

Weiter Schreiben *Magazin*

#3 August 2021

بالعربية
أيضاً



Salzt uns!

Mit Texten von:

Galal Alahmadi, Mariam Al-Attar, Abdalrahman Alqalaq,
Stella Gaitano, Dima Al-Bitar Kalaji, Katerina
Poladjan, Ivana Sajko, Sabine Scholl, Sam Zamrik

Impressum

Weiter Schreiben Magazin 3/2021

Textredaktion: Dima Al-Bitar Kalaji, Christiane Kühl, Lina Muzur, Annika Reich

Bildredaktion: Maritta Iseler, Juliette Moarbes

Grafische Gestaltung: Daniela Burger

Übersetzung: Leila Chammaa, Heike Geißler, Sandra Hetzl, Filip Kaźmierczak, Christiane Kühl, Günther Orth, Suleman Taufiq

Lektorat/Korrektorat: Dagmar Deuring

Umschlagbild: Lia Darjes

Druck: Ruksaldruck GmbH & Co KG, Berlin

Mit Beiträgen von: Galal Alahmadi, Mariam Al-Attar, Noor Al-Deen, Abdalrahman Alqalaq, Piero Chiussi, Lia Darjes, Stella Gaitano, Maritta Iseler, Pauline Jocher, Dima Al-Bitar Kalaji, Duha Mohammed, Juliette Moarbes, Katerina Poladjan, Yaser Safi, Ivana Sajko, Sabine Scholl, Abdul Razzak Shaballout, Elham Vahdat, Sam Zamrik

Herausgeber: WIR MACHEN DAS/wearedoingit e.V., Postfach 610254, 10924 Berlin

Vorstand: Patricia Bonaudo,

Prof. Dr. Julia Eckert, Prof. Dr. Sabine Hark

Geschäftsführung: Caroline Assad

Weiter Schreiben ist ein Projekt von WIR MACHEN DAS in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Literaturfonds und der Allianz Kulturstiftung, gefördert von der Fondation Jan Michalski.

www.weiterschreiben.jetzt

www.wirmachendas.jetzt

Deutscher Literaturfonds

Allianz
Kulturstiftung
... for Europe



FONDATION
JAN MICHALSKI
POUR
L'ÉCRITURE
ET LA
LITTÉRATURE

wir machen das
إنما نعمل
we're doing it

Weiter
Schreiben
.jetzt

Editorial

„Salzt uns!“ **مَالِحُونَا!**, fordert man in Syrien Gäste auf, um gemeinsam ein Stück Brot zu essen und sich die Freundschaft zu versprechen. Von Bräuchen rund ums Brot erzählt Dima Al-Bitar Kalaji in ihrem Essay, der das politisch-private Spektrum des Magazins aufmacht: Essen und Identität. Als wir die Autor*innen einladen, über dieses Thema zu schreiben, war die Resonanz so groß wie noch nie. Wie sehr Speisen und Schreiben, Essen und Sein verbunden sind, lässt sich vor allem in der Distanz erfahren: in der räumlichen Distanz des Exils wie in der zeitlichen Distanz der Erinnerungen.

„Wenn man ist, was man isst, dann bin ich Stärke, Wasser und Fett“, schreibt Sam Zamrik und erzählt vom Hunger in Syrien und der kulinarischen Wüste der brandenburgischen Asylunterkünfte. Dass Hunger oft mit Wissensdurst einhergeht, diese Erfahrung teilen der syrische Autor und die südsudanesische

Schriftstellerin Stella Gaitano. In den literarischen Nachrichten, die Gaitano mit der kroatischen Autorin Ivana Sajko austauscht, schildert sie, wie ihr über ein rigides Küchenregime zu Hause das patriarchale System eingetrichtert wurde. „Der Wehrdienst zwischen Töpfen“ begann mit zehn Jahren und verwandelte sich in Schuldgefühle, als sie meinte, ihn längst quittiert zu haben.

Es geht also um Küche und Feminismus, Brot und Krieg, es geht aber auch um den wilden Rhabarber, der in den iranischen Bergen wächst und zu dem Mariam Al-Attar ihre Briefpartnerin Sabine Scholl mitnehmen möchte. So gelingt es durch das Schreiben über Essen vielleicht, die Nähe herzustellen, die sich der Erzähler in Abdalrahman Alqalaqs Gedicht über die Entfernung hin mit seiner Mutter wünscht: „Gib mir deine Finger, damit ich Anis in den Teig streuen kann. Mit diesem kleinen Trick können meine Hände deine umschließen, während ich unsere Distanz zerknete.“

Die Redaktion

Auf dem Literaturportal *Weiter Schreiben* publizieren Autor*innen aus Kriegs- und Krisengebieten Texte im Original und in deutscher Übersetzung. Darüber hinaus ist „Weiter Schreiben“ ein Netzwerk, in dem sich die Autor*innen mit deutschsprachigen Kolleg*innen verbinden – persönlich und öffentlich, etwa bei gemeinsamen Lesungen. Weiter lesen? Hier: weiterschreiben.jetzt

Salzt uns!

Sprichwort, Verleumdung, Heiratsantrag – an unzähligen syrischen Redewendungen lässt sich ablesen, welche Bedeutung Brot in dem Land hat. Fast sakral sei sein Stellenwert, schreibt Dima Al-Bitar Kalaji – und erinnert gleichzeitig an grausame profane Realitäten: Brotknappheit, das staatliche Mehlmonopol, Lieferblockaden gegen aufständische Dörfer und Bomben der syrischen Luftwaffe auf Schlangen von Hungernden vor Bäckereien. Der Duft frischen Brotes erweckt bis heute Himmel und Hölle in ihr.

Aus dem Arabischen von Sandra Hetzl



Meine Liebe zum Brot habe ich von meiner Mutter: „Ofenwarmes Fladenbrot isst man am besten mit ofenwarmem Fladenbrot“, sagt sie immer und dieser Spruch fasst ihre und meine Beziehung zu Brot perfekt zusammen. Wir beide wären jederzeit bereit, alles stehen und liegen zu lassen, um dem Duft von frischem Brot zu folgen. „Wenn du ein Stückchen Brot auf dem Boden siehst, heb es auf, küss es und leg es in die Nähe eines Baumes, auf einen Mauervorsprung oder Sims, damit keiner aus Versehen darauf tritt.“ So bläut es jede Mutter ihren Kindern ein. Brot hat in Syrien einen fast schon sakralen Stellenwert.

Im Süden des Landes liegt das Wadi Al-Arais, das Tal der Brautleute, aus dessen Hängen amorphe Felsformationen ragen. Die Legende besagt, eine Frau habe bei einem Hochzeitszug das Brot nicht geachtet, woraufhin Gott den gesamten Umzug in Stein verwandelt habe. Im Norden Syriens erzählt eine Legende von der Frau des Propheten Hiob, die ihre langen blonden Zöpfe verkaufen musste, um ihren kranken Mann mit Brot zu versorgen. Das frevelhafte Dorf aber, das das Leid einer Frau ausnutzte, wurde in eine Geisterstadt verwandelt.

„Zwischen uns gibt es Salz und Brot“ lautet eine althergebrachte Redensart für eine enge, langjährige Freundschaft und wer ein Haus zum ersten Mal betritt, bringt einen Teller mit Salz und ein paar Fladen Brot mit. „Malhouna!“, „Salzt uns!“ – mit dieser lustig klingenden Aufforderung lädt der Hausherr dazu ein, ein Stück Brot mit einer Prise Salz zu

„Ofenwarmes Fladenbrot isst man am besten mit ofenwarmem Fladenbrot.“

essen, als Versprechen für kommende Zeiten in Freundschaft. „Nun wollen wir unsere Fladen auf eure Käse legen, dann teilen wir das Ganze in zwei Hälften“ ist ein Heiratsantrag und über einen Wendehals sagt man, er sei „wie Sadsch“, ein dünnes Fladenbrot, das auf speziellen Rundblechen gebacken und dabei hin und her gedreht wird. Das Sprichwort „Wer von des Sultans Brot essen will, muss auch mit seinem Schwerte kämpfen“ erinnert an die Macht des Brotes und die vielen Situationen der Geschichte, in denen Herrschende Brot als Waffe benutzten, um die Menschen in die Knie zu zwingen.

In dem einförmigen Leben der Syrerinnen und Syrer konnte ein winziges Ereignis dazu führen, dass plötzlich das Brot auf den Märkten fehlte – selbst dann, wenn das Ereignis nur ein Gerücht war und dieses Gerücht nichts mit Lebensmittelsicherheit zu tun hatte. Ein vermeintlicher Staatsbesuch aus dem Ausland, eine Erhöhung des Benzinpreises oder der Tod einer* Politiker*in? Schwupp! Schon gab es kein Brot mehr. Das begann nicht etwa erst nach 2011, schon Jahrzehnte lang waren die staatlichen Bäckereien neben einer Handvoll kleiner, traditioneller Bäckereien die einzigen Brotverkaufsstellen im Land. Die Schlangen vor den Brotausgaben waren chronisch lang. Um an ein paar Fladen Brot aus einer staatlichen Bäckerei zu kommen, musste man mehrere Stunden Wartezeit einplanen. Manchmal reihte sich die ganze Familie verteilt in die Brotschlange ein, um auf einmal eine größere Ration zu bekommen und nicht am nächsten Tag wieder anstehen zu müssen. Viele Kinder aus armen Verhältnissen machten die ganze Wartezeit nur mit, um das Brot am Straßenrand wieder zu verkaufen.

Jede*, die* aus dem Libanon zurückkam, brachte von dort das weiche, weiße libanesische Fladenbrot mit. In den Neunzigern wurde einigen Privatbäckereien der Betrieb gestattet, um kleine, weiße, zarte Brote herzustellen. Wir nannten es „Reisebrot“. Es war besser, aber auch wesentlich teurer als das Staatsbrot. Die Reisebrotbäckereien vermehrten sich rasch, die Preise wurden humaner und irgendwann



Foto: Juliette Moarbes

Die *Weiter Schreiben*-Redakteurin und Autorin Dima Al-Bitar Kalaji in Berlin

durfte das Reisebrot auf so gut wie keinem Esstisch mehr fehlen. Mit den Schlangen vor den staatlichen Bäckereien verschwanden die linientreuen Sinnsprüche samt Konterfei des Führers, die mit schlechter Tinte auf die noch heißen Fladen gestempelt wurden. Nur die Kinder, die an die Fenster der Autos klopfen und Fladen feilboten, blieben. Und die Angst vor Brotnappheit. Kaum machte wieder irgendein Gerücht die Runde, schoss die Nachfrage in die Höhe, was zu Hamsterkäufen und einem rapiden Preisanstieg führte, und wieder war kein Brot mehr auf den Märkten zu finden.

Nach 2011 verlor das Brot in Syrien flächendeckend an Qualität, wurde aber gleich-

zeitig teurer – wie alles andere auch. Das lag einerseits am Mehlmonopol der Lieferanten, andererseits wurden aber auch Lieferungen in Gegenden, deren Bewohner*innen sich mehrheitlich gegen den Staat aufgelehnt hatten, untersagt. Kurz darauf sah man sie wieder überall: die Schlangen vor den Bäckereien und die abgezählten Fladen, die man nur kaufen konnte, wenn man sich auswies.

Eine der ältesten Brotsorten in Syrien und vermutlich auch die schlichteste ist das sogenannte Mellabrot, auch Aschenbrot genannt. Es genügt, Mehl mit etwas Wasser zu vermischen, eine kleine Grube in die bloße Erde zu graben, ein Feuer darin zu entfachen und es so lange brennen zu lassen, bis sich eine

Syrisches Brot

für 4 Personen:

- 280 g Mehl
- ½ TL Zucker
- 1 TL Hefe
- ½ TL Salz
- 125 ml warmes Wasser
- 1,5 EL Pflanzenöl



Die Hefe mit dem Zucker in warmem Wasser auflösen. Salz und Mehl vermengen. Nach und nach erst das Hefewasser, dann das Öl unter Rühren dazugießen.

