

KNAUR 

Über die Autorin:

Layne Mosler wuchs in Kalifornien auf. In ihrer Familie gibt es Metzger, Bäcker, erfolglose Landwirte und fabelhafte Köche. So entdeckte sie früh ihre Leidenschaft für gutes Essen und träumte jahrelang vom eigenen Restaurant. Doch der Zeitdruck in der Küche war nicht ihre Sache, und so verlegte sie sich vom Kochen aufs Schreiben. Unter anderem hat sie für das New York Magazine, den Guardian, den Observer sowie für den Radiosender NPR Berlin gearbeitet. Sie lebt in Berlin.

Layne Mosler

**TAXI
TAPAS
TANGO**

**Meine Reise
durch drei Kontinente
und ihre Küchen**

Aus dem Amerikanischen
von Sabine Thiele

KNAUR 

Die amerikanische Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel
»Driving Hungry« bei Knopf Doubleday Publishing.

Besuchen Sie uns im Internet:
www.knaur.de



Vollständige Taschenbuchausgabe Februar 2019
Knaur Taschenbuch
© 2015 Layne Mosler
© 2016 der deutschsprachigen Ausgabe Droemer Verlag
Ein Imprint der Verlagsgruppe
Droemer Knaur GmbH & Co. KG, München
Alle Rechte vorbehalten. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit
Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.
Dieses Buch erschien 2016 unter dem Titel
»Taxi Gourmet« im Droemer Verlag.
Covergestaltung: Franzi Bucher, München
Coverabbildungen: Shutterstock / robuart; Timmy Turner; Vipicon
Satz: Adobe InDesign im Verlag
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck
ISBN 978-3-426-78987-2

Für Leroy und Virginia

Ich möchte Sie, so gut ich es kann, bitten, lieber Herr, Geduld zu haben gegen alles Ungelöste in Ihrem Herzen und zu versuchen, die Fragen selbst liebzuhaben wie verschlossene Stuben und wie Bücher, die in einer sehr fremden Sprache geschrieben sind. Forschen Sie jetzt nicht nach den Antworten, die Ihnen nicht gegeben werden können, weil Sie es nicht leben könnten. Und es handelt sich darum, alles zu lesen. Leben Sie jetzt die Fragen. Vielleicht leben Sie dann allmählich, ohne es zu merken, eines fernen Tages in die Antwort hinein.

Rainer Maria Rilke,
Briefe an einen jungen Dichter

TEIL I
Buenos Aires

Zuerst muss man wissen, wie man leidet,
dann, wie man liebt, dann, wie man verlässt,
und schließlich, wie man, ohne
nachzudenken, umherschweift ...

Homero Expósito,
Naranja en Flor

Wo soll's denn hingehen?«, fragte der *taxista*, während er den Mate-Kürbis in seinem Schoß hochhob, einen raschen Schluck durch das Metallröhrchen nahm und mir dabei einen Blick im Rückspiegel zuwarf. Ich blätterte in meinem Kalender und wünschte, ich hätte mir die Querstraßen bei meiner neuen Adresse gemerkt. »Avenida Santa Fe und ...« Wie oft hatte ich das auf der Karte im Internet nachgesehen?

»Santa Fe und Bulnes«, sagte ich schließlich, während ich mir einen Schweißtropfen von der Stirn wischte und das Fenster herunterkurbelte. Der Januar war in Buenos Aires das, was der August in Miami war, und wenn man um zehn Uhr vormittags aus dem Ezeiza-Flughafen ins Freie trat, lief man gegen eine solide Hitzewand.

