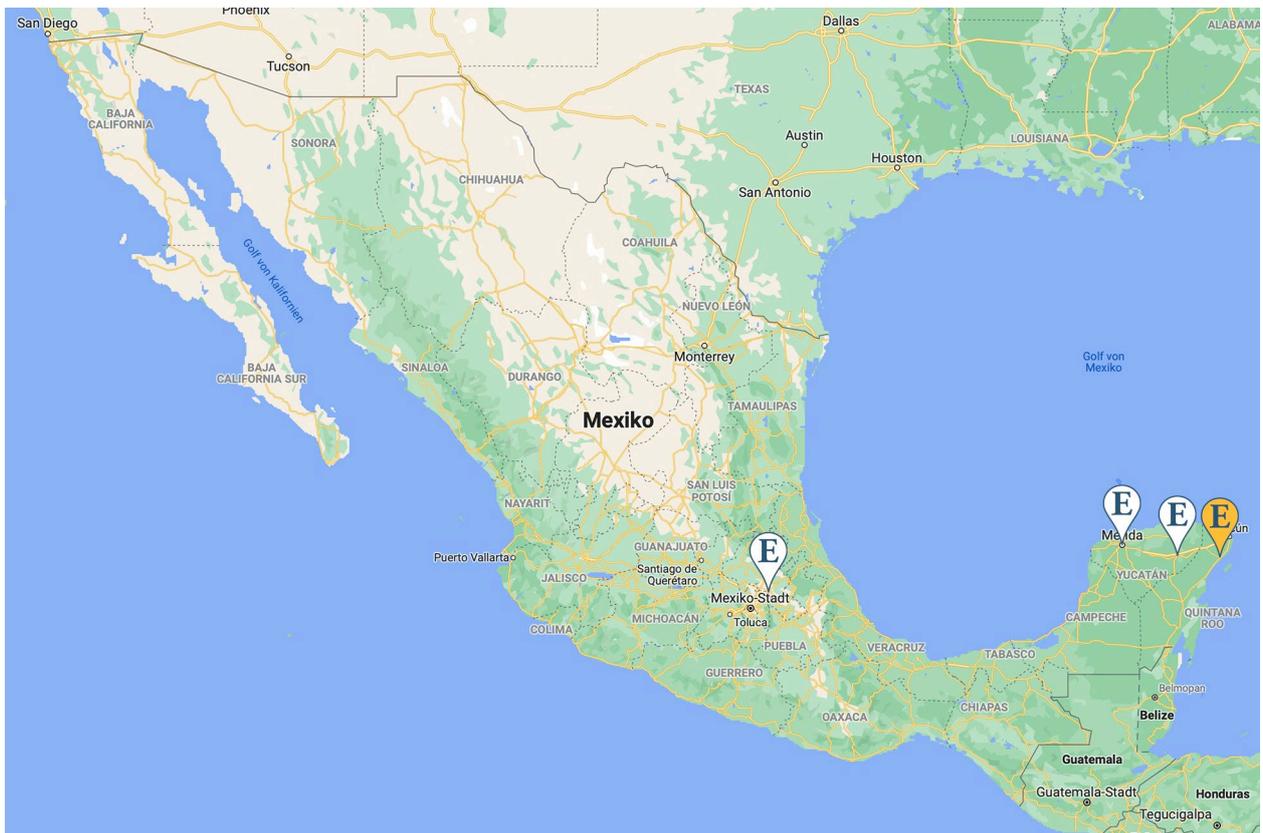




MEXIKO



Google-Karte von Mexiko mit Episoda-Markern (weiße Marker bedeuten eine Episoda, orange Marker eine Episoda mit zugehörigem Rezept). Alle Episoda können auch direkt über die [Episoda-Weltkarte](#) angesteuert werden.

INHALT

- 3 ABSTAUER IM DIENST DER GÖTTER**
Donnerstag, 27. April 2006 – Teotihuacán (Mexiko) Pirámide del Sol
- 5 DAS ALTE LIED**
Dienstag, 9. November 2021 – Playa del Carmen (Mexiko) Avenida Benito Juárez
- 7 COCHINITA PIBIL**
Hals vom Schwein mit Bitterorange und Annatto geschmort und zerpfückt
- 11 «¿OI, REFRESCO?»**
Freitag, 12. November 2021 – Valladolid (Mexiko) Parque Francisco Cantón
- 13 SCHÜTZENDE WAND AUS ZAUBERHAND**
Sonntag, 14. November 2021 – Mérida (Mexiko) Parque Hidalgo

Titelseite: Ging es hier um das, was in den Sternen steht? Observatorium El Caracol in Chichén Itzá. (11/11/2021)



