

Auszug aus „Salibas Welt“

Damaskus – Das Paradies auf Erden

Die Kinder werden ungeduldig und knabbern schon ein bisschen am Brot. Immer mehr Menschen strömen herein, Männer werden nach rechts geleitet, Familien nach links. Die Einweiser mit ihren blauen Westen bilden Reihen, damit es schneller geht. Kommt jemand alleine, wird er zu anderen gesetzt, immer zu Fünfer-Gruppen. „*Ahlan wa-Sahlan* – Herzlich Willkommen!“ spricht Ali Abdallah Ayyub, der Moscheeaufseher im eleganten Anzug, in das Mikrofon, und seine Begrüßung legt sich mit leichtem Hall über den ganzen Hof der prächtigen Umayyaden-Moschee; nur schwach übertönt er das Gerufe der Einweiser, das Geplauder der Erwachsenen, das Geschrei der Kinder. Noch fällt Sonnenlicht in den Hof, aber die Schatten werden immer länger. Und alle warten. Kamal Hawaara, der Koranrezitator, schaut auf die Uhr, noch ein paar Minuten, das *Iftar*, das allabendliche Fastenbrechen, wurde heute für 18.21 Uhr errechnet, das syrische Fernsehen berichtet live. Nicht nur während des Fastenmonats Ramadan steht die Umayyaden-Moschee in Damaskus im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, sie war schon immer Anziehungspunkt tiefer Religiosität. Nach Mekka, Medina und Jerusalem zählt sie zur viertheiligsten Stätte der Muslime.

In Damaskus soll der Legende nach nicht nur Kain Abel erschlagen haben, sich das Grab Mose befinden und der Geburtsort Abrahams sein. Auf der „Geraden“, dem alten römischen *Decumanus*, fiel es Saulus „von seinen Augen wie Schuppen“, und Paulus, wie er sich fortan nannte, wurde zur wichtigsten Person für die Verbreitung des Christentums. In Damaskus entstand im 7. Jahrhundert die Hauptstadt des ersten islamischen Reiches, das der Umayyaden. Symbol dieser Epoche wurde jene Freitagsmoschee, die auf einem bedeutendem Areal gebaut wurde: Hier stand vor Jahrtausenden der aramäische Haddad-Tempel, dann ein griechischer Tempel für Zeus, der bei den Römern Jupiter geweiht war und aus dem die Christen eine für Johannes den Täufer geweihte Basilika machten.

Der Islam führte diese Tradition mit dem Bau der Moschee fort, ein grundsätzlich neuer Glaube war der Islam aber nicht. Muhammad steht in einer Reihe der Propheten Abraham (arab. *Ibrahim*), Moses (*Musa*) und Jesus (*Isa*), aber er ist aus Sicht der Muslime der letzte Prophet und damit der Vollkommene. Und Jesus ist für sie nicht Gottes Sohn. Was sie aber alle vereint: Der Glaube an den einen Gott, den die Araber – Christen wie Muslime – Allah nennen. So verneigen sich Muslime in der Umayyaden-Moschee nicht nur nach Mekka, sie verehren auch das Haupt Johannes des Täufers, das dort in einem Schrein aufbewahrt sein soll. Eines der Minarette ist nach Jesus benannt, der am Tage des Jüngsten Gerichts von dort herabsteigen soll. Christen stehen ebenfalls in der Tradition der antiken Verehrungen, denn ihre Kirchen sind, wie zuvor die antiken Tempel, nach Osten ausgerichtet, denn „*ex oriente lux*“, aus dem Osten kommt das Licht.

