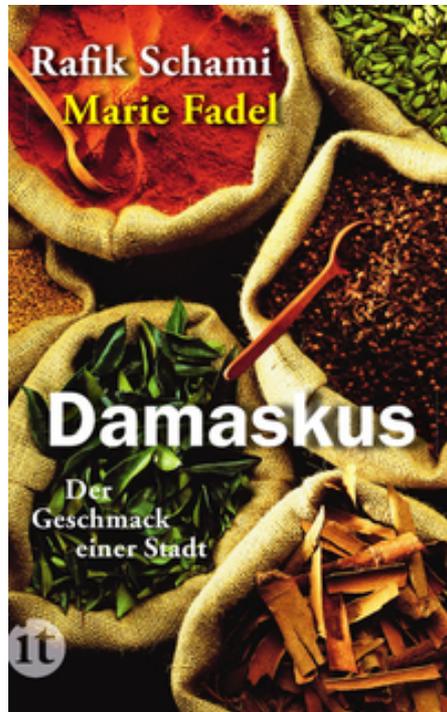


Insel Verlag

Leseprobe



Schami, Rafik / Fadel, Marie
Damaskus

Der Geschmack einer Stadt
Mit Rezepten

© Insel Verlag
insel taschenbuch 4187
978-3-458-35887-9

Rafik Schami wurde in Damaskus geboren, seine Schwester Marie Fadel lebt noch heute dort. Die beiden stellen uns ihre Heimatstadt, deren Kultur und Geschichte vor. Vor allem aber erinnert dieses Buch an die Schönheit der Damaszener Altstadt und die Vielfalt der damit verbundenen Lebensgeschichten. Von christlichen, jüdischen und muslimischen Prachtbauten wird erzählt, von den Suks und Hamams, von Teppichhändlern und Obstverkäufern. All das wird so lebendig, dass man bei der Lektüre meint, Kardamom und Koriander auf dem Gewürzmarkt zu riechen und die Rufe der Straßenverkäufer und Kaffeehauserzähler zu hören. Zahlreiche Originalrezepte laden ein, die traditionsreiche arabische Küche kennenzulernen.

Rafik Schami, 1946 in Damaskus geboren, ist ein syrisch-deutscher Schriftsteller und promovierter Chemiker. Das Pseudonym Rafik Schami bedeutet »Freund aus Damaskus«. Er lebt heute in Marnheim (Pfalz).

Marie Fadel, am 14. Februar 1949 ebenfalls in Damaskus geboren, ist seine Schwester.

insel taschenbuch 4187
Rafik Schami / Marie Fadel

Damaskus



Rafik Schami / Marie Fadel

Damaskus

Der Geschmack einer Stadt

Insel Verlag

Alle Fotos im Innenteil: © Rafik Sehami

Erste Auflage 2016

insel taschenbuch 4187

Insel Verlag Berlin 2016

© Sanssouci im Carl Hanser Verlag, München 2002

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung
von Sanssouci im Carl Hanser Verlag.

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: bürosüd, München

Umschlagfoto: Sophie Broadbridge/Getty Images

Satz: Satz-Offizin Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35887-9

Damaskus

Der Spaziergang oder Vom Geschmack und Geheimnis einer Stadt

*»Damaskus misst die Zeit nicht nach Tagen,
Monaten und Jahren, sondern nach den Reichen,
die es hat erstarken, blühen und verfallen sehen.
Es ist ein Urbild der Unsterblichkeit.«*

Mark Twain

Ich werde oft gefragt, was ich am liebsten tue, wenn ich weder Geschichten erzähle noch schreibe oder lese. Meine Antwort lautet jedes Mal: Kochen. Kochen für meine Frau, meinen Sohn, meine Gäste. Kochen hat viel mit Musik und Bewegung zu tun.

Verantwortlich für meine Neigung zum Kochen ist nicht allein meine Mutter, die eine exzellente Köchin, Gastgeberin und Genießerin war. Man muss viel weiter zurückgehen. Ich bin zwar Christ, aber meine Kultur ist arabisch-islamisch geprägt, und ich kann nach eingehendem Studium der Schriften Jesu und Muhammads sagen: Im Vergleich zum revolutionären Asketen Jesus ist Muhammad ein großer Experte in Sachen Kochen und Genießen. Man könnte aus seinen Sprüchen ein eigenes Büchlein darüber zusammenstellen. Es würde alle lustfeindlichen Islamisten Lügen strafen.

