



## SEELENTROST IM DUNKELN

Montag, 15. Januar 2018 – Aizawl (Indien) Bara Bazar

23.734246,92.719004

Schlagartig wird es stockdunkel und auch das Stimmengewirr, das mich eben noch umgab, setzt plötzlich aus. Nur meine Nase wird noch bedient, sie nimmt den Duft von frisch aufgeschlagenen Eiern wahr, als würde neben mir ein Kuchenteig angerührt. Und dieser Geruch ist es, der meiner Situation alles Bedrohlich nimmt und mich voller Zutrauen im Dunkeln stehen lässt.

Der Bara Bazar, der zentrale Markt von Aizawl, ist im Grunde ein großes Höhlensystem. Sein Herzstück ist ein Gebäude, das wie ein Wohnhaus wirkt, in dem noch keine Mauern eingezogen wurden – ein Gerippe aus Beton, mit Außenwänden aus blauen Blachen, die mit Schnüren an den Pfeilern festgezurt sind. Es liegt, wie nahezu alle Häuser der Stadt, an einem schroffen Abhang und ist so direkt mit verschiedenen Gassen

verbunden, in denen sich das Marktgeschehen fortsetzt. Man gelangt auch über steile Treppen von Etage zu Etage, über Stollen von Bereich zu Bereich, wobei sich diese Verbindungen für den Fremden immer ganz plötzlich auftun – als habe sie ein Zauberpickel in ebendiesem Moment erst in die Wand oder den Boden geschlagen. Man schlendert also nicht durch diese Räume, man wird durch sie hindurch gesogen, streckt alsbald den Kopf in die Gemüseabteilung hinein, wird sodann von lebendem Geflügel angegackert, taucht zwischen Textilien auf, dann mitten im Haushaltsgerät, um sogleich den süßen Duft der Zuckerverkäufer oder den scharfen Odem fermentierter Fische einzuatmen.

Wenn die Elektrizität im Quartier ausfällt, was in Aizawl immer wieder mal der Fall sein



kann, dann ist es in den inneren Bereichen des Gebäudes auch am helllichten Tag so dunkel wie es wohl im Inneren der Kühe war, ehe sie auseinander geschnitten wurden, um jetzt in allen erdenklichen Teilen an den Fleischerständen zu baumeln. Doch die Verkäuferinnen sind vorbereitet. Nach ein paar Sekunden flammen auf allen Seiten Streichhölzer auf, werden Kerzen angezündet und auf den Verkaufstischen festgeklebt oder in Flaschen gesteckt – und schon schwellen die Stimmen wieder an, geht das Treiben munter weiter.

Jetzt wird mir auch das Bild zu dem Geruch in meiner Nase geliefert, denn zu meinen Füßen sitzt eine Frau auf einem niedrigen Hocker und hat einen Topf mit warmer Milch vor ihren Knien. Ein Brett davor dient ihr als Theke, auf der Körbe mit ganzen Eiern und Eierschalen stehen, dazwischen Gläser und eine Box mit Gewürzen. Die Frau bietet an, was im englischen Sprachraum meist *Eggnog* heißt und als eine Spielart des Eierpunsch verstanden werden kann, wobei die westliche Variante nebst Milch, Eiern, Zucker und Gewürzen meist noch Alkohol enthält. Es gibt kalte und warme *Eggnogs*. Bei der warmen Version besteht die Kunst darin, die Milch nur

gerade so heiß werden zu lassen, dass der Drink zwar emulgiert, das Ei aber nicht coaguliert. Mit ähnlichen Bedingungen ringt, wer etwa eine *Sauce Hollandaise* herstellen will.

*Eggnog* ist ein Seelentröster par excellence und wenn man sich den Leib der Mutter als ein kulinarisches Paradies vorstellen möchte, dann würde man als Embryo zweifellos in diesem lauwarmen Gemisch aus Milch, Ei und Zucker schwimmen wollen – selig schlüpfend und schlüpfend. Wobei dieser Seelentröster, wie so manches Glücksfutter des Menschen, im Grunde ein grausames Vergnügen ist, das zur Hauptsache aus dem geraubten Babyfutter der Kuh besteht, das mit einem Embryo verquirlt wird, dem man keine Entwicklungschancen eingeräumt hat. So gesehen wäre es charmant, die Verkäuferin würde, damit wir auch wirklich genießen können, jetzt kurz ihre Kerzen ausblasen.