ABSTAUBER IM DIENST DER GÖTTER

Donnerstag, 27. April 2006 – Teotihuacán (Mexiko) Pirámide del Sol

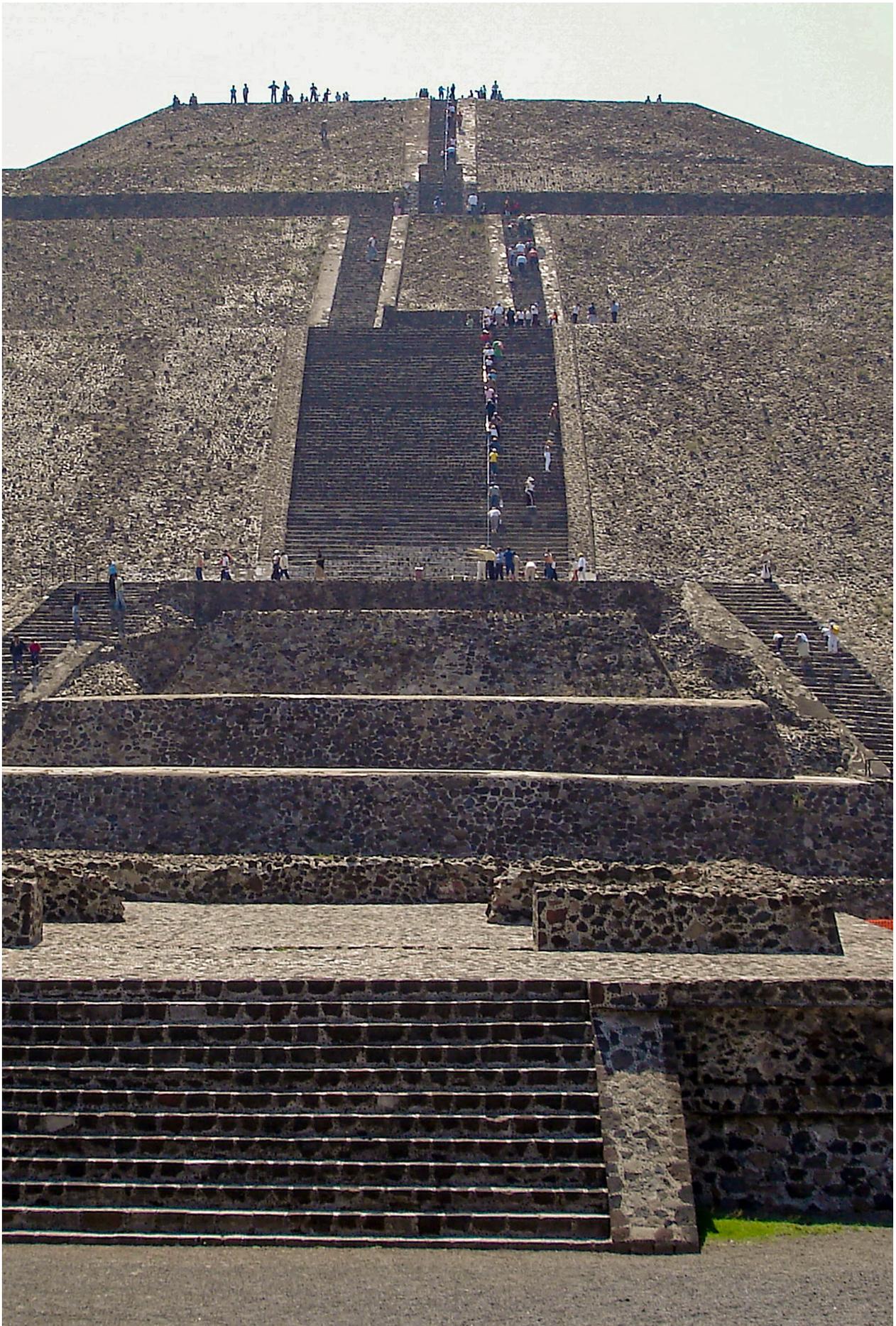
19.692477,-98.843848

Mit einer zähen Geduld stakst der Mann über die Flanken der Sonnenpyramide von Teotihuacán, die in der Mittagshitze flirren als läge auf ihnen ein Schleier aus flüssigem Glas. Fleißig fegt er mit seinem Besen durch Ritzen, akkurat schabt er Winkel und Falten aus, elegant lässt er den Reisig über die Steine tänzeln. Sein Ziel ist es, junge Kräuter aus ihrer Verankerung zu wischen, ehe sie richtig Wurzeln schlagen, zu Sträuchern anwachsen, zu Büschen, zu Urwald. Es ist eine Arbeit mit nur sehr kurzfristigem Erfolg, denn während er sich langsam vorwärts bewegt, deponiert der Wind hinter seinem Rücken schon wieder frische Samen voller Lebenslust. Dem Himmel gefallen nackte Mauern nun einmal nicht.

Irritierender noch als die Sisyphusarbeit selbst ist die Körperhaltung, die der Abstauber im Dienst

der Götter auf den mehr als 30 Grad steilen Abhängen zwangsläufig einnehmen muss. Als Element einer geometrischen Anlage, wie die Tänzer im triadischen Ballett von Oskar Schlemmer, steht der Pyramidenfeger tagein tagaus in einem spitzen Winkel zu der steinernen Welt, die ihn umgibt. Tun ihm da nicht ständig die Füße weh? Kann er nach Feierabend noch gerade nach Hause gehen? Kommt ihm seine Entourage nicht ziemlich schräg vor? Schon auf ebener Erde und trotz Schuhgröße 45 weiß ich oft nicht, wo und wie ich stehe im Leben, in meinen Beziehungen, in der Arbeitswelt. Wie würde es mir wohl an seiner Stelle gehen? Käme mir alles vollends seltsam vor? Oder würde ich im Gegenteil besser verstehen, was für ein Wunder die aufrechte Haltung ist?

Dieser Text erschien erstmals im *Kunstbulletin* 4/2019, S. 160.







Für diesen Klassiker der Küche Yucatáns wird Schwein mit Bitterorangen und Annatto geschmort. (Zürich, 10/2021)

COCHINITA PIBIL

Hals vom Schwein mit Bitterorange und Annatto geschmort und zerpfückt

Orientierungslos stottert ein Wanderfalter durch die offene Türe, zittert auf die nackte Glühbirne zu, die gleißend hell unter dem Strohdach hängt, versucht erst mit den Beinchen zu landen, wirft sich dann mit den gelb leuchtenden Schwingen gegen das heiße Glas, wieder und wieder. Plötzlich, als hätte ihn der Schnapper einer unsichtbaren Peitsche getroffen, wird der Körper auf meinen Tisch geschleudert, die Flügel kleben sofort an einer Ölspur fest, jede Bewegung reißt die Schwingen jetzt in Fetzen, doch immer noch zappelt das Tier, will es, muss es zurück auf seine Route.

Die Wirtin tritt an meinen Tisch, zupft ein Serviettchen aus der Plastikbox, wischt den Falter mitsamt dem Öl von dem lackierten Holz weg, zerknüllt das Papier zu einer Kugel, drückt sich diese in die Höhlung der Linken, legt einen kleinen Schreibblock mit rosa-farbenen Linien darüber, wendet mir ihr Gesicht zu und lässt eine müde Freundlichkeit in ihre Runzeln gleiten: «Guten Abend, mein Herr, was möchten Sie denn essen?»