Das Ganze so lange durchkneten, bis man einen festen, weichen und gleichmäßigen Teig bekommt. Mindestens 30 Minuten bedeckt stehen lassen, dann daraus 8 bis 10 Kugeln formen. Ein Brett oder ein Blech mit Mehl bestäuben. Die Teigkugeln darauf weitere 30 Minuten bedeckt ruhen lassen, während man den Ofen mit einem weiteren Blech auf 230 bis 240 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizt.

Dann die Teigstücke mitteldick auswalzen und auf dem heißen Blech 5 bis 7 Minuten lang backen – oder nicht auf die Uhr schauen, sondern einfach warten, bis sich die Fladen aufblähen. Statt sie im Ofen zu backen, kann man das Brot auch in einer beschichteten Pfanne so lange hin und her wenden, bis die Fladen sich aufgebläht haben und man kaum noch erwarten kann, sie zu essen.

Vielleicht würde Dima Al-Bitar Kalaji nicht so weit gehen, eine angenehme Textur über guten Geschmack zu stellen, aber vorstellbar ist es, denn eins steht fest: Schleimig darf es nicht sein, ihr Essen, und klebrig auch nicht. Schon als Kind zeigte sie ihre berühmte strenge Stirnfalte, wenn es jemand wagte, ihr eine zerquetschte Banane zu servieren. Verrührt, süß und gefällig? Wer je einen Text der Autorin gelesen hat, ahnt, wie wenig so etwas auf ihren Teller darf. Schlimmer als Matschbananen sind nur schleimige Okraschoten, und schlimmer als das ist nur Muluchiya, die Suppe, die man in Syrien aus einer Art Spinat kocht. Sätze sie vor dieser Suppe, wäre vielleicht sogar ihre Sprache trüb, obwohl das schwer vorstellbar ist bei ihren klaren, scharfen, hochprozentigen Sätzen.

Dima Al-Bitar Kalaji

Glut bildet. In der Zwischenzeit knetet man den Teig, formt einen Fladen, legt ihn in die Kuhle und bedeckt ihn mit einer Schicht glühender Asche. Dann lässt man ihn ein wenig garen, holt ihn heraus und pustet die restliche Asche weg. Diese Art der Brotzubereitung wäre fast ausgestorben, hätte sie nicht durch den Ausfall so vieler Bäckereien und die Vertreibung vieler Menschen, die nun über lange Zeiten unter freiem Himmel leben mussten, ein Comeback erlebt. Auch das Sadschbrot, das man ebenfalls auf offenem Feuer backen kann, ist heute wieder alltäglich geworden, vor allem in Gegenden, über die die Staatsmacht eine Blockade verhängt hat, in den temporären Lagern der Binnenflüchtlinge und in den Flüchtlingslagern im Grenzgebiet zu den Nachbarländern.

„Der blutgetränkte Bissen“ – diese Redensart beschreibt eine Situation, in der man gezwungen ist, eine übermenschlich harte Arbeit zu verrichten, um sein täglich Brot zu verdienen. Was einst nur eine Metapher war, wurde nun zur Realität. Mit dem Beginn der Blockaden und Militärkampagnen gegen syrische Dörfer gab es dort über lange Strecken kein Mehl. Nach langen Hungerphasen wurde plötzlich doch eine Mehllieferung veranlasst, die Bäckereien nahmen ihren Betrieb auf – und die syrische Luftwaffe nutzte grausam aus, dass die Menschen in den Schlangen standen. Kamen Rettungskräfte und Helfer*innen herbei, fielen ein zweites Mal die Bomben. Am 23. Dezember

Auch die Blockaden von Städten nahmen zu und mit ihnen die Praxis, die Menschen mit Brot zu erpressen.

2012 bombardierte das Regime erstmals eine Bäckerei in Helfaya, einem Dorf nahe der Stadt Hama, etwa hundert Menschen kamen dabei ums Leben. Darauf folgte eine ganze Serie solcher gezielter Luftangriffe.

Auch die Blockaden von Städten nahmen zu und mit ihnen die Praxis, die Menschen mit Brot zu erpressen. Eines der schrecklichsten Massaker geschah am 23. Dezember 2014. Man kennt es als das Mühlenmassaker von Homs. Eine Gruppe von Anwohner*innen versuchte die Blockade zu brechen, indem sie einen Tunnel zu den Mühlen gruben, um Mehl für die über dreitausend Zivilist*innen in die Altstadt von Homs zu schmuggeln, die seit achtzehn Monaten eingekesselt war. Doch Soldaten entdeckten die Gruppe und töteten fast alle, insgesamt zweiundsechzig Menschen.

Um diesen Text zu Ende zu schreiben, habe ich mich beurlauben lassen und dafür gesorgt, dass meine Tochter für mindestens zwei Tage bei ihrem Vater ist. Ich war mir nicht sicher, ob ich bei diesem Thema in der Lage sein würde, mich um sie zu kümmern. Das schreibe ich nicht, um Mitleid zu erhaschen. Nur ist das, was in jenen Jahren passierte, eben keine abgeschlossene Geschichte, die man einfach erzählen kann. Es ist eine Realität, die fort dauert, die noch immer wehtut. Ich bin immer noch dabei zu lernen, mit ihr umzugehen. Das wird wohl für den Rest meines Lebens so bleiben. Mal gelingt es mir besser, mal weniger gut. Vielleicht habe ich mich auch einfach damit abgefunden, dass es mir nie gelingen wird, obwohl ich mittlerweile eine Meisterin darin bin, allen Gesprächen über das, was geschehen ist und noch immer jeden Tag geschieht, aus dem Weg zu gehen. Trotz des tollen Lebens, das ich wahrscheinlich habe, schaffe ich es morgens oft nicht, aus dem Bett aufzustehen. So ging es mir auch an dem Morgen, bevor ich diesen Text in die Übersetzung gegeben habe, und am Folgetag schon wieder. Denn all das ist wahr. Es ist nicht einfach nur irgendein Text. Meine Freundinnen, meine Freunde und ich, wir waren dort.

Die Auberginen waren Zeuginnen



Die südsudanesische Autorin Stella Gaitano in ihrer Wohnung in Khartum

Sind Feminismus und Kochen vereinbar? Oder muss die politische Haltung vor Betreten der Küche abgelegt werden? Ein Ausschnitt aus einem E-Mailwechsel zwischen Berlin und Khartum über die Hindernisse und Möglichkeiten von häuslichem Aktivismus.

An: Stella Gaitano
Gesendet: 12. Februar 2021

Liebe Stella,

vielen Dank für Deine wunderschöne Antwort. Genauso ist es! Geschmäcker sind immer eng mit dem Gefühl von Heimat und Behaglichkeit verbunden, sie tragen unsere Erinnerungen an bestimmte Menschen und Zusammenkünfte in sich. Ich mochte es zum Beispiel nie, wenn unsere Familie zusammenkam, weshalb ich auch jetzt noch Speisen meide, die bei diesen Gelegenheiten serviert wurden. Das war Essen, das ich unruhig aß, ohne Appetit, immer in der Erwartung jenes Funkens, der den Streit am sonntäglichen Mittagstisch entfachen würde. Andererseits erinnern mich einfache mediterrane Speisen an Zeiten, die ich mit Freunden verbrachte, und sie lösen Heimweh in mir aus. Diese Speisen wurden üblicherweise begleitet von einigen Flaschen Wein, stundenlangen Gesprächen und leidenschaftlich geführten Debatten über Politik. Meine Sardellen in Zitronensaft mit Rucola und Kapern oder frittierten Auberginen in Olivenöl mit Knoblauch wurden, bevor sie gegessen wurden, Zeugen Dutzender Komplotte für eine Revolution. Auch jetzt noch, hier in Berlin, nutze ich Essen,

um Leute zusammenzubringen und sie besser kennenzulernen – um uns zu verbinden, während wir Ideen und Essen miteinander teilen. Es gab allerdings eine Zeit in meinem Leben, in der ich mich fragte, ob es möglich ist, zugleich leidenschaftliche Köchin und Feministin zu sein. Untergrub das Kochen meine Emanzipation? Es war frustrierend, dass ich meine politischen Haltungen außen vor lassen musste, bevor ich die Küche betreten konnte. Manchmal verheimlichte ich, wie viel Mühe und wie viele Stunden mich die Zubereitung bestimmter Speisen gekostet hatte, um nicht das Bild einer Hausfrau abzugeben. In meinen Zwanzigern angelte ich häufiger, weil ich mich dann wie ein Jäger fühlte (die männliche Rolle) und weniger wie eine Köchin (die weibliche Rolle). Mit der Mutterschaft wurden die Dinge komplizierter und die traditionellen Rollen waren schwer zu umschiffen. Zu der Zeit, als mein Sohn das Universum der Geschmäcker betrat, las ich das Buch „Revolution at Point Zero. Hausarbeit, Reproduktion und feministischer Kampf“ der Aktivistin Silvia Federici, in dem sie alle Schwierigkeiten und Widersprüche der Emanzipation im häuslichen Umfeld bzw. in der Küche beschreibt. Sie betonte, dass es für Fabrikarbeiter vergleichsweise leicht ist, gegen ihre Ausbeuter in den Streik zu treten –

wie aber kann eine Mutter in der Küche im Angesicht der geliebten Menschen streiken? Trägst auch Du Erfahrungen in Dir, in denen sich Küche und Feminismus widersprechen? Wie war das Aufwachsen für Dich, während Du von den Frauen in Deinem Umfeld lerntest oder zu ihnen in Opposition gingst? Wie hast Du inmitten dieser komplizierten (sowohl symbolisch als auch tatsächlich zehrenden) Beziehungen von Vorbereitung, Servieren und schließlich dem Genuss des Essens zu Deiner Position gefunden?

Deine Ivana

Aus dem Englischen von Heike Geißler

An: Ivana Sajko
Gesendet: 21. Februar 2021

Liebe Ivana,

Du hast es so wunderbar lyrisch formuliert: „Wie aber kann eine Mutter in der Küche im Angesicht der geliebten Menschen streiken?“ Es sind die Liebe und die Fürsorge für andere, die uns als Frauen kennzeichnen – egal ob Hausfrauen, Kämpferinnen oder Feministinnen. Oder?

Auf die Erfüllung dieser Rollen werden wir jedenfalls seit jeher in den vielen Fabriken vorbereitet, die wir ohne jeden Widerstand betreten. Die Leiterinnen dieser Fabriken sind unsere Mütter, Tanten und großen Schwestern, die selbst eine lange Erfahrung mit unbezahlter Hausarbeit haben. Wie kann es sein, dass diese Rollen mit solcher Sorgfalt von Generation zu Generation weitergegeben werden? Dass die Pflicht, sie zu perfektionieren, in unserem Bewusstsein und Unterbewusstsein so fest verankert ist? Weil man bzw. frau sich sonst in der eigenen Weiblichkeit unvollständig fühlt, als eine unvollkommene Frau?

