

PROTOKOLL DER DOLOHERSTELLUNG BEI MARIE JOSEPH

Der folgende Bericht schildert die Dolo-Herstellung im Cabaret von Marie Joseph, 54 Jahre alt. Das Gehöft befindet sich in der Hauptstadt Ouagadougou im 16. Bezirk. Hier wird Dolo im großen Stil hergestellt; gebraut wird auf drei Feuerstellen mit jeweils vier Töpfen. Die großen Kochtöpfe, Marmite genannt, sind aus Metall gegossenen und mit Lehmziegeln ummauert. In der Mitte auf dem Erdboden ist eine Öffnung, durch die nach und nach Baumstämme ins Feuer geschoben werden. Dabei läßt man keine Asche entstehen, sondern halt mit einer Schaufel rechtzeitig die Holzkohle heraus, sie wird später verkauft. Der "Dolo-Ofen" hat außerdem zwei Öffnungen für den Rauchabzug. Die Installationen für diese Arbeiten bleiben dort als ständige Einrichtung bestehen. Der Patron des Gehöfts, als Familienvorstand, muß natürlich hierzu seine Einwilligung gegeben haben.

Der Bericht protokolliert vier Arbeitstage, vom 12. bis 15. Oktober 1997, d.h. von Sonntag abend bis Mittwoch abend. 6 Frauen arbeiten hier mit, die dafür pro Tag mit 500 Cefa bezahlt werden, umgerechnet 1,50 DM. Während dieser drei Tage wurden 5 Zentner Hirse zu 21 Canari - das sind die großen Tonkrüge - Dolo verarbeitet. Solche großen Mengen schenkt Marie Joseph nicht nur in ihrem Gehöft aus, sondern liefert es auch an verschiedene Cabarets in ihrem Bezirk, die keine eigenen Braustellen haben; an Markttagen wird es auch auf die Märkte geliefert. Das Farine (eigentlich die geschrotete Hirse, hier aber Mehl genannt) wird am Sonntag abend auf Tontöpfe verteilt - hier sind es acht -, die bereits halb mit Wasser gefüllt sind. Mit der Hand, den Arm bis zum Ellbogen im Krug, wird das Farine mit dem Wasser vermischt. Spreu, die oben auf schwimmt, wird mit Kalebassen abgeschöpft. In einem anderen Tonkrug werden Wurzelfasern vom Gombo-Baum (seine Früchte sind das Gewürz Okra) in Wasser eingeweicht, bis man die Rinde abziehen kann. Diese Fasern werden in einem Mörser (Mortier) zerstampft (piler) und kommen wieder in dasselbe Wasser zurück, wo sie eine halbe Stunde ständig umgerührt werden müssen. Durch das Einweichen und Stampfen sondern diese Rindestreifen eine schleimige Masse ab. Das Schleimwasser wird auf die acht Krüge verteilt; immer wieder werden die Fasern in einen der Krüge getaucht und ausgewrungen. Dadurch bindet sich das Wasser mit dem geschroteten Mehl. Am nächsten Tag, 7 Uhr morgens, wird aus jedem Krug die feste Masse abgeschöpft und auf den Feuerstellen gekocht; ein Rest der Flüssigkeit bleibt jeweils im Krug kalt zurück. Der Kochvorgang dauert mehrere Stunden, und während dieses Vorbier kocht, wird es von den Frauen beobachtet und mit Kalebassen "abgeschäumt". Dann wird das kochende Dolo in Blecheimer geschöpft und auf die kalte Menge in den Tonkrügen zurückgeschüttet, stets von der Kochstelle mit Blecheimern transportiert. Immer wieder wird die Dolomenge von einem Krug zum anderen umgefüllt, um eine gleichmäßige Mischung zu bekommen. Das Kochen und Mischen dauert den ganzen Nachmittag, von 14 Uhr bis 17.30 Uhr arbeiten alle Frauen. Als sie schließlich mit dem Verteilten zufrieden sind, holt eine der Frauen mit der Schaufel glühende Holzkohle aus dem Feuer der Öfen und legt je ein Stück auf

die vollen Krüge. Das soll das Dolo während der Nacht vor dem "bösen Blick" schützen.

Am nächsten Tag beginnt bereits um 6 Uhr das erneute Kochen und danach das "Filtrieren". Eine Reihe von Tonkrügen, deren Boden entfernt ist, sitzt ihrerseits auf Tonkrügen, deren Öffnungen nach vorne zeigen und die eine seitliche Öffnung zum daraufsitzenden Krug haben. Der Durchgang der beiden Öffnungen ist mit Korbböden ausgelegt. In die oberen Krüge wird die inzwischen wieder kochende Doloflüssigkeit von den Kochstellen herbeigetragen. Die Maische, das heißt der gekochte Sud, bleibt oben auf dem Korb liegen; die Flüssigkeit wird in den unteren Tonkrug hineinfltriert. Immer wieder wird die untere Flüssigkeitsmenge mit einer Kalebasse herausgeschöpft und erneut über den Hirsesud geschüttet, bis die gefilterte Qualität einwandfrei ist. Dieses gefilterte Vor-Dolo ist noch bitter, es kommt wieder in die Kochtöpfe der Feuerstelle und wird erneut stundenlang gekocht und abgeschäumt.

Nachmittags um 15 Uhr wird dieses Dolo vom Feuer in die frisch ausgewaschenen Tonkrüge gefüllt; bis zum Abend ist das Dolo ausgekühlt.