Ich bin der einzige Gast im Restaurant Doña Tina, das mitten in Tulum an der Carretera Federal 307 liegt, einer nahezu kurven-



Das alte Lied | «Man kennt die Geschichte. Sie sind blind, sie sind alt, sie brauchen Geld. Darum schlägt er die Paradetrommel, darum streckt sie die Hand aus. Ich habe die zwei heute früh schon gesehen, Schrittchen um Schrittchen trippelten sie Arm in Arm durch die Fußgängerzone, die Augen fest zugepresst, lückenlose Verlorenheit im Gesicht. Jetzt stehen sie vor...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. November 2021.



Der Innenraum des Restaurants Donña Tina in Tulum, links der Eingang, rechts der Durchgang zur Küche. (10/2021)



Im Restaurant Doña Tina ist die Heilige Mutter Gottes in diversen Formen präsent.

losen Fernstraße, die von Cancun bis Chetumal der Ostküste von Yucatán folgt. Alle anderen Touristen stehen gleich nebenan bei La Chiapaneca für Tacos an – das Lokal wird von Lonely Planet in den höchsten Tönen gelobt. Immerhin bin auch ich nicht ganz zufällig hier. Ein Straßenhändler, bei dem ich um Minuten zu spät einen Teller Kutteln essen wollte, legte mir Doña Tina als «bueno y barato» («gut und günstig») an mein hungriges Herz.

In dem großen, luftigen Raum fühlt man sich fast wie in einem Gotteshaus oder wenigstens wie im Mehrzwecksaal einer Kirchgemeinde. Direkt neben mir, auf einem runden Tischchen mit weißer Häkeldecke, steht eine stattliche Madonna, beleuchtet von einer Kerze im Glas, verehrt mit einer eigenwilligen Mischung aus künstlichen Blüten, frischen Hortensien und Rosen. An einem Pfeiler ist mit Klebestreifen ein Schild befestigt, das die geistliche Lage unmissverständlich klärt: «Dies ist ein katholisches Haus. Wir akzeptieren keine Propaganda, weder von Protestanten noch von anderen Sekten. ¡Viva Christo Rey!» An der Rückseite des Lokals, vor einer Wand, die mit einem schwarzen Tuch verhängt wurde, steht ein weiterer Altar. Im Zentrum, silbern gerahmt, das schwarz-weiße Foto einer jungen Frau mit einer etwas altmodischen Frisur.

Ich deute auf das Bild und frage, ob das vielleicht Doña Tina sei. Doch die Wirtin zieht bloß die Augenbrauen hoch, lacht dann, als hätte ich einen leicht deplatzierten Scherz gemacht und fragt mich erneut, was ich essen wolle.

«Was können Sie mir den heute empfehlen?»

«Wir sind berühmt für Zitronensuppe und für Cochinita pibil.»

«Gut, dann nehme ich das.»

«¿Los dos?»

«Con gusto!»

«Si lo quiere...»

Tatsächlich ist die *Sopa de lima*, die wenig später auf meinem Tisch steht, eigentlich bereits eine Hauptspeise – eine gesäuerte Brühe mit viel Hühnerfleisch und rohen Zwiebeln, in der man Tacos einweicht, bis sie eine wächserne Konsistenz annehmen. Dann wird «una Cochinita» aufgetischt, ein Knäuel aus orangebräunlichem, in Fasern zerpfücktem Schweinefleisch, aus dem ein leicht klebriger Saft in den Teller läuft. Dazu gibt es rote Zwiebeln, Reis, ein Stück Avocado, schwarze Bohnen, eine Sauce aus grünem Habanero-Chili und Tortillas. Das Fleisch schmeckt nach gekochten Kräutern, nach Früchten, nach feuchtem Leder, leicht säuerlich, leicht scharf, leicht bitter und auf eine Weise voll und saftig, die in der Gegend des Kiefergelenks eine Art Kräuseln provoziert – als zittere da plötzlich ein uralter, animalischer Nerv unruhig in seinem zivilisierten Schlaf.

Cochinita pibil gehört zu den großen Klassikern der Küche von Yucatán. *Cochinita* nennt man hier ein *Cochinillo*, ein junges Schwein, ein Spanferkel, heute wird das Gericht jedoch oft mit Schulter oder Hals zubereitet. Pibil bedeutet, dass das Schweinchen traditionell in einem Pib geschmort wird, einem Erdofen, wie er für die Küchen-tradition in diesem Teil Mexikos typisch ist. Schon die alten Maya sollen, längst vor Ankunft der ersten Spanier, Fleisch auf diese Weise zubereitet haben. Da der Vorgang aufwendig ist, wird er, heute zu- mindest, meist nur noch im Rahmen von größeren Festen praktiziert.

Für die Marinade, in der das Fleisch einige Zeit ziehen sollte, werden zwei Zutaten verwendet, die sehr typisch sind für die Küche von Yucatán und auch in vielen anderen Rezepten (*Tikin xic*, *Poc chuc*, *Relleno negro*) eine Rolle spielen: Bitterorange und Annatto. Orangen wurden von den Spaniern in der Neuen Welt eingeführt und wachsen in Yucatán heute in jedem Garten. Annatto (*Bixa orellana*), auch Achiote oder Ruku genannt, sind die Samen eines Strauchs, der überall im tropischen Mittelamerika wild vorkommt. Die rötlichen Körnchen haben nur wenig Aroma, gelten aber dennoch als Gewürz. In präkolumbianischer Zeit wurden sie als Medizin und zum Färben eingesetzt. Die Maya zum Beispiel benutzten Achiote, um ihrer Trinkschokolade eine Ähnlichkeit mit Blut zu geben. In Europa setzt man Annatto seit dem 18. Jahrhundert ein, um Käse (Cheddar, Mimolette Shropshire) zu färben, an Ostern auch Eier.

Annatto bekommt man in guten Gewürzhandlungen, Drogerien oder Geschäften mit Spezialitäten aus Mittelamerika. Es wird auch als Paste verkauft, eine bekannte Marke heißt El Yucateco. Annatto lässt sich nur schwer durch andere Zutaten ersetzen, denn es verleiht dem Gericht seine charakteristische, rötlich-bräunliche Farbe. Bitterorangen werden jeweils um die Weihnachtszeit herum aus Spanien und Italien in die Schweiz importiert, jedoch auch dann bloß in spezialisierten Geschäften angeboten. Man kann sie durch



Die *Sopa de lima* (hier bei Donā Tina) ist eine ebenso simple wie befriedigende Vorspeise. Wie gut sie schmeckt, hängt vor allem von der Qualität der Hühnerbrühe ab, die man als Basis der Suppe verwendet.



