

Marsha Mehran · Das persische Café

Marsha Mehran

Das persische
Café

Roman
mit Rezepten

Deutsch von Gloria Ernst

LIMES

Die Originalausgabe erschien 2005 unter dem Titel
»Pomegranate Soup« bei Random House,
an imprint of Random House Publishing,
a division of Random House Inc., New York.

Umwelthinweis:

Dieses Buch und der Schutzumschlag
wurden auf chlorfrei gebleichtem Papier gedruckt.
Die Einschrumpffolie (zum Schutz vor Verschmutzung)
ist aus umweltschonender und recyclingfähiger PE-Folie.

Der Limes Verlag ist ein Unternehmen der
Verlagsgruppe Random House.

1. Auflage

© der Originalausgabe 2005 by Marsha Mehran

© der deutschsprachigen Ausgabe 2005

by Limes Verlag, München,

in der Verlagsgruppe Random House GmbH

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

ISBN 3-8090-2501-1

www.limes-verlag.de

*Jeder weiß,
jeder weiß,
dass wir ihn fanden,
unseren Weg in den kühlen, stillen Traum der Phönixe:
Wir fanden Wahrheit im Garten,
im erstaunten Blick einer namenlosen Blume.
Wir fanden Beständigkeit
in einem unendlich langen Augenblick,
als zwei Sonnen einander anstarrten.*

*Ich spreche nicht über ängstliches Flüstern
in der Dunkelheit.
Ich spreche über den hellen Tag und offene Fenster,
über frische Luft und einen Ofen, in dem nutzlose Dinge
verbrennen,
über fruchtbares Land,
auf dem andere Pflanzen gedeihen,
über Geburt und Evolution und über Stolz.
Ich spreche über unsere liebenden Hände,
die über Nächte hinweg eine Brücke bauten,
spreche von der Botschaft des Duftes,
des Lichtes und des Windes.*

FOROUGH FARROKHZAD, »Die Eroberung des Gartens«

Prolog

Über dem kleinen irischen Dorf Ballinacroagh an der Clew Bay dämmerte der Morgen. Hätte Thomas McGuire ein Weilchen innegehalten, um die Fanfare aus safrangelben Strahlen zu bewundern, so hätte er den Anfang vom Ende seiner Herrschaft über die verschlafene Küstenstadt vielleicht gar nicht bemerkt. Thomas aber war kein Mensch, der sich mit Tagträumereien aufhielt. Der eigensinnige Geschäftsmann war an diesem Morgen um halb sechs aus seinem harten Bett gesprungen, um sich so wie jeden Tag voller Entschlossenheit um sein wachsendes Imperium zu kümmern, zu dem schon jetzt drei Pubs, zwei Spirituosengeschäfte und ein Gasthaus an der Main Mall gehörten.

Die Main Mall, eine sich gemächlich windende mittelalterliche Straße, begann am fetttriefenden Blue Thunder Hamburgerrestaurant und endete am Marktplatz mit seiner sandfarbigen Kirche aus dem vierzehnten Jahrhundert und dem großen steinernen Denkmal des heiligen Patrick. Zwischen diesen beiden Endpunkten lagen mehrere Pubs, Clark's Schuhgeschäft, Devotionalienläden und Geschäfte, in denen man Aran-Pullover und Andenken kaufen konnte. Es war die typische Mischung, wie man sie bei allen irischen Städten erwartet, die im Schatten von Mutter Naturs Schöpfung liegen. In solchen Orten, die der Pracht Jahrtausende wählender Sedimentation und uralter keltischer Wege nichts entgegenzusetzen haben, sind die Leute zufrieden damit, einfach vor sich hinzuleben. An Veränderungen sind sie in keiner Weise interessiert. Wieso auch? Ballinacroagh wird vom Croagh Patrik – oder The Reek – beherrscht, auf dessen Gipfel der heilige

Patrick vierzig Tage und Nächte verbracht hatte. Der einsame Berg ragt feierlich und geradezu mönchisch über dem Dorf auf, das sich an seinem Fuß drängt. Aber seine müde Seele ist nicht länger fasziniert von dem verzweigten Tal voller Patchwork-Felder, den von Steinen begrenzten Straßen und dem törichten Treiben der Menschen, das unten auf der Main Mall stattfindet.

