jungtaubenkarkassen, die in ihrem Gefrierschrank Reif ansetzen, oder auch ein oder zwei Kaninchen hinzufügen müssen. Das Fett aus der Kasserolle abgießen und diese auf den heißen Herd stellen. Eine ausreichende Menge vom erwähnten guten Champagner in die Kasserolle kippen, um sie sauberkratzen zu können; zum Kochen bringen. Wenn der Wein zum größten Teil verdampft ist, vom Herd nehmen und 2 Tassen ausgelassenes Schweinefett hinzufügen. Dann langsam 2 Tassen Lammblut dazugießen; jeweils nur teelöffelweise einrühren. Zum Schluß die Brühe hinzufügen. Den Herd auf mittlere Hitze stellen und die Flüssigkeit auf eine Menge von 13 Tassen einkochen.

Während die Sauce einkocht, stellen Sie die Platte mit dem Braten auf einen Tisch. Dann das Lamm mit einem oder zwei Holzlöffeln stützen, damit es nicht von der Platte rutscht.

Die Nähte auftrennen, das Fleisch aufklappen und die Tonhülle freilegen. Küchenhandschuhe anziehen — der Ton ist glühend heiß — und die Schale ganz behutsam aus der Höhlung ziehen. In einen Kochtopf legen und ihr mit einem Holzhammer einen wohldosierten Schlag versetzen, die größeren Scherben entfernen. Die quenelles herausschöpfen und zusammen mit einigen Löffeln voll Brühe in einer zugedeckten, gebutterten Schale im Backofen warmstellen. Den Rest der Flüssigkeit passieren

und rasch auf ein Viertel reduzieren, dann mit dem Rest des Champagners eine weiße Sauce herstellen. Sauce an die quenelles geben und servieren.

Jedem Gast eine Schale reichen und die Platte mit dem vorher umgestülpten Lamm in die Mitte des Tisches stellen. Das Fleisch wird nicht mit Messer und Gabel gegessen. Mit den Fingern der rechten Hand einen Happen herausreißen, in die Sauce stippen und schnell in den Mund stecken. In der Auvergne gelingt dies ohne Kleckern; doch sind Hummerlätzchen hilfreich.

Ärgern Sie sich nicht, wenn Ihnen selbst jeglicher Appetit vergangen ist. Das ist ein normaler und gesunder Zustand. Nicht das fertige Erzeugnis, sondern Ihre Arbeit hat Ihnen Befriedigung verschafft. Doch beachten Sie die Reaktionen Ihrer Gäste, trinken Sie ein Glas Wein und dann könnten Sie den Drang verspüren, einen Bissen zu probieren, vielleicht auch einen zweiten...

3.2. In der Auvergne:

(im Bistro oder bei einem französischem Landfest)

Es ist ein feierlicher Anblick, wenn beim großen Frühjahrsbankett von La Tour Lambert der Bürgermeister von Tisch zu Tisch schreitet und mit glänzenden Fingern gravitätisch die Haut eines jeden einzelnen Lammes aufreißt. Nach dieser Zeremonie kommt die allgemeine Fröhlichkeit wieder zu ihrem Recht. Schließlich ist das Fest

der farce double nicht nur ein altehrwürdiges, sondern auch ein sehr freudiges Ereignis. Jetzt werden Freundschaften erneuert, Feinde verzeihen einander, Liebende umarmen sich. Sicher ist aber, daß das Fest schon seit jeher mit dem Eintreffen der Schäfer zusammenfällt, die ihre Herden für den Sommer aus dem Tiefland auf die Bergweiden treiben. Ihr Kommen verkündet den Frühling und seine erste Wärme; und es stellt auch die Wärme der Freundschaft zwischen den in den Bergen seßhaften Handwerkern von La Tour Lambert und den semi-nomadischen Schäfern aus dem Süden wieder her. Die beiden Gemeinschaften unterscheiden sich allein durch ihre Lebensweise. Verbunden sind sie seit langem durch gegenseitige Wertschätzung, gemeinsame Interessen und vor allem durch Blutsbande. Hierzu würde der Verzehr der farce double außerordentlich gut passen; denn es besteht nicht der geringste Zweifel, daß die Komposition des Gerichts — Lamm von den Ebenen am Meer, Fisch aus den Seen zwischen den Bergweiden — ganz bewußt die Verschmelzung dieser verschiedenen Völker zu einer Gemeinschaft symbolisiert. Ich sollte hinzufügen, daß zu der Zeit, in der das Fest seinen Ursprung hat, noch eine weitere Gruppe harmonisch daran teilnahm: burgundische Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostela. So wie die Leute von La Tour Lambert den Fisch und die Schäfer ihre Lämmer für das große

Bankett zur Verfügung stellten, steuerten die Pilger Fässer mit jungem Weißwein bei, die sie aus Chassagne, dem burgundischen Ort, der heute Chassagne-Montrachet heißt, mitgebracht hatten. Ihr Wein wurde zum unveränderlichen Begleiter beider Teile der farce double; und etwas Besseres, als diesen Brauch zu übernehmen, dürfte Ihnen so leicht nicht einfallen. Zumindest hier kann man sich vollkommen getreu an die Tradition halten.

4.1. Ganz woanders:

Es ist mit Trauer zu bemerken, daß La Tour Lambert, wie der Rest der Welt, beträchtliche Wandlungen erfahren hat. Die Schäfer treiben ihre Herden nicht mehr zu Fuß aus dem Süden hinauf, sondern befördern sie mit Lastwagen. Die Seen sind leergeangelt, und Ersatz für den chaste wird eingefroren vom Balkan importiert. Der Enkel des letzten Stellmachers arbeitet im Fremdenverkehrsbüro und heißt moderne Pilger willkommen, die keinen Wein mehr mitbringen. Er ist einer der ganz wenigen seiner Generation, die noch im Ort geblieben sind. (Der Zementbruch, der vor zehn Jahren mit großem Trara als Beschaffer von Arbeitsplätzen gefeiert wurde, beschäftigt hauptsächlich ausländische Arbeitskräfte. Der augenfälligste Effekt ist der weiße Staub, der die Landschaft bedeckt hat.) Ich habe jedoch gehört, daß der Hufschmied mit der Herstellung schmiedeeiserner

Lampen noch immer ein gutes Geschäft macht. Glücklicherweise ist die Zukunft der farce double wenigstens fürs erste gesichert. Die Festhöhle wurde auf eine kommerzielle Basis gestellt und produziert jetzt übers ganze Jahr des Essen für Restaurants in der Umgebung (außerhalb der Saison nur an Wochenenden). Sie ist der Öffentlichkeit zugänglich. Sollten Sie dort vorbeikommen, empfehle ich einen Besuch.

4.2. Im Küchenstudio:

(zurück Im Küchenstudio: ganz kurz und nüchtern)

Essen Sie die quenelles ohne Beilagen. Zu dem Lamm paßt pürierter Sauerampfer.

Ergibt dreizehn Portionen.

Absage:

„Ländliche Küche in Zentralfrankreich“ von Harry Mathews

Es sprach: Ulrich Matthes

Komposition: Gerd Bessler

Ton: Peter Kainz

Regieassistenz: Stéphane Hugel

Funkeinrichtung und Regie: Jean-Claude Kuner

Produktion: Deutschlandfunk und Hessischer Rundfunk,

2008

Redaktion: Elisabeth Panknin