»*Bueno*.« Der Fahrer nickte. »Santa Fe und Bulnes.« Er fuhr an den anderen Taxis vorbei, die am Ankunftsbereich parkten – hauptsächlich Fiats und Renaults, gelb-schwarze Spielzeugautos, die ein starker Windstoß davonwehen könnte. »Santa Fe und Bulnes«, wiederholte der Fahrer und warf mir einen erneuten Blick im Rückspiegel zu. In seinen tiefliegenden, dunklen Augen war ein neckisches Lächeln. »Wir geraten vielleicht in einen Stau, ¿sabés?«

Ich rutschte näher an das offene Fenster und fragte mich, wie er es in seinem langärmeligen Hemd aushielt. »*Bueno* ...«

»*Bueno no es*«, erwiderte er. Nein, nicht gut. Wir hielten beim Parkwächter. »¡*Che, Juan! ¿Como estás, viejo?*« Er reichte dem Mann einige Pesos, und der hölzerne Schlagbaum hob

sich langsam und unsicher, als zögere er, uns vom Flughafengelände zu lassen. »Die *piqueteros*«, sagte der Taxista und schwenkte seinen Mate-Kürbis, als wir uns von dem Parkwächterhäuschen entfernten und die Straße entlang zum Ausgang rollten, »marschieren in die Stadt.«

»Ach ja?« Ich steckte den Kalender zurück in meine Handtasche. »Wissen Sie, warum?« Die *Piqueteros* waren Demonstranten, die durch Straßenblockaden etwa auf die schlechte wirtschaftliche Situation des Landes aufmerksam machten.

»Wer weiß das schon?« Der Fahrer trank von seinem Mate – das grünteartige Getränk, das mehr Regalmeter in argentinischen Lebensmittelläden einnimmt als Kaffee und Tee zusammen – durch die silberne *bombilla*, bis ein schlürfendes Geräusch ertönte. »Die *piqueteros* haben ein Recht darauf, ihre Meinung zu äußern«, sagte er, während er den Mate-Kürbis vor der Gangschaltung abstellte, »aber ich habe auch ein Recht, die Straßen meiner Stadt in Ruhe zu befahren, nicht wahr?«

Er grinste mir im Rückspiegel zu, an dem ein hölzerner Rosenkranz hing sowie ein blau-weißes Band in den Farben Argentiniens, das flatterte, als er sich auf die *autopista* einfädelt, die bis auf ein paar andere Taxis leer war. Ich sah hinaus auf die Pampa, die in der Vormittagshitze flirrte, ein Ozean hoher Gräser, der sich bis zum bläulich braunen Horizont erstreckte. Ich konnte die Weite genauso wenig erfassen, wie ich begreifen konnte, dass ich endlich hier war.

»Was machen Sie in Buenos Aires?«

Ich sah aus dem Fenster und wusste nicht, was ich antworten sollte. Wir fuhren vorbei an einer *villa miseria*, einem Slum, wo die Sonne auf den Wellblechdächern der Hütten gleißte und durchhängende Wäscheleinen zwischen den Wänden gespannt waren. Hinter dem Barackenviertel stand eine Plakatwand, auf der über den Streifen der Nationalflagge geschrieben

stand: »*Argentina, un país en serio.*« Argentinien: ein ernstes Land.

Ich wischte mir noch einen Schweißtropfen von der Schläfe und dachte zurück an die Nacht der widerspenstigen Austern.

»Du bist zu *langsam!*«, brüllte die Zauberin mich aufgebracht durch die Durchreiche an, ihre normalerweise unbewegten braunen Augen weit aufgerissen hinter den randlosen Brillengläsern. »Du kannst nicht mal eine Auster öffnen!«

Die Zauberin war die vierzigjährige Chefköchin, die sträh-nige Haare und einen Kugelbauch hatte, abhängig von Schmerzmitteln war und wahrscheinlich unter deren Einfluss stand, als sie ihr Edelrestaurant in San Francisco mit französisch-asiatischer Fusionsküche *Vertigineuse* getauft hatte. Ich nannte sie die Zauberin, weil man alles, was sie kochte – weiße Gazpacho, Foie gras mit Mangobutter, scharf angebratener Hamachi, in Shiso-Blätter gewickelt –, unbedingt essen musste, egal ob man hungrig war oder nicht.