Die wenigsten der hier Versammelten werden von dieser religiösen Geschichte etwas ahnen. Aber sie wissen, dass die Almosensteuer, die *Zakaat*, die zu den fünf Säulen des Islams gehört, für sie eine Armenspeisung während des Ramadans ermöglicht hat. Deswegen sind sie hier und sitzen in Gruppen auf dem Boden, aber auch, um gemeinsam mit anderen das Fasten zu brechen und sich die Tüte zu teilen, in der Reis mit Nüssen, Erbsen und Rosinen, Joghurt und Brot und ein

Orangensaft in einem Tetrapak auf die Hungrigen warten. Für jeden gibt es außerdem noch einen Apfel. Es herrscht eine entspannte, ruhige Stimmung. Als Kamal Hawaara zum *Tartil*, dem Gebetsgesang, ansetzt, ist die Sonne untergegangen. Die Menschen reichen sich das Brot, man beginnt langsam zu essen. Manche machen es wie einst ihr Prophet und gönnen sich zuerst eine Dattel und danken Allah im stillen Gebet. Nach einer halben Stunde ist alles vorbei, die ersten gehen, und kaum einer findet beim Rausgehen den Weg in den Gebetsraum der Moschee. Die Putzkolonnen kommen, innerhalb weniger Minuten sind die Tüten und die Reste eingesammelt, und der Marmorboden, in dem sich der zunehmende Mond spiegelt, glänzt, als sei nichts gewesen. Bis morgen Abend, wenn die Menschen wieder um die vielen Tüten herum sitzen und die Kinder ungeduldig am Brot knabbern werden.

Syrer lieben Süßes

Damaskus und Aleppo schauen auf eine über 5.000-jährige kontinuierliche Geschichte zurück. Europa hat solche Städte nicht. Und auch im Orient ist das einmalig. Babylon war prächtiger als Aleppo und Damaskus, zumindest der Legende nach. Aber Babylon ist schon lange tot. Man versteht, warum der Prophet Muhammad auf einer seiner vielen Handelsreisen sich weigerte, Damaskus zu betreten. Man könne, so soll er gesagt haben, das Paradies nur ein Mal im Leben betreten. Er entschied sich für das jenseitige. Und wahrlich, als im Jahr 635 die Araber, die bis dahin vor allem die Trockenheit der Wüste kannten, den Vorderen Orient eroberten, musste ihnen Damaskus wie das irdische Paradies vorgekommen sein: Eine große Handelsstadt, die zu Füßen der fruchtbaren Gebirgszüge des Antilibanon liegt, aus dem der Fluss Barada entspringt, die Oase von Damaskus begrünete und die Gärten saftig und bunt sprießen ließ. Heute ist Damaskus vor allem ein Schlemmerparadies.

Im *Suq al-Busuriye*, dem „Kerne- und Samenmarkt“, vermischen sich die Düfte von Kardamom, Kumin, Sumak, Zimt oder Nelke mit denen des Parfümhändlers um die Ecke, der alle Wohlgerüche dieser Welt aus seinen Döschen und Pipetten zu zaubern vermag. Von Damaskus aus reisten die Gewürze um die Welt und brachten der Stadt ihren Reichtum. In der Hauptstraße des *Suq al-Hamidiye*, der direkt zur Umayyaden-Moschee führt, liegt die älteste Eisdiele der Stadt. Hier, bei „Bakdasch“, schlecken sie alle an dem leckeren Milcheis, ob Groß oder Klein, Damaszener oder Aleppiner, Römer oder Hamburger, der Laden brummt seit 1898, als man noch Eis aus den Bergen holen musste, um das Speiseeis zu kühlen. Und überall stehen die Saftverkäufer herum und bieten Erfrischendes aus Maulbeere, Tamarinde, Erdbeere, Aprikose, Johannisbrot oder Limonen mit viel Zucker vermischt an.

