

Tripolitanischer Wochenmarkt

Autor(en): **Kauert, Armin W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Prisma : illustrierte Monatsschrift für Natur, Forschung und Technik**

Band (Jahr): **4 (1949)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-654064>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Tripolitanischer Wochenmarkt



Handgearbeitete Tonkrüge warten auf Käufer

In Tripolis ist nach europäischen Begriffen eigentlich jeden Tag Markt. Wenn die ersten Sonnenstrahlen die grünen Blätterkronen der feinstämmigen Dattelpalmen treffen, wenn die bunten Spitzdächer der schlanken Minaretts von ihnen angestrahlt rot, grün und gelb zu glühen beginnen und die Kuppeln der Moscheen in schneeigem Weiß aufleuchten, erwacht das bunte, bewegte orientalisch-afrikanische Leben und Treiben; dann beginnt auch schon das Handeln und Kaufen.

Bescheiden nimmt es seinen Anfang. Im Eingeborenenviertel ruft der Ssennfäs sein Ölgebäck aus, der Sselhabsi preist seine Morgensuppe an, ein Gemisch von Wasser, Stärke, Kümmel und Erbsenmehl. Sie steht in scharfer Konkurrenz zu einer unserer Joghurt ähnlichen Sauermilch, dem Lebben, den ein Negerjüngling abzusetzen versucht. Mit hellem Läuten treibt ein Berber seine kleine Herde Ziegen durch die Gassen und melkt die Milch ohne Zwischenstation gleich in die Kaffeetassen.

In der Bäckerstraße des großen Judenviertels werden die Brote von der Straße aus in den Backofen geschoben. Man muß aufpassen, nicht in den Teig zu treten, der auf schmalen Brettern in langer Reihe auf dem Straßenpflaster bereitgestellt ist. Ein Stückchen weiter bringt ein Negerbäcker die großen grünen Stachelblätter der Opuntienkakteen zum Rösten in den Ofen, und der griechische Kuchenbäcker verfertigt aus einem Teig von Mehl, Schafbutter, Hammelfleisch, Ziegenkäse und Zwiebeln, oder aus Suppenkraut, Kohl, Spinat, Zwiebeln und Mehl in Schafbutter gebackene viereckige fette Kuchen, die wohl dem Europäer nicht zusagen, dem armen Soldaten aber das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.

Erwachende Stadt im erwachenden Land. In den Basaren beginnt es sich früher als sonst zu regen; denn der Dienstagmarkt ist das Ereignis der Woche. Maltesische Schneider, griechische Schuhmacher, ägyptische Silberschmiede, israelitische Klempner, armenische Kup-



Ein solcher Berg von Hühnereiern, die für unsere Begriffe unvorstellbar billig sind, wird jede Hausfrau entzücken

Dem Küchelbäcker hat die Tageshitze eine wohlige Schlafmüdigkeit gebracht





Ein Gemüsehändler, der seine Waren anbietet

ferschmiede, mohammedanische Stoff- und Kleiderhändler, türkische und italienische Kaufleute öffnen ihre Verkaufsläden, die oft nur aus einem kleinen Wandschrank bestehen.

Dieser Dienstagmarkt, auf dem der Fremde auch heute noch immer den besten Einblick in das arabische Treiben bekommt, entwickelt sich jetzt hart an der Straße, die nach Gergarisch führt. Früher, zur Zeit der Türken, war der Markt drüben in der Neustadt dicht am Meere, dort, wo nun das Europäerviertel liegt mit seiner herrlichen Uferpromenade, die es an Schönheit und Lage mit den Strandpromenaden der Riviera aufnehmen kann, wenn auch das mondäne Leben hier fehlt. Der Markt mußte den prächtigen europäischen Villen mit ihren blütenbunten Vorgärten weichen.