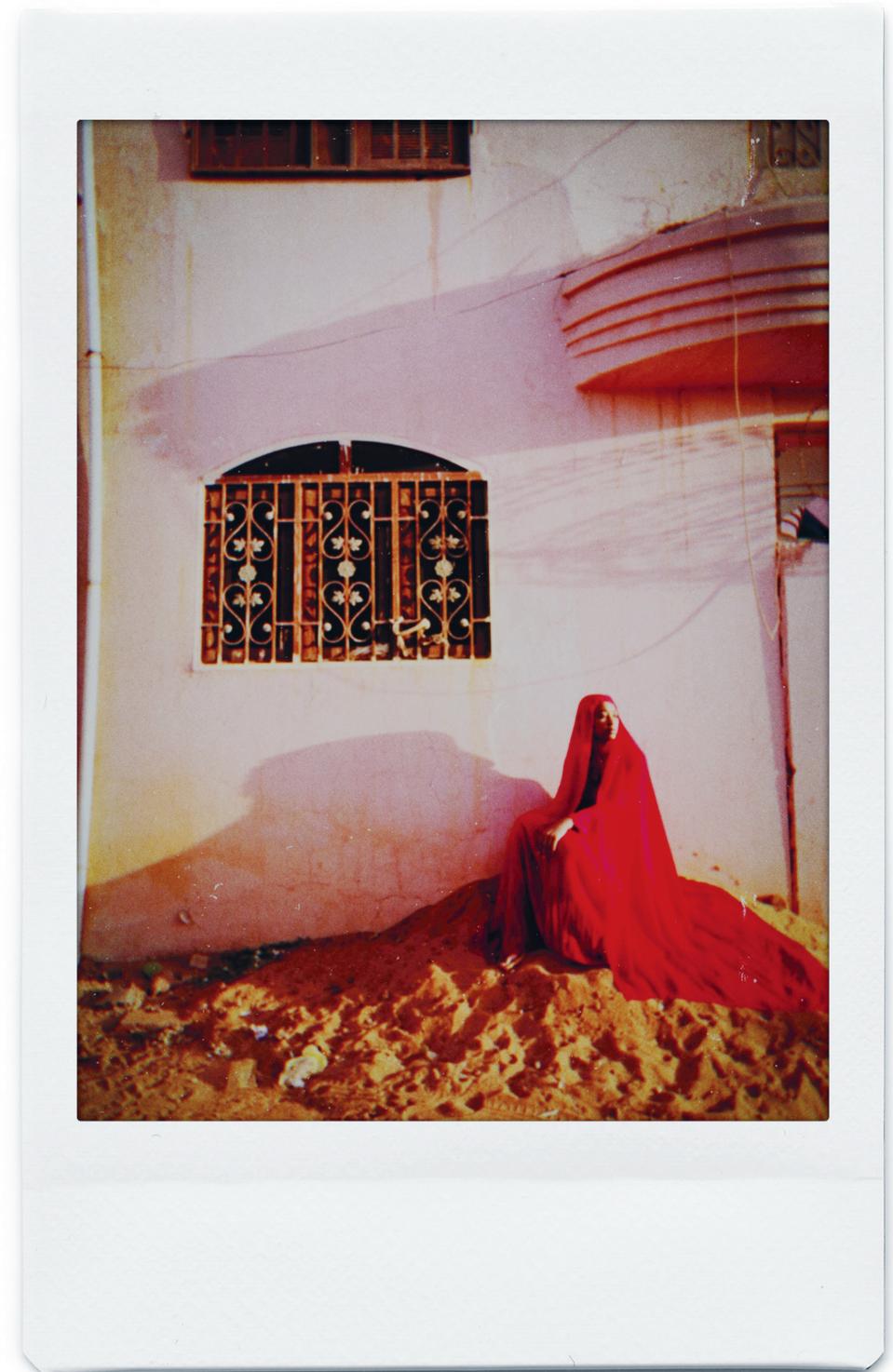
Wenn ein Mädchen bei uns nicht kochen kann, wird sie nach der Eheschließung zur Zielscheibe des Spotts für die ganze Umgebung.

Ihre Mutter habe sie wohl nicht gut erzogen, heißt es. Daher übertreffen sich die Mütter darin, den Töchtern das Kochen beizubringen, und ignorieren dabei gute Schulnoten oder Prüfungsergebnisse. Mädchen müssen die Küche in einem makellosen Zustand halten, aber nicht unbedingt Rechnungen mit Logarithmen lösen. Ihre wertvolle Zeit sollen sie lieber mit der sich über Stunden ausdehnenden Zubereitung komplizierter Speisen verbringen als mit einem Buch.

In der frühen Pubertät musste ich immer die gesamten drei Monate meiner Sommerferien in der Küche mit meiner Mutter verbringen. Dies gehörte für meine Mutter zum Programm. Immer wenn eine von uns Mädchen zehn Jahre alt wurde, betrat sie offiziell die Küche – wie volljährig gewordene Jungs, die den Wehrdienst leisten müssen. Diese Regelmäßigkeit konnte gut ihren Takt finden, da meine Mutter sechs Töchter hatte.

Unsere Lehre war von Strenge, Härte und Strafen gekennzeichnet. Es war ein richtiges Trainingslager für Hausfrauen: Gemüse waschen, Fleisch schneiden, Zwiebeln schnippeln, Öl aufwärmen. Durch Wiederholung haben wir unsere Finger gedrillt, immer die richtige Menge Salz und Gewürze zu greifen. Danach mussten wir uns natürlich auch um die im Spülbecken aufgetürmten dreckigen Töpfe und Teller kümmern. Nichts fand ich schlimmer, als in einer alten Küche ohne laufendes Wasser abzuspülen, wo man jeden Tropfen sparen und jede Bewegung durchdenken musste.

Für die kleinsten Küchenverbrechen wurde man nicht mit Schlägen oder Spielverbot bestraft – die Schuldige musste das verdorbene Ergebnis essen, bis sie sich übergab. Wie grausam das war! Wie viel Essen, das nach Meer schmeckte, musste ich essen und wie viel Mehl unter Tränen verschlucken! Doch die Tränen waren vergeblich, denn das Weinen hat das Herz meiner Mutter nie erweicht und die ganze Familie platzte vor Lachen und Spott. Und doch ist das ganze Leid der Mädchen beim Kochenlernen nichts im Vergleich mit dem Blick der Gesellschaft. Wir sind verurteilt, in



Polaroid, Khartum 2020

Es war ein richtiges Trainingslager für Hausfrauen: Gemüse waschen, Fleisch schneiden, Zwiebeln schnippeln, Öl aufwärmen.

Familienstrukturen zu leben, in denen Frauen, die ihre Rollen nicht ordentlich ausüben, verzweifeln und schlimmstenfalls eine Scheidung und den Spott der Angehörigen riskieren.

Wie können wir diese Fesseln loswerden? Wenn eine von uns es schafft, sich zu befreien, wird sie sofort stigmatisiert und man beschimpft sie: Familienzerstörerin, Rebellin, die ihrem Vater, Bruder, Mann nicht gehorsam ist. Kein Mann wird mit ihr eine neue Beziehung eingehen wollen aus Angst vor einer Frau, die Kinderkriegen und Haushaltsarbeit nicht als ihre Pflichten ansieht.

In solchen gesellschaftlichen und familiären Gefügen betrügen wir uns selbst und übernehmen die uns vorgegebene Rolle, jedoch in vollem Bewusstsein dessen, was das bedeutet. Denn gegen eine Gesellschaft mit solcher Routine darin, Menschen nach dem eigenen Bild zu prägen, nützt Widerstand nichts. Frauen gehören in die Küche, Männer in die Öffentlichkeit und die Arbeitswelt. Frauen sollen weben und plaudern, Männer lesen und Politik machen. Es gibt unendlich viele von diesen Dichotomien, die uns Frauen immer weiter ins Häusliche treiben und die Männer nach draußen gehen lassen.

Auch wir selbst können das, was wir tun, nicht wirklich Befreiung nennen. Ich bin ein Beispiel dafür. Obwohl ich als geschiedene Frau, Schriftstellerin und Alleinerziehende einige Freiheiten genieße, werde ich von Schuldgefühlen verfolgt. Wenn ich mich ins Schreiben vertiefe und nicht meinen Kindern

bei den Hausaufgaben helfe, fühle ich mich schuldig. Wenn ich verreisen muss, um an einer Literaturtagung teilzunehmen, weint mein Herz vor Schmerz. Wenn ich einen schönen Abend mit Freundinnen verbracht habe, an dem die Stunden wie im Fluge vergingen, schleiche ich vorsichtig wie eine Katze nach Hause und schäme mich. In diesen Momenten spüre ich zutiefst, wie unfrei wir noch sind. Wie sehr wir im Inneren, im Unterbewussten mit unsichtbaren Ketten gefesselt sind.

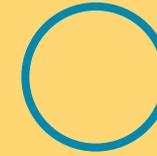
Schuldgefühle, Scham, das Stigma der schlechten Hausfrau, der unzureichenden Frau – um diesen Gefühlen zu entkommen, fliehen wir in eine Zwischenzone. Das ist der Ort, liebe Ivana, an dem dir als Frau jede Entspannung fehlt, eine Region zwischen Küche und Feminismus. Hier streichle ich mein Bewusstsein, um es zu zähmen. Hier kitzle ich meine Gefühle, damit sie sich nicht in ihrer Roheit zeigen. Oder besser gesagt, nicht in ihrer Wahrheit, die inakzeptabel ist in einer Gesellschaft, die Frauen nur als Untergeordnete, Dienerinnen und Fortpflanzungsmaschinen sieht.

Die Kunst liegt darin, diese Zwischenzone in etwas zu verwandeln, wo wir unsere heimliche Bewegung hin zur Freiheit durch das Recht auf Arbeit und auf Teilhabe am öffentlichen Leben fortsetzen. Indem das Haus ordentlich, die Kinder sauber und fleißig und der Ehemann gesund sind, beweisen wir, dass wir unseren Pflichten nachgehen. All das ist auch von Liebe getragen, denn wir können im Angesicht der geliebten Menschen nicht streiken.

Ich freue mich auf Deine Antwort. Stella

Aus dem Arabischen von Filip Kaźmierczak

Die vollständige Korrespondenz finden Sie auf www.weiterschreiben.jetzt/zusammenarbeiten.



Es waren Hülsenfrüchte und Getreide, gekocht in Salzwasser über einem Lagerfeuer aus alten Lumpen, Blättern und Plastikdosen, die Stella Gaitano ihre Kindheit überleben ließen. Hunger und Sehnsucht nach den Speisen aus dem Fernseher waren ihr ständiger Begleiter. Auf diesen Hunger folgte der Hunger nach Antworten auf die gefährlichen Fragen, die sich aus so einem Leben ergaben. Die gefährlichste Frage: die nach dem Warum. Auch wenn die schlimmsten Tage hinter ihr lägen, so die südsudanesisische Autorin, füllten Hülsenfrüchte und Getreide ihre Nase immer noch mit dem Geruch von Armut, Vertreibung und Krieg. Umso beeindruckender: wie sehr ihre Texte vor Kraft und Schönheit strotzen.

Stella Gaitano

Ivana Sajko

Zu ihrem achtzehnten Geburtstag, noch zu Kriegszeiten in Ex-Jugoslawien, wünschte sie sich von ihren Eltern nur ein einziges Geschenk: Vegetarierin sein zu dürfen. Vegetarisch zu essen bedeutete einen großen Schritt Richtung Autonomie, kochte sie doch seither für sich selbst und umging so einige der lästigen Familiensessen. Da sie einen Großteil ihres erwachsenen Lebens an der Küste verbrachte, pflegt sie eine leidenschaftliche Beziehung zu Sardinien, aber auch zu Olivenöl, frischem Basilikum, den kleinen violetten Artischocken und allen möglichen alten Tomatensorten. Noch immer reicht nichts an den hellgrünen Saft der Oliven aus dem Nachbargarten heran. Über das österreichische Essen in ihrer Geburtsstadt Zagreb kann sie an die Gerüche der deutschen Küche anknüpfen, muss sie deswegen aber nicht auch noch essen. Überraschende Ideen, Kompromisslosigkeit und ein unabhängiger Geist sind die Zutaten, die auch ihre Texte auszeichnen.

Chanson de la cuisine

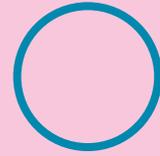
Kalte Haut auf dem Grießbrei.
Der Wolf jagt den Hasen
durch Acker und Furche
und über die Mattscheibe.
Willst du nicht aufessen?
Nein!
Hühnerfrikassee in der Mensa.
Warmer Martini am Eisbach in München.
Bestanden, verdammt, wer hätte das gedacht.
Sermo, Oratio, Lingua.
Piña Colada in Lloret de Mar.
Aspirin in Las Vegas, all you can eat.
Gehirn vom Schaf am Bosphorus.
Grünkohl mit Pinkel und Elbblick.
Innereien in Gemmayze. Zunge mit Kren.
Karamellisierte Koriander im Kopf.
Makrutas in der Post.
Der Pappschachtel in meinen Händen
entströmen Aromen von Anis, Kardamom,
Muskatnuss, Datteln.