Denn die Syrer lieben Süßes jeder Couleur. So sagt man den Damaszenern nach, das beste Gebäck zu machen. Und das darf vor allem an Ramadan nicht fehlen. Fast an jeder Straßenecke findet man eine Patisserie, die ihre *Baraase'* (Sesamkringel) und *Ghreibe* (Butterplätzchen) in üppiger Auslage feilbieten, aber auch *Hariise* (kleine Mandelherzen) oder *Usch al-Bulbul* (Nachtigallnester – mit Pistazien gefüllte Teigkringel). Im Gegensatz zu den Türken ertränken Syrer ihr Naschwerk nicht im Zuckersirup. Man weiß: Je mehr Zuckersirup, desto schlechter die Qualität, gerade dann, wenn die Süßspeisen mit vielen Nüssen gemacht werden. Denn je mehr Zucker der Meister verwendet, umso weniger Nüsse tummeln sich im Gebäck. Die Aleppiner sehen das allerdings nicht ganz so eng, womöglich liegt das an der geografischen Nähe zur Türkei. Sie machen mit Zuckersirup sogar aus Gemüse und Blumen süße Köstlichkeiten wie *Mrabbet*

Bedendschaan (Auberginen-Konfitüre), *Mrabbet al-Ward* (Rosenblütenkonfitüre, die man mit Rahm isst) oder *Schrab al-Ward* (Rosenblütensirup). Kein Wunder, dass die Syrer hierfür ein passendes Sprichwort bereit halten, wenn die Reste der süßen Sünden noch im Gaumen nachklingen: *Akalt Asaabii'ai* – Ich habe meine Finger gegessen! Selbst die Finger, die nach dem süßen Naschwerk schmeckten, blieben nicht verschont.

Nach dem Besuch der Umayyaden-Moschee entspannen wir im wohl berühmtesten Café der Stadt, dem „al-Noufara“, gleich hinter der Moschee in einer Gasse, die zur christlichen Altstadt führt. Nach dem Suq und der Moschee ist das Kaffeehaus der drittichtigste Ort, zumeist für Männer, zunehmend aber auch für Frauen, vor allem in den Neustädten oder in den ‚hippen‘ Cafés der Altstadt. Das erste Kaffeehaus überhaupt wurde von zwei Syrern gegründet: Von einem Damaszener und einem Aleppiner im Jahre 1554, in der osmanischen Hauptstadt Istanbul. Von da aus trat das Bohnengetränk seinen Siegeszug in die Welt an. Eng verbunden mit dem Kaffeehaus in den arabischen Ländern ist die Tradition des Geschichten- und Märchenerzählens. Wenn man Glück hat, wie hier im al-Noufara, erlebt man noch einen *Hakawaati*, einen Geschichtenerzähler, wie er jeden Abend, leicht erhöht in einem Sessel sitzend, voller Inbrunst und mit viel Pathos Geschichten von Kalifen und ihren Intrigen, aber natürlich auch von der Liebe vorträgt. Die Zuhörer sitzen ihm gespannt zu Füßen, lauschen seinen Erzählungen genüsslich bei einer Wasserpfeife und einem Glas Tee oder Kaffee.

Häufig sind die Geschichten bekannt, aber das ist egal, es steigert das Erlebnis sogar, denn jeder weiß, wann man ein zustimmendes „Ja ja, so ist es!“ oder ein missbilligendes „Hinfort mit dem Verräter!“ oder Ähnliches in die Runde rufen muss. Und sollte mal ein Zuhörer eingnickt sein, so lässt Abu Schadi, der noch einzige Geschichtenerzähler von Damaskus – manche sagen, der letzte überhaupt –, sein Schwert mit einem lauten Krachen auf einen kleinen Tisch heruntersausen, schon ist ihm die Aufmerksamkeit wieder sicher. Doch Abu Schadi ist alt und etwas müde geworden. Er nuschelt zunehmend, die Lücken in den Zahnreihen werden immer größer; vielleicht ist auch deswegen der alte Fernseher gegen einen neuen Flatscreen ausgetauscht worden, der in digitaler Qualität Geschichten erzählen kann. Ahmad, einer der Kellner, sammelt einen Obolus für Abu Schadi ein und schenkt noch ein bisschen Kaffee nach. Ahmad werden wir in Dair az-Zor am Euphrat wiedersehen, wo uns seine Familie eingeladen hat.

