

Weite Welt

Der Kosmos des Khan al-Harir

Susanne Schanda, Aleppo

Im Arabischkurs an der Universität von Aleppo wird Grammatik gepaukt bis zum Abwinken. Seien es die Dualformen der Substantive in Nominativ, Akkusativ und Genitiv, die Relativpronomen oder der Genitiv nach Präpositionen, Lokal- und Temporaladverbien, alles schon gehabt. Erst letzte Woche versuchte ich der Lehrerin – auf Arabisch, wohlgemerkt – klarzumachen, dass ich nicht das Doktorat in der arabischen Sprache anstrebe, sondern diese lediglich besser sprechen und verstehen will. Nachdem auch meine Mitstreiterinnen und Mitstreiter aus China, Korea, Armenien, der Ukraine, Deutschland und Grossbritannien für mehr praxisorientiertes Lernen votierten, hatte die Lehrerin ein Einsehen. Nun liess sie uns von unserem Leben in den jeweiligen Ländern erzählen und was uns an Syrien gefalle und was nicht. In Zukunft muss ich wohl auch damit rechnen, gefragt zu werden, wie ich meine freien Tage und Abende verbringe. Doch glücklicherweise steht wegen des Muttertags am 21. März nun vorerst mal ein langes Wochenende bevor.

Banadora zum Frühstück

Nach einem späten Frühstück mit Laban (Joghurt), Labnah (Frischkäse), Tomaten, die auf Arabisch Banadora heissen, Oliven und frischer Minze machen wir uns auf zu einem Bummel durch die Altstadt. Grossfamilien mit zahlreichen Kindern spazieren durch die schmalen Gassen. Wir kommen an Handwerksbetrieben vorbei, an einem ehemaligen Spital und an einer Moschee ohne Minarett. Vor der Zitadelle eilt eine polnische Touristengruppe ihrer Nationalfahne nach. Die Einheimischen machen es sich auf den Steinbänken bequem und geniessen die Sonne. Wir setzen uns ins Café „Khan al-Harir“ (Seidenmarkt), benannt nach der legendären Fernsehserie des Romanciers und Drehbuchautors Nihad Siris, die im Souq von Aleppo Liebe, Geschäft und Politik verhandelt. Als wir später bei der alten Seifenfabrik Jbeili vorbeischaun, begegnen wir dem Chef persönlich, der den 1865 gegründeten Familienbetrieb in fünfter Generation führt. Er erwartet hohen Besuch. Der ehemalige französische Präsident Valéry Giscard d'Estaing weilt wegen der syrischen Tage der Frankophonie in der Stadt und will sich gemeinsam mit seiner Frau die traditionelle Seifenmanufaktur ansehen. In einem riesigen Bottich dampft die grüne Brühe aus vorwiegend Olivenöl und etwas Lorbeeröl mit einer Temperatur von 60 Grad vor sich

hin, scharfe Gerüche abgebend und gelegentlich von einem Arbeiter mit einer Schaufel aufgerührt. „Wer da reinfällt, ist verloren“, sagt Jbeili trocken. Nach einem Tag und einer Nacht werde die flüssige Masse auf dem Boden ausgeleert, wo sie langsam auskühle und eindicke, erklärt er. Weitere 24 Stunden später werde die Seife mit einem rechenartigen Gerät in rechteckige Blöcke geschnitten und jedes einzelne Stück von Hand mit dem Firmenlogo gestempelt. Erst wenn sich die grünen Seifenstücke nach rund vier Monaten aussen gelb verfärbten, seien sie für den Verkauf bereit. Jbeili erzählt amüsiert, wie ihm vor zehn Jahren einmal der Firmenstempel gestohlen und von einem anderen Fabrikanten für dessen Seife benutzt wurde. Seither verwahre er den Stempel nach jedem Gebrauch bei sich.

Zwischen Politiker und Prophet

Auch bei Metzgermeister Hariri, wo wir auf dem Heimweg für ein saftiges Lammkebab einkehren, bekommen wir Geschichten aufgetischt. Die libanesischer Politikerdynastie gleichen Namens sei mit ihm verwandt und die ganze Sippe würde direkt vom Propheten Mohammed abstammen. Wie dem auch sei, die Kebabs sind authentisch und werden vor unseren Augen frisch zubereitet. Von der gehäuteten Lamm-Hälfte in der Kühlbox schneidet er ein Stück ab, lässt es durch den Fleischwolf und formt längliche Hackfleisch-Würstchen, die er auf Metallspiesse steckt und auf den Grill legt, zusammen mit ein paar Banadoras. Noch während ich die köstlichen Happen kaue, weiss ich: in der nächsten Arabischstunde habe ich etwas zu erzählen.

(Der Bund, 23.3.2010)