Der erste Tag des Frühlings 1986 traf Thomas McGuire, der trotz seiner warmen Stiefel fröstelte, auf der Hauptstraße von Ballinacroagh an, auf die gerade ein leichter morgendlicher Nieselregen niederging. Der stämmige Barbesitzer hatte gerade die Kellertüren des Paddy McGuire's geöffnet, des schmutzigen Gasthauses, das er vor über zwanzig Jahren von seinem Vater geerbt hatte. Paddys plötzlicher Tod – er war bei einem Traktorunfall ums Leben gekommen – hatte den damals neunzehnjährigen Thomas zum jüngsten Barbesitzer in Ballinacroagh, wenn nicht sogar in der gesamten Grafschaft Mayo gemacht. Die frühe Herrschaft über die beliebteste Kneipe der Stadt hatte jedoch bei dem ohnehin schon unsteinen jungen Mann unglücklicherweise nicht die besten Eigenschaften zum Vorschein gebracht. Thomas' übellauniges Wesen war das Ergebnis einer fragwürdigen Mischung von *sard* (kalt) und *garm* (heiß), die nichts – nicht einmal Marjans berühmte saure Granatapfelsuppe mit ihrer bekanntermaßen ausgleichenden Wirkung – kurieren konnte. Diese unglückselige Kombination von Temperamenten löste nicht nur zahllose irrationale Handlungen aus, sie war auch die denkbar schlechteste Grundlage, um mit den sinnlichen Düften von Kardamom, Zimt und Rosenwasser zurechtzukommen, die an eben diesem Morgen in seine Richtung zogen.

Der Duft stieg Thomas McGuire genau in der Minute in die Nase, als er dem unterbezahlten Guinness-Fahrer den Weg in den eiskalten Keller des Pubs zeigte. In der würzigen, sündigen Duftmischung schwang ganz deutlich etwas Unbekanntes, et-

was Böses mit; eine gottverlassene Fremdheit, die in Thomas' großem Kartoffelkopf sämtliche Alarmglocken schrillen ließ. Er erstarrte. Aber erst als Conor Jennings, der Guinness-Fahrer, ebenfalls innehielt, um seine Nase in den Wind zu halten, wurde Thomas klar, dass dieser seltsame Geruch tatsächlich real war.

»Jesses, Maria und Joseph. Also, wenn das nicht himmlisch riecht, dann weiß ich's nicht.« Conor Jennings lehnte sich an seine Sackkarre mit den Bierfässchen und schnaufte durch seine Boxernase tief ein. Conor, der vierzigjährige Junggeselle, der immer noch bei seiner für ihre Sparsamkeit bekannten Mutter wohnte, hatte gerade ein enttäuschendes Frühstück hinter sich, das aus wässrigem Tee (der Beutel wurde stets mehrmals verwendet) und einer dünnen Scheibe alten Brots mit Butter bestanden hatte. Als er nun schnüffelnd dastand, gab sein stattlicher Bauch ein langes, aufsässiges Knurren von sich.

Thomas runzelte die Stirn.

»Du wirst den Himmel schneller sehen als du denkst, wenn du deinen fetten Arsch nicht sofort in Bewegung setzt und weiterauslädst! Los, mach schon, und verschwende nicht meine Zeit. Oder ist es dir lieber, wenn ich Seamus O'Grady anrufe? Ich bin mir sicher, es interessiert ihn sehr zu erfahren, was seine Fahrer so treiben.«

Das war ein besonders heftiger Hieb, selbst für Thomas McGuire. Conors Gesicht wurde dunkelrot, als er ein weiteres Fässchen von seinem Lieferwagen hob. Leise vor sich hinhinmurrend, stapfte er die Kellertreppe hinunter und ließ den Pubbesitzer allein zurück, der die Quelle des Geruchs erforschen wollte. Thomas' Nase führte ihn zum Nachbarhaus, zu dem heruntergewirtschafteten und seit langem leer stehenden Gebäude, in dem sich früher einmal die Bäckerei der Delmonicos, *Papa's Pastries*, befunden hatte. Die Delmonicos, die ursprünglich aus Neapel stammten, waren kurz nach dem Zwei-

ten Weltkrieg in diese Stadt gekommen, wo sie über drei Jahrzehnte lang eben jene Bäckerei an der Main Mall betrieben hatten. Seit Luigi Delmonicos Tod vor fünf Jahren war die Bäckerei jedoch nur noch eine leere Hülle, verlassen und verstaubt. Oder besser, sie war bis jetzt leer gewesen. Denn, so verschwommen sein Blick auch war, selbst Thomas konnte nicht leugnen, dass da hinter den mit Zeitungspapier zugeklebten Fenstern des Ladens ein merkwürdiger Lichtschein hervordrang.

