

## So schmeckt Jamaika



Grillbuden stehen dicht an dicht, Autos fahren im Schrittempo an ihnen vorüber. Wo die Nase des Fahrers „ja“ sagt, wird wie beim heimischen Drive-In bestellt. Die Holzkohlegrills vor den Hütten sind tief schwarz verrußt, überall steigen graue Rauchsäulen in den blauen Himmel. Wer zu Fuß über die Jerk-Food-Meile schlendert und sich das Gegrillte genau anschaut, muss am Ende der Straße erst einmal tief durchatmen. Doch die entspannte Atmosphäre, die relaxten Frauen und Männer mit ihren Grillzangen und Spießern machen jeden Ausflug lohnenswert. Denn probieren ist überall erwünscht!

Hühnerfleisch liegt auf dem Rost, bis es richtig knusprig ist. Daneben die gelblich weiße Brotfrucht, die auf Jamaika zu jedem Essen dazu gehört. Sie ist eine Art Süßkartoffel und macht zum einen satt, zum anderen schützt sie – vor allem ungeübte Gaumen – vor einem Flammeninferno im Mund. Denn Jerk-Food isst man scharf. Und zwar richtig! Die Buden sind einfache, dunkle Holzverschläge, kaum mehr als eine winzige Vorratskammer. Bunte Wollmützen bändigen die Rasta-Mähnen der Grillmeister, die hinter dem Rost stehen oder auf einem alten Klappstuhl sitzen.



Sie empfehlen unaufgeregt und unaufdringlich ihr Essen, während sich hinter ihnen Plastikeimer mit rohem Fleisch, allerlei Soßen und Verpackungen stapeln. Aber Platz für eine Musikanlage ist in jeder noch so winzigen Hütte: Reggae dröhnt aus den Boxen, der Sound der Karibik – vor allem Jamaikas. Passend dazu gibt es die „One Love Jerk Marinade“, ein Originalprodukt von der Insel. Klein geschmetzelt wird das Hühnchen in Alufolie gleich auf die Hand serviert – mit feuriger Chili-Soße garniert und mit den Fingern gegessen. Am besten direkt im würzigen Qualm des Grills, fürs echte Jerk-Food-Feeling.

Doch das ist noch lange nicht alles, was man am Straßenrand zu essen bekommt. Angler verkaufen ihren Fang direkt von einer Holzrute, an der die Fische noch an der Angelschnur baumeln. Frisch gepflücktes Obst und Gemüse aus dem eigenen kleinen Garten oder einer Plantage gibt es aus dem Kofferraum eines parkenden

## So schmeckt Jamaika

Autos heraus. Nicht nur mit Schale, sondern auch bereits geschält und in mundgerechte Stückchen geschnitten, abgefüllt in Plastikbeutel.

So lassen sich zuckersüße, saftige Apfelsinen, Ananas und die Nationalfrucht Akee verzehrfertig genießen – ebenso wie Kokosnüsse. Eben noch oben in der Palme, schlagen die Händler ihnen mit einer riesigen Machete ein Stück ab und fertig ist die Kokosmilch. Auch die trinkt man natürlich ohne Strohalm oder sonstige Hilfsmittel, sondern direkt aus der Nuss.