



Fatimas Kochbuch

Rezepte aus Feigen in Detroit von Alia Yunis

Weinblätter auf zweierlei Art

Als sich Laila in »Feigen in Detroit« mit ihrem Vater in die Küche setzt, um Weinblätter zu rollen, verbringt sie die einzigen normalen Momente an diesem Tag – Weinblätter rollen ist ein verbindendes Ritual, das in arabischen Familien von Generation zu Generation weiterlebt. Wir rollen, wir plaudern, wir geben Tipps und Tricks weiter, und zum Schluss lassen wir uns das gemeinsame Werk schmecken. Gefüllte Weinblätter gibt es in vielen Varianten, aber im östlichen Mittelmeerraum läuft es im Wesentlichen auf zwei Versionen hinaus: eine ohne Fleisch, die bei Raumtemperatur serviert wird, und eine mit Fleisch, die heiß serviert wird.

Man sollte viele Weinblätter zur Hand haben, und wenn zum Schluss noch welche übrig bleiben, kann man damit die oberste Schicht gefüllter Weinblätter in der Pfanne bedecken. Übrig gebliebene Füllung kann man in eine ausgehöhlte Tomate geben und diese zwischen die Weinblätter stecken.

Zu den Mengenangaben der Rezepte: Mit »Tasse« ist das amerikanische Cup-Maß gemeint, das 250 ml entspricht – also einer großen Kaffeetasse oder einem Kaffeebecher.

Für die vegetarische Füllung:

- 2 mittelgroße Tomaten, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3/4 Tasse Mittelkornreis
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- 1/2 Bund Minze, gehackt (optional)
- Saft von 1–2 Zitronen
- 1 1/2 TL Piment (oder orientalische 7-Gewürze-Mischung, in arabischen Lebensmittelläden erhältlich)
- 1 1/2 TL Salz (nach Belieben)
- 1/2 Tasse Olivenöl (evtl. etwas mehr)

Für die Fleischfüllung:

- 1 1/2 Tassen Mittelkornreis, ungekocht und gewaschen
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Piment
- 1 TL Zimt
- 2 Pfund mageres Lamm- oder Rinderhack
- 2 EL gehackte Petersilie (optional)

- 1–2 Gläser eingelegte Weinblätter oder etwa 60 frische Weinblätter
- 1 Tomate, in Scheiben geschnitten
- 1 Kartoffel, in Scheiben geschnitten (für die vegetarische Variante)
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Saft einer Zitrone



Die Pfanne mit einigen Weinblättern auslegen, darauf die Tomatenscheiben verteilen. Für die vegetarische Variante noch eine Schicht Kartoffelscheiben hinzufügen.

Frische Weinblätter 30 Minuten in heißem Salzwasser einweichen, mindestens aber so lange, bis sie ganz weich geworden sind. Eingelegte Weinblätter müssen nur ein paar Minuten in warmem Wasser abgeweicht werden. Gut abtropfen lassen. Die Stängel ganz abschneiden.

Alle Zutaten für die Füllung vermischen – jetzt ist Handarbeit gefragt. Ein Blatt mit der äderigen Seite nach oben auf eine Arbeitsfläche legen und glatt streichen. Etwas Füllung in die Mitte des Blattes geben und zu einer dünnen Linie formen. Dann die Seiten des Blattes zur Mitte hin einschlagen und mit dem Rollen beginnen. Dabei mit den Fingern leicht drücken, um überschüssigen Saft herauszupressen und das Blatt fest genug zu wickeln, damit es beim Kochen nicht auseinanderfällt. Beim Rollen die Enden einschlagen wie bei einem Burrito (gefüllte Tortillas). Da der Reis noch aufquillt, sollte man die Blätter nicht zu voll stopfen. Die gefüllten Blätter nebeneinander auf die Kartoffel- oder Tomatenscheiben legen und so nach und nach in der Pfanne aufschichten. Die oberste Schicht mit den Zitronenscheiben bedecken. Einen Speise- oder Kuchenteller (je nach Pfannengröße) umgedreht auf die Weinblätter legen und leicht andrücken, damit sie beim Kochen nicht auseinanderfallen. So viel heißes Wasser zugießen, dass sie gerade bedeckt sind, Deckel auf die Pfanne setzen und zum Kochen bringen. Die vegetarischen Weinblätter etwa 20 Minuten lang bei mittelschwacher Hitze kochen lassen, bis der Reis gar ist – eventuell etwas länger, wenn die Blätter zäh sind. Für die Fleischvariante einmal aufkochen lassen, dann bei sehr schwacher Hitze etwa eine Stunde lang köcheln lassen. Über die fertigen Blätter (eventuell muss überschüssiges Wasser abgegossen oder zwischendurch neues Wasser nachgegossen werden) den Saft einer Zitrone träufeln. Zum Servieren aus der Pfanne auf eine Servierplatte stürzen. Auf die Unterseite der Pfanne klopfen, damit alles in einem Stück herauskommt – diese traditionelle Servierweise braucht etwas Übung und ist nicht unbedingt nötig, sieht aber hübsch aus.