Jetzt versuchte sie, ein Dutzend Promis an Tisch II zu umgarnen; der Beginn sollten Austern in der Schale sein. Parallel bemühte ich mich, das Messer in den Spalt der geschlossenen Muschel zu zwängen, ohne ihren Inhalt zu beschädigen. Doch sie kam mir keinen Millimeter entgegen. Die Zauberin verdrehte die Augen. Diese störrische Auster verkörperte für sie meine gesamte Unfähigkeit.

»Was machst du«, sagte sie und drückte die Handflächen ins Kreuz, die Teller ignorierend, die die anderen Köche ihr zur Überprüfung vorsetzten, »wenn wir mal *wirklich* viel zu tun haben?«

Keine Ahnung. Ich schob ein Dutzend Austern in meine Schürze, packte das Messer (kurz, dick und stumpf, zum Sto-chern, nicht zum Schneiden), ließ drei Fladenbrote mit Feige,

Gorgonzola und karamellisierten Zwiebeln im Pizzaofen, hastete an Bob an der Sauté-Station vorbei (der zwischen dem Foie gras auf der großen Herdplatte und dem Maisfond auf dem Herd hin und her wirbelte), an Rob beim Grill (der Lammkarree briet und den Wildlachs fertig machte) sowie an der Zauberin, die zischte: »Du hast eine Minute!«

Ich rannte den Gang entlang in die Vorbereitungsküche. »Raúl!«, rief ich und hielt ihm meine Schürze mit den Austern hin. »¡Ayúdame, por favor!« Raúl war unser Chefvorbereitungskoch. Er legte sein Ausbeinmesser ab, schob das Schneidebrett mit dem Thunfisch, den er gerade filetierte, zur Seite und holte die Austern aus meiner Schürze auf die Edelstahlarbeitsfläche – alles in einer fließenden Bewegung. Wie jeder andere in der Küche hatte er Mitleid mit mir – ich *war* zu langsam. Im Gegensatz zu allen anderen war Raúl allerdings nett.

Er hätte an meiner Stelle sein sollen, vorne bei den verschiedenen Köchen, sollte an der Kaltstation lernen, Salate und Desserts anrichten. Raúl hatte in Guadalajara halbprofessionell Fußball gespielt, bevor er sich ein Band im Knie gerissen hatte. Jede Bewegung hatte bei ihm einen Sinn. Mit dem Messer war er mindestens so gut wie Bob oder Rob, wenn nicht sogar besser. Doch nach drei Jahren mit zwei Stellen in Küchen in San Francisco sprach er noch immer nur ein paar Worte Englisch, weshalb er im Hintergrund blieb und vorbereitete. Doch er konnte ein Dutzend Austern in fünfundvierzig Sekunden öffnen, mit einem cholerischen Chefkoch im Rücken und einem gelassenen Lächeln um die perfekten Zähne.

Stunden später, nachdem sowohl die Gäste als auch die Zauberin gegangen waren und das Vertigineuse geschlossen hatte, saß ich an der Bar und nippte an einem Johnnie Walker Black, den Ray, unser sommersprossiger Oberkellner mit dem Schwannenhals ausschenkte, als gehörte ihm der Laden.

Alle vergötterten Ray. Jeden Abend vor Öffnung machte er der Küchenbelegschaft Espresso und berücksichtigte individuelle Vorlieben. Er konnte jeden Koch überreden, ein Gericht noch einmal zuzubereiten, wenn ein Gast unzufrieden war, und er erfasste innerhalb von Sekunden die Stimmung an einem Tisch. Meine Großmutter hätte ihn eine »Kaviarpersönlichkeit« genannt. »Was war denn los heute Abend?«, fragte Ray und sah auf meine bandagierte Hand.

