

Marie NDiaye



*Die
Chefin*

*Roman
einer
Köchin*

Suhrkamp

suhrkamp taschenbuch 4896

Eine Frau aus bescheidenen Verhältnissen eröffnet ein Restaurant in Bordeaux und wird mit einem Stern ausgezeichnet. Welche Künste hat sie in der Küche gelernt und neu interpretiert? Wie ist sie zur berühmten Chefköchin geworden? Marie NDiaye, die überragende Stilistin, nimmt in ihrem neuen Roman den Leser mit auf eine biographische Erkundungsreise, die sich immer mehr in ein Erlebnis verwandelt. Der Erzähler, langjähriger Mitarbeiter der Chefin und ihr in (vergeblicher) Liebe verbunden, berichtet von ihrem Leben – ihrem Charakter, ihren Lieben, ihrer Ausbildung, der Kunst der Kochkomposition, dem privaten wie öffentlichen Umgang –, indem er Fragen und Erwartungen der Leser aufgreift, sie beantwortet und zugleich ins Leere laufen lässt: Sie verlangen danach, unbeantwortet zu bleiben.

»Kunstvoll komponiert, brillant geschrieben.«

Ursula März, Deutschlandfunk Kultur

Marie NDiaye, 1967 in Pithiviers bei Orléans geboren, veröffentlichte mit 17 Jahren ihren ersten Roman; weitere Romane und Theaterstücke folgten. Für *Drei starke Frauen* erhielt sie den Prix Goncourt. Die Autorin lebt seit 2007 mit ihrer Familie in Berlin.

Claudia Kalscheuer, geboren 1964 in Berlin, studierte Romanistik, Linguistik und Philosophie in Berlin und Toulouse. Seit 1994 ist sie als Übersetzerin aus dem Französischen tätig.

Marie NDiaye
Die Chefin.
Roman einer Köchin

*Aus dem Französischen von
Claudia Kalscheuer*

Suhrkamp

Die französische Originalausgabe erschien 2016
unter dem Titel
La Cheffe, roman d'une cuisinière
bei Gallimard, Paris.

Erste Auflage 2018

suhrkamp taschenbuch 4896

© Suhrkamp Verlag Berlin 2018

© Éditions Gallimard, 2016

Suhrkamp Taschenbuch Verlag

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.

Umschlagfoto: Aiala Hernando

Umschlaggestaltung: Hermann Michels und Regina Göllner

Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-518-46896-8

Die Chefin.
Roman einer Köchin

O ja, natürlich, das hat man sie oft gefragt.

Ich würde sogar sagen, man hat nicht aufgehört, die Chefin das zu fragen, seit sie berühmt geworden ist, als hüte sie ein Geheimnis, das sie irgendwann doch verraten würde, aus Schwäche, Überdruß, Gleichgültigkeit, aus Nachlässigkeit oder aus einer Anwandlung von Großzügigkeit heraus, die sie plötzlich Mitgefühl empfinden ließe mit all denen, die der Beruf reizte und auch eine Art Ruhm, zumindest ein gewisses Ansehen.

Ja, letztlich gab es viele, die davon fasziniert waren, von diesem großartigen Ruf, den sie sich erworben hatte, ohne danach zu streben, und vielleicht sagten sie sich auch, vielleicht stellten sie sich auch vor, dass sie den Schlüssel zu diesem Rätsel für sich behielt, sie sahen darin ein Rätsel, sie war nicht sehr intelligent.

Sie täuschten sich gleich zweimal.

Sie war unheimlich intelligent, viel mehr als eigentlich nötig, um in diesem Beruf Erfolg zu haben.

Es gefiel ihr, dass man sich in ihr irrte.

Sie konnte es nicht ausstehen, wenn man ihr nahekam, sie ausforschte, drohte sie zu enttarnen.

Nein, nein, vor meiner Zeit hat sie sich nie jemandem anvertraut, das widerstrebte ihr zu sehr.

Die Frage, die auch Sie beschäftigt, wurde ihr sehr oft gestellt, und jedes Mal zuckte sie mit den Schul-

tern, lächelte mit diesem Ausdruck, den sie gern zeigte, leicht verstört, abwesend, aufrichtig oder scheinbar bescheiden, das wusste man nicht recht, und antwortete: Es ist nicht schwierig, man muss nur gut organisiert sein.