Das Licht wurde heller, als er sich näher an die alte Bäckerei heranschlich, wobei das schwere, exotische Aroma seine stämmigen Knie zittern ließ wie die eines schüchternen Schuljungen. Thomas spähte durch einen kleinen Riss im Zeitungspapier, halb in der Erwartung, den Teufel persönlich am Werk zu sehen. Stattdessen aber sah er nur irgendetwas Goldenes glitzern. Ein glänzendes Monstrum, das sein gesamtes Gesichtsfeld einnahm.

Der griesgrämige Bierbaron brummte und spuckte auf das rissige Pflaster vor der Tür der alten Bäckerei. Es war reine Hexerei, das war es. Kein Zweifel. Aber er würde schon herausfinden, wer oder was da genau dahinter steckte.

Dolmeh

(für ca. 15 Portionen als kleine Vorspeise)

40 Weinblätter aus der Dose
400 g gekochter Basmatireis
500 g Hackfleisch vom Lamm oder Rind
2 Zwiebeln, gehackt
4 EL frisches Bohnenkraut, gehackt
6 EL frischer Dill, gehackt
4 EL frischer Estragon, gehackt
3 EL frische Minze, gehackt
125 ml frischer Zitronensaft
1 TL Salz
½ TL gemahlener Pfeffer
Olivenöl
1 Zitrone zur Garnierung

Zubereitung:

Das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln auf mittlerer Hitze in 3 EL Olivenöl etwa 10 Minuten anbraten. Die gehackten Kräuter dazugeben und ca. 3 Minuten braten lassen. Vom Herd nehmen. Den gekochten Reis dazugeben und den frischen Zitronensaft, dann salzen und pfeffern. Alles gut vermischen. Abkühlen lassen. Ofen auf 100 Grad vorheizen. Die Weinblätter abspülen und jedes Weinblatt mit den Blattadern nach oben auf ein großes Brett legen. Einen gehäuften TL der Füllung auf das untere Ende des Weinblatts geben, erst das Blattende eng über die Füllung klappen, dann beide Seiten des Weinblatts zur Mitte falten und vorsichtig – wie eine kleine Zigarre – aufrollen. Nebeneinander mit dem Blattende nach unten auf ein eingefettetes tiefes Blech (oder in zwei eingefettete ofenfeste Formen) legen. Mit Alufolie abdecken und 45 Minuten im Backofen schmoren lassen. Dann erkalten lassen und mit Zitronenschnitzen zum Beträufeln servieren.

Für Marjan Aminpour waren der Duft von Kardamom und Rosenwasser, neben jenem von Basmati, Estragon und Bohnenkraut, etwas ganz Alltägliches. Es waren Gerüche, so normal wie es ihrer Meinung nach das Aroma von Pulverkaffee und brutzelndem Braten für westliche Küchen war.

Obwohl sie in einem Land der Wüsten geboren worden war, dort, wo sich die trockene Erde mit den verwitterten Überresten persepolischer Säulen vermischte, besaß Marjan großes gärtnerisches Talent. Sie hatte schon in früher Kindheit gelernt, noch bevor sie die Namen auf Farsi buchstabieren konnte, wie man die eigensinnigsten Sämlinge zum Anwachsen bringt. Angeleitet von Baba Pirooz, dem alten Gärtner, der die Gärten ihrer Kindheit zum Blühen brachte, kultivierte Marjan in der dunklen Erde haarige Majoranpflänzchen und goldene Angelikawurzel. Die Erde war feucht und dunkel vom Schmelzwasser der schneereichen Berge, das aus dem Alborz bis in die reichen Vororte von Teheran sickerte, bevor es in den großen rechteckigen Brunnen der Aminpours endete. Mitten im Zentrum des Gartens gelegen, war das Brunnenbecken mit türkisen und grünen Esfahani-Kacheln ausgelegt.

Während Marjan sich darin übte, die ersten Estragon-Schösslinge oder das erste Unkraut an den Stengeln des hochwuchernden Dills zu entdecken, erzählte ihr Baba Pirooz von der langen Ahnenreihe berühmter Gartenmeister, die die persische Erde zum Blühen brachten. »Avicenna«, fing Baba Pirooz an und räusperte sich. »Avicenna war der berühmteste Pflanzenliebhaber von allen. Wusstest du, Marjan Khanoum, dass dieser weise Arzt der Erste war, der Rosenwasser abgefüllt

hat? Er presste die zarten frischen Blütenblätter und füllte das duftende Öl in Flaschen, um die Welt an seiner Freude teilhaben zu lassen. Was für ein Perser, was für ein Mann!«

Der alte Gärtner hielt kurz in seinem Vortrag inne, um den Erdbeertabak in seiner knarzigen kurzen Pfeife anzuzünden.