Das Restaurant Donā Tina serviert Cochinita pibil mit weißem Reis, schwarzen Bohnen, Avocado, roten Zwiebeln, grüner Chilisauce und warmen Tortillas.



Das Fleisch schmort vier Stunden lang in einem Paket aus Bananblättern, die auch Aroma abgeben.



Das Fleisch muss so weich sein, dass es sich leicht mit zwei Gabeln in Fasern zerpfücken lässt.



Kurz vor dem Essen wird das Gericht nochmals geköchelt, bis nur noch wenig Sauce übrig ist.



Tortilla mit Cochinita pibil, Bohnen, Zwiebeln, Avocado und grüner Habanero-Sauce – bereit, als Taco genossen zu werden.

FÜR 6 PERSONEN

- 1.5 kg Hals vom Schwein
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 3 g Zimtstange, zerbrochen
- 3 Gewürznelken
- 5 TL Annatto
- 3 TL Piment
- 2 TL getrocknetes Oregano
- 1 TL getrockneter Thymian
- 3 TL Salz
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Habanero-Chili, entkernt und gehackt
- 1 TL Zucker
- 250 ml Orangensaft, entspricht dem Saft von 2 Orangen
- 150 ml Grapefruitsaft, entspricht dem Saft von 1 Grapefruit
- 100 ml Limettensaft, entspricht dem Saft von 1 Limette
- 2 Bananenblätter
- Etwas Salz zum Abschmecken

eine Mischung aus Orangen-, Grapefruit- und Limettensaft ersetzen. Cochinita pibil ist kein besonders scharfes Gericht und nicht in allen Rezepten kommen auch Chilis mit in die Marinade.

Während ich im Restaurant Doña Tina auf die Rechnung warte, fällt mir wieder ein, dass Cochinita pibil im Western *Once Upon a Time in Mexico* eine Art Leitmotiv darstellt. Johnny Depp, der einen CIA-Agenten mimt, bestellt das Gericht bei jedem Besuch in einem Lokal, dazu Tequila mit Zitrone. Er erschießt sogar einen Koch, weil ihm dessen Puerco pibil «zu gut» schmeckt und er «das Gleichgewicht im Land wieder herstellen» will.

Lustigerweise geht in eben diesem Moment die Küchentüre auf und drei rundliche Damen treten heraus, gefaltete Schürzen unterm Arm und Handtaschen am Gelenk. Die Letzte knipst die Lichter über dem Herd aus. Sie trippeln an meinem Tisch vorbei, winken scheu, kichern und verschwinden in der Nacht. «Gracias, su Cochinita pibil es muy rica!», rufe ich den Köchinnen nach, doch ich glaube nicht, dass sie mich noch hören.

??Dieser Text erschien erstmals am Samstag, ?????????????13. November 2021 in der Neuen Zürcher Zeitung, S. 52??????????????.

Zubereitung (Marinierzeit 24 Stunden, 4.5 Stunden)

- 1 | Schweinefleisch der Länge nach in sechs Tranchen zerlegen.
- 2 | Koriander, Kreuzkümmel, Zimt und Nelken in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis es duftet.
- 3 | Geröstete Gewürze, Annatto und Piment in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem Pulver verarbeiten. Mit Oregano, Thymian und 3 TL Salz vermischen.
- 4 | Knoblauch, Chili und Zucker im Mörser zu einer Paste zerreiben.
- 5 | Orangen-, Grapefruit- und Limettensaft mit der Gewürzpaste und der trockenen Gewürzmischung verrühren. Marinade mit dem Fleisch vermischen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- 6 | Bananenblätter säubern und in zwei Bahnen so in einem großen, ofentauglichen Topf auslegen, dass ein Stück der Blätter über den Rand hinausragt. Schweinshals und Marinade hineingeben. Blätter über dem Fleisch zuklappen. Deckel aufsetzen, Topf in den 150 °C heißen Ofen schieben, 4 Stunden schmoren lassen. *Das Fleisch sollte zu Beginn der Kochzeit ganz von Marinade bedeckt sein. Je nach Topf kann es nötig sein, etwas Wasser hinzuzufügen.*
- 7 | Fleisch aus dem Blätterpaket heben, Sauce auffangen. Blätter entsorgen. Fleisch mit zwei Gabeln in längliche Fasern zerzupfen und mit der Sauce in einen frischen Topf geben.
- 8 | Vor dem Essen das Fleisch nochmals ungefähr 20 Minuten köcheln lassen, bis nur noch wenig Sauce übrig ist. Mit Salz abschmecken.

Man kann die Cochinita in Tortillas packen und so als Taco mit den Fingern verzehren. Ich serviere das Fleisch auch gerne mit weißem Reis, der die Sauce gut aufnimmt. Rote Zwiebeln geben dem Gericht Frische, ein Stück Avocado macht das Gefühl im Mund lieblicher, schwarzen Bohnen steuern Stärke bei und die Habanero-Sauce sorgt für Feuer am Gaumen.



«¿OI, REFRESCO?»

Freitag, 12. November 2021 – Valladolid (Mexiko) Parque Francisco Cantón

20.690147,-88.201503

Erst nach Minuten erkenne ich, was mit ihm nicht stimmt.

In vielen Stadtparks von Yucatán stehen spezielle Bänke aus weiß gestrichenem Beton. Sie imitieren ein europäisches Möbelstück, das man unter ganz verschiedenen Namen kennt: *Conversation chair*, *Tête-à-tête*, *Vis-à-vis*, *Confident*... Das Sofa besteht aus zwei Sesseln, die so miteinander verbunden sind, dass zwei Gesprächspartner in entgegengesetzter Richtung nebeneinandersitzen können und es nur eine minimale Wendung des Kopfes braucht, damit sie sich direkt und aus grosser Nähe in die Augen sehen. Erfunden wurde das Möbel im frühen 19. Jahrhundert in Frankreich und über die sozialen Vorstellungen, die sich mit ihm verknüpfen, könnte man Bände schreiben. Auch im viktorianischen England gehörte so ein

s-förmiger *Chair* in jeden Salon. Nach Mexiko kam der *Tête-à-tête* als französische Mode und erhielt hier weitere Namen wie *Cabeza con cabeza*, *Cara a cara* oder *Tú y yo*.

