

OAG-Essay

Kultur der Leiber

Tobias Cheung (Paris)



Auf dem Fischmarkt Tsukiji in Tokyo. Es regnet, 5.10 Uhr, morgens, ein Freitag im Januar. Stapler kreuz und quer. Rempeln. Menschen in blauen und orangenen Westen, hastig, ernst die Augen des Anderen im Vorübergehen erhaschend (ohne das schon unbewußt gewordene Desinteresse am Konkreten in Räumen abstrakter, technisierter Kommunikation), wettergegerbt, mit flinken, geübten Blicken. Überall scooterartige Lastfahrzeuge, mit stehenden Fahrern und Motoren, die tonnenartig verbunden sind mit Vorderrad und Lenker. Daneben Holzkarren mit grossen Rädern, die stur und geradlinig ihren Weg verfolgen. Wie in einem Ameisenhaufen erscheint alles chaotisch-ungelenkt, und doch ist jede Bewegung energisch, entschieden-ökonomisch. Hast ist hier Präzision der Bewegung, Wissen um das Wann und Wie, sowie um das Dasein der Dinge und das Ende der Arbeit, im Gegensatz zur fessellosen, unentwegten Betriebsamkeit, die so sehr den Alltag unserer Moderne bestimmt, und hinter der sich doch nur Langeweile versteckt. Wumm. Da eckt einer an, doch schon geht alles weiter. Bloß keine vorgetäuschte Eitelkeit der Distanz.



Laster an Laster, mit offenen Klappen, vor Stahlgerüsten und Eingangsbereichen überdachter Hallen, aus der die Scooter bepackt und der Geruch des Meeres intensiv hervorquellen, und in denen sie wiederum verschwinden. Hinein, über Holzrampen, Bretter, Modder, Pfützen, vorbei an nassem Plastik, unter schwerem Stahlgewölbe, hoch, kalt, starr, praktisch, von unzähligen Strahlern beleuchtet. Vorbei auch an unzähligen weissen Styroporkisten, gestapelt, geworfen, offen und versehen mit ungeahnten, nie gesehenen Farben und Formen, Flüssigkeiten, Schleim und Fischaugen, Muscheln, Krabben, sich schlängelnden Aalen, roten Meerbarben. Kurze, flüchtige Blicke.



Rasch, zur Auktion, dort wo die Leichen des Fanges, des Raubes aus den tiefen Meeren der Welt liegen, vereinigt, betitelt, in Reihe, angepriesen und verkauft, verstümmelt, geköpft, in hölzernen Särgen, Kopf und Schwanz auf einer Seite, Rumpf auf der anderen, blutig, frisch und auch gefroren. Wie Schweinsleiber warten die gefrorenen Thunfischrumpfe mit ihren dicken Bäuchen und fehlenden Kiemendeckeln einer neben dem anderen, dampfend bei Temperaturen knapp über 0° Grad Celsius, auf ihre zweiten Häsher.



Im Dampf, das Hacken der Käufer, die den eisernen Dorn, geführt von einem etwa unterarmlangen, dunkelbraunen, hölzernen Schaft mit verdickten Ende, in das harte Fleisch des Bauches rammen, und, in emsig-leidenschaftlicher Manier, ein etwa quadratzentimetergroßes, flaches Stück aus dem mittig aufgeschnittenen und einseitig aufgeklappten oder quer durchgeschnittenen Schwanzende schlagen, es in über Generationen vererbter Manier zwischen rechtem Daumen und Zeigefinger reiben, bis es warm und weich wird, und es mithilfe einer kleinen, rötlichen Taschenlampe auf seine Röte- und Fettgradienten hin beurteilen; eine

Beurteilung, die, in ihrer immer schon zum Resultat vorlaufenden, fast übersehenden Eile, Herkunft, Alter, Farbtöne und Gradienten, sowie Texturen, Konsistenz und Geschmack im Vorbeigehen prüft. Thunfisch ist hier nur, was er ist, aus sich selbst heraus, und man will ihn nur so, nicht verpackt, verschweißt, gepaart mit überflüssigen Wörtern einer kranken Sucht, im Mehrwert des Fisches das zu suchen, was er nicht ist. Überall die gleiche, hackend-zupfende, sich bückende, Fleischfetzen reibende Geschäftigkeit. Hier herrscht nicht nur das zermürbende Muß eines langen Tages, sondern auch lustvoll-angespannte Geschäftigkeit des morgendlichen Schaffens, dessen überschüssige Kraft nur wieder im kraftvolleren Hacken und Wenden der Thunfischrumpfe, und im tiefen Lachen ihrer Käufer erscheint. Noch 40 Minuten, dann sitzt man am Feuerofen in der Runde, klappt den Latz vor den allzu kalten Gliedern hoch, und wärmt sich in ruhend angenehmer Gemeinschaft, frontal, von Angesicht zu Angesicht, die Teekanne am Feuer.