Der Zatar-Schmuggler

Vor einiger Zeit sah ich in den Nachrichten einen kurzen Bericht aus Australien, in dem ein libanesischstämmiger Australier die Beschlagnahme der Zatar-Mischung seiner Schwiegermutter durch Zollbeamte des Flughafens von Sydney als »Tragödie« und »Katastrophe« bezeichnete. Als es ihm trotz allem nicht gelang, die Beamten zur Herausgabe des vakuumverpackten Zatars zu bewegen, erklärte er, mit einem Parlamentsabgeordneten sprechen zu wollen. Da kann ich – und nahezu jeder meiner arabisch-amerikanischen Bekannten – von Glück sagen, dass die Zollbeamten in den USA in dieser Hinsicht gnädiger sind. Wer von uns kennt ihn nicht, diesen Moment, in dem die Mutter oder Tante uns eine Tüte mit dem Zeug zusteckt, wenn wir uns in ferne, fremde Länder aufmachen?

Zatar ist ein Gewürz aus wildem Thymian und Sesamsamen, das gemischt mit Olivenöl ein unverzichtbarer Bestandteil des Frühstücks und sogar des Abendessens ist, und zwar nicht nur im Libanon, sondern auch in Palästina, Syrien, Jordanien und darüber hinaus. Neben der Schokolade im Kühlschrank gehört es für mich zur wichtigsten Nervennahrung, die



ich immer im Haus habe, und die meisten meiner Figuren aus Feigen in Detroit haben es in ihrer Kindheit wohl zum Frühstück gegessen. Die Zusammenstellung klingt nicht spektakulär, aber es gibt sie in Hunderten von Geschmacksvarianten, mit verschiedenen Thymiansorten und in verschiedenen Röstgraden, ganz zu schweigen von der einzigartigen Mischung zusätzlicher Gewürze, die von Dorf zu Dorf unterschiedlich ist. Und nichts bringt einem die heimische Küche stärker in Erinnerung als der Duft, der aus der Tüte der Verwandten aufsteigt, wenn man den Koffer auspackt.

Zatar ist das demokratischste aller arabischen Lebensmittel: Alle lieben es, Reiche und Arme, Alte und Junge. Das wird mir in Jordanien immer wieder bewusst, wenn ich bei Ismihan einkaufe, einem Geschäft, das über 15 saisonal wechselnde Zatar-Sorten in großen Holzfässern feilbietet, von denen die Kunden ausgiebig und fachmännisch kosten, bevor sie ihre Lieblingssorte mit nach Hause nehmen und dort ihr eigenes Zatar zusammenmischen.

Fusion Food hat wie überall auch den Nahen Osten schwer erwischt, und so werden mit Zatar inzwischen so abwegige Dinge wie Mandeln (in einer Art orientalischem Knabbermix), Brathähnchen, Croissants und dergleichen mehr gewürzt, was mal mehr, mal weniger gut schmeckt, auch wenn man mit Zatar eigentlich nie völlig danebengreifen kann. Aber am besten probiert man Zatar wohl beim Bäcker an der Ecke, wo es mit Olivenöl vermengt und auf Fladenbrot im Holzofen gebacken wird: Manakisch heißt diese Spezialität.

Es gibt Millionen von Zatar-Anekdoten, aber ich beschränke mich zum Schluss auf diese: Einmal wohnte ein Junge aus dem Nahen Osten, dessen Kriegsverletzungen in Los Angeles behandelt wurden, für ein paar Tage bei mir. Man hatte den lieben Kerl gerade aus dem Krankenhaus entlassen, und so verwöhnten wir – nicht nur ich, sondern auch alle anderen, die an seinem Schicksal Anteil nahmen – ihn jeden Tag mit sämtlichen Leckereien und dekadenten Gaumenfreuden, die in Los Angeles zu haben sind. Als wir eines Tages beim Frühstück saßen, schaute er sich das alles an und versuchte mit tapferer Höflichkeit, etwas Begeisterung aufzubringen, bis er schließlich aufgab, sich zu mir umdrehte und fragte: »Haben Sie kein Zatar? Bitte.« Und natürlich hatte ich welches.

Im Folgenden beschreibe ich ein sehr leckeres Teig-Rezept für Manakisch, aber genauso gut kann man das Brot auch mit zu Mini-Pizzas geformtem Fertigteig machen. Das Wichtigste ist nicht der Teig, sondern das Zatar. Wenn Sie es in einem arabischen Lebensmittelgeschäft kaufen, achten Sie darauf, dass die Mischung einigermaßen frisch und nicht zu stark gesalzen ist. Eigentlich brauchen Sie auch gar nicht extra zu backen. Schneiden Sie einfach Brot in kleine Stücke und servieren Sie Ihren Gästen eine Mischung aus Olivenöl und Zatar, in die sie das Brot tunken können.