Ich rieche noch einmal, esse eines der Plätzchen,
gehe ein Stück.
Die Welt ist zerrissen zwischen Ach und Weh,
aber die Sonne bescheint die Stadt
wie für ein Fest.
Glasierte Rippchen, glasierte Ente, Gänseklein in Aspik,
Brennnesselsuppe und Eier von Wachteln,
Risotto und Chicken Gong Bao
Salziges Popcorn, gestopfter Karpfen,
Falafel, Shop Suey und Tiramisu
Halbgefrorenes, Bœuf Stroganoff,
eine große Forelle in Blau,
Gugelhupf und faschiertes Hähnchen,
hell geschäumtes Buttersüppchen,
verschiedene Eisbeine, Butter und Eintopf
am Gaumen, der Nase, den Knospen
la haute, la cuisine, la nouvelle, la vague –
Vive le goût, la parole et la langue.
Du redest in Zungen – you're speaking in tongues.
Alle Sinne –
Den Mund voller Beeren und Erde
betrachte ich lange die Aubergine.
Dann bist du fort
und dein Geschmack ist noch da.



Katerina Poladjan

muss lange nachdenken, bevor ihr überhaupt etwas einfällt, das ihr nicht schmeckt. Sie habe einen Magen wie ein Pferd, sagt die Schriftstellerin, sie esse alles, auch Innereien, Kalbszunge sogar besonders gern. In fremden Ländern bestellt sie am liebsten, was sie nicht kennt. Berührungängste? Als sie ihrem Tandempartner Abdalrahman Alqalaq das erste Mal begegnet, fangen sie gleich an, sich gegenseitig ihre funkelnden Texte vorzulesen, laut natürlich. Wenn sie überhaupt etwas Unappetitliches nennen müsse, dann sei es der Geruch von gekochtem Kohl, der modrig durch die Erinnerungen an ihre Moskauer Kindheit weht. Das letzte Mal schlecht war ihr als Jugendliche in Deutschland: Lumumba ist seither tabu.



Ein Dichter und Metalmusiker, der einerseits den authentischen Geschmack der traditionellen syrischen Küche schätzt und andererseits eine Vorliebe für Schweinebraten und jede Art von westlichen Süßigkeiten hegt? Dass es möglich ist, unterschiedlichste Traditionen und Avantgarden gleichzeitig zu denken und sich von nichts abschrecken zu lassen außer von Belanglosigkeit und Bräsigkeit, das ist für Sam Zamrik normal. Alles andere unterbietet sein intellektuelles, künstlerisches und geschmackliches Repertoire. Wer sagt, dass wild und weich sich widersprechen, hat das junge Ausnahmetalent noch nicht erlebt.

Sam Zamrik



Ich bin Stärke, Wasser und Fett

Nach dem frühen Tod seines Vaters verkauften Sam Zamrik und seine Mutter das Mobiliar ihres Hauses für Essen, Mahlzeit um Mahlzeit. Doch mit dem Hunger kam der Wissensdurst – und eine Ahnung davon, was die Welt zu bieten hat. Der syrische Lyriker und Metal-Musiker über Schimmel in Damaskus und in Brandenburgischen Asylunterkünften, die Nahrung der Einsamkeit und das langsame Erlernen der Freude, für andere kochen zu können.

Aus dem Englischen von Heike Geißler

Wenn es gilt, dass man ist, was man isst, dann bin ich Bissen und Krümel mit ein paar Prisen Gewürzen. Ich bin altbackenes Brot und

Billigware, abgelaufene Konserven, Rost und Schimmel. Ich bin Stärke, Wasser und Fett.

Es hieß immer, niemand müsse in Damaskus hungern, ist Syrien doch ein großzügiges, üppiges Land. Es hieß, die Armen seien deshalb arm, weil sie sich nicht bemühten. Die sich immer weiter ausbreitenden, die Hügel und Berge des Landes hinaufkletternden Betonslums strafen diese Behauptungen Lügen. Der Slum, in dem ich aufwuchs, war nur einer unter vielen.

Mein Vater war mehr als zwanzig Jahre lang Koch gewesen. Er hatte keine offizielle Ausbildung durchlaufen und arbeitete in einer Zeit, in der das stabile Internet noch nicht in Syrien angekommen war. Er arbeitete vierzehn Stunden am Tag und verköstigte Präsidenten und diplomatische Delegationen. Er kochte für Grundbesitzer und Kriegsherren, noch bevor der Krieg begonnen hatte. Eine Zeit lang versorgte er sein Kind mit den Resten aus dem Restaurant, für das er kochte. Bœuf Stroganoff, Hackbratenrollen aus zweierlei Sorten Fleisch, Hühnchen mit Kapern-Sahne-Soße und Kartoffel-Fleisch-Gratin füllten ein paar Jahre regelmäßig unseren Kühlschrank. Endlose Stunden schaute ich Fatafeat, den Kochkanal des Satellitenfernsehens, und stellte mir meinen Vater anstelle des jeweiligen Fernsehkochs vor. Aber mein Vater starb jung und hinterließ Schulden, hoch genug, uns innerhalb weniger Monate bankrott gehen zu lassen. Nahezu über Nacht wurde aus dem Kind ein kleiner, hungriger Erwachsener.

Meine Armut befeuerte meine Neugierde. Hunger und Wissensdurst geben sich gern für das jeweils andere aus. Beide sind sie unstillbar und anspruchslos, was die Quelle und den Umfang ihrer Versorgung angeht, solange sie nur kontinuierlich gepflegt werden. Meine Seele war arm. Ich konnte nicht genug bekommen. Mein Magen wartete in ständiger Aufwühlung. Ich wusste, was die

Welt zu bieten hatte, welche Ausgaben Menschen sich leisteten, um ihre Mägen zu stopfen und ihre Zungen mit elaborierter Sprache aufzuplustern, und das alles war außerhalb meiner Reichweite.

In diesen Jahren verkauften meine Mutter und ich unsere Sofas, Kerzenhalter und Schränke für Essen. Mahlzeit um Mahlzeit leerten wir unser Haus, um unsere Mägen zu füllen. Jede Speise war Blasphemie. Leere Taschen verschlingen ganze Kulturen. Wir tunkten trockenes Brot in Wasser und zählten verschrumpelte alte Oliven. Tomatenmark kostete dreimal mehr, also vermählten wir unsere Spaghetti mit Ketchup. Schlagsahne kostete das Vierfache, also verbanden sich frischer Joghurt und Knoblauch zur Sahnesauce des armen Mannes. Mayonnaise beförderte sich selbst von der Zutat zum Aufstrich, trug den Knoblauch zur Schau, weil es nichts anderes gab, zu dem sie sich hätte gesellen können. Ein halbes Kilo Hummus reichte für ein paar Tage. Heiß wurde zum Geschmack und die Konsistenz musste alles Weitere ersetzen, weshalb eine andere Zubereitungsart derselben Zutaten die Illusion der Abwechslung vermitteln konnte. Unzählige Kartoffeln reicherten meinen Schweiß mit Stärke und Süße an. Stampfe sie, frittiere sie, backe sie, koche sie – aber nach einigen Tagen erschöpfen sich die Möglichkeiten. Frittierte Fadennudeln mit Zuckerrübensirup sind ein trauriger Nach-

Wenn es gilt, dass man ist, was man isst, dann bin ich altbackenes Brot und Billigware, abgelaufene Konserven, Rost und Schimmel.



Foto: Juliette Moarbes

Sam Zamrik liebt Poesie und Metal.

tisch. Stärke, Stärke, Stärke. Stärke, Wasser und Fett sind Lebenserhaltung, aber keine Lebensmittel.

Mit regelmäßigem Stromausfall lebend, wurde Schimmel zu unserem ständigen Mitbewohner. Wir haben gegen ihn um unser Essen gekämpft. Wir haben um ihn herumgeschnitten, ihn abgewaschen oder uns gegenseitig davon überzeugt, dass er das Geschmacksprofil eines billigen Roqueforts zu bieten hätte – der Schimmel war gekommen, um zu bleiben. Er

lebte in den Wänden, hinter den geronnenen Tropfen bernsteinfarbenen Öls. Die Küche roch feucht und ranzig, nur ein Kaffee spät in der Nacht oder ein seltenes Curry konnten den Geruch niederringen.

Wie andere Arme in den Städten entwickelte ich einen Sinn für die latente Spur von Urin in verbrannten Nieren, für die zahn-schleifende Eisennote von frisch gekochtem Leberblut und den abgerundeten Geschmack von langsam gekochten, gefüllten Innereien,



Bild: Yaser Safi, Ohne Titel, Acryl auf Leinwand, 150x150 cm, 2018

alles durchzogen von ungeheuren Mengen an Kreuzkümmel und Zitronensäure. Jeden Tag brachte ich meinen Magen zum Schweigen, nie aber meine aufgewühlte Seele. Glücklicherweise waren die Tage mit Fleischstücken, weil ein Festmahl aus Hühnchen oder Koteletts die Anstrengungen des Tages verdauen half. Ein einfaches Grillhähnchen war eine Freude für alle Sinne, zarte Scheiben Kalbfleisch mit reichlich Zitronensaft und Knoblauch waren göttlich. Diese Dinge zu essen war für eine arme Seele nicht wie das Verschlingen von Nahrung, sondern eher wie die Vereinigung mit heiligem Fleisch.

In jenem eigentümlichen Nirgendwo, in dem man sich befindet, wenn man sich in der düsteren Grenzstadt Eisenhüttenstadt um Asyl bewirbt, war das Essen niemals dermaßen knapp, aber auch niemals so gut. Dasselbe galt für andere Unterkünfte in Potsdam. Uns wurden Portionen aus modrigem Reis gereicht, der nach krassen, vom langen Gehen in festen Schuhen aufgeweichten und schließlich entzündeten Füßen roch. Dazu eine fragwürdig schmeckende rote Soße, die sich in ihre Bestandteile auflöste. Ich hatte zuvor schon Schimmel gegessen, aber jener Schimmel war mein Mitbewohner gewesen. Ich wusste, woher er kam, ich wusste, wessen Vernachlässigungen ihn hatten wachsen lassen, und kannte wiederum deren Ursachen. Der Schimmel in diesen Mahlzeiten dagegen war mir so fremd wie das Land, in dem ich mich nun befand, also aß ich, was ich kannte – nichts.

Nach ein paar Wochen mit Verlegungen von Asylunterkunft zu Asylunterkunft verbrachte ich die meiste Zeit außerhalb einer kleinen Stadt namens Doberlug-Kirchhain im Süden Brandenburgs. Dort hatte eine alte Soldatenbaracke dank erfolgreicher Lobbyarbeit ein Facelift verpasst bekommen und war in ein Heim für Geflohene verwandelt worden. Jeden Dienstag machten die Soldaten der umliegenden Baracken Schießübungen, oft flogen Helikopter ganz in der Nähe im Tiefflug. Ein Cateringunternehmen servierte das Essen auf der Basis eines Monatsplans, das Essen

aber war frisch und variierte täglich. Dort entdeckte ich meinen Geschmackssinn für Käse und Aufschnitt wieder, für Brot, Marmelade und eine Tasse heißen Tee, der täglich zu zwei Mahlzeiten serviert wurde. Das Abendessen dauerte von 18 Uhr bis 20 Uhr 30, so wie es in Deutschland Brauch ist. Gegen 23 Uhr wurden alle wieder hungrig und das Festmahl mit

Ich hatte zuvor schon Schimmel gegessen, aber jener Schimmel war mein Mitbewohner gewesen. Ich wusste, woher er kam. Der Schimmel in diesen Mahlzeiten dagegen war mir so fremd wie das Land, in dem ich mich nun befand, also aß ich, was ich kannte – nichts.

Chips und Kettenrauchen begann. Alle, die ein paar Worte Deutsch zusammenkratzen konnten, baten das Sicherheitspersonal, die kleine Teeküche für ein paar Rühreier oder Pommes zu öffnen. Mir halfen Zigaretten und der gelegentliche Vorrat an selbstgebackenen Keksen, die ein Freund mir nach jedem Berlinbesuch mitbrachte. Servietten, Zigarettenhüllen, Marmelade, Schokoladenpäckchen und selbstgemachte Kekse füllten mein oberstes Schrankfach. Sechs Monate vergingen.