Dieses tief sitzende kulturelle Erbe des Genießens lehrte mich den Unterschied zwischen notwendigem Füllen des hungrigen Magens und möglichem Vergnügen.

Sicher war auch die gierige Freude der von mir bewirteten Tischgenossen ein großer Ansporn, mich der Kochkunst hinzugeben. Sicher ist auch, dass ich, wenn ich mehrere Tage auf Vortragsreisen gewesen bin, am Schreibtisch gesessen oder an politischen Diskussionen teilgenom-



men habe, mich mit einer körperlichen und zugleich nützlichen Tätigkeit entspannen muss. Kochen hat mir immer geholfen, meine verlorene Ruhe wiederzufinden, meine Gedanken zu ordnen und von all dem angesammelten Müll zu befreien.

Wer kocht, muss sich der Realität stellen. Für mich ist das nach langen Schreibphasen, in denen ich mich ganz in der Welt der Worte aufhalte, eine unentbehrliche Herausforderung.

Doch das ist nicht alles. Kochen ist faszinierend, weil es dem Schreiben so ähnlich ist. Es gibt eine vergleichbare Spannung zwischen den neutralen Ausgangsprodukten (Papier und Tinte bei der einen, rohes Fleisch, Gemüse oder Fisch bei der anderen Kunst) und dem Traum vom Endprodukt, das seine Genießer in einen Rausch versetzt.

Der Anspruch ist hoch und ein Scheitern jederzeit möglich. Sicher verleiht die Professionalität im Schreiben wie im Kochen eine gewisse Sicherheit, aber ein Koch, der nur gesicherte, hundertmal gegangene Wege geht, ist höchstens gut genug für eine Kantine.

Kochen ist, wenn es Kunst werden soll, ebenso wie das Schreiben ein riskantes Experiment. Ein Wort, eine Prise Cayennepfeffer zu viel, und das ganze Werk misslingt.

Diese Verwandtschaft zwischen den beiden Beschäftigungen erklärt vielleicht auch, warum ich keine Fremde empfinde, wenn ich zwischen dem Schreiben und dem Kochen pendele.

Da einige meiner Gäste in Verlagen arbeiten, bin ich immer wieder gefragt worden, warum ich kein Kochbuch schreibe. Ich musste lachen, weil ich mit den Projekten, die ich mir schon mit sechzehn ausgedacht hatte, noch immer nicht zu Rande komme.

Nein, es war undenkbar, mir zwei Jahre freizuhalten, um alle Gerichte auszuprobieren und die Rezepte zusammenzustellen. Sicher kann dabei ein schönes und nützliches Buch herauskommen, sagte ich mir. Und mit den Jahren wusste ich immer genauer, wie ein solches Buch aussehen könnte: Man müsste einen Spaziergang durch die Altstadt

von Damaskus machen, unterwegs Verwandte und Freunde besuchen und von ihnen jene geheimen Rezepte, Tipps und Kunstgriffe erfahren, die einem Fremden in einem Restaurant nicht verraten würden.

Der Gedanke war noch nicht zu Ende gedacht, als mir klar wurde, wie viele Kulturen in Damaskus neben- und miteinander existiert haben und immer noch existieren. Das ist das Geheimnis dieser uralten Stadt. Ihr Gesicht formten die Menschen, die dort lebten, doch ihre Farben entfalten sich nur vor den Augen der Kenner. Schon immer hat eine besondere Freundlichkeit gegenüber Fremden Damaskus ausgezeichnet. Das nehmen die Fremden wahr. Die Ursache dieser Freundlichkeit bleibt ihnen aber in der Regel verborgen.

Die Idee, ein Buch als kulinarisch-kulturellen Spaziergang aufzubauen, reizte mich, barg aber zwei unüberwindlich erscheinende Hürden – eine zeitliche und eine geographische. Einerseits ließen mir, wie bereits erwähnt, meine eigenen Projekte keine Zeit. Und wie sollte ich andererseits – im Exil lebend – die Verwandten und Freunde in Damaskus aufsuchen?