Manakisch: Für 3 Brote à 20 cm Durchmesser

Für den Teig:

1/2 TL aktive Trockenhefe

3 Tassen Mehl

1/4 TL Salz

1/2 Tasse Milch

1/2 Tasse Pflanzenöl, plus etwas mehr zum Einfetten des Backblechs

Zum Bestreichen:

1/4 Tasse grüner Zatar

6 EL Olivenöl



1. Die Hefe in einer halben Tasse lauwarmem Wasser auflösen und etwa 10 Minuten beiseite stellen, bis sie schaumig wird. In einer großen Schüssel Mehl und Salz mischen. Milch, Öl, 2 EL warmes Wasser und Hefemischung hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und ca. 10 bis 15 Minuten geschmeidig kneten. Dann zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in eine saubere Schüssel legen. Schüssel mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch zudecken und Teig an einem warmen Ort 1 bis 2 Stunden gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

2. Zatar und Olivenöl vermischen und beiseite stellen.

3. Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Backblech mit etwas Pflanzenöl einfetten und beiseite stellen. Teig auf eine saubere Arbeitsfläche legen, dritteln und wieder zu einer Kugel formen. Eine Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Fladen von ca. 20 Zentimeter Durchmesser ausrollen und auf das vorbereitete Backblech legen. Teigoberfläche mit den Fingerspitzen an mehreren Stellen leicht eindrücken und großzügig mit der Zatar-Öl-Mischung bepinseln. Den Brotfladen backen, bis er leicht gebräunt und am Rand knusprig ist (etwa 10 Minuten). Die restlichen Teigkugeln ausrollen, eindrücken, bestreichen und backen, dabei Backblech bei Bedarf neu einfetten. Warm oder bei Raumtemperatur servieren.

Wie man einer FBI-Agentin beibringt, Hummus zu machen

In »Feigen in Detroit« ist Fatima verblüfft darüber, dass die FBI-Agentin, die sich als Enkelin eines Arabers ausgibt, nicht einmal weiß, wie man Hummus macht. Vor einigen Jahren beschrieb ich in einem Artikel für die Zeitschrift *Saveur*, wie verblüfft meine eigene Mutter über die Amerikanisierung von Hummus war, also über das Bestreben der amerikanischen Lebensmittellieferanten, alles mit »Aroma« und »Geschmack« zu versehen, als reiche der Eigengeschmack der Speise nicht aus. Tatsächlich ist Wasabi-, Pesto-, Tapenade- und Piment-Hummus ganz und gar überflüssig. Am besten schmeckt **Hummus** immer noch, wenn es nur aus den **vier Originalzutaten** besteht: Kichererbsen, Tahina (Sesampaste), Zitronensaft, Salz und *eventuell* Knoblauch.

Als ich diesen Artikel schrieb, recherchierte und lernte ich viel über Hummus, aber mittlerweile bin ich Spezialistin für Ernährung auf Hummus-Basis. In meinem ersten Jahr in Abu Dhabi war Hummus an geschätzten fünf Tagen die Woche meine Hauptmahlzeit. Alles war so neu für mich, dass ich es einfach als Nervennahrung brauchte, als etwas, bei dem ich nicht gleichzeitig über- und unterfordert war wie bei so vielen der multi-ethnischen Gerichte, die die multi-ethnische Welt Abu Dhabis widerspiegeln. Was Essen angeht, bin ich eigentlich sehr experimentierfreudig, aber manchmal hat man genug von Experimenten. Hummus ist simpel und unkompliziert, ganz im Gegensatz zum übrigen Alltag in Abu Dhabi. Da ist es tröstlich zu wissen, dass immer derselbe Kassierer im Libanese Mill steht und man mit ihm über Nahostpolitik plaudern kann, während man auf seine Bestellung wartet. Und genau dieser Kassierer sagte irgendwann zu mir: »Sie sehen in letzter Zeit aber arg blass aus. Machen Sie mal einen Bluttest.« Er sollte Recht behalten – ich litt unter Anämie. Hummus ist zwar sehr nahrhaft, aber man kann – oder sollte – sich nicht ausschließlich davon ernähren. – So hätte die FBI-Agentin



Fatimas Ansicht nach Hummus zubereiten müssen:

Die Kichererbsen von der dünnen Haut befreien (optional). Kichererbsen mindestens zwei Minuten lang in der Küchenmaschine pürieren, bis sie eine cremige Masse ergeben, dabei zwischendurch die größeren Stücke vom Rand des Gefäßes nach unten schaben. Den

Kichererbsenbrei mit der Tahina und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz und Knoblauch abschmecken. Wenn die Mischung zu dickflüssig ist, einen Esslöffel warmes Wasser zugeben. Dann in eine Servierschüssel geben und zu allen Seiten am Rand hochstreichen, um in der Mitte eine Mulde zu erzeugen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln. Mit Paprikapulver und der gehackten Petersilie bestreuen. Dazu Pita-Brot, Mixed Pickles und Oliven reichen.