Ich seufzte. »Was jeden Abend los ist. Ich lasse das Fladenbrot anbrennen. Ich vermassele die *tuille*. Ich ertränke den Salat in Dressing. Oder gebe zu wenig darüber. Und das hier«, ich deutete auf den Verband, »stammt vom Gasbrenner. Ich darf keine Crème brûlée mehr machen.«

»Also«, sagte Ray mit einem halben Lächeln, eine seiner schön geschwungenen Augenbrauen in die Höhe ziehend, »du willst dich selbst feuern?«

Ich versuchte zu lachen, als ich mich von meinem roten Gesicht im Spiegel hinter der Bar abwandte. »Die Zauberin hat mich seit zwei Monaten nicht bezahlt, weshalb ich wohl sowieso schon gefeuert bin.«

»Wie meinst du das, sie hat dich nicht bezahlt?«

»Du weißt, dass das Restaurant Verluste macht.«

Ray nickte. Er wusste es, war aber nicht beunruhigt. Er würde immer irgendwo einen Job bekommen.

Ich lehnte mich über den Tresen und senkte die Stimme. »Sie hat mich gefragt, ob ich auf meinen Lohn warten könne, und ich habe ja gesagt. Ich dachte allerdings nicht, dass es zwei Monate dauern würde.« Ich trank meinen Whiskey aus und schloss die Augen, als der Alkohol eine wohlige Wärme in meinem Bauch verbreitete.

»Ach, Mädchen.« Ray schmalzte mit der Zunge. »Das ist gar nicht gut.«

»Du weißt, dass ich keine Köchin werde, ich weiß es. Wahrscheinlich verdiene ich meinen Lohn nicht einmal.« Ich trommelte mit den Überresten meiner Fingernägel gegen das Glas. »Aber ich gebe mir alle Mühe, jede Tätigkeit in diesem Business zu lernen, damit ich weiß, was ich tue, wenn ich mein eigenes Restaurant eröffne.«

»Bist du dir da ganz sicher, Süße?« Ray warf einen Blick auf meinen Verband, als er uns noch einmal einschenkte. »Willst du wirklich ein Restaurant eröffnen?«

Mir war diese Idee gekommen – beziehungsweise ich hatte mich in sie verliebt – während eines zähen Semesters an der Universität in New Jersey, wo ich auf einen Masterabschluss in Gemeindeentwicklung hinarbeitete und jeden Tag einige Stunden Food Network schaute und Rezepte an meinen Mitbewohnern ausprobierte. An meinem Geburtstag fuhr ich nach Philadelphia und verwöhnte mich mit einem Mittagessen im White Dog Café, Judy Wicks' Restaurant und sozialem Projekt. Nach der Hälfte einer Schale grüner Knoblauchsuppe wollte ich in Ms. Wicks' Fußstapfen treten. *Zum Teufel mit SWOT-Analysen und Indikatoren für die menschliche Entwicklung*, dachte ich. Ich konnte viel direkter etwas Gutes tun, indem ich jemandem Dads Milchbrot servierte oder Grandpas Fenchelwurst (die er als Metzger nur in Hundert-Pfund-Portionen herstellen konnte) oder unsere Neujahrslasagne nach einem Rezept, das Grandma von einem italienischen Lebensmittelhändler in L. A. bekommen hatte und meiner Mutter erst gab, als meine Eltern schon fünf Jahre verheiratet waren.

Als ich die Kerze auf meinem Sauerkirschkäsekuchen ausblies, hatte ich eine Vision: mein Restaurant, in einer Westküstenvariante des White Dog. Wir würden unsere eigenen Kräuter anbauen, Wein vom Fass servieren, wie in Italien, in kleinen

Glaskrügen. Die Gäste könnten selbst bestimmen, was sie zahlen wollten. Alle Tische wären rund, damit sich lebhaftere Unterhaltungen entwickeln konnten.

»Die ganze Ausbildung, um dann in einem Restaurant zu arbeiten?«, sagte Mom.

»Bist du dir sicher, dass du das tun willst, Kleines?«, fragte Dad.