Warum man ausgerechnet den *Tú y yo* gewählt hat, um die Stadtparks von Yucatán zu möblieren, konnte mir niemand erklären. Auch im Parque Francisco Cantón, der das Herz des Kolonialstädtchens Valladolid ausmacht, sind drei Dutzend dieser Sessel fest im Boden verankert. Konvertiert allerdings wird auf den meisten dieser Doppelthronen nicht, in der Regel sitzt nur ein Mensch drauf. Das hat sicher mit der Corona-Pandemie zu tun, die aus dem *Vis-à-vis* ein *Virus-à-virus* gemacht hat. Es hängt allerdings ebenso damit zusammen, dass man heute oft anders kommuniziert – per Telefon zum Beispiel, per SMS, WhatsApp und Co.



Wobei gerade die Unterhaltung via Smartphone ja durchaus Ähnlichkeiten hat mit der Gesprächskultur, wie sie der *Conversation chair* propagiert: Die Konversierenden sitzen in unterschiedlichen Haltungen da, ihre Körper sind voneinander getrennt, ihre Gesichter aber wenden sich derselben Fläche zu, dem Bildschirm – ist das nicht fast, als schauten sie sich auf eine technisch arrangierte Weise direkt in die Augen?

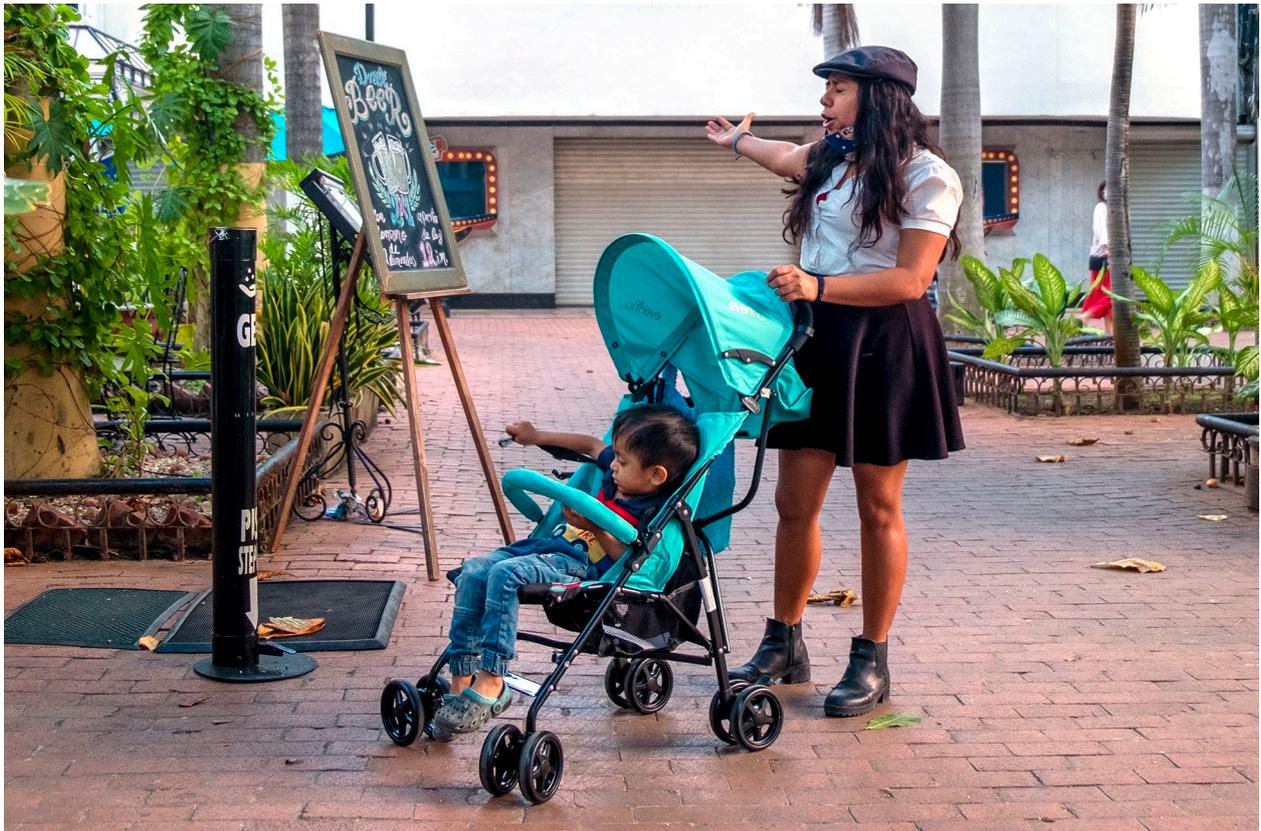
Auf einem dieser Stühle lümmelt ein kräftig gebauter Mann mittleren Alters, mit Baseballmütze, Poloshirt und Fliegerhose. Er hat seine Füße so auf die Lehne des Sessels gelegt, dass die Zehen etwa da gegen Himmel ragen, wo im Falle einer paarweisen Besetzung des *Tú y yo* das Gesicht des Gegenübers zu sehen wäre. Neben ihm am Boden stehen seine Plastiklatschen und eine Holzkiste sowie ein kleiner Schemel. Der Mann ist Schuhputzer, so viel ist klar. Und ebenso offensichtlich langweilt er sich. Er wühlt hingebungsvoll in seiner Nase und gibt sich dann ausgiebig einer Betrachtung

der Fangstücke hin, die seine Nägel haben greifen können. Er tastet sich in einen Plastiksack mit geschälten Orangen vor, der auf dem Sessel neben ihm steht, gräbt einen Schnitz heraus, schüttelt ihn leicht und saugt ihn sich schließlich ganz langsam aus den Fingern. Von Zeit zu Zeit, wenn einer mit geschlossenen Schuhen vorbeigeht, legt er andeutungsweise den Kopf in den Nacken, richtet seine kleinen Augen schräg auf den potenziellen Kunden und kläfft mit heiserer Stimme «¿Oi, refresco?», «He, Auffrischung gefällig?» Die meisten Passanten hören ihn nicht oder fühlen sich nicht angesprochen, andere wackeln mit ihren Händen ein vages Nein in Luft oder schütteln leicht den Kopf. Niemand will stehen bleiben.