Es gab auch Lager, in denen erwartet wurde, dass wir kochten: die über Gebühr aufgeblasene Traglufthalle am kleinen Flugplatz Schönhagen bei Trebbin; das noch kleinere,

**Ich weigere mich, auch nur ein weiteres Verzweiflungsfalafel auszuhalten.
Ich frittiere nur selten.**

dreitägige Containerlager von Hennickendorf in der Gemeinde Nuthe-Urstromtal und die Wohnung, die jeglicher Arbeitsfläche oder Regale entbehrte – alle im tiefsten Brandenburg. Man nahm uns das schimmelige Essen und ersetzte es durch Geld, obwohl die Einrichtung uns keinerlei geeignete Möglichkeit zum Kochen zur Verfügung stellte. Verbranntes, bernsteinfarbenes Öl – fremdes diesmal – und etliche Schichten Ruß zierte die Wände. Aus jedem Rohr tropfte Wasser auf das Laminat – und blieb dort.

In der neu eröffneten Halle in Trebbin, die auf längere Nutzung ausgerichtet war, bekam ich meine erste vollständige Auszahlung der Sozialhilfe, gemeinsam mit den etwa hundert anderen, die mit mir dorthin umgezogen waren. Während der nächsten Tage fuhren Sozialarbeiter mit jeweils sechs von uns vom Flughafen in die Stadt, um bei Lidl Lebensmittel einzukaufen. Alle frittierten ihre Pommes und kochten ihren Reis, ich aber bereitete mir Sandwiches und meine Tasse Tee zu. Ich wurde wieder verlegt, wohnte diesmal direkt außerhalb von Hennickendorf, das nur aus wenigen Häusern besteht. Ich begann zu essen wie ein kleines Kind, dessen Eltern für ein paar Stunden aus dem Haus gegangen sind.

Ich besaß eine Schüssel. Außerdem standen mir ein Wasserkocher und ein kleiner Kühlschrank in meinem Zimmer zu. Ich verzehrte deshalb Unmengen von preisreduzierten Cornflakes, Choco Chips und Instantnudeln, Gouda und alle Sorten Wurst. Ich trank unglaubliche Mengen Milch und

heiße Schokolade. Alle zwei Tage ging ich zum nahe gelegenen Thomas Philipps. Ich ging zwei Kilometer lang an einer Weide voller Pferde und Kühe vorbei, blieb immer auf dem von Minen beräumten Pfad. Im angrenzenden Wald sah ich oft Angehörige der Armee in Bombenschutzkleidung, unterwegs mit Metalldetektoren. Ich schleppte kiloweise dieselben Dinge, grüßte immer die Pferde. Dieser Gewohnheit blieb ich treu, als ich eine Wohnung in Luckenwalde bekam. Auch sie lag am Stadtrand, gegenüber einem Ziegenhof. Diesmal hatte ich keinen Kühlschrank, keine Spüle, keine Arbeitsplatte oder Schüssel. Der Aldi der Stadt war ein paar Kilometer entfernt. Dort sah man mich oft. Brot, Gouda, Salami und eine Tasse heißer Tee sind weiterhin die Lebensgrundlage meiner Einsamkeit, jener Momente, in denen es mir unmöglich ist, nach etwas zu gelüsten, und ich unfähig bin, etwas zu genießen. Das Essen des Nirgendwo sozusagen.

Fünf Jahre nach der Armut meines Aufwachsens, vier Jahre entfernt von der Notdürftigkeit der Asylunterkunft und in der Kargheit meines Studentenlebens verändere ich mich langsam. Ich misstraue altem Käse und dem Ansatz von Schimmel. Ich kann einem halb durchgegarten Steak oder Burger vertrauen. Ich weigere mich, auch nur ein weiteres Verzweiflungsfalafel auszuhalten. Ich frittiere nur selten.

Aber ich kann endlich das Nirgendwo verlassen. Ich kann essen, um mir eine Freude zu machen, und kochen, um die, die ich liebe, zu verwöhnen.

Meine Seele aber hungert noch immer. ■

Dima hasst sie, Sam liebt sie:

Muluchiya

Muluchiya ist ein grünes Blattgemüse, das im südlichen und östlichen Mittelmeerraum in verschiedenen Varianten zubereitet wird. Für die syrische Version benötigt man für zwei bis drei Personen:

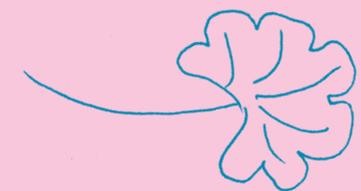
- 150–200 g Muluchiya (frisch oder getrocknet erhältlich in arabischen Läden)
- 3 Hähnchenschenkel (etwa 750 g)
- 125 g Ghee oder Butter
- 75 g Korianderblätter
- ½ Knoblauchknolle, geschält und grob gehackt
- 1 Zwiebel, geschält
- 1 Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zimtstange
- Nelken
- 1–2 Zitronen

Zuerst die Muluchiya waschen und dabei Stängel und Knospen entfernen. Wenn es sich um getrocknete Blätter handelt, nehmen sie beim Waschen auch gleich wieder Flüssigkeit auf.

Die Hähnchenschenkel mit der Zwiebel, der Karotte, allen Gewürzen und etwas Zitronensaft in einem knappen Liter Wasser kochen. Wenn das Wasser auf etwa einen halben Liter eingekocht ist, das Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb abseihen.

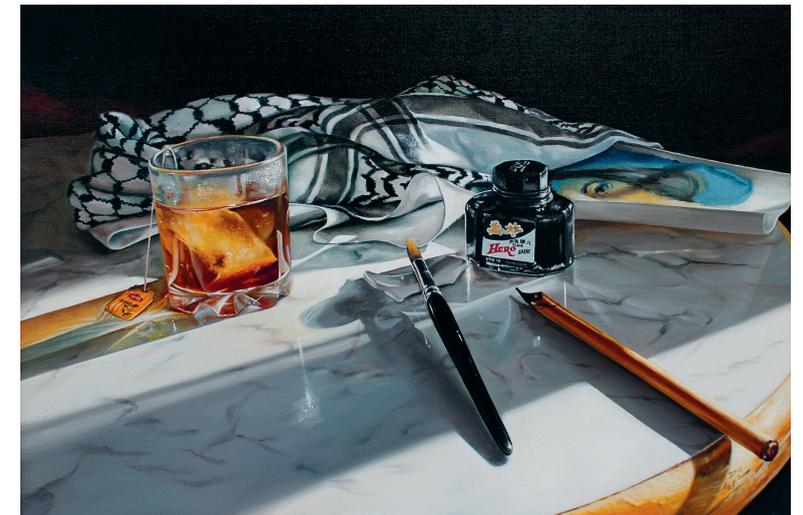
Lass nun eine großzügige Portion Butter bzw. Ghee in einem Topf schmelzen und dünste darin den Koriander, bis er duftet, dann gib den Knoblauch dazu. Wenn er leicht gebräunt ist, nimm alles aus dem Topf und stelle es zur Seite. Schmilz bei mittlerer Hitze den Rest der Butter/Ghee im Topf und gib die Muluchiya hinzu – immer nur eine Handvoll, die du sautierst, bis sie dunkler werden und zu duften beginnen. Wenn alle Blätter sautiert sind, gieße so viel Hühnerbrühe hinzu, dass sie gerade bedeckt sind. Schließe den Topf mit einem Deckel und lass die Blätter für 15 Minuten köcheln. Dann hebe den Deckel, atme tief ein und rühre die Knoblauch-Koriander-Ghee-Mixtur unter. Füge das gekochte und vom Knochen gelöste Hühnerfleisch hinzu, reduziere die Hitze und lass das Ganze ohne Deckel noch etwa 5 bis 8 Minuten köcheln. Vor dem Servieren mit dem Saft einer Zitrone (oder mehr, je nach Geschmack) abrunden.

Für eine vegane Variante kann die Butter durch Margarine und die Hühnerbrühe durch Gemüsebrühe ersetzt werden. Mit einer großen Fleischtomate wird dieses Gericht etwas herzhafter.



Abdul Razzak Shaballout

Die Farben der Sardinen- büchsen



Links: „Waiting for you for dinner“, Öl auf Leinwand, 70 x 100 cm, 2013
Oben: „Persimmon“, Öl auf Leinwand, 40 x 50 cm, 2013
Unten: „Tea break“, Öl auf Leinwand, 40 x 60 cm, 2013



„Tomato on a table“, Öl auf
Leinwand, 80 x 100 cm, 2016



Links: „Tomato in the spotlight“, Öl auf Leinwand, 60 x 60 cm, 2016
Oben: „Orange bag“, Öl auf Leinwand, 60 x 60 cm, 2016

Maritta Iseler und Juliette Moarbes

Der syrische Künstler Abdul Razzak Shaballout malt Dinge, die für ihn eine besondere Bedeutung haben – am liebsten hyperrealistisch. Ein Gespräch über die Loslösung von Traditionen, über Kompositionen im Kopf und Deko im Studentenzimmer

Deine Malereien zeigen Alltags-sujets in Syrien. Manche davon wirken wie beiläufige Momentaufnahmen, andere muten wie Stilleben alter niederländischer Meister an. Was reizt dich an der realistischen, geradezu hyperrealistischen Darstellungsweise?

Abdul Razzak Shaballout: Der Hyperrealismus ist eine relativ moderne Strömung, mit der viele nichts anfangen können – darunter auch die syrische Künstler*innen-Community. Doch immer, wenn ich eine besondere Anordnung von Dingen in meinem Studio oder zu Hause sah, habe ich mir vorgestellt, wie schön eine solche Szene in Öl auf Leinwand aussähe, mit all ihren Details, in aller Präzision. Und da habe ich schlicht gesagt: Warum nicht?!

Wie kreierst du deine Bildwelten?

Alle Elemente in meinen Bildern haben eine besondere Bedeutung in meiner Welt, meiner Umgebung, deswegen suche ich sie aus. Dann bringe ich sie in eine spezifische Anordnung und fotografiere diese Komposition, immer mit der Vorstellung des Gemäldes im Kopf. Wenn die Szene in meinem Kopf fertig und perfekt ist, zeichne ich sie erst mit Bleistift und gehe dann mit Ölfarben daran. Wobei es sein kann, dass ich dabei noch

Elemente hinzufüge oder streiche – Malen ist ein lebendiger Prozess, auch das Malen von Stilleben.

Tomate, Orange, Zwiebel – jedes einzelne Element scheint einen starken Symbolgehalt zu haben. Besonders stechen die Sardinenbüchsen hervor. Was hat es damit auf sich?

Ich glaube, das ist ein nostalgisches Motiv. Die meisten Menschen wählen unbewusst etwas aus ihrer Kindheit oder Jugend, um es mit schönen Erinnerungen aufzuladen, und das wird dann eine Art Symbol. Für mich haben Sardinen mit der Trennung von meiner Familie und der Umgebung meiner Kindheit zu tun, mit meiner Loslösung von Traditionen und Restriktionen und meinem Weg ins unabhängige Studentenleben. Sardinenbüchsen waren integraler Bestandteil meines Zimmers auf dem Campus; zum einen weil ich nicht kochen mochte und daher mehr oder weniger täglich eingelegte Sardinen aß. Und zum anderen weil die Büchsen wichtige Dekorationselemente in meiner bescheidenen Bude wurden. Im Lauf der Zeit wurden die Büchsen und ihre Farben ein integraler Teil meiner Welt.

Essen oder Tischsitten kann man in eine andere Umgebung mitnehmen, aber es wird dort nie gleich schmecken oder

das Gleiche sein. Welche Lebensart, welche Erinnerungen verbinden sich mit den dargestellten Situationen für dich?