Hier schreit einer, doch das Schreien ist Kunst, Verkauf, Auktion. Das Schreien ähnelt dabei einem eher dumpfen, murmelhaft-gebetsmäßig wiederholten Echo. Ununterscheidbare Gutturallaute kommen aus einem kraftvoll-gedrungenen, etwas erhöht stehenden Körper hervor, als ob die toten Fischleiber plötzlich sprächen, sich selbst anböten. Die Stimme versiegt, verendet in ein unhörbares Murmeln, kurz, um dann erneut, fast bellend, phrasenartig, sich selbst scheinbar überholend und mit höchster Anspannung, wieder einzusetzen. In Hemdsärmeln, massig, kurzgeschoren, schreit da einer, einer hölzernen Tribüne entgegen, empfängt für den nicht Eingeweihten unlesbare, kodierte Gesten, registriert sekundenschnell, blättert, schaut kurz in den Dampf des vereisten Lebens – nur um wieder zu schreien, zu agieren, die Arme zu heben, bis es getan ist.



Die hölzerne Tribüne, auf der die Käufer sich reihen, steht hier für alles, was im Raum gestaltet und für den Moment geschaffen wird, den alles umfassenden Moment der Kommunikation (die nicht nach der repräsentativen, sich verewigenden und hygienischen Ordnung der Stadt verlangt), als eine Art Ursprungsarchitektur, zusammengeschnitten, Balken an Balken, Kiste auf Kiste; nur das Grobe, Große ist fest, die Halle selbst, Ermöglichungsgrund aller und von allem, Sammelmagnet des Betriebs, aus Stahl, klar, lang, weit, licht. In ihr, unzählige Wege, Schluchten, Löcher, Risse, Stapel, die ständig wachsen und schrumpfen, Vergessenes, Abgestelltes, ungeahnte Abkürzungen, Sackgassen, lange weite Gänge, Schläuche, Drähte, Scooter, Leitern, Karren, Arme, Beine, Stimmen, Hupen, Lärm, Messer, Sägen, und immer wieder gefrorene Leiber.



Da sägt einer, direkt neben der Leiberhalle, die Leiber auseinander, organisch zerteilend. Jetzt schneidet er, mit unerbittlichem Willen und sorgenvoll-angespanntem Blick, den dicken Bauch, die Rumpfrüine, zunächst, nach erstem Sägen noch gefrorener, äußerer Teile, längs und tief ein, sich immer wieder durch Blicke der Tiefe versichernd, bis, von immer längeren Messern geteilt, der letzte Schnitt des längsten, meterlangen Messers kommt, von drei Leuten geführt. Der Leib ist nun bis zum Grunde hin gespalten, die Hälften kippen, das Rot wird sichtbar in seiner ganzen Masse, den leidenschaftlich ahnenden Blick des Käufers aufsaugend. Letztlich fällt das Blatt seiner Gräten heraus, und wird zersägt. Dann werden die Hälften verladen, nahe an die Waage gebracht, zwei, drei Meter weiter, auf die andere Seite der Theke, auf der die Leiber in Reihe auf Spaltung warten. Schnell und entschieden, den Blick beim Schnitt vor Anspannung und Leidenschaft verzerrt, als ob der Schneidende selbst geschnitten würde, und mit wiederholt-pflegendem Strich eines weißen Tuches über das nun offenliegende Fleisch, sieht man hier einen echten Künstler am Werk (einer der letzten unserer Zeit, einer, der das Roh-Einfache nicht scheut, sondern es sucht); jeder Schnitt, nach kurz messendem Blick, sitzt, ohne Zögern. Alles hält Abstand, den Atem an. Da

liegen nun die Stücke, gewogen, ausgepreist, fertig zur Digestion, zur organischen Anthropologisierung des Fischlichen in Menschenfleisch.



Der Konsum ist nicht weit, geborgen in warmem Ambiente. Alte Schneider bereiten die letzten Stücke auf Zungenmaß zu, wiederum gekonnt, in klarem Schnitt der Scheibe; flink, kurz den Namen, die Qualität, die beste Saison erwähnend, ein Lachen, ein Blick in die Augen, dann die letzte Handbewegung vor dem Verschwinden des letzten Leibesfragments im Leib des Anderen. Meer wird verdaut.

Zwischen den beiden Polen unendlicher Möglichkeiten, den Leibern des Meeres und denen der Menschen, das filigrane Gerüst kultureller Ordnung.



Tobias Cheung: *Nach dem Studium der Biologie und Philosophie in Berlin, Paris, Cambridge und München und einer Doktorarbeit über den Organismusbegriff im 18. Jh., zweijährige Forschungstätigkeit über den Zusammenhang von Gesellschaft und Wissen in Japan im Fachbereich Philosophie- und Wissenschaftsgeschichte an der Tokyo Universität. Zur Zeit Forschung an der Université Jussieu in Paris über die Transformation Seele-Organismus-Biologie im 19. Jh. Mitglied der OAG.*