Und wenn man nachhakte, meinte sie lediglich: Man muss nur etwas Geschmack haben, es ist nicht schwierig, und wandte dann ihre hohe, schmale Stirn ganz leicht ab und kniff ihre dünnen Lippen zusammen, wie um zu verstehen zu geben, dass sie nicht nur nichts mehr sagen würde, sondern auch bereit war zu kämpfen, um zu verhindern, dass man ihr den Mund mit Gewalt aufzwang.

Der Ausdruck ihres Gesichts, sogar ihres Körpers – steif, verschlossen, kühl – bekam dann etwas Verstocktes, etwas aberwitzig Unnachgiebiges, das jede weitere Frage im Keim erstickte, nicht weil man nicht zudringlich sein wollte, sondern weil man sie für dumm hielt.

Die Chefin war ungeheuer intelligent.

Wie ich es liebte, ihre Freude zu sehen, wenn sie für eine beschränkte Frau gehalten wurde!

Ich hatte das Gefühl, dieses geteilte, verschmitzte Wissen um ihren großen Scharfsinn knüpfte zwischen uns ein Band, das für mich wertvoll war und ihr nicht missfiel – es gehörte mir zwar nicht allein, denn auch andere, die sie schon lange kannten, wussten um ihre Intelligenz und ihren Scharfblick und ahnten ebenfalls, dass ihr daran lag, diese vor Unbekannten und Zudringlichen zu verbergen, aber ich war der Jüngste, ich hatte sie früher nicht gekannt, als sie noch nicht daran dachte, sich zu verstecken, ich war der Jüngste

und derjenige, der sie am innigsten liebte, da bin ich mir sicher.

Sie fand auch das Lob übertrieben, mit dem man ihre Küche zu überschütten begann.

Sie fand die Art, wie diese Lobreden formuliert waren, lächerlich und gespreizt, eine Frage des Stils.

Das Emphatische, Pompöse schätzte oder achtete sie nie und nirgends.

Sie verstand die beschriebenen Gefühle, da sie sich ja bemühte, diese zu erzeugen, und entzückt war, wenn sie sich im Gesicht der Gäste zeigten, schließlich war es genau das, wofür sie sich seit so vielen Jahren Tag für Tag anstrengte, beinahe ohne Rast.

Aber die Worte, um all das zu schildern, kamen ihr unschicklich vor.

Man sollte ihr sagen: Es ist sehr gut, mehr verlangte sie nicht, auf keinen Fall.

Ihr schien, wenn man die Ursachen und Wirkungen des Genusses erörterte, den einem zum Beispiel ihre Lammkeule im grünen Mantel verschaffte, bis heute ihr berühmtestes Gericht und Emblem ihres Stils (niemand weiß, dass sie es am Ende nicht mehr zubereiten wollte, sie war seiner müde wie eine Sängerin des immergleichen, allseits geliebten Liedes, das man sie ewig zu wiederholen bittet, es war ihr verleidet, sie nahm es dieser großartigen Lammkeule übel, bekannter zu sein als sie selbst und andere Gerichte, die ihr mehr Arbeit und Einfallsreichtum abverlangten und auf die sie viel stolzer war, in einen unverdienten Schatten gestellt zu haben), ihr schien, wenn man die verschiedenen Formen dieser Lust analysierte, zerrte man eine äußerste Intimität ans Licht, die des Essen-

den und indirekt auch die der Chefin, und das war ihr unangenehm, sie wünschte dann, sie hätte nichts getan, nichts gegeben, nichts geopfert.

Sie sagte es nicht, aber ich wusste es wohl.

Sie hätte es niemals gesagt, denn auch das hätte bedeutet, sich preiszugeben.

Aber ich wusste es wohl, ich erkannte es an dem sturen, kalten Schweigen, in das sie sich flüchtete, wenn man sie aus ihrer Küche holte, um sich die Komplimente eines Gastes anzuhören, der, vom Schweigen der Chefin irritiert, peinlich berührt oder angestachelt, nicht eher ruhte, als bis er irgendeine Art von Antwort bekam, so dass sie, um der Sache ein Ende zu machen, langsam den Kopf von rechts nach links schüttelte, als sei sie zu bescheiden und leide unter diesen Lobeshymnen, sie sagte nichts, sie schämte sich, sich derart zur Schau zu stellen, in ihrer Nacktheit und der des Gastes, der sich dieser gar nicht bewusst war.

