mandelbaum *verlag*

Viola Raheb | Marwan Abado

Zeit der Feigen

Die Küche von Bethlehem bis Damaskus

mandelbaum *verlag*

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-436-6
© Mandelbaum Verlag Wien 2014
Alle Rechte vorbehalten
3. Auflage 2014

Lektorat und Satz: Inge Fasan
Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu
Cover & Illustrationen: Linda Wolfsgruber
Druck: Interpress, Budapest

INHALT

9 Der Topf hat seinen Deckel gefunden …

10 Die arabische Küche
11 Bilad al-sham – ein Knotenpunkt
14 Der Ausspruch meiner Mutter und der heilige Sonntag

18 Kochen im Zyklus der Jahreszeiten

21 Frühling
24 Vorspeisen
33 Hauptspeisen
41 FrühlingsmPenüs

42 Die vegetarische Küche

45 Sommer
48 Vorspeisen
56 Hauptspeisen
66 Sommermenüs

67 Kochen und Essen in der arabischen Sprache
67 Oh, du Gurke …
72 Die Süße deiner Seele offenbart sich in dem, was du kochst

75 Suppenzeit

82 Gastfreundschaft
83 Kulturelle Missverständnisse

85 **Herbst**
88 Vorspeisen
93 Hauptspeisen
101 Herbstmenüs

102 **Der Weizen wandert …**
104 Brot und Öl zeigen das Gedeihen des Hauses
105 Jrieche – Weizenschrot oder der Einzug der »schnellen Küche«

107 **Der gesegnete Baum**
108 Der Klang der Olivenhaine

111 **Winter**
114 Vorspeisen
121 Hauptspeisen
131 Wintermenüs

132 **Trauben und Wein**

134 **Gewürze und Kräuter**

137 **Süßigkeiten**

149 **Kaffee**

155 **Getränke**

163 **Allgemeine Erklärungen, Kochratschläge und Grundrezepte**

173 Literatur
175 Glossar Österreichisch-Deutsch
176 Rezeptverzeichnis

Dieses Kochbuch ist in (Ost-)Österreich entstanden, folglich haben wir uns dazu entschlossen, auch die in Österreich gängigen Bezeichnungen für Lebensmittel bzw. Koch- und Küchengeräte zu verwenden. Ein österreichisch-deutsches Glossar am Ende des Buches erleichtert den LeserInnen in Deutschland das Nachkochen.

Bei der Transkription der arabischen Begriffe haben wir uns dazu entschlossen, rein phonetisch vorzugehen und die Worte so zu schreiben, wie sie für einen deutschsprachigen Menschen am ehesten entziffer- und aussprechbar sind.

Wenn im Rezept nicht anders angegeben, gelten die Angaben für 4 Personen. An Abkürzungen wurde verwendet: EL (Esslöffel), TL (Teelöffel), 1 Tasse hat etwa das Fassungsvermögen von einem Viertelliter, 1 Glas eher das Fassungsvermögen von einem Achtelliter (so es sich um Wein handelt).

Die Angabe »Bund«, etwa für Petersilie, entspricht der Menge, die Sie im Supermarkt bekommen. Wenn Sie auf dem Markt einkaufen, ist ein Bund Grünzeug oft beträchtlich mehr.

Bitte beachten Sie, dass verschiedene Zutaten, die in diesem Buch vorkommen, auch in anderen mediterranen Küchen verwendet werden. Die Schreibung der Bezeichnungen für Kräuter oder Gewürze kann also differieren. Wenn Sie das eine oder andere Gewürz in Ihrem gewohnten Supermarkt nicht finden, begeben Sie sich auf Entdeckungsreise beim nächsten orientalischen Lebensmittelhändler – er kann Ihnen sicher weiterhelfen.

DER TOPF HAT SEINEN DECKEL GEFUNDEN ...

Jeder Kochvorgang basiert auf einer persönlichen Note. Das gleiche Gericht kann unterschiedlich ausfallen je nachdem, wie es vorbereitet wird und welche Leidenschaft dahintersteckt. Mein Mann und ich kochen beide sehr gerne. Wir sind beide Palästinenser, müssten also eigentlich dieselbe Küchentradition kennen. Doch gleich ist nicht gleich. Die persönlichen Noten, die wir jeweils mitbringen, kommen durch unsere unterschiedliche geografische Herkunft: Die Familie meines Mannes Marwan stammt aus dem Norden Palästinas, wobei er selbst aber in Beirut zur Welt kam und somit noch dazu mit der libanesischen Küche groß wurde. Meine Familie wiederum stammt aus dem Süden Palästinas. Dazu kommen unsere Familientraditionen, die Jahre im Ausland und die Begegnung mit Kochtraditionen aus anderen Teilen der Welt. Unsere persönlichen Vorlieben zeigen sich deshalb in unserer Küche. Bei der Zubereitung nahezu eines jeden Gerichtes gibt es eine Kleinigkeit, die der eine von uns anders macht als die andere, und diese Kleinigkeit – sei es das Salz, die die Wahl der Gewürze oder die Art der Zubereitung – macht aus dem an sich gleichen Gericht ein neues.

