



it

Laura
Esquivel
Bittersüße
Schokolade

Roman

Bittersüße Schokolade, der erfolgreich verfilmte Roman, ist Liebesroman und Kochbuch in einem: Mexiko, im vorigen Jahrhundert. Pedro liebt Tita und sie ihn, doch die Konventionen bestimmen, daß die 16jährige Zeit ihres Lebens unverheiratet bleiben muß, um später einmal ihre Mutter zu versorgen.

Also heiratet Pedro die ältere Schwester Rosaura, um in Titas Nähe bleiben zu können, und das Leben geht weiter. Die Familie hat aber nicht mit Titas Dickschädel gerechnet – und ihren magischen Kochkünsten. Titas ganze Liebe und Emotionen fließen in die Zubereitung der traditionellen Gerichte ein. Und nicht nur Pedro ist betört. Der ganze Hof erliegt nach und nach Titas zauberhaften Kuchen und Speisen. Und so führt ihr Weg in die Emanzipation ausgerechnet über den Ort, an den ihre Mutter sie hatte verbannen wollen: die Küche. Denn Liebe geht nun einmal durch den Magen ...

Laura Esquivel hat jedes Kapitel des Romans mit einem von Titas raffinierten Rezepten versehen, so daß man die Gerichte und ihre besondere Wirkung einmal selbst ausprobieren kann ...

Laura Esquivel wurde 1950 in Mexiko-Stadt geboren. *Bittersüße Schokolade* ist ihr erster Roman und wurde zum internationalen Überraschungserfolg. Das Buch wurde in dreißig Sprachen übersetzt und verkaufte sich über dreimillionenmal. 1992 folgte die Verfilmung durch Alfonso Arau.

Laura Esquivel
Bittersüße Schokolade

Mexikanischer Roman um Liebe,
Kochrezepte und bewährte Hausmittel
in monatlichen Fortsetzungen

Aus dem Spanischen von
Petra Strien

Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
*Como agua para chocolate. Novela de entregas mensuales con recetas,
amores y remedios caseros* bei Editorial Planeta Mexicana S.A.
de C.V. Grupo Editorial Planeta. © Laura Esquivel, 1989
Umschlagfoto: Ricardo Menurez / Trevillion Images

insel taschenbuch 4030

Erste Auflage 2011 · InselVerlag Berlin 2011

© der deutschen Ausgabe:

InselVerlag Frankfurt am Main und Leipzig 1992

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlaggestaltung: HildenDesign, München

www.hildendesign.de

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35730-8

1 2 3 4 5 6 – 16 15 14 13 12 11

Bittersüße Schokolade

K A P I T E L I

J A N U A R :

Weihnachtstortas



Z U T A T E N :

1 Büchse Sardinen

1/2 kg Chorizo

1 Zwiebel

Oregano

1 Dose Serrano-Pfefferschoten

10 kleine weiße Baguettebrötchen

Z U B E R E I T U N G :

Die Zwiebel sollte fein gehackt sein. Will man vermeiden, daß einem beim Zwiebelschneiden die Tränen in die Augen schießen, ist es ratsam, sich ein Stückchen Zwiebel auf den Scheitel zu legen. Dabei ist nicht einmal das Weinen an sich so lästig, sondern daß man einfach nicht mehr aufhören kann, sobald man mit dem Hacken begonnen hat. Ich weiß nicht, ob es Ihnen schon einmal so ergangen ist, mir jedenfalls ja. Sogar unzählige Male. Mama meinte immer, diese Empfindlichkeit gegen Zwiebeln habe mir meine Großtante Tita vererbt.

Von Tita heißt es, sie habe derart heftig auf Zwiebeln reagiert, daß sie schon im Leib meiner Urgroßmutter fürchterliche Tränen vergoß, sobald diese Zwiebeln hackte. Ihr Weinen war so laut, daß selbst Nacha, die Köchin des Hauses, es mühelos hören konnte, und die war halb taub. Eines Tages steigerte sich Titas Schluchzen dermaßen, daß es vorzeitig die Geburt einleitete. So geschah es, daß – bevor meine Urgroßmutter auch nur piep sagen konnte – Tita Hals über Kopf auf die Welt kam, und zwar mitten auf dem Küchentisch, eingehüllt in den Duft von Nudelsuppe, die gerade auf dem Herd kochte, von Thymian, Lorbeer, Koreander, siedender Milch, Knoblauch und natürlich Zwiebeln. Daß sich unter diesen Umständen der berühmte Klaps auf den Po erübrigte, versteht sich von selbst, wurde Tita doch schon weinend geboren, und dies vielleicht auch, weil sie ihr Orakel kannte, daß ihr in diesem Le-

ben die Ehe verwehrt bleiben sollte. Nacha erzählte, Tita sei buchstäblich auf die Welt gespült worden, von einem unglaublichen Tränenfluß, der sich über den Tisch und den gesamten Küchenboden ergoß.