Danach war sie schlechter Laune, als habe man sie nicht etwa gelobt, sondern vielmehr kritisiert oder beschimpft.

Wenn ich Zeuge der Szene geworden war oder wenn sie das zumindest dachte (oft zu Unrecht, denn ich versuchte zu verschwinden, sobald die Chefin sich gezwungen sah, in den Speisesaal zu gehen), spürte ich, dass sie es mir übelnahm – ihre Würde war vor meinen Augen verletzt worden.

Dabei war ich derjenige – ich würde gern sagen, der Einzige, aber wie könnte ich dessen sicher sein –, dessen Verehrung und Zärtlichkeit nie durch irgendetwas hätte gemindert werden können, nicht einmal durch

einen Eklat im Speisesaal, wie er schon vorgekommen war, als die Chefin der Kritik eines ausnahmsweise unzufriedenen Gastes wie immer ihr hochmütiges Schweigen entgegengesetzt und der Gast daran Anstoß genommen hatte, weil er sich missachtet fühlte, während er doch nur aus Feingefühl ignoriert wurde, genauso wie die Bewunderer.

Das ist völlig richtig, Komplimente waren ihr ebenso unangenehm wie Angriffe.

Letztere kamen wenigstens ohne Überschwang zum Ausdruck, und deren Worte waren nicht darauf aus, ins Herz und in die Seele der Chefin vorzudringen.

Ja, genau, die Vorwürfe richteten sich nur gegen die Gerichte, gegen die Entscheidungen der Chefin bezüglich dieser oder jener Kombination von Zutaten (so hatte sogar die berühmte Lammkeule im grünen Mantel, bevor sie es zu solchem Ruhm brachte, dass man sie heute nicht mehr in Frage stellen kann, sich von manchen ihre Hülle aus Sauerampfer und Spinat vorwerfen lassen müssen, man hätte entweder das eine oder das andere vorgezogen, oder gar Mangoldblätter), während die Glückwünsche sofort in ein Loblied auf die Chefin umschlugen und von da aus ins Geheimnis ihrer mutmaßlichen Intentionen vordrangen, im Bestreben, ihr tiefstes Wesen zu ergründen, das, welches allein sie befähigte, diese erlesenen Gerichte zu kreieren.

Einmal sagte mir die Chefin über dieses ganze Theater: Wie dumm sie sind.

Sie behauptete auch, nicht ein Drittel von dem zu verstehen, was über ihre Küche geschrieben wurde, und bestärkte damit die Leute in ihrer Meinung, die

sie nicht für intelligent hielten, die meinten, sie sei nur durch Zufall begabt.

Ja, sie dachten, der unerbittliche, der anspruchsvolle Gott der Küche habe diese schwierige und etwas dumme kleine Frau willkürlich ausgewählt, um sich in ihr zu inkarnieren.

Wie ich Ihnen schon sagte, es kam ihr gelegen, für nicht sehr clever gehalten zu werden, so entzog sie sich.

Sie war keine von denen, die so lange den Idioten spielen, bis sie tatsächlich dazu werden, weil sie vergessen, dass es zunächst nur eine Rolle war, nein, sie wurde durch diese Figur nur noch listiger, noch schlauer, vielleicht eine Spur zynisch, ich weiß es nicht.

Sie war unbarmherzig, sie war herb, gleichwohl habe ich immer gedacht, dass das junge Mädchen, das so begierig war zu gefallen, alle Welt zu bezaubern, immer hinter der Tür stand und zu ihrem Glück nur das befriedigte Gemurmel der Gäste zu hören brauchte, die genossen, was sie erdacht und zubereitet hatte, dass dieses einzelgängerische, nach Freundschaft und Milde suchende Mädchen noch immer in der Brust der Chefin kauerte und sich manchmal streckte, wodurch sie das Gesicht der Chefin plötzlich veränderte, ihre Worte mäßigte, zu ihrer eigenen Überraschung.

Sie hat mir oft ein sanftes Gesicht gezeigt, sie hatte Vertrauen, ich zog daraus keinen Vorteil.

Natürlich war sie ehrgeizig, ja. Warum auch nicht?