Ich legte meinen Masterabschluss auf Eis, zog nach San Francisco und stürzte mich in das Restaurantbusiness. Ich wusch Geschirr. Ich bediente. Ich arbeitete als Barista im Java Supreme, wo ich den richtigen Gebrauch einer Espressomaschine lernte. Ich war eine Hostess im Greens, dem »weltberühmten« vegetarischen Restaurant des San Francisco Zen Centers, wo die Gäste nicht mit der Wimper zuckten, wenn sie einen Wurm im Salat fanden (»Nun, dann wissen wir wenigstens, dass hier alles bio ist!«), und wo ich schließlich Greens to Go managte, ihr Takeout-Café.

Währenddessen füllte ich ein Notizbuch nach dem anderen mit Ideen für mein Restaurant: Sobald die Gäste sich hingesetzt hatten, würden wir wie in Portugal Käse, Oliven und eingelegtes Gemüse auf den Tisch stellen, damit sie schon etwas knabbern konnten, während sie die Speisekarte lasen. Wir würden für unsere Gäste Rezeptwettbewerbe organisieren und die Gewinnergerichte einen Monat auf die Speisekarte setzen. Und ich würde Focaccia machen, in einem holzbefeuerten Lehmofen in der Mitte des Restaurants. Ich überlegte, mich an der California Culinary Academy zu bewerben.

»Bevor du fünfzigtausend Dollar für eine Kochschule aus gibst«, sagte ein Chefkoch namens Nano, der mit mir auf seinem Motorrad die Lombard Street entlangfuhr und mich um ein Uhr morgens in die Freuden von Super Quesadillas Suizas im El Farolito einführte (riesige Weizentortillas mit Avocado,

saurer Sahne, Frischkäse, Fleisch und so viel Tomatensalsa, wie man wollte), »solltest du erst mal als normaler Koch in einer Restaurantküche arbeiten.«

Nano verhalf mir zu einem Mindestlohnjob in der Küche des Vertigineuse, wo er einst als Souschef gearbeitet hatte. Das Restaurant lag in einer Art Vorhölle zwischen dem alten Geld in Nob Hill und den Drogen und der Armut in Tenderloin. In den letzten zehn Jahren waren drei Restaurants an dieser Stelle gescheitert.

»Die ganze Ausbildung, um dann Pilze zu schneiden!«, jammerte Mom.

»Solange du Spaß hast an dem, was du tust«, sagte Dad.

Ich hoffte, nach dem Vertigineuse endlich meinen Businessplan zu erstellen und damit anzufangen, Geld für mein Restaurant zu sammeln. (Außerdem suchte ich immer noch nach einem Namen. »Gusto« war mein bester Einfall bisher.) Doch nach zehn Monaten als Köchin bekam ich immer noch nicht dieses Adrenalinhoch, bei dem Bob oder Rob manisch zu kichern begannen, wenn sie mit Bestellungen bombardiert wurden, sondern geriet in helle Panik und wusste überhaupt nicht mehr, was ich zuerst erledigen sollte. Eines Abends nahm Bob, der selbst in Clogs und kariierter Hose immer kampfbereit aussah, mich zur Seite und versuchte, mir zu helfen.

»Wenn du dich überfordert fühlst, musst du dich konzentrieren«, sagte er. »Schau dir dreißig Sekunden genau an, was zu tun ist, und entscheide, was zuerst erledigt werden muss. Mach dir eine Liste. Und dann leg los.« Es klang so leicht.