Ich stelle mich neben ihn in den Schatten eines stattlichen Sapotebaumes. Er wirft einen müden Blick auf meine Flipflops. Ich bin kein Kunde. Er lässt die Arme hängen, reibt mit der rechten Ferse den linken Rist, seufzt, sinkt noch etwas tiefer in den Stuhl, schließt die Augen. Ist er eingeschlafen? Ich starre ihn an. Da bemerke ich, dass seine Rechte sich ganz langsam auf den Plastiksack zubewegt, einer fetten Spinne ähnlich schleichen sich seine Finger hinein ins feuchte Reich der Orangen.

Jetzt erst wird mir klar, was dem Mann fehlt. Er hat kein Mobiltelefon, mit dem er Pokemon jagen, Candies crushen, mit Freunden chatten, Instagram besurfen, sein Facebook updaten, bei Netflix downloaden oder wenigstens Patiencen auslegen könnte. Wenn in seinem Leben nichts los ist, dann ist in seinem Leben nichts los. Ein Zustand archaischer Natur. Freiwillig hat er ihn bestimmt nicht gewählt. Und ich selbst? Habe ich gewählt? Stimmt's mit mir? Ich schalte mein Smartphone ein, auf dem Bildschirm erscheint ein Ausschnitt des Stadtplans von Valladolid. Ein blau pulsierender Punkt lässt mich ganz genau wissen, wo ich stehe. Ein hellbrauner Punkt daneben zeigt ebenso präzise die Position des Schuhputzers an. Dann allerdings fährt ein Windhauch durch den Park, bläst das Samenblättchen vom Glas – und der Schuhputzer ist weg.

Dieser Text erschien (in einer etwas kürzeren Version) erstmals in der *Programmzeitung*, Januar 2022, S. ???.



SCHÜTZENDE WAND AUS ZAUBERHAND

Sonntag, 14. November 2021 – Mérida (Mexiko) Parque Hidalgo

20.968486,-89.622325

Plötzlich scheppert und krächzt, schmatzt, quietscht und blechzt es durch die Luft. Die Kronen der Bäume beginnen wie von Zauberhand zu zittern. Da und dort knallen fasrige, rubinrote Früchte zu Boden, gefolgt von Blütenkölbchen und dünnen Ästen. Ein ganzer Schwarm Sittiche ist irgendwo im Dschungel von Yucatán aufgebrochen, über die Dächer des modernen Mérida hinweg in die gepflegte Altstadt hinein gepfeilt, vorbei an ernstesten Kirchenfassaden und verspielten Villen aus der Kolonialzeit. Mitten an diesem verschlafenen Nachmittag machen sich die Vögel ausgerechnet über die vier Katappenbäume auf dem sonst so ruhigen Hidalgo-Platz her, wo ich sitze. Was für ein Happening für die Ohren. Allerdings richten nur die Touristen den Blick nach oben – und sehen nichts, denn die limet-

tenfarbigen Körper dieser Péricos sind in dem Blattwerk kaum auszumachen. Nach ein paar wenigen Minuten hat das nervöse Spektakel ein Ende, lösen sich die Vögel alle gleichzeitig aus dem Laub, flattern zum Schwarm zusammen, knattern davon.

Jetzt kann ich die Stimme der jungen Frau wieder hören, die mit ihrem Babybuggy vor dem Café steht und singt. Sie hat ein kräftiges Organ, doch für meine Ohren wirkt ihr Gesang auf geradezu schmerzhaft falsche Weise. Wobei ich gar nicht genau sagen könnte, woran sich da richtig und falsch messen liesse, denn eine Melodie scheint nicht ihr Ziel. Zwölftonmusik? Schönberg in Yucatán? Oder doch ein alter Ritualgesang der Maya? Die Frau trägt eine Schirmmütze, einen schwarzen Rock und eine weiße Bluse, sauber und gebügelt, es ist



ja auch Sonntag. Ihr Bub langweilt sich, hüpfte bald aus dem Wagen, reißt Mama am kleinen Finger, tollt dann mit seinem Spielzeuglaster über den Platz. Wenig später tritt sie an meinen Tisch und hält mir ihre Hände wie einen Korb unters Gesicht. Ich lege einen kleinen Schein hinein, ihre Finger schließen sich dankbar und ich spüre, wie feucht sie sind.

Wegen ihr aber sitze ich nicht seit bald zwei Stunden hier. Ich genieße die kühle Luft auf dem Platz und blättere in einer launigen Broschüre über die Küche von Yucatán. Insgeheim aber hoffe ich vor allem, dass der Mann mit den Fächern noch einmal auftaucht, den ich gestern auf diesem Platz in Aktion gesehen habe. Mit seinem weißen Jackett, seinem Sonnenhut, seinem stattlichen Bauch, seinen vollen Backen und seinem Schnauz erinnerte er mich an Peter Ustinov in Tod auf dem Nil. Er stand umringt von vier älteren Damen aus Kanada, die ihn alle um wenigstens einen Kopf überragten. Seine Fächer waren billige Plastikware aus China, da machte er keinen Hehl daraus. Doch so ein Fächer sei eine großartige Sache, der beste Freund jeder wahren Señora. «Wissen Sie überhaupt, wozu so ein Abanico wirklich dient?