»Kein Problem«, sagte meine Schwester Marie am Telefon, als ich ihr davon erzählte. »Wir machen den Spaziergang durch die Stadt gemeinsam am Telefon. Und ich besuche die Leute und lasse sie ihre Lieblingsgerichte vorkochen. Unsere Familie hier in Damaskus kocht dann die Rezepte nach, und ich schreibe sie samt den geheimen Tricks auf. Ich beschreibe dir die Orte, Gassen, Häuser, Persönlichkeiten, Kuriositäten und die Perlen unserer Altstadt. Es soll ein ganz besonderer Spaziergang durch die Altstadt werden. Du brauchst nur aufzuschreiben, was ich dir erzähle. Und ich schicke dir die Rezepte, die bloß noch an den passenden Stellen eingebaut werden müssen. Du musst die Rezepte in Deutschland dann noch einmal zur Sicherheit ausprobieren. Ich bin also dein Auge in Damaskus, und du bist mein Übersetzer und Vorkoster in Deutschland. Na, was sagst du?« Und sie lachte hell.

Ich war sprachlos.

Woche für Woche bin ich mit meiner Schwester Marie spazieren gegangen, sie mit dem Handy in Damaskus und ich am Telefon in Deutschland. Wir gingen durch die uns vertrauten Gassen der Altstadt, blieben bei einer Erinnerung, einem Haus, einem Hamam, einem Tor oder Laden stehen, trafen Verwandte, besuchten Nachbarn und Freunde. Marie erzählte, und ich sah, hervorgerufen durch ihre Stimme, die Straßen, Gassen, Häuser und Küchen. Ich schmeckte die Würze der Gerichte durch ihre Worte, und wir lauschten zusammen und amüsierten uns bei den nicht selten gereimten Rufen, Liedern und Lobeshymnen der Straßenverkäufer.

Sicher muss man bei einer Stadt, die viele Sehenswürdigkeiten zu bieten hat, eine Auswahl treffen. Alle Bücher über Damaskus legen ihr Hauptaugenmerk auf die Gegend um die Omajyadenmoschee. In diesem Buch ist das anders. Hier bekommt das alte christliche Stadtviertel die größte Aufmerksamkeit, und das nicht nur, weil die Autorin dort zu Hause ist und ihre Verwandten und Freunde da wohnen, sondern auch, weil es das schönste und bunteste Viertel der Stadt ist. Viele Bücher widmen ihm nicht mehr als eine halbe Seite. Insofern zeigt das vorliegende Buch mit seinem besonderen Blickwinkel ein ganz neues, wenig bekanntes Bild der Stadt Damaskus.

Nicht nur das Flanieren bereitete mir Freude, sondern auch die Erkenntnis, dass die Vielfalt der Völker, die durch Damaskus gezogen sind, eine exzellente Küche geschaffen hat.

Marie kehrte von den Ausflügen heim, kochte alles nach und schrieb die Rezepte und die Besonderheiten auf. Ich protokollierte die Spaziergänge nach dem Tonband, das bei jedem Telefonat mitlief. Ich habe bloß dort ergänzt, wo ich das Gefühl hatte, ein Außenstehender könnte das erwähnte Detail schwer nachvollziehen.

Ein Jahr lang sind wir durch Damaskus spazieren gegangen. Sie vor Ort und ich, fast zerrissen von Sehnsucht, in Deutschland am Telefon. Keine Stadt auf der Welt liebe ich so wie Damaskus. Man sagt: Wer

sieben Jahre in Damaskus wohnt, wird von Damaskus bewohnt. Ich habe fünfundzwanzig Jahre in Damaskus gelebt.

Marie probierte alle gesammelten Rezepte aus. Wir haben uns beraten und alle Mengenangaben für vier bis sechs Personen berechnet, auch wenn in Damaskus eigentlich immer das Doppelte bis Dreifache gekocht wird. Angaben zur Garzeit können in keinem Buch hundertprozentig garantiert werden. Keine Reis-, Bohnen- oder Fleischsorte gleicht der andern. Kein Backofen, keine Gasflamme oder Bratpfanne ist so genormt, dass man stets und überall mit der gleichen Temperatur rechnen kann. Hier ist neugieriges Wagen und nicht sturer Zahlengenhorsam vonnöten. Meine zweite Schwester Therése und meine Schwägerin Atir standen Marie helfend zur Seite. Damaszener Gerichte, und seien sie noch so einfach, kann man nicht nebenbei kochen. Man muss mit ganzer Seele (und am besten mit Freunden) dabei sein.

Gute Freunde brachten mir schließlich das handschriftliche arabisches Original der Rezepte, den beeindruckenden Beweis für die große Damaszener Kochkunst.

Das Übrige war leicht und die Freude an meinem neuen Beruf als Vorkoster mein bester Lohn.