Sie wollte jemand sein, aber nach ihrer Vorstellung, ohne Gehabe, ohne dass man darüber reden müsste, jemand, den man nicht vergisst, auch wenn man ihm letztlich nie begegnet ist.

Sie wollte im Gedächtnis der Essenden eine strahlende Spur hinterlassen, von solcher Art, dass einem, wenn man sich zu erinnern suchte, woher ein so verlockendes Bild, melancholisch wie das eines verlorenen Glücks, stammen mochte, nur die Erinnerung an ein Gericht oder an den bloßen Namen des Gerichts, an einen Duft oder an drei klare, reine Farben auf einem opalweißen Teller kam.

Die Chefin zog es vor, dass man sich nicht an ihren Namen erinnerte, dass man ihr Gesicht nie gesehen hatte, dass man nicht wusste, ob sie rund oder dünn, klein oder groß, ob ihr Körper wohlgestaltet war.

Das war jedoch nicht möglich. Die Chefin war nicht disponiert, zeigte auch keinerlei Neigung, an der eigene Legende zu arbeiten.

Sie hat sich nicht versteckt, auch wenn sie sich nicht gern zeigte.

Sie hat sich mal so, mal so verhalten, für eine Regionalzeitung hat sie einmal mit ihren Angestellten vor der Tür ihres Lokals posiert, und dieses ungeschickte Foto des Autors der kulinarischen Kolumne, auf dem die Chefin über einen unerwarteten Scherz ihres hinter ihr stehenden Souschefs breit lächelt und mit ihrer seltsamen zufriedenen Nonchalance, ihren in der glühenden Mittagssonne leicht zusammengekniffenen Augen eher aussieht wie eine kürzlich für ihre Tüchtigkeit und Fruchtbarkeit ausgezeichnete Hausfrau als wie die unbeugsame, strenge, entschieden diskrete, rätselhafte und manchmal unergründliche Küchenchefin, die wir alle kennen, dieses Foto der Chefin ist heute das bekannteste, und jeden Artikel über die Chefin schmückt inzwischen eine Vergrößerung dieses

heiteren, fidelen Gesichts, als handele es sich dabei um das wahre Gesicht der Chefin.

Das ist völlig falsch, glauben Sie mir.

Andererseits, denn sie hatte keinerlei Strategie, drückte sich die Chefin immer davor, sich im Restaurant an der Seite namhafter Gäste fotografieren zu lassen, Politiker, Schauspielerinnen, Chefs großer Unternehmen, und das nahm man ihr übel, man empfand es als unsympathische Arglist oder Arroganz, dabei war sie nur scheu, schüchtern, auch müde.

Ich bin mir sicher, wäre sie zu diesen Aufnahmen bereit gewesen, so hätten sie, indem sie ihr abwesendes, beklommenes, alle innere Komplexität eisern verbergendes Gesicht gezeigt hätten, eine weit größere Wahrheit offenbart als das Foto aus der *Sud-Ouest*, auf dem sie so schelmisch wirkt.

Im Übrigen mochte sie dieses Foto nicht, nicht weil sie darauf einen Ausdruck hatte, in dem sie sich nicht wiedererkannte – das war eher ein Aspekt, der ihr gefallen konnte, denn die Chefin setzte alles daran, die Spuren zu ihrer Person zu verwischen –, sondern weil sie fürchtete, dieses so unangemessene Bild könnte glauben machen, der Fotograf hätte es geschafft, ihre wahre Natur zu erfassen, und manch andere hoffen lassen, auch sie könnten sie enttarnen, ja sie könnten die Chefin davon überzeugen, dass sie so war, dass sie ihrem tiefsten Wesen nach diese lustige, ruhige, mütterliche und strahlende Frau war, die sie selbst verkannte.

Ihr war es gleich, ob man sich in ihr täuschte, ob man sie für liebenswürdig hielt usw.

Sie wollte einfach nur nicht, dass man sich im Umgang mit ihr auf dieses absurde Bild stützte, sie

wollte keine Gegenüber, die versuchten, ihr fröhliches, sanftmütiges Gesicht hervorzulocken, indem sie sie in Ecken drängten, wo sie nie gewesen war, die nicht ihre eigenen waren.

Ob das Porträt ihres Innersten nun wahrheitsgetreu oder irreführend war, sie wollte nicht, dass man sich damit beschäftigte oder dass irgendwelche Vorwände wie dieses Foto Anlass gaben, sich dafür zu interessieren oder auch nur darüber nachzudenken.