Glauben Sie etwa, es geht um Wind?» Er schaute in die Runde, zog seine buschigen Augenbrauen hoch und legte den Kopf leicht schief. «Natürlich nicht! Ein Fächer dient der Frau dazu, alles abzuwehren, was ihr zu nahe tritt. Da macht Ihnen einer Komplimente, das ist nett, soll er nur, dann aber will er plötzlich mehr. Bamm! Da ziehen Sie Ihren Fächer hoch – und schon haben Sie ihn aus ihrem Blick entfernt. Will jemand Geld von Ihnen? Redet jemand langweiliges Zeug? Spielt sich eine Konkurrentin auf? Bamm! Sie reißen den Fächer hoch und schon ist da eine Wand zwischen Ihnen und der Welt. Was auch immer Sie stört... Bamm!» Beim letzten Bamm riss der kleine Kerl den Fächer mit einer solchen Wucht nach oben und auseinander, dass er sich damit ganz aus dem Gleichgewicht brachte und erst nach einer halben Pirouette wieder sicher zu Stehen kam, die Karikatur einer Flamencotänzerin.

Dass die Abanicos aus Plastik seien, könne sich dabei als ein Vorteil erweisen, fuhr er unbeirrt fort, faltete den Fächer sorgfältig in seine Linke und zog die Schultern leicht an, als laufe ihm etwas eiskalt über den Rücken: «Auch beim Schwimmen kann es nämlich passieren, dass



der Señora etwas begegnet, was ihr gar nicht ins Konzept passt...» Wie ein Zauberkünstler hatte der Mann plötzlich einen Haifisch aus Plastik in den Fingern, zog ihn nach oben als tauche er eben aus den dunkelsten Tiefen eines unheimlichen Ozeans auf, ließ ihn mit vor Angst zitternder Hand auf sein Gesicht zuschwimmen, riss die Augen weit auf wie Fay Wray beim Anblick von King Kong, erhob sich vor Erregung auf die Zehenspitzen, doch dann, ehe die Bestie seine Nasenspitze erreichte: «Bamm!», knatterte er den Fächer dazwischen. Diesmal war seine Geste so heftig, dass die untersten Stäbe des Abanico aus der Fassung sprangen und wie ausgerenkte Glieder nach unten hingen. Billigware eben. «Sehen Sie, was so ein Fächer alles mitmachen muss! Aber was bedeutet schon so ein Accessoire, wenn es um Leben und Tod geht!». Mit seinen kurzen Fingern versuchte er die Blätter wieder auf den metallenen Dorn zurück zu nesteln, was indes nur halb gelang. Nach einigen Sekunden gab er auf, riß «Bamm!» den havarierten Fächer vors Gesicht, drückte die Brust heraus, nickte schnell, drehte sich ab und schritt wedelnd davon. Die vier Kanadierinnen blieben mit offenem Mund zurück. Wie viel sie von seiner Ge-

schichte verstanden haben, weiß ich nicht. Ich selbst begriff erst zu spät, was für ein wunderbares Weihnachtsgeschenk diese Fächer wären. Ich kenne viele Menschen, die so einen Zauberstab gut brauchen könnten, aus dem heraus man mit einer Handbewegung «Bamm!» eine Grenze zaubern kann, eine Wand zwischen sich und der Welt, einen Paramonde, einen Schutz gegen die Haifische im Leben.

Natürlich gehen noch andere Verkäufer mit Abanicos herum. Doch deren Fächer sind einfach nur billige Ware aus China, mit der man gegen Seeungeheuer nichts ausrichten kann. Also warte ich weiter auf den kleinen Kerl. Er muss hier vorbeikommen, denn der Parque Hidalgo ist so etwas wie das Herz der Stadt, mehr noch als die Plaza de la Independencia oder Plaza Mayor, der große Platz vor der angeblich ältesten Kathedrale Amerikas. Auf der Plaza Mayor haben sich vor allem offizielle Stände mit lokalem Handwerk und anderen Souvenirs eingerichtet. Fliegende Händler mit festen Landeplätzen bieten hier Churros und Marquesitas an, Crêpes mit einer Füllung aus Edamer, Nutella, Kondensmilch und Konfitüre, die Erfindung eines Eisverkäufers aus Mérida. Und am Abend setzen die Stadtbehörden

mit viel Licht- und Soundkraft auf der Fassade von San Ildefonso alte Legenden aus Yucatán in Szene. Auf dem Hidalgo-Platz ist alles etwas informeller organisiert, breiten die Händler ihr Gut eher am Boden oder auf kleinen, selbst herbeigeschafften Tischchen aus. Dass auch sie feste Plätze haben, kann man zum Beispiel an dem Verkäufer von Hängematten erkennen, der für die Inszenierung seiner Ware stets den gleichen Laternenpfahl benutzt.

Seit drei Tagen schon wohne ich im alten Gran Hotel am Parque Hidalgo und trinke hier täglich zahllose Kaffees. Dabei fallen mir immer wieder die gleichen Figuren auf. Einige gehen ihren Geschäften nach, verhökern Schmuck oder Tücher, Spielzeug oder Blumen. Andere sind von morgens bis abends da, ohne etwas zu verkaufen, ohne zu betteln, ohne zu musizieren, zu tanzen, zu malen... Ihr Kunststück ist das der reinen Präsenz. Wie kommt ein Mensch dazu, irgendwann seine ganzen Tage hier zu verbringen? Kaum anzunehmen, dass das eine bewusste Wahl ist. Vielleicht sucht man hier etwas und kommt also wieder, Morgen für Morgen. Und irgendwann weiss man gar nicht mehr, was man ursprünglich gesucht hat – oder aber man hat es gefunden.

Am Nebentisch sitzt ein etwas älterer Herr, der mir schon bei meinem ersten Kaffee hier aufgefallen ist, denn er ist offenbar stets mit einem großen, blauen Reisekoffer unterwegs, dessen abgerissenen Handgriff er durch eine Art Bügel aus Draht ersetzt hat. Ich habe bisher nicht herausgefunden, ob er oder ob sein Koffer irgendeine Funktion haben auf diesem Platz. An seinem rechten Ohr und seiner Schläfe klebt noch etwas Rasierschaum und immer wieder zieht er die Hosen über seinen neuen Turnschuhen zurecht, offenbar will er gepflegt erscheinen. Er putzt mit Hingabe seine Sonnenbrille, dann liest er systematisch sämtliche Texte auf seinem Zigarettenspaket der Marke Chesterfield. Auf dem Tisch vor ihm liegen sein Mobiltelefon, eine Plastiktüte mit geschälten Mandarinen und ein kleiner Stapel mit Plastilin in verschiedenen Farben. Ich lächle ihm zu, er lächelt nach kurzem Zögern zurück. Ich werde ihn fragen, was er mit der Knetmasse vorhat, ob er Künstler sei.