3 Tassen gekochte Kichererbsen (oder vier Tassen, wenn man die Haut entfernen will)
1 / 2 Tasse Tahina (Sesampaste)
3-4 EL frisch gepressten Zitronensaft
1 kleine Knoblauchzehe, mit etwas Salz im Mörser zerstoßen
Salz zum Abschmecken
Paprikapulver
Gehackte Petersilie
Olivenöl

Eine eingefleischte Tradition: Kibbeh

Fatimas Paradegericht für besondere Anlässe sind Kibbeh, und wie viele Frauen im Nahen Osten, die in der Kunst dieses recht komplizierten Gerichts bewandert sind, ist sie sehr stolz darauf.

In meiner Familie gibt es **keine Feier ohne die Kibbeh** meiner Tante Suad. Kibbeh bestehen aus einer Mischung aus fein gemahlenem Bulgur, Zwiebeln und Lamm- oder Rindfleisch, die üblicherweise zu einem Kloß oder einer flachen Frikadelle geformt wird. Dann werden die Klöße mit Fleisch gefüllt, das mit Zimt und Sumach gewürzt ist, und frittiert, gebacken oder gegrillt. Wenn ich Tante Suad nach dem Geheimnis ihres Rezepts frage, zeigt sie mir ihre Hände: Je dünner die Hülle, desto besser die Kibbeh, wird gern behauptet. Der Legende nach sind Bräute mit langen Fingern auf dem Heiratsmarkt besonders begehrt, weil sie die notwendigen Voraussetzungen mitbringen, den Kloß so dünn zu formen, dass er die aromatische, feuchte Füllung zwar umhüllt, aber geschmacklich nicht überlagert. Tatsächlich geht das Wort kibbeh auf das arabische Verb kabbaba, »formen«, zurück.

Kibbeh werden häufig als **libanesisches und syrisches Nationalgericht** bezeichnet und gehören zu den vielseitigsten Gerichten der arabischen Küche. Schon vor Jahrhunderten gab es Rezepte dafür, wohl aus der Notwendigkeit heraus, die wertvolle Fleischkomponente durch die Beimischung von Bulgur zu strecken. (Im Irak werden Kibbeh auch mit Fisch gemacht.) Früher war die Zubereitung von Kibbeh in der gesamten Levante (Länder des östlichen Mittelmeers) ein Ereignis, an dem das ganze Dorf beteiligt war, und das stampfende Geräusch der Stößel, mit denen in riesigen Mörsern Fleisch und Bulgur zerkleinert wurden, hallte durch die Straßen jeder Kleinstadt. Heute wird das Gericht zumeist in Privatküchen oder in Restaurants zubereitet und existiert in vielen verschiedenen Varianten. Um Zeit zu sparen, verteilen manche den Fleisch-Bulgur-Teig einfach auf einem Blech und backen ihn. Als Hauptgericht werden die Kibbeh häufig in einer Joghurt-Minz-Sauce gekocht; als Vorspeise – so auch Miriams Beitrag zu Rocks Geburtstagsparty – werden sie gern ähnlich wie Tatar mit rohen Zwiebeln, garniert mit Minzblättern und



beträufelt mit Olivenöl serviert. Aber für Gäste werden in den allermeisten Fällen knusprig-warme, frittierte Kibbeh-Klöße zubereitet, nicht nur als Mezze in arabischen Restaurants, sondern auch als wesentlicher Bestandteil des Buffets bei Hochzeiten, Familienfeiern und anderen festlichen Anlässen überall in der arabischen Welt.

Hülle: Den Bulgur kurz waschen und das Wasser gut abtropfen lassen.

Das Fleisch zweimal durch den Fleischwolf drehen. Die Zwiebel fein hacken und mit Gewürzen mischen. Fleisch, Bulgur und Zwiebel mit den Händen verkneten, dann einmal durch den Wolf drehen. Mischung wieder durchkneten, dabei nach und nach Wasser zugeben, bis der Teig geschmeidig und formbar wie Brotteig ist (man braucht eventuell nicht die ganze Tasse Wasser). Den Kibbeh-Teig mit einem Geschirrtuch zudecken, damit er nicht austrocknet.

Füllung: Die Zwiebeln im Öl glasig dünsten. Das Hackfleisch zugeben und 10–15 Minuten lang gut durchbraten. Ein paar Minuten, bevor das Fleisch schön gebräunt ist, Zimt, Piment und Salz hinzufügen. Vom

Herd nehmen und Pinienkerne/Nüsse und Sumach untermischen. Sobald die Füllung ausreichend abgekühlt ist, kann man mit dem Herstellen der Kibbeh beginnen.

Den Kibbeh-Teig zu eigroßen Kugeln formen und wieder mit einem Geschirrtuch bedecken. Den Zeigefinger in das erste »Ei« bohren und es so lange in der anderen Hand drehen, bis eine dünne ovale Hülle mit einer Öffnung am oberen Ende entsteht. Die Finger immer wieder in kaltes Wasser tauchen, damit die Klöße nicht auseinanderfallen. Den Kloß durch die Öffnung befüllen (1 TL Füllung) und die Hülle verschließen. Nach und nach alle »Eier« formen und füllen. Fertige Kibbeh bedecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Klöße einige Minuten in heißem Öl frittieren, bis sie sich goldbraun färben (eine Farbe zwischen hellem und dunklem braunem Zucker). Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Bei Raumtemperatur servieren, dazu nach Belieben Joghurt reichen.