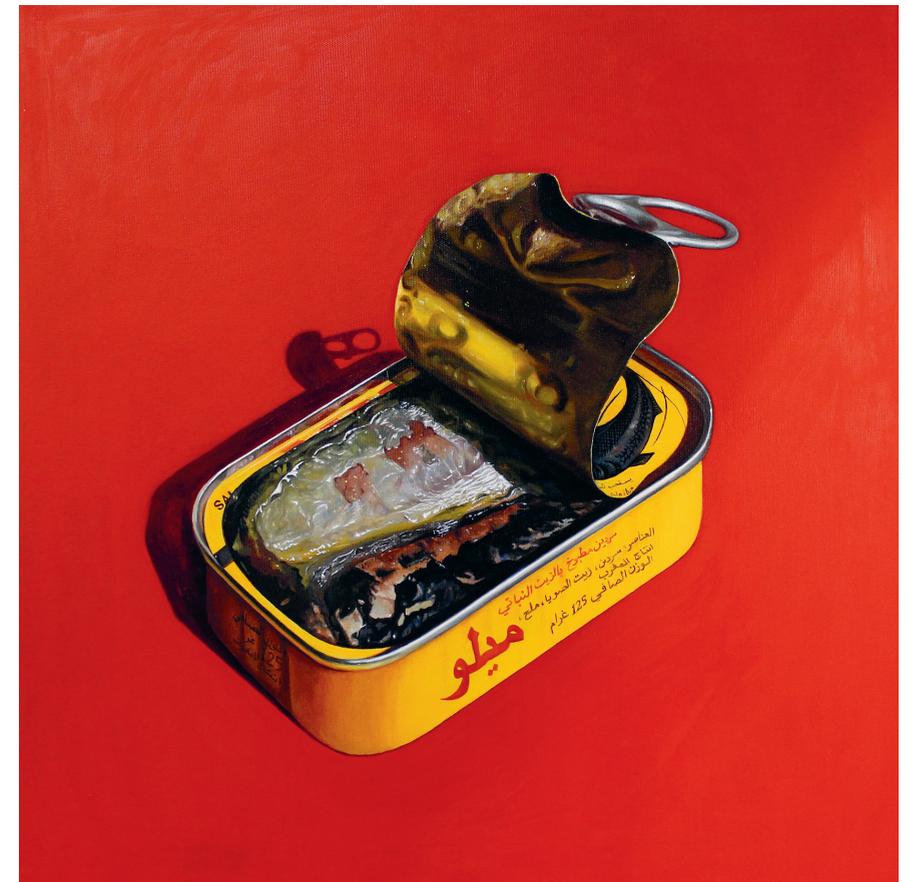
Wenn ich eine Plastiktüte voller Tomaten oder Orangen male, dann denke ich an meine Großmutter, wie sie im Laden an der Ecke Früchte für uns einkaufte. Die Form und das Material des Tisches auf meinem Bild „Waiting for you for dinner“ werden mich immer zu dem Haus und in das Stadtviertel zurückführen, wo ich ihn gemalt habe. Mit dem Bild warte ich auf einen Freund, der nie wiederkehren wird. Es drückt einen Zustand des Verlusts, des schmerzlichen Vermissens aus, den ich in all den Details erlebt habe, die man in dem Bild sehen kann. Insofern denke ich auch, dass meine Motivwahl und meine Sujets sich hier in Deutschland automatisch verändert haben,

im Einklang mit der neuen Umgebung – die gerade beginnt, neue Erinnerungen für mich zu produzieren.

Du bist in Syrien vor allem als Porträtmaler bekannt geworden. Welche Rolle spielen Porträts in Syrien?

Wie andere Menschen auch mögen Syrer*innen verschiedene Bilder und Motive: Landschaftsmalerei, Stilleben und genauso Porträts. Ich habe mich vor einiger Zeit zur Porträtmalerei entschlossen, als so viele Familien Kinder verloren – in einem Krieg, den der Diktator gegen sein eigenes Volk führt. Porträts von Verstorbenen sind mein bescheidener Beitrag, diesen Familien meinen Respekt und mein Mitgefühl auszudrücken.

Aus dem Englischen von Christiane Kühl



„Sardines“, Öl auf Leinwand, 60 x 60 cm, 2016

Die Künstler*innen

Lia Darjes

geb. in Berlin, ist Fotografin. Sie studierte an der HAW in Hamburg und anschließend in der Meisterklasse von Ute Mahler und Ingo Taubhorn an der Ostkreuzschule in Berlin. Ihre Arbeiten sind dokumentarischer Natur.

Duha Mohammed

arbeitet als Industrie- und Modedesignerin sowie als freiberufliche Fotografin in Khartum/Sudan. Nach einem Studium der Schönen und Angewandten Künste an der Universität Sudan für Wissenschaft und Technologie gründete sie 2016 ihre eigene Modemarke.

Abdul Razzak Shaballout

geb. in Homs/Syrien, ist bildender Künstler, Grafiker und Kalligraf. Er hat einen Bachelor in Bildender Kunst der Universität von Damaskus, wo er

auch Malerei lehrte. Sein Werk umfasst figurative Ölmalerei, Tuschezeichnungen und Aquarellporträts.

Yaser Safi

geb. in Qamischli/Syrien, ist bildender Künstler. Er erwarb seinen Master of Fine Arts in Damaskus. In seinen Gemälden und Schwarzweißradierungen erweckt er Charaktere zum Leben, die aus seiner Erinnerung, Fantasie und gelebten Erfahrung hervorgehen.

Elham Vahdat

geb. in Teheran/Iran, ist Künstlerin, Baukeramikerin, Fotografin, Illustratorin und Mediengestalterin. Sie machte einen Abschluss in Darstellender Kunst und Kunsthandwerk an der Alzahra-Universität in Teheran. In ihren Werken forscht sie der Komplexität des menschlichen Seins nach.



Die Frage, welches Essen er nicht mag, verwirrt Galal Alahmadi. Er sei offen in dieser Angelegenheit, antwortet der jemenitische Dichter, zumal Essen immer auch mit Geschichten zusammenhänge. Geschmack allein sei da nicht ausschlaggebend. Nichts schmeckt so gut oder schlecht wie eine Geschichte. So sehr er vor seiner Flucht die Familienessen und Feiern mied, so tief vermisst er sie jetzt. Nicht das Essen selbst, sondern vor allem das Drumherum: das Singen seiner Mutter beim Kochen, wie sie ihm dabei heimlich Leckereien zusteckte, das Zusammensein. Deutsches Essen kennt er kaum, nur der Entenbraten, den er in einem Biergarten in München aß, kurz vor seiner Lesung in der Akademie der Künste, der blieb unvergessen. So wie für Lesende die Leichtfüßigkeit seiner schwermütigen Gedichte.

Galal Alahmadi

Sieben Arten, eine Orange zu schälen

Galal Alahmadi

Was tun mit einer Orange spätnachts?

Nicht leicht zu beantworten für jemanden, der glaubt, dass es unwiderruflich verändert, wenn man mit runden Dingen spielt. Kein Grund zur Vorsicht, denkst du zuerst. Aber dann, im entscheidenden Moment, schaltet sich dein Instinkt ein, den du mit Haarcreme, Jeanshose, gepflegter Sprache auszutricksen versuchst, und lässt dich auf halber Strecke kehrtmachen, lässt dich aus der Küche das scharfe Messer holen. Die einzige Methode, das verborgene Innere in Erfahrung zu bringen.

Es sind die Wurzeln, die dich durchwachsen. Sie binden dich an jene Urwesen fraglicher Herkunft, von denen du dich nicht lossagen kannst, auch wenn du es willst.

Es ist diese verdammte Orange. Jede Nacht fällt sie dir aus der Hand und rollt unter das Bett. Und du nimmst dir dann vor, endlich ernst zu machen.

Es ist die ewige Angst vor der Einsamkeit, die auf das Spiel folgt, eine krankhafte chronische Angst tief in dir, verpackt als gammelige Orange im Korb des Lebens. Eine Orange, die du samt deinen Niederlagen verwettet.

Trotzdem treibst du es nicht auf die Spitze. An einem gewissen Punkt brichst du ab – aus vielerlei Gründen. Weil es vielleicht irgendwann keine Orangen mehr gibt auf der Welt. Oder weil eine Frau fragen könnte, was unter deinem Bett vor sich hin stinkt.

Nun aber zur Sache: Was kannst du tun – du und dein Messer – auf sieben Arten spätnachts mit einer Orange, wenn euch kein Bett trennt?

Foto: Library of Congress / Detroit Photographic Co



Das Gedicht ist in dem Buch „Die Leere der Vase“ im Secession Verlag Berlin, 2020 erschienen. Aus dem Arabischen übersetzt von Leila Chammaa.

سبع طرق لتقشير برتقالة جلال الأحمدى



Galal Alahmadi während einer Lesung in Berlin

Foto: Piero Chiussi

التي تبعث من تحت السرير!
لنجعل الأمر يبدو أصعب قليلاً:
ما الذي يمكن أن تفعله بسبع
طرق مختلفة، أنت وسكينك الحاد
منتصف الليل مع برتقالة، وليس
بينكما أي سرير!

المريض والمزمن في أعماقك
الذي تغلفه على هيئة برتقالة
فاسدة تضعها في سلة أيامك،
وتقامر بها مع خسائك.
مع هذا لا يمكنك أن تمضي بعيداً،
عند نقطة معينة يلزمك التوقف
لأسباب كثيرة؛ مثلاً أن يختفي
البرتقال من هذا العالم أو أن
تسأل امرأة عن سر الرائحة النتنة

الأشياء التي لا تعرف ما الذي تبدو
عليه من الداخل.
إنها الجذور الممتدة داخلك، التي
تبقى على اتصال ما بكائنات
همجية لا نعرف أصولها بالتحديد،
والتي لا يمكنك التخلص منها
لمجرد أنك تريد ذلك...
إنها البرتقالة الأرعن في شجرة
العائلة، التي تفلت من يدك كل
ليلة، تتحرج إلى أسفل السرير،
وعليك أن تكون جاداً هذه المرة إن
أردت أن تحسم الأمر...
إنه خوفك المستمر من شعورك
بالوحدة، بعد انتهاء اللعبة، الخوف

ما الذي يمكن أن تفعله ببرتقالة
واحدة منتصف الليل!
خيار صعب لرجل طالما اعتقد أن لا
أحد يعبت بالأشياء المستديرة ثم
يرجع سالماً...
في البداية ستظن أن الأمر لا
يستحق نوعاً من الحذر، لكنها
غريزتك التي تخونها مع كريمات
الشعر وبناطيل الجينز أو الكلمات
المختارة بعناية، تتدخل في
اللحظة المناسبة، تجعلك تتوقف
منتصف المسافة وتعود إلى
المطبخ لتجلب سكينك الحاد...
طريقتك الوحيدة للتعامل مع

Mein kulinarisches Gedächtnis ist fast so vielfältig wie der Markt in der Nähe meines Hauses

Mariam Al-Attar lebt als Iranerin im Irak, Sabine Scholl als Österreicherin in Berlin. Für beide wurde Essen im Corona-Jahr besonders wichtig: das Kochen, das Schnuppern im Hinterhof, aber auch die Erinnerung an Gerichte bereister Länder oder an Mahlzeiten mit der Großmutter. Der Zusammenhang von Speisen und Sprache ist dabei für die Schriftstellerinnen evident: Den Mund zu öffnen fürs Genießen fördert das Reden miteinander.

20. Dezember 2020

Guten Morgen, liebe Sabine,

es ist sieben Uhr morgens, in Maisan ist es ein wenig kalt. Die Stadt, die Straßen, Brücken und Gassen verbergen sich in den frühen Morgenstunden im Nebel. Ich öffne das Fenster, um die frische Morgenluft einzuatmen und den Duft des Brotes aus dem Hinterhof unserer Nachbarn zu schnuppern. Trotz der Vielfalt der Brotsorten auf dem Markt backen die meisten Menschen hier ihr Brot lieber zu Hause.

Die Hausfrau knetet den Teig im Morgenrauen, und wenn er aufgeht, läuft sie damit zu meiner Nachbarin in den Hinterhof, wo ein Lehmbackofen, genannt Tanour, steht. Sie nimmt ein kleines Stück Teig und formt es zu einer Kugel. Auf einem Kissen, das mit einem dünnen und sauberen Stoff bedeckt ist,

walzt sie den Teig mit den Händen aus. Dann wird der geformte Teig an die Innenwand des Ofens geklebt. So entsteht ein rundes dünnes Brot. Sein Duft dringt in die Häuser.

