

ausschnitt:

allein hätte ich dieses frühstückslokal nie gefunden. hier frühstücken die arbeiter, sitzen auf holzbänken rund um den niedrigen tisch, der mit einem schäbigen wachstuch bedeckt ist. neugierige blicke empfangen mich, als ich das erste mal an dem tisch platz nehme. erstaunt und ehrerbietig zugleich machen die leute, fast nur männer im arbeitsgewand platz für uns. madame toubab, so werde ich genannt, und samir ist xalil toubab. xalil bedeutet kind und ist wohl als höfliche anrede gemeint. der raum, hinterzimmer einer libanesischen greißlerei, vom hof zu betreten, ist knapp vier meter lang und nur zwei meter breit. an der rückwand der greißlerei sitzt der wirt, rührt kaffee, kakao oder milch an, streicht butter auf nachgeahmtes französisches weißbrot, das er stets genau drittelt. für das mittlere drittel nimmt er fünf cfa, fünfundzwanzig groschen, mehr. links von ihm stehen zwei kübel, einer mit abwaschwasser, einer mit frischem wasser, auf einem gaskocher dampft in einer blechkanne das kaffeewasser. auf der anderen seite liegen die brote hoch aufgestapelt. dosenmilch, stark gezuckert, pulverkaffee und kakao von der elfenbeinküste mischt er mit wasser zu heißen, picksüßen getränken. samir und ich dürfen immer aus gläsern trinken, ein privileg der toubab. die anderen gäste müssen sich mit milchdosen begnügen, wenn gerade alle gläser schmutzig sind. es gehört einige übung dazu, um sich nicht die lippen zu zerschneiden. an den ecken eines pfostens geben die beiden eingänge den blick auf den schattenspendenden baobab in hof frei, weder türen noch vorhänge stören. dieser baobab ist der größte, höchste, den ich jemals gesehen habe. sein stamm wirft falten, bildet nischen, in denen ein schubkarren und mehrere gasflaschen platz finden. der ganze hof und auch die greißlerei samt frühstückshütte liegen in seinem schatten. im hof arbeiten ein schuster und ein grigrimacher, der schnüre rollt für die amulette. die schnüre stellen das eigentliche grigri dar, behauptet landing, die amulette seien nur islamischer aberglaube. gegen die hitze in dem kleinen raum hilft mein wacheln mit der zeitung nichts, nur die handgelenke schmerzen. an den picksüßen kaffee muß ich mich erst gewöhnen, gezuckerten kaffee trinke ich sonst nicht. doch die milch in dakar ist fast immer gezuckert, ungezuckertes obers bekomme ich nur im bruxelles, einem der teuersten kaffeehäuser der stadt. dort kostet ein kaffee soviel, wie in der frühstückshütte das ganze frühstück für uns drei. im supermarkt wollte ich schon ungezuckerte milch kaufen, erfolglos. bei dieser gelegenheit habe ich festgestellt, daß es hier dieselben packersuppen wie bei uns, also in österreich, gibt, nur sind sie doppelt so teuer. dakar ist eine teure stadt. der deutsche wundert sich, wie die leute hier sich das alles leisten können. er frühstückt immer im hotel, hätte angst, hierher zu kommen. er weiß nichts von den zwei städten in einer stadt, von den vielen dörfern, aus denen dakar besteht. auch wien ist eine ansammlung von dörfern, nicht nur historisch. in meinem wiener dorf hebt mir die verkäuferin in der bäckerei jeden samstag mein lieblingsbrot auf, ohne daß ich es bestellen muß; gibt mir die trafikantin auch dann zigaretten, wenn ich mein geld vergessen habe, erzählt mir der wirt der pizzeria, daß der dackel der mutter des frisörs gestern vom neuen hilfsarbeiter des antiquitätenhändlers überfahren worden ist, fragt mich die gemüsehändlerin, wo ich meinen neuen mantel gekauft habe. und über den afrikanischen hufschmied, der seit kurzem die fiakerpferde beschlägt, wird in der trafik auch debattiert. weil die unsrigen heutzutage nicht mehr hufschmied werden wollen, sagt eine frau, drum kommen die jetzt aus afrika. ob das gut oder schlecht ist – darüber gehen die meinungen auseinander. in landings dorf in der medina wissen die leute schon über mich bescheid: wir haben einen seiner nachbarn getroffen, seine frau läßt mir grüße bestellen. sie wissen alles, sagt landing, das ist gut und schlecht. wenn du krank bist, ist es gut, dann bringen sie aspirin und suppe, wenn du betrunken heimkommst, ist es schlecht, dann lachen sie sich am nächsten tag schief.

gleich um die ecke vom vietnamesischen restaurant - bei uns würde es sich chinarestaurant nennen - mit seinen europäischen preisen und weißen tischtüchern bietet mame maryama in einem hinterhof mafé an, zu afrikanischen preisen. wer lebt, wie die einheimischen leben, wer ißt wie sie und wohnt wie sie, kann recht billig leben. ich versuche mit mame maryamas mafé, mit dem kaffee beim baobab, mit jenen flachsenansammlungen, die "riz a la viande" heißen,

auszukommen. ist das fleisch nicht mehr frisch, riecht es schon verdächtig, wird es mit kali wieder eßbar. kali heißt alles scharfe, kirschgroße pfefferoni, frisch oder eingemacht, schwarzer oder grüner pfeffer, sogar maggi, das der wirt sparsam auf den reis spritzt. samir mag diese scharfen speisen nicht, ihm schmecken nur die spaghetti bei mame fatou; die dazugehörigen zwiebeln darf ich essen. er kommt nicht aus ohne süßigkeiten, muß mindestens jeden zweiten tag eine zimtschnecke aus der französischen konditorei haben. für seinen verzicht auf eis, das wirklich viel zu teuer ist, gestehe ich ihm zimtschnecken zu. ich leiste mir manchmal einen ungezuckerten kaffee im bruxelles. mich an mame maryamas mafé, eine schlatzige, lehmbraune soße aus erdnüssen und fisch, zu gewöhnen, fällt mir schwer. der niedrige preis allerdings besticht.

seite: 120 - 123