Am Nachmittag, als der Schock vorüber war und die Sonnenwärme das Wasser getrocknet hatte, fegte Nacha die Tränenablagerungen auf den roten Küchenfliesen zusammen. Mit diesem Salz füllte sie einen Fünf-Kilo-Sack, aus dem man sich noch lange Zeit zum Kochen bedienen sollte. Diese wunderliche Geburt führte dazu, daß Tita eine unerschöpfliche Liebe zur Küche entwickelte und den größten Teil ihres Lebens, praktisch von Geburt an, dort verbrachte. Denn sie war noch nicht ganz zwei Tage alt, als ihr Vater, also mein Urgroßvater, an einem Herzschlag starb. Nach dieser Erschütterung versiegte Mama Elena die Milch. Unglücklicherweise gab es zu jener Zeit noch keine Pulvermilch oder Ähnliches, auch war es nicht möglich, eine Amme aufzutreiben, so daß man sich in arger Bedrängnis sah, wie der Hunger des Neugeborenen zu stillen sei. Nacha, eine wahre Expertin in allen Küchendingen – und in vielen anderen mehr, die vorläufig nichts zur Sache tun –, bot an, sie wolle sich um Titas Ernährung kümmern. In ihren Augen brachte sie die besten Voraussetzungen mit, »den Magen des unschuldigen kleinen Geschöpfes ans Essen zu gewöhnen«, obwohl sie selbst niemals geheiratet oder Kinder bekommen hatte. Nicht einmal des Lesens und Schreibens war sie kundig. Bei allem freilich, was die Küche anging, kam ihr niemand an Erfahrung gleich. Mama Elena ging nur allzu gern auf dieses Angebot ein, hatte sie doch wahrlich genug Last zu tragen mit

ihrem Kummer, der ungeheuren Verantwortung für die Farm, der Sorge, ihre Kinder zu ernähren und ihnen die bestmögliche Erziehung zu bieten; so war sie heilfroh, wenn ihr wenigstens jemand die Betreuung des Neugeborenen und das Problem, es ordentlich satt zu bekommen, abnahm.

Noch am gleichen Tag siedelte Tita daher in die Küche über, wo sie mit Maisbrei und Kräutertees prächtig gedieh und bald vor Gesundheit strotzte. Dies erklärt auch die Tatsache, daß sie einen sechsten Sinn für alles entwickelte, was ihren Hunger zu stillen vermochte. Die Zeiten etwa, zu denen sie gefüttert wurde, waren auf den Küchenplan abgestimmt: Wenn Tita morgens roch, daß die Bohnen gar gekocht waren, oder mittags merkte, daß das Wasser bereit war und die Hühner gerupft werden konnten, oder wenn nachmittags das Brot für das Abendessen im Ofen buk, wußte sie, es war an der Zeit, lauthals ihre Mahlzeit anzumahnen.

Manchmal weinte Tita auch einfach drauflos, etwa wenn Nacha Zwiebeln hackte; da jedoch beide die Ursache für diese Tränen kannten, nahm man sie nicht weiter ernst. Schließlich waren sie in solchen Momenten so ausgelassen, daß Tita während ihrer Kindheit niemals recht zu unterscheiden lernte, ob nun Freudenstränen vergossen wurden oder ob die Tränen vor Kummer flossen. Für sie bedeutete das Lachen eine Art zu weinen.