Schauspielerisches Kochen

Nach der unterhaltsamen Einlage fahren wir in die *Schari'a Bakistaan*, in die Pakistanstraße und treffen dort Dschihad Saad im Restaurant „Iskenderun“. In dem wenige Quadratmeter großen Verschlag, der in Sachen Einrichtung seine besten Jahre hinter sich gelassen hat – das einzig Neue ist ein riesiger Coca-Cola-Kühlschrank –, sitzt Abu Wail, der 60-jährige Besitzer. Vor dem Tresen hat er lässig den Arm über den Nachbarstuhl gelehnt und den Schlapphut ins Gesicht gezogen, die Zigarre hängt schräg aus dem Mundwinkel. „Ein bisschen Kuba-Flair muss sein“, sagt Abu Wail mit seiner rauchkratzigen Stimme. Und mit einem grinsenden Blick auf meinen Notizblock ergänzt er: „Schreib nicht zu viel, sonst kommst du noch nach Guantánamo!“ Auch Basams Zigarettenstummel hängt gefährlich schräg aus dem Mundwinkel, während er das Grillfleisch knetet. Basam redet wenig, und wie lange er hier schon arbeitet, weiß er nicht. Auf jeden Fall: „Lange“. Abu Wail hat sein Restaurant vom Großvater geerbt, das „Iskenderun“ ist der Treff der

Dichter und Denker, auch Politiker kommen gerne, offenbar ist das abgenutzte Flair des Iskenderuns das passende Pendant zum schnöden Parlamentsalltag.

Auch Dschihad ist Stammgast: „Hier treffe ich Kollegen und wir sind unter uns, weil es so klein und familiär ist.“ Der Coca-Cola-Kühlschrank ist auch für ihn neu, vergangene Woche stand er dort noch nicht. Er beglückwünscht Abu Wail zur Neuanschaffung mit einem *Mabruuk*, es sei gesegnet, aber ermahnt: „Ich hoffe aber, dass du nicht noch mehr modernen Schnickschnack anschauffst!“ Da die meisten Gäste nur zum Mittagessen kommen, schließt Abu Wail normalerweise um 20 Uhr.

Doch jetzt ist Ramadan, da wird die Nacht zum Tage gemacht. Außerdem haben sich Hanna und Dschihad, die schon zusammen in Lattakia zur Schule gegangen sind, zum Kochen angekündigt, das lässt sich auch Abu Wail nicht entgehen. Dschihad spricht gerne Arabisch, Englisch und Französisch durcheinander und streut dazwischen auch gerne das eine oder andere Wort Deutsch ein. Der 56-jährige ist Kosmopolit und einer der bekanntesten Schauspieler Syriens, und da die syrischen Soap-Operas den ägyptischen in ihrer Popularität langsam den Rang ablaufen, kennt man ihn in der ganzen arabischen Welt, immerhin hat er auch schon in 50 Serien und über 70 Filmen mitgespielt. Läuft man mit ihm durch Damaskus, wird er immer wieder um ein Autogramm oder um ein Foto mit dem Handy gebeten. Demnächst spielt er sogar Kaiser Friedrich II. von Hohenstaufen in einem Kreuzritterfilm. Und in seiner Freizeit? Natürlich! Dann kocht Dschihad leidenschaftlich gerne. „Leider komme ich zu selten dazu“, bedauert er, „Aber wenn, dann tische ich groß auf, am liebsten für meine Freunde.“ Er liebt es, zu variieren und auszuprobieren. „Ich gestehe: Ich habe kein einziges Kochbuch“, lacht er, während er ein schnelles Gericht mit Hanna vorbereitet: Die besten Stücke aus der Lammkeule, die er wie Schnitzel flach klopft, mit frischem Orangensaft beträufelt und in Rotwein und Knoblauch etwas mariniert, und mit Salz und Pfeffer würzt. „C'est tout!“ ruft Dschihad und reicht Basam – dem mit der gefährlich schief hängenden Zigarette im Mund – die Fleischstücke, auf dass er sie kurz und kräftig über der Holzkohle grillen möge. Abu Wail kümmert sich um ein paar Vorspeisen, ein paar Freunde Dschihad's trudeln ein, der Araq macht seine Runde, und das Fleisch mundet butterzart.