Schon im Morgengrauen haben die Oasenbauern aus Suk el Giuma, aus Mellaha, Sidi und Messri den Weg zur Stadt angetreten. Schwer bepackt wanken die kleinen Kamelkarawanen heran. Einige von ihnen haben schon einen weiten Weg hinter sich, der auf rötlich-brauner Wüstenstraße, vorbei an den eigenartigen arabischen Ziehbrunnen durch herrliche Palmenwälder führte. In ihren Tragtaschen bringen sie Obst und Gemüse. Aus Amrus kommen jüdische Schmiede mit den Erzeugnissen ihrer einfachen Kunst, die leider immer mehr und mehr zurückgeht, denn die Einfuhr moderner Ackergeräte nimmt ständig zu. Mit den Händlern kommen auch die Käufer aus den Oasen. Der Esel ist Reit- und Tragtier zugleich. Alles zieht dem großen Marktplatz zu, der, baumlos, den Strahlen der



Ein afrikanisches Warenhaus

höhersteigenden Sonne ausgesetzt ist.

Die Mutter Erde ist ein großer Tisch. Auf ihm wird alles ausgebreitet, was verkauft werden soll. Marktstände nach europäischer Art gibt es nicht. Wo die Matte oder die Sackleinwand als Unterlage fehlt, wo die Körbe aus Palmenfaser und Schilfrohr nicht ausreichen, liegen Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch, Eier, Zitronen, Bohnen, Auberginen, Pfefferschoten und Melonen, Feigen, Trauben, Oliven und Pistazien friedlich beieinander auf der staubigen Straße; daneben, zu hohen Haufen aufgeschüttet, Getreide, Hirse und Mais. Alte, verrostete Schlüssel und Vorhängeschlösser, zerbeulte Benzinfässer und -kanister, leere Konservendbüchsen, Dinge, die in Europa auf den Müllhaufen geworfen werden, suchen — und finden auch ihre Abnehmer.

Vor den niedrigen weißen, oft auch hellgrauen Lehmhütten haben die Handwerker ihre Waren ausgebreitet. In langen Reihen stehen weiße, rote und graue Tonkrüge neben Lederschläuchen und Holzmörsern. Sehr schöne Esel- und Kamelsättel, handgearbeitet, bunt, mit blinkenden Messingknöpfen, auch Brieftaschen und Zigarettenbehälter aus Kamelleder, mit einfachen bunten Ornamenten bemalt, lassen die Volkskunst erkennen. Die Schmiede aus Amrus halten ihre handgearbeiteten Pflüge, Sicheln, Hacken und Spitzen feil, die Bastflech-

ter Körbe und Besen aus Schilfrohr, Hühnerkäfige aus Palmenrippen, Seile und Hüte aus Halfagras, kleine Fahnenfächer aus Bast als Fliegenwedel und die viel gebrauchten Goffe — aus Bast geflochtene Tragtaschen —, die überall zu finden sind. Auch die Araber-, Berber- und Askarijungen führen sie mit sich. Sie haben sich aus der Tatsache, daß kein vornehmer Eingeborener und auch kein Europäer seine Sachen selber heimträgt, ein Gewerbe gemacht gleich ihren großen Brüdern, den Hammäls — der Gruppe der Lastenträger. Da das Angebot natürlich größer ist als die Nachfrage, werden wir von den kleinen schwarzen und braunen Gesellen förmlich gestürmt. Aus dem übereifrigen Angebot entspinnt sich eine regelrechte Balgerei. Es gibt allerdings lange Gesichter, als wir in Mißachtung der Berberjungenlogik den tertius gaudens, einen kleinen Araberjungen zu uns winken, der abseits dem Treiben zusieht. Dankbar lächeln uns die großen dunklen Augen an, als er an uns herantritt und beglückt neben uns hertritt, während die anderen, nun wieder vereint, ein wüstes Geschimpfe loslassen. Der Anzug des kleinen Hammäl entstammt wirklich nicht der Werkstätte des ersten tripolitanischen Schneidermeisters; denn die ausgefransten Hosen haben mehr Löcher als Stoff, und das schmutzige Hemd, das früher wohl einmal weiß war und jetzt dem Aussehen nach einer ganzen Flohkolonie Heimatland ist, das weder mit Knöpfen versehen noch



Aus Suk el Giuma kommen Händler und Käufer

Ärmel hat, ist vorn und hinten zerschlitzt und zerrissen, so daß die Sonne ungehindert auf die braune Haut brennen kann.