Kochen, ein Zündstoff für die Beziehung? Nicht wirklich, denn das gemeinsame Kochen funktioniert bei uns sehr gut. Unser Geheimnis: Es gibt immer einen Hauptkoch und eine Hilfskraft. Die Zutaten und die Art der Zubereitung obliegen dem Hauptkoch, das Schneiden, Abwaschen und Aufräumen obliegt der Hilfskraft. Dabei wird diskutiert und die Meinungen vermischen sich wie die Zutaten im Topf. Das war auch bei der Erstellung dieses Buches so: Welches Rezept nehmen wir und nach welcher Kochart? Welche Bezeichnung benutzen wir und nach welcher Region? Eine spannende Aufgabe, die ihre Würze durch das Stöbern in Kindheitserinnerungen und die Erinnerungen an Sprichwörter, Bräuche und Traditionen bekam.

DIE ARABISCHE KÜCHE

Er kostete und kehrte wieder …

Eine einheitliche arabische Küche gibt es nicht. Die kann es auch kaum geben bei 22 Ländern, die sich über zwei Kontinente erstrecken, unterschiedliche Landschaften, Geschichten und Völkerzusammensetzungen hervorbringen.

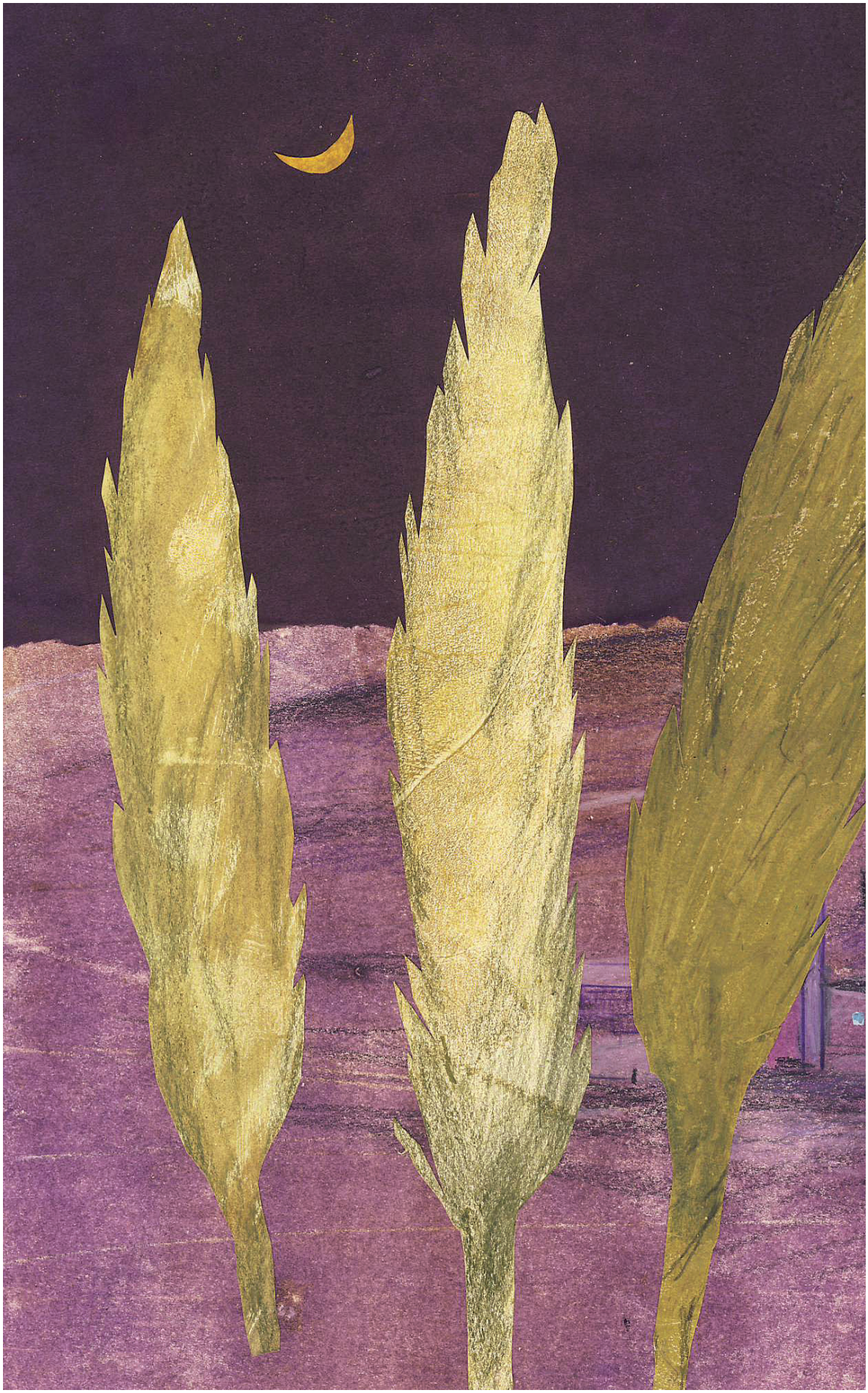
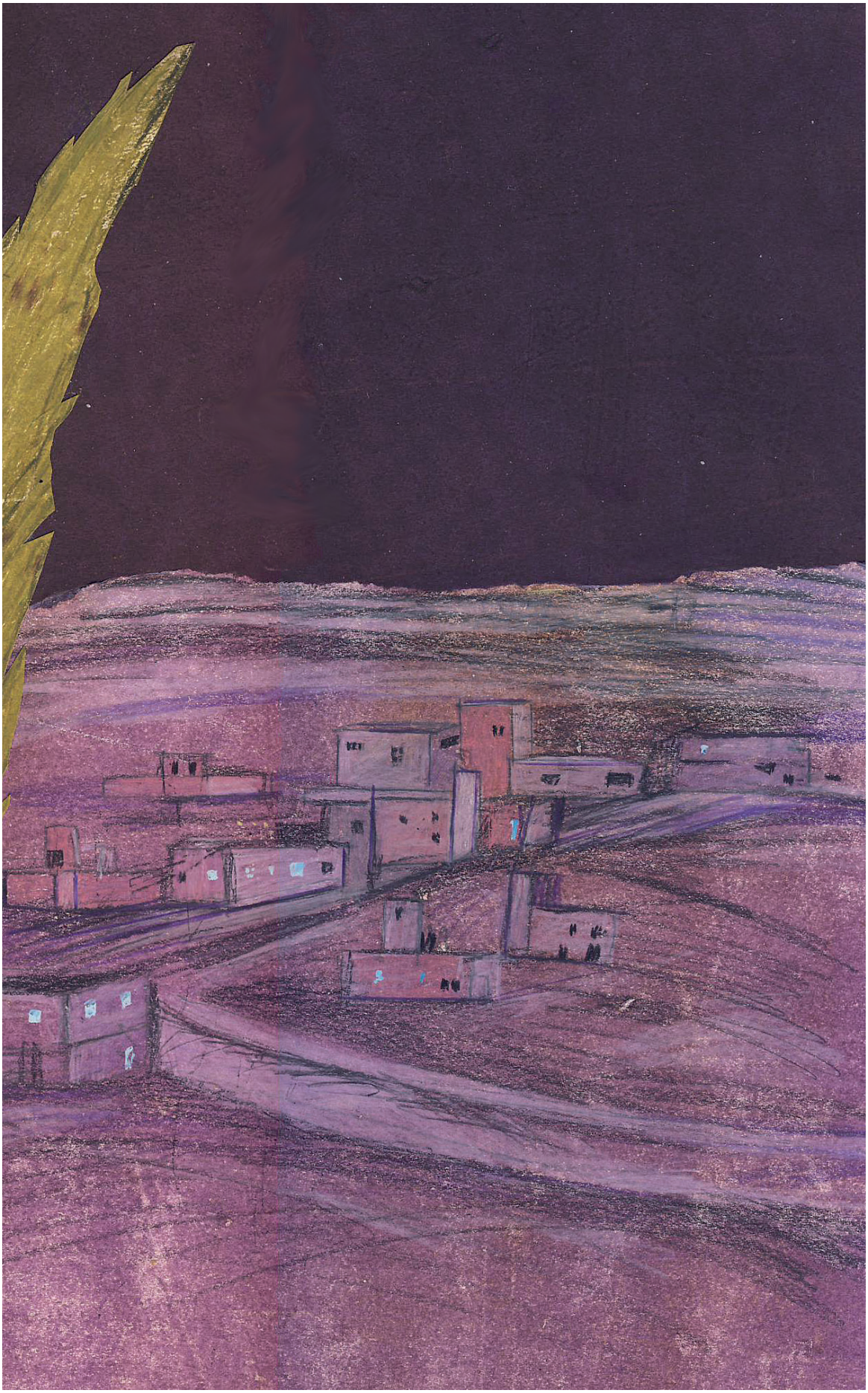