Die angegebene Menge reicht für etwa 20 Stück.

Fatimas Einfrier-Tipp: Am besten friert man die Kibbeh nach dem Füllen ein und frittiert sie erst ein paar Stunden vor dem Servieren.

Kibbeh

Für die Hülle:

1 Kilo bestes mageres Rind- oder Lammfleisch (vorzugsweise magere Lammkeule)

1 Kilo fein gemahlener Bulgur (türkischer Reis)

1 mittelgroße Zwiebel

2 EL Salz

1 TL Piment

1 TL Zimt

1/2 TL schwarzer Pfeffer

1 Tasse kaltes Wasser

Für die Füllung:

2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt

1/2 Kilo Rinderhack (Lende)

1/2 TL Piment

1/2 TL Zimt

Salz zum Abschmecken

2 EL Sumach

1/4 Tasse Olivenöl

1/2 Tasse Pinienkerne oder gehackte Walnüsse

Fatimas Feigenbaum

Zum Abschluss meiner Jordanienreise im vergangenen Herbst ging ich noch einmal in den Garten hinter dem Haus meiner Familie, um nachzusehen, ob wieder eine Feige reif zum Pflücken war.

Dasselbe hatte ich auch gleich nach meiner Ankunft getan, weil meine



Mutter darauf bestand. Bei uns in der Familie wird viel Aufhebens um Obstbäume gemacht. Natürlich freute ich mich auch über die Äpfel an ihrem Baum und die Trauben an ihren Weinstöcken, aber Feigen haben etwas Magisches an sich – vielleicht, weil sie in ihrer süßen, grün-rosa Vollkommenheit so schwer zu finden sind, wenn man nicht gerade einen Feigenbaum im Garten hat. Ich war noch nie zu dieser Jahreszeit in Jordanien gewesen und kannte den **Zauber dieses Anblicks** nur aus Athen und Beirut, wo zu der Zeit, in der ich dort lebte, fliegende Händler mit Karren voll frisch gepflückter Feigen durch die Straßen zogen. Auf einmal verstand ich noch viel besser, warum Fatima in meiner Geschichte so sehr an ihrem Feigenbaum hängt. So wie Fatima ihr Aha-Erlebnis hat, als sie die Frucht am Baum entdeckt, so hatte ich meines, als ich in unserem Garten in Jordanien eine Feige pflückte: Es ist tatsächlich möglich, als Schriftsteller seine eigene Romanfiguren noch besser verstehen zu lernen, nachdem man sie schon längst zwischen zwei Buchdeckeln eingeschlossen zu haben glaubt.

An jenem Tag schaute später auch noch mein Onkel vorbei und sprach lange über ein anderes Buch, in dem Feigen eine wichtige Rolle spielen, nicht nur als Feigenblatt-Outfit, sondern in allen möglichen Geschichten der »Völker des Buchs« (für Nicht-Araber: des Alten Testaments).

Kein Wunder – schließlich spielten die biblischen Geschichten ziemlich genau in der Gegend, in der wir bei dieser Unterhaltung saßen. Wäre es nur um Feigen gegangen, hätten die Geschichten ebenso gut in Kalifornien spielen können, der Feigen-Anbauregion der USA. Doch weil Feigen so empfindlich sind, überstehen sie oft nicht einmal den kurzen Transport zum regionalen Markt in Santa Monica, geschweige denn den Weg in andere Bundesstaaten. Deswegen konnte mich mein in Florida geborener Neffe mit der Frage überrumpeln: »Ich weiß, dass Rosinen von Trauben kommen, aber von was kommen eigentlich Feigen?« »Von Feigen«, gab ich zur Antwort. »Aber was waren sie denn, bevor sie Feigen waren?« Selbst wenn ich ihn von seiner Xbox hätte loseisen können, um in einem der besten Delikatessenzentren der Stadt eine einigermaßen frische Feige kaufen zu gehen, wäre sie weder saftig noch leuchtend rosa gewesen. Sie hätte mitgenommen ausgesehen und hätte sich glücklicher geschätzt, getrocknet in seinem Müsli-Riegel landen zu dürfen.

Es gibt jede Menge Rezepte mit frischen Feigen, aber das ist für mich reine Verschwendung. Feigen sind perfekt so, wie sie sind. Wer sie unbedingt etwas aufpeppen will, kann Feta dazu reichen. Außerhalb der Feigensaison schmeckt der Käse auch mit Konfekt aus getrockneten Feigen und Nüssen, das in arabischen Lebensmittelgeschäften erhältlich ist.

Tabbula – aber richtig

Tabbula (auch: Tabbouleh, Taboulé) und Hummus sind die wohl am häufigsten vertretenen Speisen unter den Mezze – und haben in recht seltsamen Formen Eingang in amerikanische Supermärkte gefunden. Ich führe hier kein eigenes Rezept auf, aber wenn man folgende Tipps bei der Zubereitung beherzigt, kommt man dem Gericht, wie es eigentlich sein sollte, vielleicht etwas näher. Auch wenn gängige Rezepte das nahelegen: Richtiges Tabbula ist nicht klumpig, es besteht nicht vorwiegend aus Bulgur oder Quinoa (getreideähnliche, mineralstoffreiche Pflanze aus Südamerika), und die Petersilie dient nicht der Verzierung, sondern ist die Hauptkomponente.