Rafik Schami

Das Alphabet der Köstlichkeiten oder Vom Wettstreit der Straßenhändler

»Hörst du die Rufe der Straßenverkäufer im Hintergrund?«, fragte Marie und wurde still, aber ich konnte nicht genau verstehen, was eine alte brüchige Stimme feilbot. Die Telefonverbindung war an diesem Tag nicht sonderlich gut, und das sagte ich meiner Schwester. Sie lachte: »Das ist Omar, der gerade seine Gurken lobt. Erinnerst du dich an Omar?«, fragte sie und wartete nicht auf eine Antwort. »Er ist heute ein alter Mann mit schneeweißen Haaren. Er beliefert die Bewohner unserer Gasse seit vierzig Jahren mit Gemüse, und sobald er ankommt, ruft er ein paarmal, und die Frauen rennen zu ihm und befreien sein Pferd von seiner Last. Seine Gemüse und Salate sind berühmt für ihre Frische und ihren Geschmack. Er verlangt mehr als die teuren Gemüsehändler, manchmal sogar den doppelten Preis der anderen Straßenverkäufer, und dennoch kaufen die Leute lieber bei ihm. Sein unverwechselbarer Charme ist der Hauptgrund. Für jede und jeden hat er einen Spruch auf den Lippen. Alle Kinder kennt er mit Namen, und auf jede Frage weiß er eine witzige Antwort. Die Qualität seiner Sprüche ist genau wie die seiner Gemüse gut geblieben.«

In Damaskus haben sich viele Dinge verändert, aber nicht die poetischen und witzigen Rufe der Verkäufer. Nicht selten werden die Orte, aus denen (angeblich) die Früchte und Gemüse stammen, erwähnt, weil diese Orte durch ihre klimatisch günstigen Bedingungen als Garantie für die gute Qualität der jeweiligen Frucht gelten.



Das Alphabet der Köstlichkeiten

Apfel: *Jeder Apfel ist eine schöne Wange.*

Oder: *Aus Izmir oder Aus dem Libanon oder Aus Sabadani stammen meine Äpfel!*

Oder: *Bonbon, Zucker und Moschus sind meine Äpfel!*

Es gibt kaum eine Frucht, die so gelobt wird wie der Apfel.

Aprikosen: *Schmilzt auf der Zunge, die Aprikose!*

Oder: *Mit Rosenwasser ist die Aprikose gefüllt!*

Oder: *Der Geschmack lässt dich den Preis vergessen!*

Oder: *Der Wind hat dich und die Gier hat mich auf den Boden gebracht.*

Der letzte Ruf enthält eine verschlüsselte Botschaft. Der Wind erntet also die reifen Aprikosen, und der Verkäufer ist durch seine Gier gestürzt und hat alles verloren. Nun ist der Straßenverkäufer arm und die Aprikose sein Schicksalsgefährte.

Auberginen: *Schwärzer als die Nacht, o Aubergine!*

Oder: *Schwarze Schinken sind diese Auberginen!*

Oder: *Fleisch für die Armen sind meine Auberginen!*

Barasik (Butterkekse, die mit Sesam bedeckt sind): *Schwalbenspeise sind meine Barasik!*

Bohnen (frische, grüne): *Aus Malta oder Aus Bludan sind die Bohnen!*

Oder: *Iss und trockne für den Winter diese Bohnen!*

Trotz Tiefkühltruhen trocknen viele Damaszener noch heute im Sommer die grünen Bohnen für den Winter.

Datteln: *Aus Bagdad sind meine Datteln!*

Heute haben die Datteln angesichts der vielfältigen Süßigkeiten ihre Vormachtstellung verloren. Früher war die Frucht das Süßeste, was Arabien kannte. Kein Geringerer als der Prophet hat die Dattel gelobt.

Estragon: *Estragon, du Verräter!*

Oder: *Gott soll den Verräter bestrafen!*

Oder: *Sohn der Sünde (Hurerei), dieser Verräter!*

Das einzige Kraut, dem man Verrat vorwirft! Estragon wächst nicht nur dort, wo man ihn pflanzt, er wandert unter der Erde und taucht manchmal üppiger im Feld der Nachbarn (nicht selten Konkurrenten) auf als im eigenen. Vielleicht ist auch der Klang des Namens für die üble Nachrede verantwortlich. *Tarchun* (Estragon) reimt sich auf *jachun* (verraten).

