



Oberfläche schwammen die Blätter von Seerosen, leere Getränkeflaschen, farbige Plastictüten und eine zusammengerollte Zeitung. Da und dort brach die Sonne durchs Blattwerk und übersäte das dunkle Wasser mit staubig-hellen Flecken. Aus ihnen schöpfte eine hagere Frau mit einem Eimerchen Wasser, um kleine Sträucher zu benetzen, aus deren kahlen Ästen wohl dereinst Blumen spriessen sollten. Sie trug ein blaues Jackett mit der Aufschrift «Securiclean – une force pour l’environnement». Sie hob eine vergammelte Kartonschachtel auf, die der Wind ihr vor die Füße getrieben hatte, schaute kurz hinein, liess sie wieder fallen. Offenbar war das nicht ihr Fall.

Ein grasgrüner Tanklaster schob sich heran, umhüllt von einer Abgaswolke. Ein dicklicher Bub sprang heraus und zerrte stolz einen Schlauch bis zu dem Tank, der das Toilettenhäuschen des Hafens mit Wasser versorgte. Sein Vater warf am Lastwagen die Pumpe an und blies dabei aus einem unsichtbaren Auspuff silbrigen Verbrennungstaub über die Männer, die sich, wie ich, im Schatten der Bäume niedergelassen hatten. Im Zentrum der stinkenden Aureole sass ein Alter, dessen linkes Bein zickzackförmig verwachsen war, weshalb er sich nur mithilfe eines Stockes ganz langsam vorwärtsbewegen konnte. Er hatte ein farbig bedrucktes Tuch neben seinem Sitzplatz auf dem Mäuerchen ausgebreitet und präsentierte darauf Konservengläser mit Piment Ourite und weiteren Pickles und Saucen.

Monsieur Claude kam von der Insel Rodriguez, die 650 Kilometer östlich von Mauritius liegt und mit einer Länge von gut 6 Kilometern die kleinste der Maskarenen-Inseln ist. Man sagt, das Leben dort sei heute noch so wie auf Mauritius vor fünfzig Jahren. Und Monsieur



Claude sah aus wie jemand, der in einer solchen Welt zu Hause war, vor allem, weil er keine sechs Zähne mehr hatte und offenbar keinen Arzt, der sich um sein schlimmes Bein kümmern wollte. Vier Mal pro Jahr unternahm er die Reise nach Mauritius, mit der Fähre, die zwei Tage oder auch vier. Er nahm so viele Gläser mit Konserven und getrocknete Fische mit, wie er tragen konnte. Die verkaufte er dann hier am Hafen, bis nichts mehr übrig sei, dann fahre er zurück. Die Nächte verbringe er bei seinem Sohn, der hier eine Freundin habe, «une fiancée». Wie viele Tage er denn nun schon auf Mauritius sei, wollte ich wissen: «Vier Tage, ja, oder zehn, ein bisschen länger vielleicht. An Weihnachten will ich wieder zu Hause sein.»

Wenn er sprach, bewegte er seine Zunge wie einen übergrossen Kaugummi durch den Mund, trotzdem konnte ich ihn recht gut verstehen. Er redete, wie mir schien, eine Mischung aus Französisch und Kreolisch – ab und zu brauchte er Worte, deren Sinn sich mir nicht erschloss. Ich fragte ihn nach seinem Alter. Er lachte, wollte mir mit den Fingern etwas zeigen, eine Zahl wohl, doch er konnte sich auf keine Stellung festlegen, liess die Hände wieder sinken, lachte erneut. Ich fragte ihn nach seiner Familie, aber er wollte mir keine Antwort geben. Die Konserven, die stelle er selber her, in Roche Bon Dieu. War das der Name seines Dorfes? «Rodriguez ist berühmt für seine Limonen und für seine Meeresfrüchte, die Miesmuscheln, die Seeigel, die Austern, die Langusten, vor allem aber die Kraken.» Er führte seinen Daumen an die Lippen, machte ein schmatzendes Geräusch und verdrehte die Augen: «Nous avons de la chance!» Ob seine Frau den Oktopus jage, fragte ich ihn. Die Ladys der Insel sind berühmt





Ein Rezept zur Episoda: Achard de Citron (Gesalzene Zitrone mit Chili, Ingwer und Safran)



dafür, dass sie bei Ebbe zu Hunderten ins Riff hinauswandern, um die Tiere mit Speeren aufzuspiessen. «Ich, ich selbst koche den Piment, den Oktopus und die Limonen ein», gab Monsieur Claude mir zu verstehen.

Ein grosser Katamaran legte an der Mole an, und zwei Dutzend Touristen spazierten an uns vorbei zu einem wartenden Bus. Es waren Franzosen, manche hatten Badetücher über ihre Schultern gelegt, andere trugen Strandtaschen mit. Eine Rothaarige, deren massiver Körper sich unter einem gelben Rock mit Perlenbesatz bewegte, machte mit ihrem Tablet eine Foto von uns. Dann kam sie bis auf zwei Meter an die Mauer heran, streckte wie eine Schildkröte den Kopf vor, um sich die Gläschen etwas näher anzusehen, sagte «merci» und folgte den anderen zum Bus. Monsieur Claude machte keinerlei Anstalten, ihr seine Saucen anzupreisen.

Nein, heute habe er noch nichts verkauft. Und gestern? Doch, vielleicht. Er begann, seine Gläser in einen Rucksack zu packen. Auf einmal kam es mir vor, als hätte ich den alten Mann mit meinen Fragen überfallen, auf eine plumpe und rücksichtslose Weise. So wollte ich ihm denn wenigstens etwas abkaufen und liess mir die verschiedenen Pickles erklären. Ich wählte einen Achard aus gesalzene Zitronen, roten und grünen Pfefferschoten; eine Sauce aus «petits piments doux»; und natürlich Piment Ourite, das mit Chili und anderen Gewürzen aus getrocknetem Oktopus (ourite) gekocht wird. Die Pickles waren in rezyklierte Konservengläser abgefüllt und kosteten lächerlich wenig. Ich packte die drei kleinen Schätze in meinen Rucksack, sagte «allez!» und streckte Monsieur Claude meine Hand hin, um mich zu verabschieden. Er nahm sie vorsichtig, senkte aber dabei den Kopf und murmelte scheu: «Und mein Geld?»

Dieser Text erschien erstmals am 18. November 2016 in der Neuen Zürcher Zeitung, S. 68.