Inmitten dieses lebhaften Treibens träumen zeitlos die Maulesel, lagern die Kamele, lassen sich das Fell von der Sonne brennen und blicken mit ihren großen braunen Augen müde und melancholisch in das bunte Marktbild. Der Dienstagmarkt ist ein ausgesprochener Eingeborenenmarkt. Die Europäer kommen kaum hierher. Ab und zu sieht man Fremde, die mit den Schiffen ankamen, oder auch Schiffsoffiziere, die einkaufen. Der weiße Hali, das charakteristische Kleidungsstück Nordafrikas, von Männern und Frauen getragen, herrscht vor. Die Männer haben das Tuch gleich einer Toga

um die Schultern geworfen, die Frauen ziehen es über den Kopf und raffen es — hier in Tripolis — so zusammen, daß nur ein schmaler Spalt vom Gesicht bleibt, aus dem ein neugieriges Auge hervorsieht. Im Gegensatz zu unseren Märkten findet man auf dem Eingeborenenmarkt fast keine Frauen, da zumeist die Männer einkaufen. Stolz und würdig gehen die Araber durch die Marktreihen, geschäftig und feilschend die Berber und Juden. Das Abhandeln und Preisdrücken ist nicht nur im Orient, sondern an der ganzen nordafrikanischen Küste eine durchaus ehrenwerte Landessitte.

Nahe beim Markt leuchten aus einigen Lehmhütten die roten Feuer glühender Holzkohlen in den ara-



Afrikanische Radieschen gefällig?



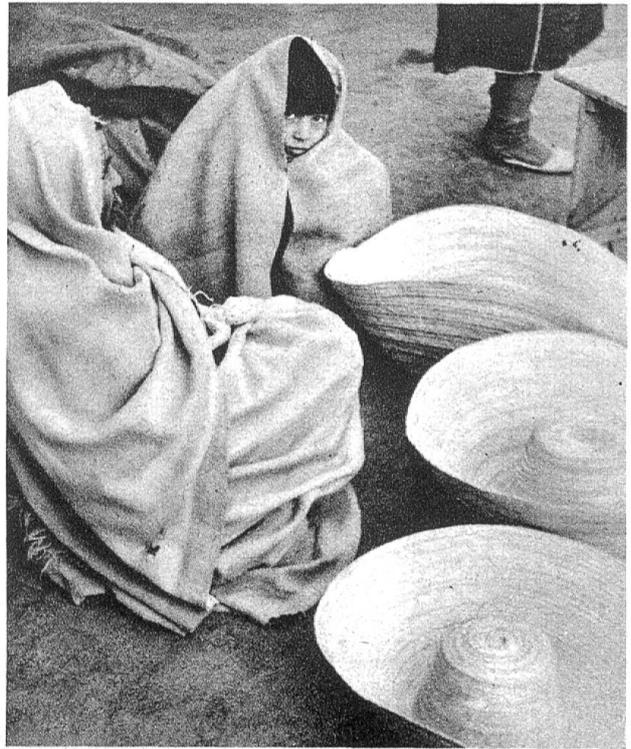
Vor den Mokkastuben wird eifrig Politik getrieben

bischen Garküchen. In großen, flachen Pfannen von mehr als einem Meter Durchmesser, in Bottichen und Näpfen kochen und schmoren die verschiedenen Delikatessen Nordafrikas. An dünnen Eisenstäben rösten Fleischstücke, mit Därmen umwickelt. Unmittelbar auf den Kohlen liegen Maiskolben. Auch sie werden geröstet und dienen als Nachspeise. Den Genuß von Schweinefleisch hat Mohammed wegen der in den tropisch heißen Ländern weitverbreiteten Trichinose streng verboten. Darum kommt Hammelfleisch in vielseitiger Zubereitung, als Schlegelbraten, Ragout, Kotelettes, auf den Mittagstisch. Rindfleisch ist nur selten anzutreffen. Am begehrtesten ist der am Spieß geröstete Hammel. Hühner, Eierspeisen und fetter Schaf- und Ziegenkäse erweitern den Küchenzettel. Diese Garküchen sind gut besetzt, denn Stadt und Land sitzen nach dem Marktbesuch an den schmalen Tischen schwatzend beieinander und löffeln aus Steingut- oder Emailletellern Gusgus oder die beliebte Hammelschwanzsuppe. Gusgus, eine Art Hirse, ist Volksnahrung der Eingeborenen. Was den Italienern Makkaroni sind oder den Ostasiaten der Reis, ist den Nordafrikanern Gusgus, von dem die Armen und Ärmsten ausschließlich leben. Wir werden von dem Tabachdschi — dem Küchenchef — mit freundlichem Lächeln eingeladen, von den Herrlichkeiten arabischer Küchenkunst zu kosten; aber weder hier noch in den ärmlichen schmutzigen