In dem Moment rollt mit grollendem Gelächter der Gitarrist ohne Unterleib herbei, der mir ebenfalls fast schon ein Bekannter ist. Mit Schwung parkt er seinen Rollstuhl vor einem Tisch, an dem eine optimistische Amerikanerin





mit ihrer griesgrämigen Tochter sitzt: «A giv'ya a good song right now, this will cheer'ya up», kaut er in breitestem Amerikanisch in die Luft, greift zu seiner Gitarre und legt los. Ich habe schon mehrfach beobachtet, wie geschickt er mit amerikanischen Ladys zu schäkern versteht, was für ein gutes Gefühl er für den richtigen Zeitpunkt, die richtige Ansprache, den passenden Ton hat. Er muss nicht um Geld bitten. Die Ladys geben, als seien sie ihm etwas schuldig, Noten meist, nicht bloß ein paar Münzen.

Zu Beginn nahm ich all die Menschen, die den Platz von früh bis spät besetzen, als Einzelne wahr, die scheinbar ohne Verbindung zueinander ihrem Tun oder Nichttun nachgehen. Bald aber merkte ich, dass alle einander bestens kennen und ganz selbstverständlich miteinander reden, wenn es sich ergibt oder wenn man etwas voneinander braucht, etwas Kleingeld, eine Besorgung, Hilfe. Und plötzlich kam mir der ganze Hidalgo-Platz wie ein Grossraumbüro vor, in dem alle Tag für Tag in einem aufregungslosen Nebeneinander den gleichen Routinen nachgehen. Man spricht miteinander, wenn man etwas zu besprechen hat – oder wenn man sich zufällig beim Kaffee trifft. Sonst spielen alle wieder und

wieder ihre Rollen im immer gleichen Stück. Einzig die Kinder denken sich von Zeit zu Zeit neue Spiele aus. Die Töchter der Händlerin etwa, die gestickte Decken verkauft, probieren jetzt gerade auf einer Parkbank wohligh kichernd verschiedene Arten der Umarmung aus.

Eine Schlüsselposition nimmt die Zigarettenverkäuferin ein, die an der Ecke zur Calle 60 vor dem Café Santa Clara sitzt. Alle, die von der Plaza Mayor her kommen, gehen an ihr vorbei. Die Touristinnen und Touristen belächeln meist nur, dass hier jemand einzelne Zigaretten verkauft, was in Industrieländern kaum noch vorkommt. Viele Bewohnerinnen und Bewohner des Parque Hidalgo aber leisten sich ab und zu eine Fluppe bei ihr – auch die zwei Stadtpolizisten, die zusammen mit ihrem blauen Miniauto am Rande des Platzes die Staatsmacht repräsentieren.

Nach neun Uhr abends packen die Händlerinnen und Händler allmählich ihre Ware ein. Die Cafés haben längst geschlossen, die Lichter der Restaurants sind aus. Die Sängerin mit dem Babywagen hat sicher irgendwo ein Dach, unter das sie schlüpfen kann. Auch um den Gitarristen im Rollstuhl muss man sich bestimmt keine Sorgen machen. Aber der Mann mit dem blauen Koffer? Gut



möglich, dass er die Nacht irgendwo unter einem Torbogen verbringt.

Um zehn Uhr schließt dann auch das einzige Geschäft am Platz, das Elektra heißt und Haushaltsgeräte wie aus einer anderen Zeit verkauft. Mit Mühe und Not zerren zwei Angestellte in Uniform den eisernen Rollladen auf das Niveau der Straße herab, es quietscht jämmerlich, dann knipsen sie die Lichter aus, versinkt auch diese Seite des Parque Hidalgo in Dunkelheit. Der Platz ist jetzt fast menschenleer. Nur eine Sitzbank ist noch besetzt, mit einem Liebespaar, das sich die Hände hält und etwas verzweifelt dreinblickt, vielleicht weil es sich der zunehmenden Romantik nicht gewachsen fühlt.

Vor der verriegelten Türe des Café Santa Clara steht ein junger Mann und spielt Klarinette. Er ist groß, dünn und sein blasses Gesicht wird von einer mächtigen Haube aus schwarzem Kraushaar gerahmt. Als stehe er auf der Bühne eines Konzertsaals, trägt er einen dunklen Anzug, ein weißes Hemd und feine Schuhe. Aus einem Lautsprecher zu seinen Füßen dringen die Töne eines Pianos, einzelne Akkorde nur, fast schläfrig hintereinandergesetzt. Dazu bläst er ebenso langsame, ganz einfache Tonfolgen, die sich aber

manchmal plötzlich zu komplexen Melodien mit wiederholten Harmoniewechseln entwickeln. Das ist Jazz, wie man ihn spätabends in Piano-bars hört, wenn in der Dunkelheit niemand sehen kann, dass einem die Augenränder feucht werden. Die reinen, bis zur letzten Schwingung gestalteten Töne der Klarinette halten den ganzen Platz in ihrem Bann. An der Ecke von Calle 59 und 60 taucht jetzt eine junge Frau mit einer schwarzen Maske auf. In ihrer Hand hält sie eine Reihe von Ballons, die wie Seifenblasen aussehen, mit funkelnden Sternen und Schmetterlingen drin, ein fürchterlicher Kitsch, aber auch seltsam schön. Es sind jetzt kaum noch Fußgänger unterwegs. Drum blickt sie hoffnungsvoll jedem Auto entgegen, das die Calle 59 hinauffährt. Viele sind das aber auch nicht mehr.

Ich glaube nicht, dass mein Fächermann noch auftauchen wird. Die Stadt hat sich der Nacht zugewendet, sein fröhliches «Bamm!» würde jetzt nicht mehr passen. Seltsamerweise habe ich gar nicht das Gefühl, ich hätte ihn verpasst. Ich werde einfach morgen wiederkommen.

Dieser Text erschien erstmals am Samstag, 4. Dezember 2021 in der Neuen Zürcher Zeitung, S. 50, 51.