Die Mehrheit der Rezepte dieses Buches stammen aus dem Gebiet »Bilad al-sham«[1], ein bis in die Neuzeit verwendeter Begriff für die Länder Syrien, Libanon, Palästina und Jordanien. Diese vier Länder verfügen über eine ähnliche Landschaft, eine ähnliche Geschichte zusätzlich zu der geografischen Nähe, die sich nicht nur in der Küche, sondern ebenso in der Sprache niederschlägt: Die Dialekte dieser Länder sind am ehesten miteinander verwandt. Es ist deshalb recht schwierig, heute darauf zu schließen, welche Gerichte ursprünglich aus welchem Land stammen, auch wenn die Tendenz zur Definition von Nationalküchen immer mehr im Trend liegt. Diese Region – wie der gesamte arabische Raum – war über Jahrhunderte Durchzugsgebiet für viele Völker und Karawanen, sie stand über 400 Jahre unter ottomanischer Herrschaft, später unter derjenigen verschiedener Kolonialmächte. Das macht eine Unterscheidung einzelner nationaler Gerichte nahezu unmöglich. Gleichzeitig ist es wichtig, sich daran zu erinnern, dass das Konzept der Nationalstaaten in diesem Raum eine eher junge Entwicklung darstellt. Spannend ist dennoch, welche Rolle die Küche bei nationalen, ethnischen sowie religiösen Abgrenzungen oder bei der Identitätsbildung spielt.