Später, als Erwachsene, trug Marjan die tröstenden Erinnerungen an Baba Pirooz und den Garten ihrer Kindheit mit sich, wo auch immer sie war. Sie war ständig auf der Suche nach irgendwelchen Erdhaufen gewesen, in die sie ihre Finger graben konnte. Mit ihren blanken Knöcheln, in deren Haut Terrakottastaub und Mulch ihre Spuren hinterlassen hatten, grub sie ein von ihr höchstpersönlich ausgewähltes Kraut oder eine Blume in die Falten der Erde und flüsterte dabei liebevolle Ermutigungen. Und ganz gleich, wie unfruchtbar eben jenes Stück Land vorher gewesen war, wenn Marjan ihm erst einmal ihre besondere Aufmerksamkeit schenkte, waren dem Pflanzenreichtum, den sie dem schlummernden Schoß der Erde entlockte, nahezu keine Grenzen gesetzt.

An den vielen Orten, an denen sie bisher gelebt hatte – und das waren in ihren siebenundzwanzig Jahren schon einige gewesen –, hatte Marjan immer kleine Kräutergärten angelegt, in denen mindestens eine Staude Basilikum, Petersilie, Estragon und Bohnenkraut wuchsen. Selbst in den düsteren, bedrückenden Wohnungen in England, in denen sie und ihre Schwestern in den letzten sieben Jahren seit ihrer Flucht aus dem Iran gelebt hatten, hatte Marjan auf dem Fensterbrett in blauen Keramiktöpfen erfolgreich eine bunte Palette von Küchenkräutern kultiviert. Sie verhielt sich bei allem, was sie tat, höchst professionell, und so konnte keine auch noch so große Zahl an Regenwolken sie dazu bewegen, ihre gärtnerischen Bemühungen einzustellen.

Als Marjan jetzt in der Küche der alten Bäckerei stand und eine zweite Schüssel *dolmeh*-Füllung mischte, versuchte sie sich auf ihre frühere Beharrlichkeit zu besinnen. Sie wünschte

sich, sie hätte mehr Zeit gehabt, um als Zutaten für die *dolmehs*, die ihre jüngeren Schwestern Bahar und Layla gerade zubereiteten, ein bekömmliches Ensemble aus frischem Estragon, Minze und Bohnenkraut zu ziehen. Wenn sie diese Kräuter hier in Ballinacroagh sofort angepflanzt hätte, müsste sie sich jetzt vielleicht keine Sorgen über deren Verfügbarkeit machen. Nun, solche Gedanken verbannte sie am besten einfach aus ihrem Kopf, ermahnte sich Marjan, vor allem deshalb, weil sie es jetzt ohnehin nicht ändern konnte. Sie mussten immer noch einen weiteren Schwung gefüllter Weinblätter zubereiten – ganz zu schweigen von einem halben Dutzend anderer köstlicher Delikatessen. Und die Zeit, diese streitsüchtige alte Närrin, arbeitete gegen sie.

Das Babylon Café sollte in weniger als fünf Stunden eröffnen. Fünf Stunden! In dieser neuen Stadt, deren Namen sie kaum aussprechen, geschweige denn buchstabieren konnte. Ballinacroagh. Bali-na-kroh. Eine ganze Stadt voller Menschen, die kommen würden, um ihre Speisen mit fragendem Blick und neugieriger Zunge zu kosten. Und hier und jetzt war sie in der Küche zum ersten Mal ganz allein verantwortlich.

Marjans Herz begann schneller zu schlagen, als sie das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln über der niedrigen, tanzenden Flamme anbriet. Die Pfanne zischte, als sie ihre kostbaren Kräuter hinzugab, die zwar getrocknet gewesen waren, aber da sie sie über Nacht eingeweicht hatte, fast so gut würzten, als wären sie frisch geschnitten. Sie arbeitete mit vollem Körpereinsatz, um die Kräuter mit dem gekochten Reis, frischem Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu vermischen. Trotz des unerbittlichen Schmerzes in ihrer Schulter rührte sie mit aller Kraft, denn dies war für die Harmonie der *dolmehs* absolut notwendig.