So war sie. Jedenfalls glaube ich, dass sie so war.

Sogar vor mir hat die Chefin die meisten wesentlichen Charakterzüge verborgen.

Ja, man kann es verstehen, da ich ja ihr Angestellter war und das Alter uns mindestens genauso sehr trennte wie die gesellschaftliche Stellung, die Lebenserfahrung, auch das Geschlecht, wenn Sie so wollen, obwohl mir das nie entscheidend schien für das Verständnis, das ich von der Seele der Chefin zu erlangen suchte – dass ich ein Mann war, habe ich nie als Nachteil gesehen.

Im Gegenteil? Schon möglich.

Ich strengte mich so noch mehr an, ich halte das, was ich zu empfinden, zu erahnen, zu entziffern glaube, nie für selbstverständlich.

Ja, wenn ich Ihnen von einem anderen Mann zu erzählen hätte, ist es möglich, ja wahrscheinlich, dass ich sein Verhalten in Bezug auf mein eigenes in einer vergleichbaren Situation analysieren würde, was ein großer Fehler wäre, nicht wahr, denn ich weiß inzwischen, dass ich mich dadurch, wie ich gewisse Gefühle empfinde, durch eben das Wesen dieser Gefühle von den meisten Männern unterscheide, während ich mit

meinem tiefsten Herzen immer zu dem der Chefin vorgedrungen bin, wiewohl sie eine Frau war, wiewohl sie doppelt so alt war wie ich.

Verzeihen Sie mir diese kleine Angeberei, aber ich glaube mit einem gewissen Scharfsinn begabt zu sein.

Das war es, was die Chefin am Ende fürchtete, sie hat versucht, mich aus ihrer Nähe zu vertreiben, aber umsonst.

Gegen die Treue eines liebenden, leidenschaftlichen Menschen kommt man nicht an.

Ob sie das akzeptierte? Sich damit abfind? Ja, natürlich, sie liebte mich auch, auf ihre Weise.

Sie lächeln ohne Freundlichkeit, Sie fragen mich: Wie sieht die Kindheit einer Chefin aus?, in der Annahme, ich würde die Anspielung nicht verstehen, denn Sie halten mich für ungebildet.

Sie haben recht, ich habe in der Schule nicht viel gelernt.

Ich brauchte nur das Klassenzimmer zu betreten, und schon spürte ich eine grundlose Angst, die meine Blase zusammenzog und, was noch misslicher war, alles aus meinem Gedächtnis vertrieb, was ich tags zuvor zu Hause hineingestopft hatte, viele fleißige Stunden lang, voller Sorge und ängstlichem Bemühen, es gut zu machen, untadelig zu sein, und dann verschwand das kostbare Ergebnis meiner Anstrengungen binnen ein paar Sekunden, dann verwandelte der bloße Geruch des Klassenzimmers, Schweiß, Leder, Staub, Kreide, mein Hirn in einen heliumgefüllten Luftballon, bereit, aus meinem Schädel herauszufliegen, sobald eine Bewegung meinerseits es ihm erlauben würde, und ich kannte diese Bewegung, ich versuchte vergeblich, sie

zu unterdrücken – diese Bewegung, die meine ganze zitternde, atemlose kleine Person dazu brachte, sich zusammenzukrümmen, wenn der Lehrer mit dem Blick suchte, wen er abfragen würde, ich wirkte wie ein Schuldiger, wie ein Drückeberger, der nicht einmal in der Lage war, stolz zu seiner Faulheit und seiner Langeweile zu stehen, während ich am liebsten geschrien hätte: Ich weiß alles ganz genau, ich kann alle Fragen beantworten!, und im gleichen Moment der Ballon meines Gedächtnisses, meiner Arbeit, meiner Intelligenz aufstieg, durch die Fensterscheiben drang, sich im Herbsthimmel zu all den anderen vor ihm entflohenen gesellte und auf dem Stuhl nur den Balg meines wahren Wesens zurückließ, zusammengesackt, winzig und dumm, erbärmlich.

Ich habe die meiste Zeit allein gelebt.