1 Al-sham ist die klassisch arabische Bezeichnung für Syrien, damit ist Groß-Syrien gemeint oder auch die Levante.

Bilad al-sham – ein Knotenpunkt

Die Küche in dieser Region hat – wie alle anderen – dynamischen Charakter. Sie verändert sich ständig, nicht nur heute, dem Trend der Globalisierung folgend, sondern auch historisch gesehen. Über die Jahrhunderte sickerten verschiedene Einflüsse anderer Völker in die arabische Küche ein, die heute als integraler Bestandteil arabischer Kochkunst angesehen werden. Die Lage von Bilad al-sham auf der Seidenstraße, die aus diesem Gebiet einen Knotenpunkt zwischen Ost und West, Süd und Nord machte, spielte dabei eine wichtige Rolle. Aus der persischen, später aus der türkischen Küche stammen etwa die »Mahshi«-Gerichte, also jene Gerichte, bei denen Gemüse wie etwa Weinblätter, Zucchini oder Paprika gefüllt werden, oder auch die gefüllten Teigtaschen. Aus der armenischen Küche kommt bis heute die Tradition der Fleischkonservierung und Wurstproduktion, etwa Basterma oder Sujuq. Die scharfen Gerichte in der arabischen Küche haben ihren Ursprung eher in der kurdischen Tradition, ebenso der Einsatz von Gewürzen, die über Südostasien kamen.

Die Beziehung zwischen den Menschen, ihre Essgewohnheiten, die Landschaft, in der sie leben, das Klima sowie ihre Kultur bilden den Schlüssel zur Küche. Es geht uns in diesem Buch nicht um eine wissenschaftliche Arbeit, sondern vielmehr um eine soziokulturelle Perspektive beim Erkunden der Küche. Gleichzeitig ist es uns ein Anliegen, deutschsprachigen Interessierten einige der mündlichen Überlieferungen aus dieser Region zugänglich zu machen. An dieser Stelle möchten wir, zwei gebürtige Palästinenser, die ethnologische Arbeit des deutschen Theologen Gustaf Dalman[2] hervorheben, der Ende des 19. Jahrhunderts in der Region forschte und darüber schrieb.

Sehr persönliche Notizen stellen die kurzen Erinnerungen in diesem Buch dar. Für uns beide, die wir heute in der Diaspora leben, ist es ein Stück biografische Dokumentation und gleichzeitig ein Stück Heimat.

2 Gustaf Dalman (1855-1941), erster Direktor des 1902 in Jerusalem eröffneten Deutschen Evangelischen Instituts für Altertumswissenschaft des Heiligen Landes. Bis 1914 führte er regelmäßig Kurse für junge Theologen aus Deutschland durch und studierte dabei das Land Palästina und das Leben seiner Bewohner. Daraus entstand sein Hauptwerk »Arbeit und Sitte in Palästina« (8 Bde.).