

## Zeit der Feigen

### Die arabische Küche von Bethlehem bis Damaskus mit farbigen Illustrationen



In diesem Buch geht es um die arabische Küche der nahöstlichen Region »Bilad al-scham«, der Region unter dem Halbmond, wie die Länder Syrien, Libanon, Palästina und Jordanien oft genannt werden. Von Bethlehem über Beirut bis Damaskus sind die arabischen Dialekte wie die Speisen eng mit einander verwandt. Die Region war für Jahrhunderte Durchzugsgebiet fremder Herrscher und von Händlern; auch sie haben die Küchentraditionen geprägt.

Aus der persischen, später aus der türkischen Küche, stammen etwa die »Mahashi«-Gerichte, gefüllte Weinblätter, Zucchini, Paprika, oder die vielen gefüllten Teigtaschen. Aus der armenischen Küche kommt die Tradition der Fleischkonservierung und Wurstproduktion. Die scharfen Gerichte in der arabischen Küche haben ihren Ursprung in der kurdischen Tradition. Dazu kommen Gewürze, die aus Südostasien stammen.

Neben den vielfältigen, häufig vegetarischen Rezepten bietet das Buch eine kulinarisch-kulturgeschichtliche Erkundung der Region, erläutert die Bedeutung von Speisen und Getränken bei Festen und für das soziale Leben. Ein Kapitel beschäftigt sich mit Essen und Trinken in der arabischen Literatur und den vielfältigen Sprichwörtern.

Die Küche ist sehr reichhaltig, von den Fischgerichten der Mittelmeerküste, dem Wild und Kräutern der Bergregionen bis zu den Milch- und Getreideprodukten des Südens Palästinas. Große Unterschiede gibt es auch zwischen der einfachen dörflichen Küche und der »verfeinerten« städtischen Küche der Händler und Bürger.

Die Rezepte in diesem Buch orientieren sich sehr stark an den Jahreszeiten. Die arabische Küche im »Bilad al-scham« ist im Frühling von vielen grünen, zum Teil wilden Pflanzen, geprägt: Thymian, Löwenzahn, Pferdebohnen, Kichererbsen und den ersten Weinblättern. Gleichzeitig werden die Frischkäsesorten, Joghurt und Butter produziert. Im Sommer ist der Markt voll an vielfältigen Sorten von Gemüse, Obst und Kräutern, so etwa Tomaten, Gurken, Okra, Fisolen, Wassermelonen, Marillen und Kaktusfrüchten. Im Herbst ist die Zeit der Ernte für Oliven, Trauben und Nüsse. Und im Winter kommt die Zeit der Zitrusfrüchte und des Kohls. Für den Winter wurde und wird im Orient immer noch frühzeitig vorbereitet. Fast in jeder der drei anderen Jahreszeiten werden bestimmte Gemüse, Obst, Getreide, Hülsenfrüchte, Milchprodukte und Getränke für den Winter eingelegt, getrocknet oder heutzutage eingefroren.

- Gebundene Ausgabe: 173 Seiten
- Verlag: Mandelbaum; Auflage: 1 (18. März 2009)
- Sprache: Deutsch
- ISBN-10: 3854763018