Sich die müden Arme reibend, warf Marjan schließlich einen Blick durch die alte Backstube zu ihrer Schwester Bahar hinüber, die gerade dabei war, den ersten Schwung *dolmehs* zu rol-

len. Mit ihren weit geöffneten und durchdringenden Augen sah Bahar immer höchst konzentriert aus, wenn sie in der Küche arbeitete – so als hinge ihr Leben von dem Gemüse oder Gewürzkraut ab, das sie gerade hackte. Überraschenderweise war es die zierliche Bahar, die von den drei Aminpour-Schwestern die größte Kraft in den Oberarmen hatte. Zerbrechlich in fast jeder anderen Hinsicht, besaß Bahar Schultern und Arme so kraftvoll wie die eines Mannes, der doppelt so groß war wie sie. Dies war im Übrigen sehr hilfreich, wenn Einmachgläser zu öffnen waren oder etwas angerührt werden musste.

Marjan nahm ihren Holzlöffel und wandte sich wieder den *dolmehs* zu. Ihre Schwester war offensichtlich zu beschäftigt, um ihr beim Rühren der restlichen Füllung helfen zu können. Bahar konzentrierte sich nämlich nicht nur darauf, ihre eigenen Weinblätter zusammenzurollen, sie überwachte zusätzlich mit einem Auge Laylas Arbeit. Ganz egal, wie oft Marjan daran erinnert wurde, welch unterschiedlichen Charakter ihre beiden jüngeren Schwestern hatten, nichts war geeigneter, ihr zu zeigen, wie gegensätzlich Bahar und Layla tatsächlich waren, als der schlichte Akt des *dolmeb*-Rollens.

Bahar, geführt von einem unfehlbaren inneren Kompass, klatschte jedes Weinblatt (mit den Blattadern nach oben) mit viel Schwung auf das Schneidbrett und ging dann gleichmäßig und methodisch vor. Zuerst nahm sie mit der linken Hand etwas von der Füllung und gab sie auf das Weinblatt, das sie danach mit der Rechten geschickt an den Seiten einschlug. Schließlich rollte sie das Weinblatt, das keine Chance hatte, sich zu widersetzen, energisch vom unteren Ende her auf. Trotz ihrer eher schroffen Art, war Bahar mit ihrer Methode, *dolmehs* zu rollen, immer erfolgreich. Sie versicherte sich stets noch einmal, dass ihre kleinen Glückspäckchen stabil waren, damit sie nicht gleich wieder auseinander fielen.

Das Rollen war die Tätigkeit, bei der Layla ständig zögerte,

denn ihre Methode war sorgloser und insgesamt vielleicht zu vertrauensvoll. Obwohl ihr Marjan und Bahar unzählige Male gezeigt hatten, wie man es richtig machte, blieben Laylas *dolmehs* hartnäckig anfällig für die Macht der Elemente. Man sah sofort, welche Päckchen sie gewickelt hatte, denn falls keine ihrer älteren Schwestern das Weinblatt kopfschüttelnd nicht noch eilig neu zusammenrollte, um die Füllung am Herausquellen zu hindern, kam der Augenblick der Wahrheit spätestens eine Stunde später, nämlich dann, wenn die Ofentür geöffnet wurde. Mitten unter den ordentlichen, aromatischen grünen Fingern, die von Marjan und Bahar gefüllt worden waren, lagen unverkennbar die aufgeplatzten Päckchen des jüngeren Mädchens, aus denen die goldene Füllung herausgequollen war. Und aus irgendeinem merkwürdigen Grund rochen sie stets nach Laylas persönlichem Duft – Rosenwasser und Zimt.

Es war ein durchaus vertrauter Geruch, dieser zarte Duft, der Layla auf Schritt und Tritt begleitete. Bei einer Speise, die keine dieser beiden Zutaten enthielt, war dies jedoch äußerst merkwürdig. Die Zimt-Rosen-*dolmehs* überraschten ihre Schwestern jedoch in keiner Weise. Bei Layla musste man stets mit dem Ungewöhnlichen rechnen.

Als Thomas McGuire fluchend auf das Pflaster draußen vor dem Haus spuckte, war Bahar gerade dabei, ein Blech mit gebackenen *dolmehs* aus dem Ofen zu nehmen. Diese waren nach fünfundvierzig Minuten so vollkommen symmetrisch wie die schönsten persischen Teppiche; das Blech ein sauberer Webstuhl, auf dem die gefüllten Weinblattfinger in gleichmäßigen Gruppen und Mustern aufgereiht waren. Obwohl sich die Backstube im hinteren Teil der Bäckerei befand, drangen Thomas' vulgäre Absonderungen an Bahars empfindliche Ohren. Erschrocken nach Luft schnappend, griff sie mit bloßen Händen nach dem heißen Blech mit *dolmehs* und musste

ihre Unaufmerksamkeit sofort teuer bezahlen: Auf ihrem Daumen bildeten sich rauchende Brandblasen.

