



## PASST NICHT INS BILD

Samstag, 6. August 2016 – Salvador de Bahia (Brasilien) Feira de São Joaquim

-12.951415,-38.502177

Es gibt Orte, an denen ein Mitteleuropäer, der an die geordneten, wohl temperierten Auslagen von Supermärkten gewohnt ist, an Fleisch, das in Schutzatmosphäre ewig rosig leuchtet, von einem leichten Gefühl des Unbehagens heimgesucht wird. Die Feira de São Joaquim in Salvador de Bahia ist so ein Ort. Die Fleischabteilung wirkt wie ein Schlachtfeld, auf dem abgetrennte Köpfe, Füße und Hoden planlos herumliegen. Lungen und Luftröhren baumeln an rostigen Nägeln von lottrigen Gestellen. Berge von Kutteln, Lebern und Herzen türmen sich auf Metzgerböcken, die wirken als würden sie ewig feucht gehalten vom ständig tröpfelnden Leichensaft der geschlachteten Tiere. Die meisten Stücke allerdings liegen auf Karton aus, der sich blutsatt wellt und fasert. Ein Alter hat einen Teller mit kleinen Fleischstücken auf einem

Hügel aus Rinderzungen abgestellt und schiebt sich gabelweise davon in den zahnlosen Mund. Als ich vorbeigehe, schimpft er auf mich ein – ich verstehe kein Wort, versuche nur den Krumen auszuweichen, die wie Schrot aus seinem Mund in meine Richtung schießen. Manche Metzger tragen Gummistiefel, die mit Blut, Knochensplittern und Organfasern bespritzt sind – andere verrichten ihre Arbeit in Flipflops. Im Unterschied zu den Märkten im Zentrum von Rio de Janeiro oder São Paulo, die ausschließlich Muskelfleisch anbieten, werden hier fast nur Innereien verkauft.

Auf einem ausgehöhlten Kühlschrankschrank, der als Theke dient, hat ein Metzger ein kleines Stillleben arrangiert. Rechts thront auf einer Kokosnuss ein Ziegenkopf mit schiefen Zähnen. Links ragt der Schopf eines Rinds in die Luft, dem man vom



Hals her die Zunge herausgeschnitten hat – davor liegen, zwei großen Knöpfen gleich, die Augen. Und um das Haupt der Kuh ist der Körper einer toten Schlange drapiert. All dies kommt mir plötzlich wie eine große Übertreibung vor, ein gequältes Durcheinander aus Schmutz und zerpfückten Innereien. Doch das ist nur ein Teil der Wahrheit.

Ich schließe für einen Moment die Augen. Was meine Ohren wahrnehmen, passt gar nicht ins Bild.



Die Stimmen klingen fröhlich, die Scherze freundlich, die Rufe singen hell. Den Geräuschen liegt fast so etwas wie ein Takt zu Grunde, gewisse Muster wiederholen sich. Auch fällt mir jetzt auf, dass kein Gestank in der Luft liegt, nur das feine Parfum von gegrilltem Fleisch, frittiertem Teig, Koriander, Limetten und Knoblauch vorbei. Sie müssen aus einem der kleinen Lokale stammen, die zahlreich in den engen Gassen ihre Spezialitäten anbieten. Sie bestehen meist nur aus einem Kochherd, einem Kühlschrank, einem Tisch und drei Plastikstühlen – nennen sich aber stolz *Restaurante*.

Meinem Blick mag dieser Markt unheimlich sein. Meine Ohren hingegen verstehen seine Ordnung, und meine Nase begreift ihn als das, was er ist: ein Ort des Genusses.