Tipps für gelungenes Tabbula:

- Das Mengenverhältnis von fein gehackter Petersilie (unbedingt glatte Petersilie nehmen) und fein gehackter Minze sollte fünf zu eins betragen. Man kann die Kräuter auch in der Küchenmaschine zerkleinern, sollte sie aber auf keinen Fall zu Püree verarbeiten (igitt, bitte nicht!).
- Die Zwiebel sehr fein hacken und mit dem Zitronensaft und dem eingeweichten feinen Bulgur mischen.
- Viel weniger Bulgur nehmen als in amerikanischen Rezepten angegeben und mindestens 20–30 Minuten einweichen, bevor man ihn mit den anderen Zutaten mischt.
- Für die besondere Note: eine gute Prise Piment hinzufügen.

Mathematik und Olivenöl

Fatima, die Protagonistin von Feigen in Detroit, rechnet im Kopf ständig alles Mögliche nach – und diese Vorliebe für Zahlen haben die nachfolgenden Generationen übernommen. Auch beim Kochen betreibt sie Rechenspielchen, wie wohl jede Frau, die zehn Kinder zu ernähren hat: wie viele Portionen wie viel kosten und so weiter. Wie viele Flaschen Olivenöl im arabischen Supermarkt gekauft werden müssen, gehört für sie sicher ebenso selbstverständlich zu einem funktionierenden Alltag wie die Schätzungen ihrer Vorfahren zum nächsten Ertrag ihrer Olivenhaine. Für einen arabischen Haushalt ist Olivenöl unverzichtbar. Man isst es mit und zu allem und glaubt an seine lebensverlängernde Kraft – manche älteren Mitmenschen trinken sogar jeden Morgen ein Schlückchen davon, um sich körperlich und geistig fit zu halten.

Ich werde oft gefragt, ob der Roman autobiographische Züge trägt, was ich aufrichtig verneinen kann, aber *andere* Menschen, mit denen ich verwandt bin, haben durchaus einen Sinn für Mathematik. Ich hingegen kam schon ins Schwitzen, als ich meinem zehnjährigen Neffen bei Algebra-Aufgaben helfen sollte, die mich vage an meinen Mathematikstoff aus der achten Klasse erinnerten – und das ist für meine grauen Zellen ziemlich lange her. Aber an den folgenden Sachaufgaben hatten ich und mein siebenjähriger Neffe richtig Spaß, vielleicht weil es darin um Olivenöl geht.

1. Die Olivenöl-Aufgabe

Fatima hat ein Problem. Seit 50 Jahren ist sie mit ihrer Nachbarin Millie befreundet und lacht über ihre albernen Witze. Nun feiert Millie bald ihren 70. Geburtstag, und Fatima möchte ihr etwas schenken, was mit dem Libanon zu tun hat. Sie besitzt 40 Flaschen Olivenöl aus ihrem Heimatdorf und hat ihrer Cousine Dalal die Hälfte ihres letzten Vorratsbestandes versprochen. Sie möchte Millie 10 Flaschen zum Geburtstag schenken. Wenn sie so viele Flaschen wie möglich für sich selbst behalten will, sollte sie zuerst Dalal die Hälfte geben und dann Millie 10 Flaschen schenken, oder sollte sie die Flaschen besser in der umgekehrten Reihenfolge verschenken?

2. Manakisch-Party

Ein Geschäft im Nahen Osten bietet die folgenden Beläge für Manakisch an: Käse, Zatar, Sesamsamen, Oliven und Labna. Neben einem Fladenbrot ohne Belag kann man auch Brote mit jeder beliebigen Anzahl von



Belägen bestellen, sogar mit allen fünf (was bestimmt noch nie jemand probiert hat). Wie viele verschiedene Arten von Manakisch stehen zur Auswahl?

Lösung zu 1.:

Fatima rechnet ziemlich knauserig: Wenn sie Millie zuerst 10 Flaschen Öl schenkt, besteht ihr letzter Vorrat noch aus 30 Flaschen, wovon sie ihrer Cousine Dalal die Hälfte ($30 : 2 = 15$) versprochen hat.

$40 - (10 + 15) =$ Fatima bleiben 15 Flaschen.

Würde sie die Flaschen in umgekehrter Reihenfolge verschenken, bekäme Cousine Dalal die Hälfte von 40 ($40 : 2 = 20$), und dann Millie ihre 10 zum Geburtstag.

$40 - (20 + 10) =$ Fatima bleiben 10 Flaschen.

Wenn sie zuerst 10 Flaschen ihres köstlichen Olivenöls an Millie verschenkt, kann sie 5 Flaschen mehr für sich behalten.