»Schnell! Unters kalte Wasser damit! Layla – die Aloe vera! Bahar, lass deinen Daumen los, du darfst ihn nicht drücken!«, schrie Marjan und schob Bahar dabei zur Spüle. Als Älteste war Marjan daran gewöhnt, ihren Schwestern bei Notfällen Anweisungen zu geben.

Bahar schauderte, als das kalte Wasser über ihren verbrannten Daumen lief. In der kleinen Einzimmerwohnung im oberen Stockwerk, die die Delmonicos früher als Büro und Lagerraum genutzt hatten, durchsuchte Layla hastig die offenen Kartons nach der grünen Flasche mit dem lindernden Aloe-Gel.

»Ich kann die Aloe nicht finden! Bist du sicher, dass du sie eingepackt hast?«, brüllte sie in die Küche hinunter.

»Ja!«, schrie Marjan zurück. »In den kleinen Karton, auf dem ›Verschiedenes‹ steht!«

»Du brauchst dir keine Sorgen zu machen. Es ist nicht so schlimm. Da, schau her! Ich leg einfach einen Eiswürfel drauf«, sagte Bahar und hielt Marjan den lädierten Daumen unter die Nase, so dass diese die zunehmend dicker werdenden Schwellungen sehen konnte.

Bahar gab sich nach außen hin tapfer, innerlich aber fühlte sie sich fast genauso wie ihr Daumen. Wie ihr Name besagte, war sie am ersten Tag des persischen Frühlings geboren und besaß daher das abergläubische Wesen jener Menschen, deren Geburtstag genau auf den Übergang zwischen zwei Jahreszeiten fällt. Wenn sie eine Straße entlangging, sah sie sich ständig um, aus Angst, sie könnte versehentlich auf eine Fuge getreten oder unter einer Leiter hindurchgegangen sein. Bahars angeborene Nervosität hatte sich in den letzten Jahren jedoch zu einem tiefer gehenden Unbehagen gesteigert. Es war dies eine Folge entsetzlicher Ereignisse, die bei ihr unauslöschliche Narben hinterlassen hatten. Obwohl ihre neurotische Veranlagung die wesentlich jüngere und robustere Layla oft ärgerte,

wurde Marjans Herz jedes Mal weich, wenn sie ihre Schwester so zusammenzucken sah.

»Bist du sicher, dass es wieder geht? Hör zu, ich mache die *dolmehs* fertig. Misch du einfach nur den Reis für mich, okay?« Marjan gab Bahar einen in ein Stück Zeitungspapier eingewickelten Eiswürfel und stellte das heiße Blech mit *dolmehs* auf eine niedrige, hölzerne Kücheninsel, die sich in der Mitte der Backstube befand.

Dieser rechteckige Tisch, eine Spezialanfertigung für einen Mann von napoleonischer Statur, war das Kernstück von Luigi Delmonicos Königreich gewesen, wo er den Teig für seine exquisiten Paninis und Schokoladen-Brioche rollte, schlug und knetete, um diese Köstlichkeiten später in seiner geliebten Bäckerei zum Verkauf anzubieten. Hier hatte ihn auch Estelle, mit der er dreiundvierzig Jahre lang verheiratet gewesen war, tot aufgefunden – drei Stunden nachdem die Schüssel mit Baisermasse, die er gerade zubereitet hatte, zu einem zuckerwatigen, rosa Tutu ausgehärtet war.

Natürlich vermied Estelle es tunlichst, diesen Punkt zu erwähnen, als sie den drei Schwestern vor fünf Tagen die Räumlichkeiten gezeigt hatte. Aber es hätte so oder so kaum einen Unterschied gemacht. Die ramponierten Umzugskisten der Mädchen warteten bereits darauf, in Castlebar abgeholt zu werden. Abgesehen davon war die Bäckerei mit allen Küchengeräten und Utensilien (wenn auch altmodisch und leicht rostig) ausgestattet, und somit für Marjans Vorhaben einfach perfekt. Außerdem war die Miete ausgesprochen günstig.