»Okay!« Ich nickte. »Ich mache eine Liste.«

Doch jeder brauchte sein Chawanmushi und die scharfen Auberginen Napoleon und die Austern in Schale *sofort*. Nach zehn Monaten musste ich mich den Tatsachen stellen: Bob und Rob bewegten sich auf einem ganz anderen Level. Der Stress

befeuerte sie, zog sie in diesen Tanz unter Hochdruck durch die Küche, für den die Köche leben. Mich lähmte er dagegen. *Gut, ich bin also kein Koch*, dachte ich. *Aber deswegen kann ich immer noch ein Restaurant leiten.*

Doch in der Nacht der widerspenstigen Austern, während ich um zwei Uhr morgens mit schmerzender Brandwunde auf meinem dreigängigen Fahrrad durch Nob Hill radelte, durch Nebelfelder und über feucht glänzenden Asphalt, dachte ich an Rays Frage – »Willst du wirklich ein Restaurant eröffnen?« –, hoffte, die Antwort wäre immer noch ja, wollte es so dringend, aber ich wusste, sie lautete nein.

»Ich will über Buenos Aires schreiben«, sagte ich dem Taxista, während wir an der letzten Mautstation auf dem Highway vom Ezeiza-Flughafen vorbeifuhren.

»Wirklich?«

Der Verkehr auf der *autopista* war innerhalb der Stadtgrenzen dicht, und mein Fahrer kauerte über dem Lenkrad, als ob er sich gegen einen Angriff wappnete. »*Mira*«, sagte er, »schauen Sie, wenn Sie den Menschen die Wahrheit über diesen Ort sagen, wird Ihnen niemand glauben. Aber was weiß ich schon.«

Ich sah durch das Fenster auf meine sonnengebleichte Umgebung: Die Stadt wirkte wie eine zusammengesetzte Erweiterung der umliegenden Ebenen, mit Wolkenkratzern als nachträglichen Einfällen.

»Eigentlich«, ich drehte mich zu dem Taxista und lächelte seinem Profil zu, »bin ich vor allem an dem Essen hier interessiert.«

»¿Cómo?«

»Ich will über die Gastronomie schreiben.«

»Astronomie?«

»Nein.« Ich lachte. »Gastronomie – Essen, Restaurants, so etwas.« Nach der Nacht der widerspenstigen Austern und der

anschließenden Erkenntnis, dass ich den Großteil eines Jahrzehnts damit verbracht hatte, auf den falschen Traum hinzuarbeiten, begann ich nach einer neuen Berufung zu suchen. Ich wechselte von Job zu Job, von Wohnung zu Wohnung, zog quer durch die Bay und wieder zurück und wurde immer rastloser und gelangweilter, sobald etwas Neues zur Routine wurde. In der Zwischenzeit kauften meine Freunde in San Francisco Immobilien und planten ihre Hochzeit, machten einen Abschluss in Jura und Betriebswirtschaft und schlossen ihren Master in Gesundheitswesen und Sozialarbeit ab. *Jeder macht Ernst, außer mir*, dachte ich. Aber meiner Ansicht nach eliminierte man zu viele andere Möglichkeiten, wenn man sich für einen Weg entschloss. Ich wollte nicht »mein Leben bestreiten«. Ich wollte leben. Alles schmecken, überall hingehen. Ich wollte Leidenschaft und eine alles verschlingende Beschäftigung – und es musste mit Essen zu tun haben.

Der Taxista setzte sich aufrecht hin und zog die Augenbrauen zusammen, während er mich im Rückspiegel musterte. »Woher kommen Sie?«

»Raten Sie mal.«

»Kolumbien?«

Ich schüttelte den Kopf.

»Venezuela?«

»Neein.«

»*México*?«

»Fast«, antwortete ich. »Kalifornien.«

»Kalifornien?«

Ich nickte.

»Ah, Kalifooooornien.« Er seufzte, als erinnerte er sich an eine alte Liebschaft. »Ich habe ein Jahr in L. A. gelebt, ¿sabés? Von 2002 bis 2003. Nach der Krise. Dort habe ich Autos lackiert. Als ich hierher zurückkam, hatte ich Dollars in der Ta-

sche, doch ich machte ein paar schlechte Investitionen, und jetzt bin ich hier. Ein Taxifahrer.« Er seufzte wieder und hob den Mate-Kürbis zu einem spöttischen Toast. »*La crisis*. Was soll man da schon machen?«