Ebenso verwechselte sie die Lust zu leben mit dem Genuß beim Essen. Für jemanden, der das Leben nur im Umkreis der Küche kennengelernt hatte, war es nicht leicht, die Welt außerhalb dieses kleinen Reiches zu verstehen; das heißt die riesige Welt, die hinter der

Küchentür begann und die gesamten Innenräume des Hauses umfaßte. Denn das Terrain jenseits der Hintertür, die zum Patio, zum Garten und zu den Gemüsebeeten hinausführte, war ihr bis in den letzten Winkel vertraut, ja hier war sie die unumstrittene Herrin. Anders als Tita war ihren Schwestern dieser Bereich, in dem, wie sie argwöhnten, zahllose unbekannte Gefahren lauerten, nicht geheuer. Die Spiele innerhalb der Küche erschienen ihnen nicht nur albern, sondern auch gefährlich; freilich ließen sie sich eines Tages von Tita davon überzeugen, daß es ein faszinierendes Schauspiel sei, wenn man Wassertropfen auf den glutheißen Comal spritzte und sie wie wild darauf tanzen ließ.

Doch während Tita sang und rhythmisch ihre nassen Hände schüttelte, damit die Tropfen rascher auf den Comal herabfielen, um zu »tanzen«, verkroch sich Rosaura, die es schon beim bloßen Zuschauen grauste, in die hinterste Ecke. Ganz anders Gertrudis, die von diesem Spiel, wie überhaupt von allem, was mit Rhythmus, Bewegung oder Musik zu tun hatte, restlos begeistert war und geradezu enthusiastisch mitmachte. So blieb Rosaura schließlich keine andere Wahl mehr, als die Flucht nach vorne anzutreten, denn sie wollte um keinen Preis hinter den anderen zurückstehen. Da sie indes kaum ihre Hände anfeuchtete und sich nur zaghaft am Spiel beteiligte, gelang es ihr nicht, die gewünschte Wirkung zu erzielen. Um ihr zu helfen, versuchte Tita nun, Rosauras Hände näher an den Comal heranzuführen. Rosaura leistete erbitterten Widerstand. Da keine von beiden nachgab, entspann sich ein heftiger Kampf, bis Tita plötzlich die Geduld verlor und Rosauras Hände unvermittelt losließ, woraufhin

sie mit dem freigesetzten Schwung mitten auf die glühheiße Fläche niederschnellten. Nicht nur, daß dieses Mißgeschick Tita zur Strafe eine ordentliche Tracht Prügel eintrug, fortan war ihr auch das Herumtollen mit den Schwestern in ihrem Reich aufs strengste untersagt. Folglich blieb ihr nur noch Nacha als Spielkameradin. Gemeinsam vertrieben sie sich damit die Zeit, Spiele und Streiche auszuhecken, die stets etwas mit der Küche zu tun hatten. So etwa an jenem Tag, als sie auf dem Dorfplatz einen Mann entdeckten, der aus länglichen Luftballons Tierfiguren bastelte, und beiden sogleich die Idee kam, ihm nachzueifern, freilich mit Chorizo-Stücken. Sie bauten nicht nur naturgetreue Tiere zusammen, sondern erfanden auch Phantasiegestalten, unter ihnen solche mit Schwanenhälsen, Hundepfoten und Pferdeschwänzen.

Problematisch wurde es erst dann, wenn sie zum Braten der Chorizos wieder auseinandergenommen werden mußten. Zumeist wehrte sich Tita mit aller Kraft. Einzig wenn es darum ging, die gefüllten Weihnachtstortas zuzubereiten, war es möglich, Tita zum Nachgeben zu bewegen, denn diese Tortas waren ihr Leibgericht. Auf einmal ließ sie nicht nur zu, daß eines ihrer Tiere zerstört wurde, sondern sie hatte auch einen Heidenspaß, wenn sie beim Braten der Wurst zusah.

Man muß darauf achten, daß die Chorizo-Stücke für die gefüllten Tortas auf kleiner Flamme braten, damit sie richtig garen, ohne jedoch zu groß zu werden. Sobald sie fertig sind, nimmt man sie vom Feuer und fügt die zuvor entgräteten Sardinen hinzu. Zusammen mit den Sardinen werden die Zwiebel, die gehackten Pfefferchoten und das zerriebene Oregano untergemischt.

Die Masse muß eine Zeitlang ruhen, bevor sie in die Brötchen gefüllt wird.

Dieser Vorgang bereitete Tita das größte Vergnügen, denn während die Füllung ruhte, war es herrlich, ihren Duft zu genießen, haben Düfte doch die Eigenschaft, vergangene Momente mitsamt ihren nie mehr in gleicher Form erlebten Klängen und Wohlgerüchen wiederaufleben zu lassen. Tita liebte es, die Luft tief einzusaugen, denn in diesem Dunst nahm sie ein ganz spezielles Aroma wahr, das sie bis in die entferntesten Winkel ihrer Erinnerung zurückversetzte.