Lösung zu 2.:

Man kann unter 32 verschiedenen Manakisch wählen. Hier sind die möglichen Kombinationen: 1 ohne Belag, 5 mit einem Belag, 10 mit zwei Belägen, 10 mit drei Belägen, 5 mit vier Belägen und 1 mit fünf Belägen.

Übersetzung Nadine Püschel

© Alle Rechte für die deutsche Ausgabe Aufbau Verlag GmbH & Co. KG

Alia Yunis
Feigen in Detroit

 aufbau taschenbuch

ALIA YUNIS, Schriftstellerin, Journalistin und Filmemache-
rin, geboren in Chicago, wuchs als Tochter eines libanesi-
schen UN-Diplomaten in den USA, im Mittleren Osten und
in Europa auf. Sie erhielt zahlreiche Preise und ist Mitglied
der PEN Emerging Voices. Zurzeit lehrt sie Kommunika-
tionswissenschaft an der Universität von Abu Dhabi.

Fatima Abdullah weiß, dass ihre Zeit gekommen ist, denn in
neun Tagen wird Prinzessin Scheherazade sie zum 1001. Mal
in ihrem Haus in L. A. besuchen. Doch vorher hat sie noch
einiges zu erledigen: Sie muss eine Frau für ihren schwulen
Lieblingsenkel Amir finden; ihrer 17-jährigen, schwangeren
Urenkelin den Koran auf Arabisch und Geburtenkontrolle
beibringen; sich mit ihrem Exmann Ibrahim aussöhnen, von
dem sie sich nach über 50 Ehejahren getrennt hat; und sie
muss entscheiden, welches ihrer acht ungeratenen Kinder das
Haus im Libanon erben soll.

Besagte »Kinder« sind unterdes mit ihren eigenen Sorgen
beschäftigt: eigenen ungeratenen Sprösslingen, dem Partner,
dem Job, Alkoholproblemen, Krebs oder einfach nur dem
verzweifelten Versuch, den texanischen Nachbarn ihre arabi-
sche Herkunft zu verbergen. Liebevoll, zutiefst menschlich
und dabei grandios komisch zeichnet Alia Yunis das Bild einer
ganz normalen amerikanischen Familie – aus dem Libanon –
und eines Jahrhunderts der Integration und Desintegration
im Melting Pot der Kulturen.

Alia Yunis

Feigen in Detroit

Roman

*Aus dem Amerikanischen
von Nadine Püschel und Max Stadler*

 aufbau taschenbuch

Titel der Originalausgabe
The Night Counter

Die Transkription der arabischen Begriffe haben wir, soweit dies sinnvoll erschien, an die deutsche Aussprache angenähert. Eigennamen haben wir in amerikanischer Schreibung belassen. Wir danken Herrn Andreas Christian Islebe herzlich für seine wertvolle Hilfe bei der Übersetzung, Erklärung und Transkription der arabischen Begriffe.



ISBN 978-3-7466-2840-0

Aufbau Taschenbuch ist eine Marke
der Aufbau Verlag GmbH & Co KG

1. Auflage 2012

© Aufbau Verlag GmbH & Co KG, Berlin 2012

Die deutsche Erstausgabe erschien 2010 bei Aufbau,
einer Marke der Aufbau Verlag GmbH & Co. KG

© 2009 by Alia Yunis

This translation published by arrangement
with Shaye Areheart Books, an imprint of Harmony Books,
a division of Random House, Inc.

Umschlaggestaltung hißmann, heilmann, hamburg
grafische Adaption morgen, Kai Dieterich

Druck und Binden CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

www.aufbau-verlag.de

Fatima

Scheherazade trug an diesem Abend noch mehr Schmuck als in der Nacht, in der Fatima die Geschichte von ihrer sechsjährigen Cousine Samira zum Besten gegeben hatte, die beim Anblick einer Frau mit nur einem Ohr ihr Augenlicht, aber nicht ihr Gehör verlor; und auch mehr als letzte Nacht, als Fatima ihr von der Frau des Hühnerbauern in Deir Zeitoun erzählt hatte.

Keine ihrer beiden Brillen konnte Fatimas Augen vor all dem Gefunkel schützen: Rubine und Diamantringe an beinahe jedem Finger, riesige Creolen an den Ohren und unzählige goldene und smaragdene Armreife von den Handgelenken bis zu den Ellbogen.

»Du trägst mehr Schmuck spazieren als eine Beduinenbraut an ihrem Hochzeitstag«, beklagte sich Fatima.

»*Ibad asch-scharr*, halt mir den Teufel vom Leib, eine Ehe reicht mir«, sagte Scheherazade. »Was ist mit dir? Du warst doch zweimal verheiratet.«

»Sag mir, wie ich sterben werde«, erwiderte Fatima. »Bleibe ich bis zur 1001. Nacht gesund? Sag es mir ruhig. Für ein langes und qualvolles Ende ist es jetzt ohnehin zu spät. Ich will nur wissen, ob ich gesund bleibe, damit ich eine Frau für Amir und einen Erben für mein Haus im Libanon finden kann.«

»Lass deine Kinder das doch einfach unter sich ausmachen«, schlug Scheherazade vor.