Seit die Chefin weg ist, lebe ich noch einsamer, auch wenn mein Apartment in Lloret de Mar in einer Woche mehr Leute zu Gast hat, als meine Einzimmerwohnung in Mériadeck in mehreren Jahren je gesehen hat, doch das ändert nichts daran, dass ich mich zutiefst einsam fühle und ebenso zutiefst zufrieden mit der Situation.

Ich habe gefunden, was man hier schnell Freunde nennt, und für diese spezielle Art von Freunden, denen irgendetwas Persönliches anzuvertrauen mir nicht in den Sinn käme und von deren Leben, bevor sie sich auf ihre alten Tage in Lloret de Mar niedergelassen haben, ich so gut wie nichts weiß, bin ich einer der ihren, wenn auch deutlich jünger, sie schätzen mich, weil ich ihnen ähnlich bin, und mir bereitet es Vergnügen, sie zu sehen, bei endlosen Aperitifs auf ihrer oder

meiner Terrasse zusammensitzen, die sich aufs Haar gleichen, über dem von innen beleuchteten, schillernen, prächtigen Swimmingpool, es bereitet mir Vergnügen, weil sie nichts von mir erwarten als einen angenehmen Umgang und weil weder sie noch ich unser Gedächtnis mit Geschichten belasten wollen, die zu erzählen wir uns gezwungen fühlen würden, wenn wir in Frankreich wären – das luxuriöse Exil hüllt uns in ein molliges Geheimnis.

Ich lese viel, ich glaube sogar, recht gebildet zu sein, wie man so sagt.

Ich koche nicht mehr, für mich selbst habe ich übrigens nie gekocht.

Gewiss hat die Chefin mir von ihrer Kindheit nur erzählt, was sie mir erzählen wollte, aber tun wir das nicht alle?

Ich habe ihre Tochter gut gekannt, die mir auch manche Orte beschrieben, die Bedeutung mancher Begebenheiten erklärt hat, und obwohl diese Frau die Vergangenheit der Chefin und ihre eigene immer nur erwähnt hat, um zu zeigen, wie sehr sie immer und überall zu kurz gekommen ist, habe ich genug konkrete und auf beiden Seiten übereinstimmende Einzelheiten zusammengetragen, um diese Zeit im Leben der Chefin, die ich nicht gekannt habe, wahrheitsgetreu nachzeichnen zu können.

Zuallererst will ich dies versichern: Die Kindheit der Chefin war nicht unglücklich, anders als die Leute zu behaupten wagen, die sich nur an Fakten und Daten halten, doch diese bedeuten nichts, fast nichts.

Sie glaubten das auch, dass sie von Geburt an gelitten hat?

Was machen Sie dann mit der Art und Weise, in der sie, trotz der Fakten und Daten, die Phänomene erlebt hat, die jungen Leuten von heute – aufgewachsen im Genuss einer guten Erziehung, mit Eltern, die Wert darauf legten, dass sie alles über das Leben wussten, ohne das geringste Leid zu erfahren – schrecklich und ungerecht, unverständlich und archaisch erscheinen müssen?

Ich will nicht sagen, dass sie das alles nicht sind, oder noch schlimmer.

Durchaus möglich, dass sie es sind.

Aber wenn die Chefin diese Fakten, die sie betreffen, anders erlebt hat, wäre es dann nicht eine Missachtung, nicht zu versuchen, sie unsererseits von genau dem Standpunkt aus zu beurteilen, auf den sie sich immer gestellt hat?

Sie ist es, die erlebt hat, wovon wir reden.

Und da die Chefin ihre ganze Kindheit lang, die unzweifelhaft von Armut, ja von Elend geprägt war, zahlreiche Gelegenheiten gefunden hat, sich zu vergnügen, und sich später sogar sagen konnte, sie sei glücklich gewesen wie ein gesundes kleines Tier, vollkommen im Einklang mit ihrem Umfeld und ohne jeden Wunsch, etwas daran zu ändern, müssen wir ihr ganz einfach glauben, wir dürfen sie nicht beleidigen, indem wir annehmen, dass sie diese ersten Jahre im Nachhinein mit einer Freude ausgeschmückt hat, die sie gar nicht enthielten.

Sie sagen sich, was ich mir früher auch gesagt habe: Es ist unmöglich, sich aufrichtig zu erinnern, dass man unter solchen Umständen ein fröhliches, glückliches Kind war, ich selbst wäre kein solches Kind gewesen