La crisis war der Zusammenbruch der argentinischen Wirtschaft Ende 2001, die von einer Rezession ausgelöst wurde sowie hohen internationalen Schulden und dem Gerücht, der Peso solle abgewertet werden, weshalb alle zu den Banken rannten und daraufhin die Konten eingefroren wurden, was wiederum zu massiven *cacerolazos* (lautstarken Protesten auf den Straßen mit Töpfen und Pfannen) führte, die in Unruhen mit fünfundzwanzig Toten eskalierten, nach denen der Präsident zurücktrat, in einem Helikopter aus der Casa Rosada floh, worauf der Übergangspräsident die Zahlungsunfähigkeit erklärte und nach einer Woche im Amt wieder zurücktrat, worauf ein weiterer Übergangspräsident den Peso entwertete, weshalb Tausende Menschen ihre Ersparnisse verloren, ihr Zuhause und/oder ihre Arbeit.

»Wie lange bleiben Sie in Buenos Aires?«, fragte der Taxista.

»Auf unbestimmte Zeit.«

»Haben Sie Familie hier? Einen Ehemann?«

»Nein. Keinen Ehemann.«

»Wie alt sind Sie?«

Ich lachte. »Einunddreißig.«

»Haben Sie Freunde hier? Einen Freund?«

»Nein«, erwiderte ich und wusste, wie fremd und traurig ich für einen Mann aus einer Kultur klingen musste, in der Liebe und Freundschaft die Lebensentscheidungen eines Menschen bestimmen. »Ich war schon einmal hier«, erzählte ich ihm. »Mit meiner besten Freundin. Und ich habe mich in die Stadt verliebt. Also ...«

»Sie haben sich in Buenos Aires verliebt?«

»¿Cómo te lo puedo explicar ...?« Wie kann ich es Ihnen erklären?

War es die Kombination aus Steak und Empanadas und Dulce de leche, Straßen, die nach Dichtern, Philosophen und Tangokomponisten benannt waren, Buchläden auf der Avenida Corrientes, die bis nach Mitternacht offen hatten? War es der musikalische, italienisch beeinflusste Rhythmus des *rioplatense*-Spanisch? Wie die ganze Stadt explodiert war – TOOOOOOOOOOR! –, als die Fußballnationalmannschaft in einem Weltmeisterschaft-Qualifikationsspiel gegen Uruguay ein Tor schoss? Waren es die Zeitungskioske auf dem Gehsteig, in denen Neruda und Shakespeare neben den neuesten Ausgaben von *Hello!* und *Hustler* standen? War es die Nervosität der Stadt, die mich immer, immer dazu trieb, aufmerksam zu sein? Das Verkehrschaos auf den großen Avenidas, das mein eigenes Chaos zu spiegeln und in den Schatten zu stellen schien? Oder war es das Gefühl, dass die Stadt gerade erst aus der Krise auferstand und dass sich auch das Essen hier ändern könnte? Hier, sagte ich mir, war ein Ort, an dem ich etwas Neues beginnen konnte. Hier war ein Ort, den Borges »ein Land voller Exilanten, voller Menschen, die sich nach dem Fernen und dem anderen sehnen« nannte, einen Ort, an dem die Menschen zu glauben schienen, ihr Schatz wäre irgendwo in weiter Ferne vergraben.

Der Taxista fuhr von der Autobahn ab. Fahren wir nach Norden oder nach Süden? Ich wusste es nicht. Ich sah keine *pique-teros*. Die Luft roch nach überreifen Pfirsichen und Diesel. Mein Rücken war schweißüberströmt. Am Straßenrand waren Schilder mit roter Blockschrift – LAVANDERÍA, PAPELERÍA, HELADERÍA, EMPANADERÍA –, Männer in Tanktops, die Fanta tranken, und Frauen mit gebräunten Beinen in kurzen Shorts, die über die Schlaglöcher im Gehsteig stolzierten.

Ich fragte den Taxista, was er von Borges hielt.