Schenken, an denen ein ausgesteckter Palmenzweig anzeigt, daß frischer Palmwein ausgedient wird, reizt das vielseitig interessante Bild zum Mittag. Auch diese Schenken sind gut besucht. Mohammed hat zwar den Genuß von Wein und Likör seinen Gläubigen verboten. Er vergaß aber in seinen Satzungen, den Palmwein und das Bier zu nennen. Aus dieser Vergeßlichkeit haben die Mohammedaner eine Tugend gemacht. Sie trinken Palmwein in vollen Zügen und, soweit es der Geldbeutel erlaubt, auch Bier, vom englischen Porter und dem Birra Siziliana bis zum deutschen Exportbier. Hat Schwatzen und Alkohol sie ermüdet, gehen sie einfach auf die Gasse und halten in irgendeiner stillen Ecke beschaulich Siesta, ohne sich stören zu lassen.

In den Mokkastuben findet man nur Männer. Die Frauen bleiben zu Hause oder sitzen, wenn sie aus den Oasendörfern mit zur Stadt gekommen sind, an der gegenüberliegenden Gassenseite im Straßenstaub und warten in stoischer Ruhe, bis der Herr des Hauses seinen Mokka geschlürft, sein Dominospiel beendet oder seine Wasserpfeife — die bekannte Nargileh — geraucht hat. Aber ganz ohne Frauen sind die Mokkastuben auch nicht. Allerdings erscheinen sie nur in Form von Bildern, die an die Wände gemalt sind, natürlich, dem arabischen Geschmack entsprechend, nicht nur üppig, sondern dick und fett. Der Araber kauft seine Frauen nach Gewicht. Je dicker und fetter sie ist, desto höher wird sie bewertet.