Als Absacker gönnen wir uns noch ein syrisches Bier in der Kneipe der beiden Brüder Ghassan und Mischaïl Salum. Ihre Kneipe ist kaum größer als das „Iskenderun“, am meisten Platz nehmen der Kühlschrank und eine Vitrine ein, die unzählige Sorten Whiskey und Bier bereithalten. Ansonsten warten dreieinhalb Holztische mit Plastikstühlen und ein kleiner Tresen auf ihre durstigen Kunden. Die Kneipe liegt im Christenviertel direkt an der *Schari'a Bab Scharqi*, an der Straße des Osttores, dort, wo einst Saulus vom Pferd fiel, als ihm Jesus erschien. Angesichts der reichen Auswahl an Alkoholika mag mancher Besucher auch Erscheinungen haben, aber die beiden Brüder, die sich in der Nacht- und Tagschicht ablösen, nehmen es gelassen. Jedes Getränk wird übrigens in ein völlig zerfleddertes Buch eingetragen. Warum? „Nun“, sagt Mischaïl, „ein bisschen Überblick kann doch nicht schaden.“ Aha, für den Überblick. Und wie viele Getränke habt ihr inzwischen eingetragen? Mischaïl zuckt mit den Schultern: „Bei Allah, keine Ahnung! *Saha!* Prost!“

Fasten? Bei Derkys jeder wie er möchte

Am nächsten Tag besuchen wir die Familie Derky, die etwa zwanzig Kilometer außerhalb von Damaskus wohnt, in der Ferne sieht man bei klarer Luft den *Dschabal asch-Schaikh*, den 2.800 Meter hohen Hermon-Berg auf den Golan-Höhen, der bis weit in den Frühling hinein schneebedeckt ist. Dort wurde Khair, der Vater von Amer geboren, einem meiner ältesten Freunde in Damaskus. Amer und ich haben zusammen viele Touristen durch sein schönes Land geführt. Amers Mutter, Banan, kommt aus einer wohlhabenden Familie aus Damaskus, zusammen wohnen sie alle in einem großen Haus mit Garten und Swimmingpool. „Wann wollen wir zusammen kochen, sodass wir pünktlich zum Fastenbrechen fertig sind?“ frage ich Amer. Er, der viele Jahre in Deutschland gelebt hat und perfekt Deutsch spricht, lacht: „Aber nein, mein Freund. Wir sehen das nicht so eng. Du weißt: Nicht alle, die fasten, sind religiös, und umgekehrt. Viele nutzen – ähnlich wie bei euch in Deutschland – die Fastenzeit zur inneren Reinigung, man konzentriert sich auf die Seele und, wer mag, auf seinen Glauben.“ Während Dana, Amers Frau, fastet, haben seine Eltern es aufgegeben. „Wir sind zu alt geworden“, sagt Banan augenzwinkernd. „Und was ist mit dir, Amer?“, fragt Hanna. „Ich glaube an Gott, aber ich bete nicht. Ich faste, aber nur ein bisschen. Weil es mir gut tut.“