Feigen: *In euch nistet der Tau, ihr Feigen!*

Oder: *Honig pur, die Feigen!*

Oder: *Die Bienen begehen Selbstmord aus Neid, o süße Feigen!*

Oder: *Weißer Baalfeigen!*

Die besten, die süßesten Feigen sind die Früchte der nicht künstlich bewässerten Bäume. Auf den Feldern pflanzen die Bauern viel, und sie hoffen auf die Gnade des Himmels, den Regen. Und Regen ist im Orient selten. Solche Felder heißen Baalfelder oder Baal Erde, arab. *Ard Ba'el*. Ba'el, auch Baal, war der Himmelsgott (Fruchtbarkeitsgott) der Syrer. Nach ihm wurde auch die Stadt Baalbek benannt.

Die Ernte ist in dieser trockenen Region der Welt in der Regel gering, aber man schwärmt von ihrer Qualität, die entsteht, weil die Früchte langsam wachsen und mehr als genügend Sonnenstrahlen zur Reife bekommen.

Gurken: *Kinderfinger sind meine Gurken!*

Ein Spruch, um anzudeuten, wie klein und dünn die Gurken sind.

Oder: *Wer ein Bassin besitzt, soll meine Gurken schwimmen lassen!*

Ein Spruch, um die Leichtigkeit der Gurken zu betonen.

Aber einer der lustigsten Kalauer, die sich auf Arabisch reimen, lautet: *Es steht auf den Blättern der Gurkenpflanze geschrieben, wer die Nacht wacht, verschläft den Tag!*

Gurke (*Chiar*) und Tag (*Nahar*) reimen sich auf Arabisch.

Kaktusfeigen: *Aus Mazzeh sind meine Kaktusfeigen!*

Oder: *Erfrischt das Herz, die kühle süße Kaktusfeige!*

Kartoffeln: *Verdirb nicht das teure Fleisch durch schlechte Kartoffeln!*

Oder: *Aus Yabrud sind meine Kartoffeln!*

Oder: *Trüffeln sind das und keine Kartoffeln!*

Karotten: *Aus ihnen kommt ein Saft für die Gesundheit!*

Oder: *Der Nachtschisch der armen Witwen (oder der zornigen Schwiegermütter)!*

Fast anzüglich!

Kichererbsen (die Syrer knabbern sie gerne geröstet): *Tätowiert, weich und warm ist die Kichererbse!*

Oder: *Das ist deine Nacht, Barmekide!*

Dies ist einer der seltsamsten Rufe. Der erste Teil ist eine präzise Darstellung: *tätowiert*, weil die Kichererbse durch das Rösten dunkle Flecken bekommt, die schöne Muster auf dem gelblichen Untergrund ergeben; *warm und weich* sind sie, wenn sie

aus der Röstpfanne kommen. Doch da die Kichererbse weiblich ist, gleicht der Ruf einer Schwärmerei für eine Geliebte. Der zweite Ausruf (der manchmal direkt auf den ersten folgt) soll ausdrücken, dass die Kichererbse sehr billig ist und man seine Freunde damit großzügig beschenken kann. Diese Botschaft steckt aber zwischen den Zeilen. *Das ist deine Nacht*, sagt er und spricht den Käufer als einen Barmekiden an. Die Barmekiden waren hohe Beamte persischer Herkunft und gehörten am Anfang der Abbasidenherrschaft in Bagdad zu den mächtigsten Clans. Sie wurden auf Veranlassung des fünften Kalifen Harun Al Raschid (er regierte von 786-809) gestürzt und massakriert, nachdem sie seinem Vater und ihm gedient hatten. Die Barmekiden wurden für ihre unvorstellbar großzügige Gastfreundschaft zu Lebzeiten zur Legende. Daran erinnert (fast ketzerisch) der Verkäufer.

Knoblauch und Zwiebel: *Kaufen ist preiswerter als das Betteln bei den Nachbarn!*

Oder: *Nur der Tod ist umsonst, oder Knoblauch oder Zwiebel!*

Maulbeere: *Erfrischt das Blut und wischt den Kummer fort, meine Maulbeere!*

Oder: *Kühl und mit dem Tau geerntet, meine Maulbeeren!*

Orange: *Aus Jaffa bist du, edle Orange!*

Pistazien: *Alle sind sie gefüllt, meine Pistazien!*

Oder: *Aus Aleppo sind die Pistazien!*

Pistazien werden geröstet und gesalzen oder auch frisch gepflückt gegessen. Die besten Sorten wachsen in Aleppo. Die südlichste Grenze für den Anbau ist das Dorf Malula (ca.