»Soll das heißen, dass ich nicht gesund bleiben werde?«, konterte Fatima.

»Erzähl mir nur ein Mal eine gute Geschichte, dann verrate ich es dir vielleicht«, sagte Scheherazade augenzwinkernd.

»Gut«, sagte Fatima. »Da fällt mir auch schon ... Habe ich dir

erzählt, wie ich und meine Cousins und Cousinen versucht haben, unser Haus mit Granatapfelsaft zu streichen?«

»Ja, ja, Granatapfel, wie sehr ich diese göttliche Frucht doch liebe.« Scheherazade gähnte und streckte sich. »Die Flecken waren selbst nach einem Winter voll heftiger Regenfälle noch zu sehen.«

Fatima hatte Scheherazade 992 Geschichten über das Haus erzählt: wie ihre Cousine Najwa von zwanzig Bienen aus den Bienenstöcken ihres Vaters gestochen und süßer als Honig geworden war; wie ein Hausierer aus Damaskus an ihre Tür geklopft, sich unsterblich in ihre Tante verliebt und sie überredet hatte, ihn im Tausch gegen sämtliche Parfümfläschchen auf seinem Karren zu heiraten; wie ihr Onkel mit dem ersten Auto im Dorf den Berg hinaufgefahren war und alle aus den Weizenfeldern angerannt kamen, um nachzusehen, wo das Pferd oder der Esel versteckt war; wie ihre Großmutter in einem besonders heißen Juli sieben Ehen arrangierte, aus denen ausnahmslos erstgeborene Söhne hervorgingen. Dies alles hatte sich in Fatimas ersten siebzehn Lebensjahren ereignet, bevor sie das Haus und den Libanon für immer verließ.

Scheherazade sprang vom Fenstersims und kuschelte sich neben Fatima aufs Bett. »*Ya sitt al-bait*, ach, Dame des Hauses«, bettelte sie. »*Wa hayat din an-nabi*, bei der Religion des Propheten, du hattest zehn Kinder und zwei Ehemänner. Irgendwas muss in den letzten achtundsechzig Jahren doch passiert sein. Windpocken?«

»Ich habe dir noch nicht erzählt, wie die Rebstöcke meines Großvaters fünf diebischen Bauern zum Verhängnis wurden«, bot Fatima an.

Scheherazade seufzte und strich mit einem Finger über ihre vollen Lippen. »Du hast mir viele Liebesgeschichten aus Deir Zeitoun erzählt, über unerwiderte, verbotene oder vorherbestimmte Liebe, aber deine eigene hast du stets verschwiegen.«

»Ich habe keine«, sagte Fatima achselzuckend.

»Aber sicher hast du eine«, widersprach Scheherazade. »Ohne

die Kraft, die man aus einer großen Liebe schöpft, kann man gar nicht so lange leben wie du. Vielleicht währte sie nur kurz, vielleicht dauert sie noch an, aber unser Herz braucht Liebe, damit es weiterschlägt, ganz gleich, ob wir sie nur in unserer Erinnerung bewahren oder noch erleben.«

Fatima malträtierte eine violette Haarsträhne.

»Wie war es denn zum Beispiel im Bett mit Ibrahim?«, fragte Scheherazade. »Wurde es mit der Zeit besser oder schlechter?«

Fatima verpasste Scheherazade einen Klaps, der die Glöckchen an ihrem Gürtel zum Bimmeln brachte. »*Ya bint asch-scharia*«, rief sie. »Verdorbenes Gör.«

»Wie kannst du es wagen!«, sagte Scheherazade und schlug zurück. »Seit wann seid ihr Sterblichen so verklemmt? In den Gemächern meines Palastes zelebrierten wir die Kunst der Liebe und ...«

Fatima wandte Scheherazade den Rücken zu, um sie zum Schweigen zu bringen.

»Ich schwöre beim Herz meiner Mutter, wenn du dich erst einmal an die Liebe erinnerst, kehrt auch die Leidenschaft für ihre Geschichten zurück, wenn nicht gar die Liebe selbst«, versicherte Scheherazade. »Ich fange mit einer Zeile aus einer meiner Geschichten an, und dann machst du weiter ... *Yallah*, los ... *Meine Hand verspreche ich dem und dem allein, der mir eine Geschichte erzählt, deren Anfang unmöglich und deren Ende unwahr ist ... Yallah*, jetzt du.«

Fatima zupfte wieder an einer Haarsträhne.

»Ich warte«, gurrte Scheherazade.

»Könnte ich eine Zigarette haben?«, fragte Fatima.

»Rauchen lässt dich vorzeitig altern.«

Fatima fuhr mit der Hand über die Furchen in ihrem Gesicht. »Ich bin vierundachtzig«, sagte sie. »Vorzeitig gibt's bei mir schon lange nicht mehr.«

»Schau mich an – 1128 Jahre alt und nicht der kleinste Krähenfuß«, prahlte Scheherazade.

»Du bist unsterblich«, protestierte Fatima. »Das ist was anderes.«