»Meine Nichte sagte mir, dass Sie die beste Küchenchefin sind, die sie je gesehen hat. Gloria ist ein wirklich liebes Mädchen, nicht wahr?«

Mrs. Delmonico hatte nach der großen Besichtigungstour in der Küche gestanden. Die matten Strahlen der Nachmittags-sonne fielen träge durch einen schmalen Buntglasausschnitt in der Hintertür und ließen die Staubpartikel aufleuchten, die

über ihrem graumeliertem Haar schwebten. Sämtliche Oberflächen, angefangen bei den Arbeitsplatten bis hin zu den Stapeln von Pfannen und Schüsseln, waren von einer zwei Finger dicken, flockigen Staubschicht bedeckt.

»O ja, Gloria war sehr nett zu uns, als wir damals nach Lewisham kamen. Sie ist eine tolle Freundin«, sagte Marjan. Bahar und Layla, die hinter ihr standen, nickten zustimmend. »Aber ich glaube, sie hat in Bezug auf meine Fähigkeiten ein bisschen übertrieben. Ich war nur Souschef. Die wahre Künstlerin in diesem Restaurant war sie.«

»Ja, Gloria weiß, wie man *parmigiana* und *manicotti* macht, aber wer weiß das nicht? Für die Engländer mag das vielleicht schon Gourmetküche sein, aber Sie hätten einmal meine Großmutter beim Kochen sehen sollen! Pfff! Wenn sie heute noch leben würde, dann würde sie mit ihrer Kochkunst steinreich werden, das kann ich Ihnen versichern!«

Estelle Delmonico lachte und stemmte ihre dicken Hände in die Hüften. Dann nickte die freundliche Witwe den drei jungen Frauen aufmunternd zu und lächelte. Das Schicksal wollte es, dass sie, obwohl sie mit einem gebärfreudigen Becken gesegnet war, ihrem Luigi niemals Kinder hatte schenken können. Es war dies eines der wenigen Dinge, die sie in ihrem ansonsten glücklichen und abwechslungsreichen Leben bedauerte. Zum Glück hatte ihre Unfruchtbarkeit sie nicht verbittert, was Estelle ihrer Nichte zuschrieb, der sie all den liebevollen Tadel zukommen lassen konnte, den ihre eigene Mutter an sie verschwendet hatte. Gloria war für Estelle Delmonico ein Segen gewesen, und jetzt hatte ihre Nichte ihr drei reizende Mädchen geschickt, um die sie sich ebenfalls kümmern durfte.

»Also, was ist? Nehmen Sie den Laden, ja?«

Marjan drehte sich zu Bahar und Layla um, die beide im Stehen eingeschlafen zu sein schienen. Ihre abgespannten, erschöpften Gesichter sahen aus wie *torsbi*, eingelegte Zwiebeln, die man unvermittelt aus ihrem Bett aus Essig und Salz

gerissen hat. Aber wer hätte ihnen schon ernsthaft einen Vorwurf machen können? Sie hatten vier anstrengende Tage hinter sich, seit sie London verlassen, ihre hastig gepackten Umzugskartons der Spedition übergeben und ein paar persönliche Habseligkeiten in zwei abgenutzte karierte Koffer geworfen hatten, in dieselben Koffer übrigens, die sie vor so langer Zeit durch die iranische Wüste begleitet hatten. Der Flug von London nach Knock war schon entsetzlich langweilig gewesen, die Einwanderungs- und Zollformalitäten waren jedoch noch schlimmer. Pausenlos mussten sie dieselben Fragen zu ihrer Religion und ihrem ethnischen Hintergrund beantworten. Dann hatten sie sich in der nahe gelegenen Stadt Castlebar zwei Tage lang in einem Hotel für Rucksacktouristen verkrochen und darauf gewartet, dass ihre Umzugskartons eintrafen. In diesen zwei Tagen hatten sie von Weißbrot und etwas Hartkäse gelebt, den Marjan im Lebensmittelladen um die Ecke gekauft hatte. Layla hatte sich natürlich die ganze Zeit beklagt (was das Vorrecht ihrer Jugend war), Bahar aber hatte verdrossen geschwiegen, während in ihren großen, angstvollen Rehaugen Tränen schimmerten.

Als sie nun zusammen mit dieser großzügigen Italienerin in der staubigen kleinen Backstube standen, schien das Schlimmste hinter ihnen zu liegen. Es war Zeit für einen Neuanfang, Zeit, ihre Ersparnisse zu nehmen und aus jenen harten, entbehrungsreichen Jahren endlich etwas zu machen.