Inzwischen ist in einer "Küchenecke" (kühl und schattig) Hefe (Levure) angesetzt und zum "Gehen" gebracht worden. Dieser Hefekuchen wurde bereits in der Sonne getrocknet, so daß man ihn am Abend sehr klein zerkrümmeln kann.

Um 20 Uhr kommt Lucienne, eine der 6 Frauen die hier arbeiten, um die zerkrümmelte Hefe auf die Krüge mit einer Streubewegung zu verteilen. Das Verteilen der Hefe ist ausschließlich ihre Aufgabe, denn alle anderen Frauen glauben, daß sie hierfür eine gesegnete Hand hat und die Hefe deswegen besonders gut das Dolo zum Gären bringt. Lucienne betet zunächst

und bekreuzigt sich - sie ist Katholikin- und wirft dann mit der Hand die Hefe in die Krüge, etwa so, wie man auf dem Acker aussät.

Eine kleine Menge Dolo behält man ohne Hefe zurück, denn inzwischen schmeckt das Vordolo süßlich, wie gezuckert; diese Ration ist für die kleinen Kinder gedacht. Denn erst die Hefe macht den Geschmack wieder herb. Am nächsten Morgen um 6 Uhr schöpfen die Frauen bereits das Dolo ab und gießen es in die für den Verkauf vorgesehenen Tonkrüge, die dann in die Cabarets des Secteur oder mit Karren auf den Markt gefahren werden. Nun wird das Dolo durch ein Sieb in die Tonkrüge gegossen, um Verunreinigungen, wie z.B. Fliegen, herauszufiltern. Beim Umfüllen wird der Inhalt der Eimer auf verschiedene Tontöpfe verteilt; so wird das Dolo nochmals gemischt. Selbst in den Krügen brodeln das Dolo durch die Hefe noch weiter. In den Krügen, die über Nacht gefüllt waren, befinden sich jetzt am Boden die Rückstände der Hefe. Diese werden in einer Schüssel



gesammelt und zum Reinigen mit Wasser gespült. Diese Hefe kann man erneut zum "Gehen" verwenden, oder aber auch verkaufen.

Dieser ganze Tag nun gilt dem Verkauf. Die mit Dolo gefüllten Krüge werden im ganzen Viertel, dem 16. Bezirk, an verschiedene Cabarets verkauft. Bei der Kochstelle treffen schon vor 7 Uhr morgens die ersten Männer ein, die gegen wenige Cefa (ein paar Pfennige) eine Kalebasse voll Dolo kaufen und dort vor Ort auf einer Bank unter einem Schattendach gleich trinken.

Es ist Brauch, daß die Chefin ihren Kunden erst einmal einen Gratisschluck ausschenkt, damit man die Qualität prüfen kann. Auch Kleinstkinder bekommen ein wenig ab.

Der durchgearbeitete Hirsesud wird als Viehfutter für Schweine und Hühner verkauft. Bereits am Morgen laden zwei Frauen Schüsseln damit voll, die sie auf dem Kopf wegtragen. Ein Mann lädt einen ganzen Karren voll. Auch die Holzkohle wird verkauft und manchmal ein Teil der Hefe, die sich beim Verarbeiten vermehrt. Soweit die Einnahmen. Dafür werden aber große Mengen Wasser für die Zubereitung benötigt, die von Jungen in Tonnen auf Karren angeliefert werden; große Kosten verursacht auch das benötigte Brennholz..

Erst am nächsten Tag um 14 Uhr beginnt mit dem Ansetzen der geschroteten Hirse wieder ein neuer Arbeitsprozeß.



Kostenplan

Einnahmen durch Verkauf

21 Canari Dolo à 3500 Cefa	73 500
4 Sack Holzkohle à 1000 Cefa	4 000
4 Kugeln Hefe à 1350 Cefa	5 400
nicht registriert die als Futter verkaufte Maische Einnahmen	<hr/> 82 900 Cefa

Kosten für die Produktion

5 Zentner Hirse à 9000 Cefa	45 000
Feuerholz für die 3 Tage	10 000
Arbeitslohn für 6 Frauen, 3 Tage à 500	9 000
nicht registriert der hohe Wasserverbrauch Kosten	<hr/> 64 000 Cefa

Der Gewinn für Marie Joseph für drei Tage Arbeit beträgt 18 900 Cefa, umgerechnet DM 56, 70. Das ist für die dortige Lebenshaltung durchaus eine ansehnliche Summe. Allerdings benötigt sie Produktionsmittel, d.h. Kapital, um solche Beträge zu erwirtschaften. Ein Marmite (Eisentopf) kostet z.B. 22 000 Cefa. Auch die Tonkrüge gehen häufig zu Bruch. Mit Hilfe ihres Mannes - aber von ihrem Geld- kauft sie in der Umgebung von Ouagadougou die Hirse preiswert ein. Man kann aus einem Sack Hirse auch größere Mengen Dolo produzieren, eben mit mehr Wasser, aber darunter leidet die Qualität.

Frau Karidia in der Kleinstadt Nouna hatte für drei Tage Arbeit einen Gewinn von umgerechnet DM 12, 72. Hier in der Hauptstadt erwirtschaftet Marie Joseph in der selben Zeit jedoch DM 56, 70. Dieser große Gewinn ist nur möglich, weil Marie Joseph größere Absatzmöglichkeiten hat und diese Möglichkeiten mit ihrem Kapital (d.h. große Vorräte an Hirse, außerdem die Produktionsmittel wie metallene Kochtöpfe, Tonkrüge und drei Doloöfen) auch ausschöpfen kann.