Und Amers Vater fordert uns auf: „Lasst uns also einkaufen gehen!“ Denn wenn bei Derkys gekocht wird, sind die Regeln klar verteilt. Abu Yasir, Amers Vater, der nach seinem ältesten Bruder „Vater von Yasir“ heißt, geht einkaufen, Banan, die Mutter, kocht. Und Abu Yasir nimmt seine Aufgabe sehr ernst. Beim Fleisch einkaufen zum Beispiel ist er besonders penibel. Obwohl er seinen Metzger Said Suleyman seit über 25 Jahren kennt, sagt er frei heraus: „Kein Metzger ist vertrauenswürdig“ und kontrolliert genau, ob dieser auch alles Fett entfernt und die Hoden noch am Fleisch hängen als Zeichen der Qualität, denn nur die männlichen Lämmer schmecken am besten. Said Suleyman weiß das und zuckt nur mit den Schultern: „Na ja, er ist einer meiner besten Kunden.“ Auch als Said zum Hacken des Fleisches ansetzt, schaut Abu Yasir, der früher Journalist bei der syrischen Nachrichtenagentur SANA war, genau hin und erklärt: „Das Fleisch muss mit dem Messer klein gehackt und nicht durch den Fleischwolf gedreht werden. Dadurch bleibt es saftiger und ist dann ideal für Kibbe.“ Auch beim Gemüsehändler prüft Abu Yasir genau, riecht am Gemüse, schaut in den Salatkopf, ob sich dort auch kein Ungeziefer verschanzt, dreht die Bananen hin und her, wiegt die Melone in den Händen und klopft sie ab.

„Das ist eine wunderbare Arbeitsteilung“ sagt Banan lachend und knetet zusammen mit Dana den Kibbe-Teig kräftig durch. „Er kauft die besten Zutaten, weil er weiß, dass sie bei mir in besten Händen sind.“ Und sie ist überzeugt: „Wir machen die besten *Kibbe aala Usuul*, die richtigen Kibbe!“ Sie werden bevorzugt an Festtagen serviert, da sie Freude symbolisieren, bei Muslimen wie bei Christen. Kibbe würde man niemals als Leichenschmaus servieren. Banan macht für uns alle Varianten ihrer Kibbe, einen Teil füllt sie mit klein geschnittenen *Bamie*, Okraschoten. Über die anderen gießen Amer und seine Frau Dana warme Joghurtsauce mit viel Estragon und frischem Knoblauch. Wahrlich wieder ein Festschmaus, den wir mit frischen Salaten, *Mutabbal*, Auberginenpüree und importiertem Amstel-Bier genießen. Schön, dass man es bei der Familie Derky nicht so genau nimmt mit dem Ramadan und wir nicht bis Sonnenuntergang warten müssen.

Am nächsten Tag wiederholt sich das Schauspiel, das sich jeden Tag während des Ramadans beobachten lässt. Langsam füllen sich am Nachmittag die Straßen, jeder wuselt von Geschäft zu Geschäft, um die letzten Besorgungen kurz vor Fastenbrechen erledigt zu haben, ein dichtes

Gedränge schiebt sich im Schneckentempo voran. Jeder möchte rechtzeitig bei seiner Familie sein. Und dann, kurz vor Sonnenuntergang: alles scheint wie leergefegt, die Geschäfte sind geschlossen, irgendwo klappert hinter einem Fenster Geschirr, Essensgerüche und Gemurmel ziehen durch die Gassen, ein Saftverkäufer breitet neben seinem Stand eine kleine Decke aus und legt ein paar Speisen, die er sich mitgebracht hat, darauf. Ein leichtes Knacken ertönt aus den Lautsprechern der Umayyaden-Moschee, jemand räuspert sich ganz leise, dann legt er wieder los, der *Muaddhin*, und ruft zum Gebet, zum Fastenbrechen. Nach wenigen Stunden kehrt das Leben wieder in die Gassen zurück, der Saftverkäufer preist seine Ware an: „*Baarid!* – schööön kalt!“, andere Händler öffnen wieder ihre Geschäfte und bieten Früchte, Nüsse und vor allem ihre Süßigkeiten feil. Die ganze Nacht sind leise Gebetsgesänge zu hören, die sich wie ein zarter Schleier über die Gasse legen. Und schließlich, am frühen Morgen, läuft der *Musabhir* durch die Straßen und weckt mit Trommeln und Rufen die Fastenden, damit sie die „Morgenspeise“, das *Sahhar*, vor Sonnenaufgang und das Morgengebet nicht verpassen. Dann kehrt wieder Ruhe ein und alles wird ganz still.