Vergeblich versuchte sie, sich den Moment ins Gedächtnis zu rufen, als sie zum ersten Mal den würzigen Duft einer solchen Füllung wahrnahm, vielleicht weil sich das noch vor ihrer Geburt zugetragen hatte. Womöglich war sie schon damals von der ungewöhnlichen Mischung aus Sardinen und Chorizo so überwältigt gewesen, daß sie schließlich den Entschluß gefaßt hatte, sie wolle den friedlichen Äther gegen Mama Elenas Leib vertauschen und Mama Elena damit zu ihrer Mutter erwählen, um sich auf diese Weise der Familie De la Garza einzugliedern, die solche Köstlichkeiten zu essen pflegte und vor allem diese unübertrefflichen Chorizos herzustellen verstand.

Auf Mama Elenas Farm war die Zubereitung von Chorizos ein echtes Ritual. Bereits am Vortag galt es, Knoblauch zu schälen, Chili zu waschen und Gewürze zu mahlen. Ausnahmslos alle weiblichen Familienmitglieder hatten mitzuwirken: Mama Elena, ihre Töchter Gertrudis, Rosaura und Tita, Nacha, die Köchin, und Chenchu, das Dienstmädchen. Nachmittags versammelte man sich zum Essen um den Eßzimmertisch, und

wie im Flug verging die Zeit bis zum Einbruch der Dämmerung mit Plaudereien und Späßen. Dann aber meinte Mama Elena:

»Für heute ist es genug.«

Da sie, wie es so schön heißt, nicht auf den Kopf gefallen waren, brauchte Mama Elena das nicht zweimal zu sagen; alle wußten, nachdem sie diesen Satz vernommen hatten, was zu tun war. Im Handumdrehen wurde der Tisch abgedeckt und anschließend die restliche Arbeit aufgeteilt: Eine versorgte die Hühner, eine andere schöpfte Wasser aus dem Brunnen und stellte es für das Frühstück am nächsten Morgen bereit, schließlich schaffte eine weitere das Holz für den Ofen herbei. An diesem Tag wurde nicht mehr gebügelt, gestickt oder Kleidung genäht. Nach vollendeter Arbeit begaben sich alle direkt auf ihre Zimmer, wo sie noch etwas lasen, beteten und schließlich zu Bett gingen. An einem dieser Abende, bevor noch Mama Elena gesagt hatte, man könne sich vom Tisch erheben, verkündete ihr Tita, die damals fünfzehn Jahre zählte, mit bebender Stimme, Pedro Muzquiz habe sich angesagt, um mit ihr zu sprechen. . .

»Worüber sollte dieser Herr schon mit mir sprechen wollen?« fragte Mama Elena nach so langem Schweigen, daß Tita beinahe das Herz zersprungen wäre.

Mit kaum vernehmbarer Stimme erwiderte sie:

»Ich weiß nicht.«

Mama Elena warf ihr einen vernichtenden Blick zu, der für Tita all die Jahre widerspiegelte, in denen die Familie Mama Elenas despotische Herrschaft hatte ertragen müssen, und verkündete schließlich:

»Falls er etwa um deine Hand anhalten will, wäre es

besser, du liebst ihn gleich wissen, daß er es gar nicht erst versuchen soll. Er würde nur seine Zeit vergeuden und meine dazu. Du weißt sehr wohl, daß dir als dem jüngsten weiblichen Familienmitglied die Aufgabe zufällt, mich bis zu meinem Tode zu pflegen.«

Als sie zu Ende gekommen war, erhob sie sich in aller Ruhe, verstaute ihre Brille in der Schürze und wiederholte noch einmal, damit auch unmißverständlich klar würde, daß dies ihr letztes Wort war:

»Für heute wollen wir dieses Thema beenden!«

Tita wußte sehr wohl, daß die Regeln des häuslichen Umgangs jede Diskussion ausschlossen, indes wagte sie zum ersten Mal in ihrem Leben den Versuch, sich einer Anweisung ihrer Mutter zu widersetzen.