Wo es im Haus kleine Kinder gibt, backen die Frauen kleine Brote von der Größe einer Hand. Im Volksmund nennt man sie Hanane. Dünnes Fladenbrot mit gegrilltem Karpfen ist eine besondere Delikatesse unserer Stadt. In Al-Ahwar, dem Marschland nicht weit von hier, erreicht diese bräunlich-goldene Sorte Karpfen eine Länge von fast siebzig Zentimetern und ein Gewicht von vier Kilo. Man isst diese Spezialität am Mittwoch, dem Fischtag. Die Menschen hier glauben, dass dies Reichtum bringt. Nach dem Fisch werden Datteln verzehrt. Der Irak ist berühmt für seine Fülle an Palmen und Datteln. Daraus machen wir zahlreiche verschiedene Süßigkeiten. Der Duft der Anissamen in unserem berühmten Keks

Kleicha hängt eng mit dem Abend vor dem Eid-Fest, dem Fest des Fastenbrechens, zusammen.

Ich glaube, die Speisen verschiedener Länder verbinden die Menschen miteinander, und so lernen sie sich kennen.

Der Duft des unreifen Traubensaftes erinnert mich an die Frauen im Iran. Dort pressen sie die Trauben, füllen den Saft in Glasflaschen und stellen sie monatelang auf die Fensterbretter in die Sonne, um den Geschmack zu intensivieren. Zu Beginn des Frühling wächst in den Bergen der wilde Rhabarber. Als Kinder haben wir ihn ausgegraben, dann geschält und frisch gegessen. Er hat einen säuerlichen und köstlichen Geschmack.

Wenn ich Dich doch nur zu all diesen Orten mitnehmen und wir alles aus nächster Nähe probieren könnten! Aber jetzt kann ich Dich nur auf eine Rundreise zwischen den Wörtern begleiten, in der Hoffnung, Dich etwas von der Anstrengung des Schreibens zu entlasten. Bleib gesund, Madame, und vergiss nicht, auf Dich aufzupassen, denn die Menschen um Dich herum sind durch Dich so stark!

Immer liebevoll
Mariam

Aus dem Arabischen von Suleman Taufiq

26. Januar 2021

Ich staune über Deine Weisheit, liebe Mariam, obwohl Du noch so jung bist, und kann mir das nur damit erklären, dass Du Dichterin bist. Poetisches Denken befähigt Dich zum Aufnehmen von sprachlichen Impulsen sogar über die Übersetzung hinweg. Du verwandelst sie in Erkenntnis, welche wiederum Poesie auslöst. Danke auch für den Streifzug durch Gerüche und Geschmäcker Deiner Umgebung. Sofort musste ich recherchieren, wie wilder Rhabarber aussieht, und sofort kamen mir Fladenbrote in den Sinn, die ich an verschiedenen Orten genießen durfte: die ausschließlich von

Frauen gerollten Gözleme mit verschiedenen Füllungen in der Türkei; die herrlichen von Fatima in Marokko zum Frühstück servierten Fladen; die Technik des Backens an der Innenseite von Öfen, die ich in Sri Lanka beobachtet habe. Ich stimme Dir zu, wenn Du sagst, dass Speisen und gemeinsame Mahlzeiten Menschen aller Länder verbinden. Freundschaft, Liebe, auch Zugehörigkeit drücken sich darin aus.

Das habe ich kürzlich erlebt, als ich den Abend mit meiner erwachsenen Tochter und ihrem Vater verbrachte. Plötzlich zog sie eine kleine Plastikmappe aus dem Bücherregal, eine Rezeptsammlung ihrer Pariser Großmutter, die nicht mehr lebt. Das Haus, in dem sie gestorben ist und in dem wir viele Sommer verbrachten, wurde abgerissen. Daher ist diese Mappe im Besitz meiner Tochter umso wertvoller. Wir sprachen über Besonderheiten der notierten Speisen, memorierten die Rezepte, identifizierten ihre Herkunft aufgrund verschiedener Handschriften. Die Großmutter war in den 50er Jahren ihrem Mann aus Frankreich nach Österreich gefolgt und hatte die heimische Küche von der Schwiegermutter gelernt, festgehalten auf Zetteln zu Zeiten, als Papier noch knapp war. Beim Rezept für Zwetschgenknödel aus Brandteig überlegten wir, was genau diesen Teig ausmacht, und erinnerten so diese Frau, die bereits in den 60er Jahren gestorben war. Wir sprachen über meine Mutter, die nie ohne Kuchen zu Besuch ins Sommerhaus gekommen war.

Ich bin in einem armen Haushalt aufgewachsen, Fleisch gab es nur sonntags, meine Mutter zog in ihrem Gemüsegarten die Zutaten zu den Suppen, die wir mittags aßen. Eier erhielt sie bei Bauern im Tausch gegen Nährarbeiten. Als ich vor dem Lockdown aufs Land floh, wünschte ich mir von meiner Schwägerin einen Apfelstrudel nach dem Rezept meiner Mutter.

Essen verbindet, egal, wohin man kommt. Wer mit Einheimischen isst, lässt sich auf einen Ort, ein Zeitmaß, eine soziale Umgebung ein, es ist Kommunikation, die über die Zunge und den Gaumen läuft. Den Mund zu öffnen fürs Essen und Genießen fördert das Reden

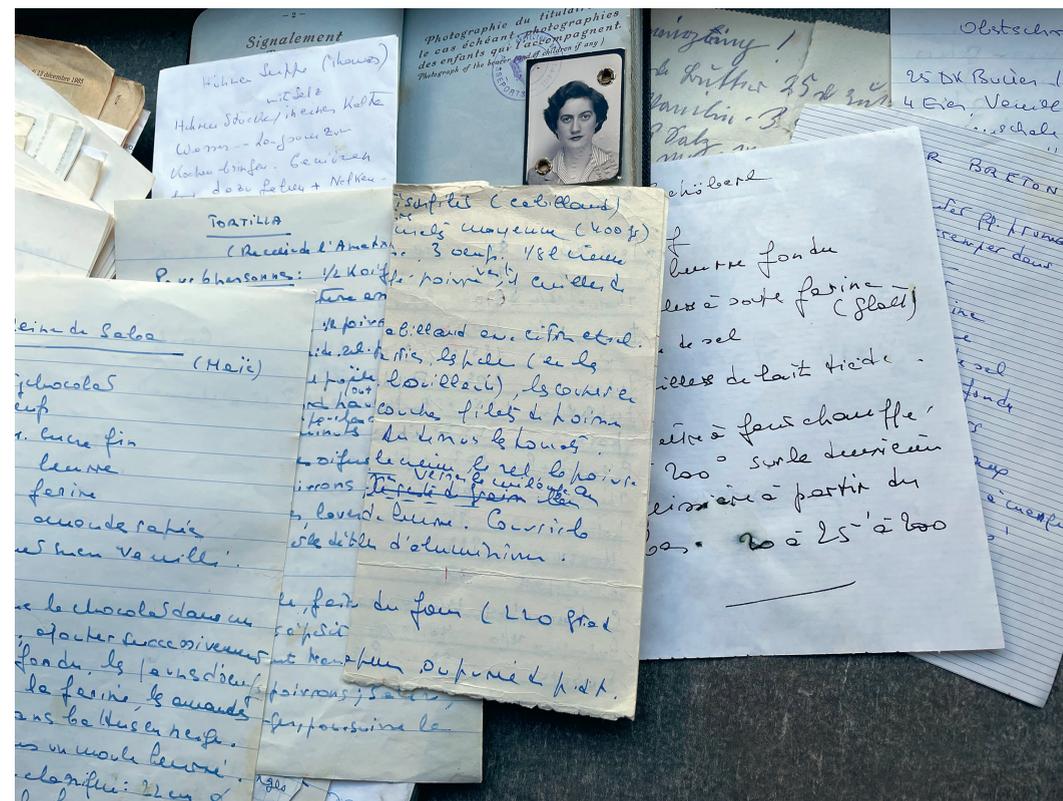


Foto: Pauline Jocher

Die Rezeptsammlung der Großmutter hat Jahrzehnte überdauert.

miteinander. Auch wenn wir als Familie heute nicht mehr zusammenleben, waren wir uns über der Lektüre von Rezepten, die unsere gemeinsame Vergangenheit und Herkunft bedeuten, für die Dauer eines Abends nahe. Natürlich hatte meine Tochter vorher gekocht. Ihre Begabung dafür, aus welchen Zutaten Speisen zu zaubern, ist enorm. Trotzdem hat nicht sie sich dafür entschieden, Kochen zum Beruf zu machen, sondern mein Sohn. Er lässt sich zurzeit in Paris zum Koch ausbilden und meine erste Reise nach Corona wird dorthin führen. Endlich will ich schmecken, was er für mich kreiert. Die Rollen haben sich verkehrt. Nun ist er es, der mich ernähren wird.

Sei umarmt!
Sabine

31. Januar 2021

Liebe, verehrte Sabine,

heute habe ich Deinen Brief erhalten und mir von Herzen gewünscht, dass Du bald zu Deinem Sohn fährst und kostest, was er für Dich zubereitet. Indem sie die gewohnte Rolle umkehren und selbst eine mit Liebe zubereitete Mahlzeit servieren, können Kinder endlich Dankbarkeit zeigen.

Ich glaube, dass Kochen vor allem eine große und starke Liebe erfordert, wie sie Laura Esquivel oder genauer: ihre Protagonistin Tita in dem Roman „Bittersüße Schokolade“ offenbart. In jedem Kapitel wird ein Kochrezept vorgestellt. Am allerliebsten lässt Tita in der Küche Schokolade in Wasser aufkochen, das liebt sie mehr als jedes andere Ereignis

außerhalb des Hauses. Beim Kochen kann man seine Sorgen vergessen, besonders wenn dabei in der Küche Musik läuft, die für die richtige Atmosphäre sorgt.

So mache ich es normalerweise, wenn ich mich vom Schreiben zurückziehen will. Mit Liebe kochen ist eine Kunst, die jeder gute Koch beherrschen muss.

Ich lernte das bei verschiedenen Gelegenheiten, angefangen mit den Rezepten meiner Großmutter, einer Frau mit kurdischen Wurzeln. Sie kombinierte kurdische mit irakischen Rezepten. Grundlage der Mittagsmahlzeiten war hauptsächlich Reis mit verschiedenen Sorten Fleisch. Zum Abendessen gab es normalerweise Nawaschef, eine kalte Vorspeise. Zu den bekanntesten irakischen Gerichten zählt

Kibbeh: Teigkugeln aus Reis und Kartoffelpüree. Wir rollten sie in der Handfläche, drückten unseren Finger in die Mitte der Teigkugel und füllten sie dann mit Hackfleisch, Zwiebeln, Gemüse, Mandeln oder Pinienkernen. Dann wurde sie in ein wenig Öl gebraten. Wir Mädchen saßen bei der Großmutter und halfen mit. Wer es schaffte, einen zart gerundeten Ball mit einer leichten Kruste herzustellen, gewann ihre Bewunderung und lobende Worte. Dank meiner Großmutter kann ich dieses köstliche Essen gut zubereiten. Übrigens, die Großmutter hat nie ein Maß verwendet, und wenn ich danach fragte, sagte sie: Für einen guten Koch sollte das Auge seine Waage sein. Mein kulinarisches Gedächtnis ist fast so vielfältig wie der Markt in der Nähe meines Hauses,



Foto: Noor Al-Deen

Eine Frau backt arabisches Tanourbrot in Misan Al-Amara im Südosten Iraks, an der Grenze zum Iran.

auf dem alle Arten von Lebensmitteln erhältlich sind. Gleich am Eingang schnuppere ich die Düfte der eingelegten Gurken, die mit verschiedenen starken Gewürzen eingelegt wurden.

Als ich für jemanden, den ich liebte, gekocht hatte, schrieb ich einmal folgende Zeilen:

Wenn ich dir das Essen zubereite,
berühren meine Finger die Klaviertasten
und meine Augen schließen sich um jemand anderen wie Muscheln

Zum Schluss wünsche ich Dir, liebes Herz, glückliche Tage mit denen, die Du liebst.