»Borges? Nein, nein, nein, nein, nein, nein. Wenn Sie Buenos Aires verstehen wollen, dürfen Sie nicht Borges lesen. Er ist nicht einmal in Argentinien *begraben*! Wenn Sie die Stadt begreifen wollen, dann müssen Sie Tango können. Vergessen Sie Borges! Vergessen Sie die Astronomie!«

»Tanzen Sie Tango?«

»Nein«, antwortete er. »Meine Eltern haben getanzt. Als ich jung war, haben sich nur die alten Leute für Tango interessiert, ¿sabés? Wir haben die Beatles gehört. Und Rock 'n' Roll. Aber jetzt, da ich älter bin, wünschte ich, ich hätte es gelernt. Und jetzt mag ich auch die Musik.« Er öffnete das Handschuhfach, in dem zwei ordentliche Kassettenstapel lagen. »Kennen Sie Julio Sosa?«

»Nein, aber ich glaube, ich habe den Namen schon mal ...«

»¡Qué voz!«, sagte er. »Was für eine Stimme! Hier, hören Sie mal.«

Er schob eine Kassette in das Abspielgerät. Julio Sosas Bariton, bestimmend, gewichtig, voller Ironie, schien die Lautsprecher an ihre Grenzen zu bringen. Der Taxista drehte lauter. »Diese Stimme! Hören Sie, was er sagt. Dieser Tango heißt ›Cambalache‹. Hören Sie!«

Ich versuchte, den Text beim Zuhören zu übersetzen. Viel verstand ich nicht.

»Dieses Lied ist in den zwanziger Jahren geschrieben worden, doch was er sagt, stimmt immer noch! *Incréible*. Hören Sie!« Er spulte die Kassette zum Anfang zurück. »Er sagt: ›Die Welt war und wird Schmutz sein im Jahr fünfhundertsechs und auch im Jahr zweitausend!‹ Er sagt: ›Heute ist alles das Gleiche, nichts wird besser, ignorant sein, ein Genie, ein Taschendieb, ein Schwindler.‹ Es ist alles das Gleiche.«

Wir rasten über eine gelbe Ampel und bremsten hinter ei-

nem Bus. Der Taxista holte eine Metallthermosflasche aus einer Tasche auf dem Beifahrersitz und füllte den Mate-Kürbis neu. Er musste beinahe schreien, um Julio Sosa zu übertönen. »Er spricht über einen Mangel an Respekt, den Verlust der Vernunft! Dass das zwanzigste Jahrhundert voller Probleme ist! Wenn man nicht schreit, wird man nicht gefüttert! Wenn man nicht stiehlt, ist man ein Dummkopf!«

»Was denken Sie?«

»Ich wäre ein Dummkopf, wenn ich etwas anderes denken würde«, sagte er. »Nicht nur das. Sondern ein hungernder Dummkopf.«

Julio Sosa klang, als genieße er den Schmerz, als er die letzten Zeilen von »Cambalache« sang, und ich erfasste den Kern der Worte: Der Idiot lebt von seiner Arbeit, und der kluge Mann lebt vom Idioten. Und wir werden uns alle in der Hölle wiedersehen.

Der Taxista überholte den Bus, den Mate-Kürbis in der Hand, und bog auf die Avenida Santa Fe ab. »Wo soll ich Sie absetzen?«

Ich sah aus dem Fenster und blinzelte, um die Hausnummern zu erkennen. Da war mein Gebäude: fünf Stockwerke Beton aus den Siebzigern, eingequetscht zwischen einen Burger King und einen Handyladen. Mein Magen verkrampfte sich in einer Sackgasse aus Zweifeln und Angst, als ich erkannte, dass ich aus dem Taxi aussteigen musste. Ich würde in ein Apartment einziehen, das ich nur im Internet gesehen hatte, meine Ersparnisse reichten für drei Monate, und mein Notfallkontakt war zehntausend Meilen entfernt.