»Aber meiner Meinung nach . . .«

»Du hast überhaupt nichts zu meinen, und damit basta! Niemals, seit Generationen, hat jemand in meiner Familie gewagt, seine Stimme gegen dieses ungeschriebene Gesetz zu erheben, und ich werde es nicht dulden, daß ausgerechnet eine meiner Töchter diesen Brauch mißachtet!«

Tita senkte den Kopf, und mit dem gleichen Unge-stüm, mit dem nun ihre Tränen auf den Tisch flossen, brach ihr Schicksal über sie herein. Von Stund an waren beide jenen unheilvollen Kräften auf Gedeih und Verderb ausgeliefert; Tita war bestimmt, ihr absurdes Los auf sich zu nehmen, und dem Tisch, als Auffangbekken für ihre Tränen ein Leben lang ihr Leid mitzutragen.

Freilich war Tita nicht gewillt, sich zu fügen. Eine Menge Zweifel und Fragen gingen ihr durch den Kopf. So hätte sie zum Beispiel nur allzu gerne gewußt, wel-

cher Schlauberger unter ihren Vorfahren wohl diese Tradition angeregt hatte. Es wäre vielleicht angebracht, jenen Herrn Neunmalklug davon in Kenntnis zu setzen, daß ihm beim Aushecken dieses fast perfekten Plans zur Alterssicherung der Frauen leider ein winziger Irrtum unterlaufen war. Wenn Tita nämlich nicht heiraten und auch keine Kinder haben konnte, wer würde sie dann im Alter betreuen? Welche Lösung war für derartige Fälle vorgesehen? Oder rechnete man womöglich gar nicht erst damit, daß die Töchter, die zur Pflege bei ihren Müttern blieben, deren Tod noch lange überlebten? Und was geschah mit den Frauen, die heirateten, aber keine Kinder bekamen, wer würde für ihr Wohl sorgen? Im übrigen wäre überhaupt zu fragen, welche Erkenntnisse zu dem Schluß geführt hatten, daß gerade die jüngste Tochter am besten geeignet sei, bei der Mutter auszuharren, und nicht etwa die älteste? Hatte man auch nur ein einziges Mal eine der Betroffenen selbst um ihre Meinung gebeten? War es ihr denn wenigstens gestattet, wenn ihr schon die Heirat verwehrt bleiben sollte, die Liebe zu erfahren? Oder nicht einmal dies?

Tita wußte sehr wohl, daß alle diese Zweifel unvermeidlich in den großen Katalog offener Fragen wandern würden. In der Familie De la Garza gehorchte man, punktum. Ohne sie auch nur eines Blickes zu würdigen, verließ Mama Elena zornig die Küche und redete noch eine Woche lang kein Sterbenswörtchen mehr mit Tita.

Sie sprachen erst wieder miteinander, als Mama Elena die Kleider begutachtete, die jedes einzelne der Mädchen genäht hatte, und dabei entdeckte, daß Titas

Kleid zwar am saubersten gearbeitet war, sie freilich das vorherige Heften versäumt hatte.

»Meinen Glückwunsch«, sagte sie, »die Nähte sind perfekt, aber du hast sie vorher nicht geheftet, nicht wahr?«

»Nein«, erwiderte Tita baß erstaunt darüber, daß ihre Mutter ihr Schweigen brach.

»Dann wirst du es eben wieder auftrennen. Du heftest es erst, nähst es dann erneut zusammen und zeigst mir das Ganze zum Schluß noch einmal vor; denn Müßiggang ist der Amboß, auf dem alle Sünden geschmiedet werden; damit du dir das hinter die Ohren schreibst!«

»Aber das gilt doch nur, wenn man einen Fehler macht, Sie selbst haben eben noch gesagt, daß meins . . .«

»Wollen wir mit dem Theater wieder von vorne beginnen? Ist es nicht schon genug, daß du es gewagt hast, mit deiner Näharbeit wieder aus der Reihe zu tanzen?«

»Verzeihung, Mami. Es wird nicht wieder geschehen.«

Tita gelang es mit diesen Worten, Mama Elenas Zorn etwas zu besänftigen. Voller Berechnung hatte sie den Moment und den Ton gewählt, um »Mami« zu sagen. Mama Elena meinte nämlich, das Wort »Mama« klinge abfällig, und hatte daher ihre Töchter von klein auf dazu angehalten, sie mit »Mami« und natürlich mit »Sie« anzusprechen, wenn sie das Wort an sie richteten. Die einzige, die sich stets hartnäckig weigerte oder zumindest dem Wort nie den richtigen Tonfall verlieh, war Tita, womit sie sich bereits unzählige Ohrfeigen