Bleib gesund
Mariam

Aus dem Arabischen von Suleman Taufiq

12. Februar 2021

Liebe Mariam,

einmal befand ich mich während des Neujahrsfestes in Japan. Diese höchsten Feiertage werden mit einem Essen im Familienkreis begangen. Üblicherweise fällt es den Frauen zu, die aufwendigen Gerichte bereits Tage vorher zuzubereiten. Ich war zwar allein, hatte aber eine gastfreundliche Frau kennengelernt, die mich dazu einlud. So lernte ich, dass jedes einzelne Element dieser Mahlzeit mit einem Wunsch für die Zukunft verbunden ist.

Es beginnt damit, dass zu Mitternacht lange dünne Nudeln aus Buchweizen in einer kräftigen Brühe gegessen werden. So lang die Nudeln sind, so lang möge dein Leben sein, lautet der Wunsch. Am nächsten Tag zu Mittag gibt es eine Suppe mit Reiskuchen als Einlage. Sie sind zäh, bleiben lange im Mundraum, man muss kräftig kauen, bis sie zu schlucken sind. Wer nicht achtgibt, dem bleiben sie in der Speiseröhre stecken. Danach wird ein großer Fisch gegessen, der Glück bringt. Schließlich sind in einer wunderschönen Box mit verschiede-

nen Fächern weitere Speisen angerichtet, deren Aussehen oder Name Aufschluss gibt, wofür sie stehen. Als aussagekräftig gilt zudem ihre Beschaffenheit: Ist die Speise weich, glitschig, schleimig oder hart, knusprig, bissfest?

Besonders gefallen mir die Shrimps. Das japanische Zeichen dafür bedeutet sowohl Meer als auch alter Mensch. Gekocht sind sie leicht kurvig, so wie der gebeugte Rücken von älteren Menschen. Daher soll das Verspeisen dieses Meerestieres ein hohes Alter garantieren. Bohnen wiederum stehen für Gesundheit und Arbeit. In der Box befinden sich auch Teigtaschen aus Süßkartoffel und Kastanie. Ihr Gelb erinnert an Gold, legt daher Reichtum nahe. Rogen vom Hering symbolisiert zahlreiche Nachkommen. Sehr gern mag ich Lotuswurzel. In Scheiben geschnitten, sind die vielen Löcher darin zu erkennen. Sie werden positiv gedeutet, denn durch sie sieht man in eine gute Zukunft. Ein gefülltes, gerolltes Omelett lässt an eine Schriftrolle denken und weist darauf hin, dass Lernen wichtig ist.

Bevor ich nach Japan kam, hatte ich gedacht, dass das Land, in dem Essen am ausgiebigsten zelebriert wird, Frankreich ist. Aber ich hatte mich getäuscht. Japan ist nicht zu übertreffen. Wichtig ist dort auch das Zusehen, während die Speisen bereitet werden. So wird der Prozess der Transformation offenbar. Und es ist ebenso bedeutend, in welchem Geschirr diese Speisen serviert werden. Japanisches Essen ist immer ästhetisch, ritualisiert oder auch verziert, verspielt, wie die Reisbällchen für Kinder, an denen mit verschiedenen Zutaten sogar Comicfiguren nachgebildet werden.

Bei diesen Vorbedingungen ist es kein Wunder, dass in der japanischen Literatur Essen immer eine große Rolle spielt. Auch ich interessiere mich für die Verbindung von Speisen und Sprache, von Essen und Sprechen. Lange genug wurde diese Beziehung als banal, weil körperlich, daher ungeistig angesehen. Ich glaube das nicht und fühle mich Dir darin verbunden, liebe Mariam, Du Dichterin der Speisemetaphern!

Sei umarmt!
Sabine

Mariam Al-Attar

erinnert der Duft der Minze an ihren langen Schulweg, auf dem sie stets eine Wasserflasche mit Minzblättern, Zitronenscheiben und Eiswürfeln mit sich trug. Die im Iran geborene und im Irak lebende Autorin und Frauenrechtlerin ist die dritte Tochter ihrer Familie und zeigt mit jedem Text, dass sich aktivistische Verve und sanftmütige Poesie durchaus vermischen lassen. Kulinarisch blieb sie die brave Tochter. Nach zwei älteren Schwestern, aus denen Vegetarierinnen geworden waren, kam sie dem Gebot der Mutter nach: Fleisch musste sein. Dabei liebt sie alle Sorten von Käse. Es gibt kein einziges Gericht, das nicht durch die Zugabe von Käse noch besser schmecken würde, sagt sie. Käse macht alles noch köstlicher, als es ohnehin schon ist.

Mehr Briefe unter weiterschreiben.jetzt/
wortwechseln/mariam-al-attar-sabine-scholl



Es ist das Durchdringende des Anisgeschmacks, das Sabine Scholl nicht erträgt. Im Raki nicht, im Kuchen nicht und auch nicht im Fenchel. Kommt Anis ins Spiel, ist sie sofort am Anschlag. Koriander ist auch problematisch. Als sie das erste Mal frischen Koriander aß, in einem vornehmen Restaurant in Paris, dachte sie, dem Koch wäre sein Eau de Cologne in die Suppe getropft. Gesagt hat sie nichts, aus Schamgefühl. Heute sagt sie: „Koriander stufe ich nicht als essbar ein. Das ist, als lecke man am Shampoo.“ Die Reizbarkeit und Feinheit ihrer Sinne beschränkt sich nicht aufs Kulinarische: Auch der ganz normale Alltag auf einer vielbesuchten Straße wird ihr schnell zu viel – zu durchdringend. Ihre Texte und der Austausch mit Mariam Al-Attar zeugen von der Fähigkeit, sich von der Welt weitgehend ungefiltert berühren zu lassen.

Sabine Scholl

وأنا أعجن هذا الغياب

عبد الرحمن القلق

في أول أيام العيد
حضرت الطوى، وجلست في
المطبخ أراقب ذاكرتي تتأرجح مع
وهج الفرن
بينما كان الأمس يطفو في
الهواء...بطعم اليانسون.

وكأن الفرق بين هنا وهناك مجازي
جداً
حفنة من اليانسون، وكأس
شاي يكفيان لنعبث في تسوية
المسافات..

هناك تقول امرأةً لحبيبتها:
اقترب واشرب الشاي من قححي
فتلك طريقتي المواربة لتذوق
شفتيك في ظل الحصار.
هنا يقول ابنٌ لأمه من وراء زجاج
الهاتف:

هاتي أصابعك لئرش اليانسون
فتلك طريقتي المواربة لتطوق
يدي يديك، وأنا أعجن هذا الغياب.

قُبيل العيد بيوم
خبأتُ غلب السردين في دُرج
المطبخ
وقلتُ لأمي عبر شاشة الهاتف:
أن فتاةً خجولةً -تتقن الطهي-
زارتني في حديقة البيت
أنها عانقتني جيداً -بعينيها- تجنباً
لعدوى المرض، لا الحب.
قلتُ: أن قلبي المولع في كل
هفوةٍ، مرميٌّ في الثلجة فوق
البيتزا
وأني صائمٌ (عن كل هذا) وأنها لا
تحبُّ القبل...كي تطمئن.
قلتُ أني وحيدٌ التّن، كما لو أن
فتاةً قبلتني وغابتُ
كما لو أن غلب السردين لم تكن
وحدها كذبتني،
وأني -خوفاً من الحقيقة في
عيون السمك البارزة- تركتها في
الدرج
حتى صارت عيونها غائرةً وباهتة.

*

Die Distanz zerkneteten

Abdalrahman Alqalaq

Einen Tag vor dem Zuckerfest versteckte ich die Sardinenbüchsen in der Küchenschublade und erzählte meiner Mutter im Videocall, dass ein schüchternes Mädchen – sie kocht übrigens gut! – mich im Garten besucht und dass sie mich umarmt habe – aber nur mit den Augen (aus Furcht vor Ansteckung, nicht aus Furcht vor Liebe). Mein auf jeden Fauxpas versessenes Herz lagere im Kühlschrank neben der Pizza, ich nähme mir gerade eine Auszeit von alledem und das Mädchen küsse ohnehin nicht gerne, sie solle beruhigt sein. Und jetzt sei ich allein, sagte ich im Ton dessen, der vielleicht einmal geküsst, dann aber wieder verlassen wurde. So waren die Sardinendosen nicht mehr mein einziger Schwindel und es war, als hätte ich sie versteckt aus Angst, die Wahrheit in den Fischaugen zu sehen, bis diese matt und eingefallen waren.

*



Am Feiertag selbst hieß es Kekse machen.
 Ich saß vor dem Ofen und sah meine Erinnerungen in der Hitze schaukeln,
 während das Gestern in der Luft schwamm und nach Anis schmeckte.
 Der Unterschied zwischen hier und dort schien rein metaphorisch zu sein.
 Mit ein bisschen Anis und einem Glas Tee konnte man ihn überbrücken.
 Dort sagt eine Frau im Krieg zu ihrem Geliebten:
 Komm näher, trink den Tee aus meinem Glas!
 Mit diesem kleinen Trick kann ich, trotz Belagerung, deine Lippen kosten.
 Hier sagt ein Sohn zu seiner Mutter am Telefon:
 Gib mir deine Finger, damit ich Anis in den Teig streuen kann.
 Mit diesem kleinen Trick können meine Hände deine umschließen, während ich unsere Distanz zerknete.

Aus dem Arabischen von Günther Orth



Abdallah Alqalaq bei der Zubereitung von Makrutas

Makrutas

Für den Teig:

- 4 Tassen Mehl
- $\frac{3}{4}$ Tasse Grieß
- 1 Tasse Milch
- 2 EL Schwarzkümmel
- 2 EL Anis
- 2 TL geriebene Muskatnuss
- 2 TL Fenchelsamen
- $\frac{1}{2}$ Tasse Sesam
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g weiche Butter oder Margarine
- $\frac{1}{2}$ Tasse Öl
- 200 g Zucker



Für die Füllung:

- 900 g getrocknete, gehackte Datteln
- 4 EL Öl
- 1 TL Kardamom
- 1 TL Zimt
- 1 TL Gewürznelken
- 1 TL geriebene Muskatnuss

Zutaten für den Teig verkneten, zu einer Kugel formen und kalt stellen. Zutaten für die Füllung verkneten und auf Frischhaltefolie ausrollen. Den Teig halbieren, beide Teile auf einer bemehlten Fläche zu gleich großen Platten ausrollen. Eine Platte auf ein Backblech legen, die Dattelmasse darauf verstreichen und mit der zweiten Teigplatte abdecken. In kleine Rechtecke schneiden, bei 180 °C 30 Minuten backen. Das warme Gebäck in eine Dose mit Deckel geben, damit es weicher wird.

Abdallah Alqalaq vertraut blind allem, das nach Thymian riecht. Am liebsten erinnert er sich an das Aroma der Orangenschalen, die im Winter an der Ölheizung klebten, bis sie dufteten und langsam dunkel wurden. Oder an das Linsengericht Mjadara, das es am Strand von Latakia gab. Mit Katerina Poladjan, seiner Tandempartnerin, teilt er die Abneigung gegen den Geruch von gekochtem Kohl. Wie heißes Eisen rieche das, findet der palästinensisch-syrische Autor, der auch in seinen Texten immer wieder erstaunliche poetische Zusammenhänge herstellt. In Deutschland überraschten ihn die kontrastierenden Kombinationen regionaler Gerichte: zuckersüßes Apfelmus zu einer salzigen Mahlzeit, Kartoffelsuppe und Zwetschkuchen zu Mittag in der Pfalz? Unbegreiflich. Bis er gesalzenes Karamelleis entdeckte.

Abdallah Alqalaq

„Wenn es gilt, dass man ist, was man isst, dann bin ich Bissen und Krümel mit ein paar Prisen Gewürzen. Ich bin altbackenes Brot und Billigware, abgelaufene Konserven, Rost und Schimmel. Ich bin Stärke, Wasser und Fett.“
Sam Zamrik

Mit Bildern von:

Abdalahman Alqalaq, Noor Al-Deen, Piero Chiussi, Lia Darjes, Pauline Jocher, Duha Mohammed, Juliette Moarbes, Yaser Safi, Abdul Razzak Shaballout, Elham Vahdat



weitschreiben.jetzt

weitschreiben-schweiz.jetzt *neu!*