»Sie bleiben also, ja?« Estelle Delmonico zog einen schweren, korrodierten Schlüssel aus einer versteckten Tasche in ihrem schwarzen Kleid. Es war ein archaisch wirkender Schlüssel mit gezacktem Bart, jene Art von Schlüssel, mit dem sich selbst die Büchse der Pandora öffnen ließ.

»Ja.« Marjan nickte und nahm den Schlüssel entgegen. »Wir bleiben. Wie wollen Sie die Miete haben? Monatlich oder wöchentlich?«

»Ach, darum brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen.

Sie geben mir die Miete, wann immer Sie das Geld haben, ja? Ich denke, im Moment ist es viel wichtiger, dass ich Ihnen eine große Schüssel Minestrone mache. Damit wieder ein bisschen Leben in dieses hübsche Gesicht hier kommt, hm?« Mrs. Delmonico ging zu Layla hinüber und tätschelte ihr die Wange.

Entschlossen sich den Schwung zu bewahren, der sie aus London über die Irische See und in dieses Land voller verrückter Schafe und Schwindel erregender Straßen herübergetragen hatte, schüttelte Marjan den Kopf. Es war allerdings eine Geste, die mehr ihren Schwestern als der netten alten Dame galt.

»Vielen Dank, aber wir können die Einladung leider nicht annehmen. Es gibt so vieles zu tun. Bahar und Layla müssen unsere Sachen auspacken, und ich werde sobald wie möglich nach Dublin fahren, um Lebensmittel zu besorgen. Vermutlich geht das viel schneller, als wenn ich versuche, die Dinge, die wir brauchen, hier aufzutreiben«, fügte sie noch hinzu.

»Ha! Sie haben Recht! Mein Luigi hatte manchmal eine solche Wut auf diese Dorfläden. Mini-Märkte nennen sie sich großspurig! Aber ich hatte im Garten meiner Mama in Napoli mehr Auswahl als in den meisten dieser tollen Mini-Märkte hier.«

»Ja, Neapel – Napoli, das klingt wunderbar. Ich habe gehört, dass in den *erberias* dort die herrlichsten Gemüsesorten wachsen. Hoffentlich gelingt es mir, in Dublin alles zu finden, was wir für unser Menü brauchen. Wir wollen das Café nämlich am nächsten Montag eröffnen. Am ersten Tag des Frühlings«, sagte Marjan.

»Am Montag? In fünf Tagen schon? Nein, nein. Ich glaube, da werden Sie schon noch etwas Zeit brauchen. Warum diese Eile? Warten Sie doch einfach noch ein paar Tage«, sagte Mrs. Delmonico und schüttelte dabei ihren Kopf mit matronenhafter Missbilligung.

»Am Montag ist Bahars Geburtstag«, schaltete sich jetzt Layla ein, die plötzlich wach geworden zu sein schien.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Marsha Mehran

Das persische Café

Roman mit Rezepten

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 288 Seiten, 13,5 x 21,5 cm
ISBN: 978-3-8090-2501-6

Limes

Erscheinungstermin: Februar 2005

Drei Schwestern aus dem Iran verzaubern ein misstrauisches irisches Städtchen mit raffinierten exotischen Speisen und sinnlicher Lebensfreude.

Ballinacroagh, ein charmantes Städtchen in Irland: Marjan, Bahar und Layla, denen kurz vor dem Umsturz im Iran die Flucht gelang, erwerben eine alte Bäckerei und bauen sie zu einem Restaurant um. Mitten in der Provinz bieten sie den misstrauischen Iren exotische Speisen und Getränke an. Von Anfang an stoßen die drei Schwestern dabei auf Misstrauen, wittern doch vor allem die Frauen des Ortes in dem persischen Café eine Lasterhöhle, die mit ihren köstlich fremden Düften und der faszinierenden Schönheit ihrer Betreiberinnen die Sinne der Männer verwirren soll. Und noch jemandem ist das bezaubernde Trio ein Dorn im Auge: Thomas McGuire, ein skrupelloser Geschäftsmann, der eigene Pläne mit der Backstube hatte. Als Layla von Thomas McGuires Sohn überfallen wird und Bahar einen Anruf bekommt, der die Schatten der Vergangenheit über dem Café aufziehen lässt, eskaliert die Lage. Doch dann kocht Marjan ihre berühmte magische Granatapfelsuppe – und die Zukunft erscheint plötzlich in leuchtenden Farben.

Der betörend schöne Debütroman einer jungen Autorin, deren Wurzeln vom Iran bis nach Irland und New York reichen.

Mit vielen köstlichen Rezepten!