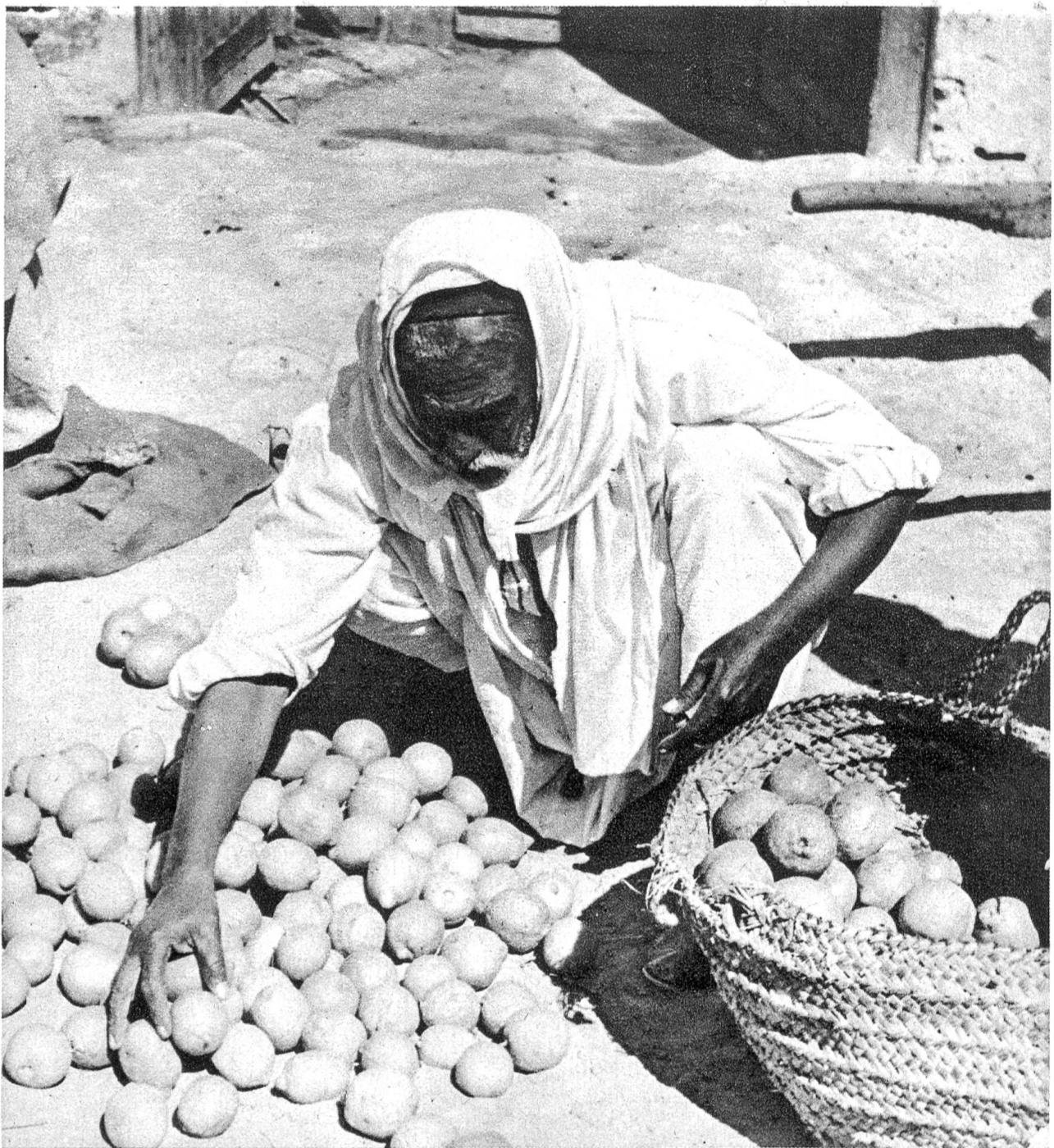
Neben dem Kaffee, der, im Gegensatz zu anderen Ländern, im Orient und in Afrika allgemein als sehr feingemahlener Staub mitgetrunken wird, gibt es auch Tee, auf dem Hasel- oder Erdnüsse munter umher schwimmen. Irgendein Gebäck wird zum Kaffee oder Tee nie oder nur sehr selten genommen. Dennoch liebt der Eingeborene Süßigkeiten sehr und nascht gern. Er kauft sie vom Zuckerbäcker, der, am Straßenrande sitzend, seiner Magrûna — einer Art Hirtenflöte — jämmerliche Töne entlockt, um seine Ware anzubieten. Am beliebtesten, aber auch am teuersten ist das herrliche Baklawa. Es ist Marzipan, von süßem Blätterteig eingehüllt. Doch auch Sultansbrot und Türkenhonig, wie er auf europäischen Jahrmärkten zu finden ist, wird sehr begehrt. Für musikalische Unterhaltung sorgen in den Mokkastuben Grammophone mit großen Trichtern;



Wie Kuchenformen wirken die sauber gearbeiteten Hüte aus Halfagras (rechts)

Die breitrandigen Hüte aus Halfagras schützen vor der Sonnenglut (unten)





Zitronen im Straßenstaub

aus ihnen klingen arabische Melodien, eine eintönige melancholische Dudellei, die in ihrer immer wiederkehrenden Gleichförmigkeit an das ewig gleiche Säuseln des Schirokko — des heißen Wüstenwindes — erinnern. Radios gibt es nicht. Sie passen auch nicht in dieses jahrhundertealte Volksbild.

Zwei Welten sind es, die sich hier an der Eingangsporte Afrikas ein Stelldichein geben. Das rotgelbe Wüstenland mit dem Eingeborenenmarkt, mit den bunten Basaren, den afrikanischen Garküchen, mit den

ärmlichen Schenken und den schmutzigen Gassen und Gäßchen, in denen ein Verlaufen leichter ist als das Zurechtfinden, und einige Schritte weiter Europa mit sauberen, eleganten Kaufläden und Geschäften, mit einladenden Kaffeehäusern, mit asphaltierten Straßen und Plätzen, auf denen der Verkehrspolizist in Khaki und Tropenhelm Autos, flinken Carozzen ebenso wie langsam landeinwärts ziehenden Kamelkarawanen Halt oder Weiterfahrt gebietet.

Armin W. Kauert, Kipfenberg