

Arabisches Essen in Brasilien

> Habeeb Salloum

Brasilien ist für Portugal, was Mexiko für Spanien ist. Beide Kolonien der Neuen Welt waren die Kronjuwelen ihres jeweiligen Mutterlandes. Aber was die Küchen beider Länder betrifft, da gibt es einen Unterschied.

Das Christentum ist die stärkste Religion der Neuen Welt, in beiden Ländern konvertierten viele Ureinwohner, aber in Brasilien wurden auch afrikanische Sklaven zur Arbeit auf die Plantagen verschleppt. Viele von ihnen waren Muslime, die ihre nordafrikanischen Essgewohnheiten mitbrachten. Das maurische Erbe der portugiesischen Küche gelangte von Westafrika und dem Mittleren Osten in die Neue Welt. Im 20. Jahrhundert bereicherten arabische Einwanderer dann zusätzlich die brasilianische Speisekarte.

Diese ethnische Vielfalt und das abwechslungsreiche Klima prägen Brasiliens Speisekarte. Die Küche ist im wahrsten Sinne des Wortes gepfeffert mit vielerlei ethnischen Einflüssen: indianisch, deutsch, italienisch, japanisch, um nur einige der vielen Kulturen zu nennen, die das gewaltige Land absorbiert hat. Über die Jahrhunderte haben brasilianische Köche sich diese Vielfalt der Düfte zu eigen gemacht und sie nach Belieben kombiniert, um ihrerseits die interessante und faszinierende kulinarische Vielfalt noch variantenreicher zu machen.

Prägend war jedoch der arabisch-portugiesische Einfluss. Schon als die Araber Portugal eroberten, brachten sie zahlreiche neue Gerichte und Gewürze auf die iberische Halbinsel mit. Zudem führten sie eine beträchtliche Anzahl von Gemüsesorten und Früchten ein. Vieles von dem, was damals neu war, erkennt man noch heute an arabischen Namen. ▶



Paraty

باراتي

Obstgärten, die zuerst von den Nachkommen der arabischen Soldaten gepflanzt wurden, bedecken heute ganz Portugal. Das Parfüm, das Blühen der portugiesischen Obstbäume, all das sind Mitbringsel, die die Mauren ins Land der Portugiesen gebracht haben. Das portugiesische Wort für Reis (arroz) entstammt dem arabischen al-ruzz, albricoguo; der Duft verströmende Aprikosenbaum, ein wichtiger Nahrungsgeber der portugiesischen Küche, erinnert an das arabische al-barquq. Der Johannisbrotbaum, der im Portugiesischen açúcar heißt, trägt noch den Namen alfarroba, die Orange laranja; ebenso der Granatapfel (romá: rumman naranj). Man könnte die Liste der Speisen und Gewürze, die die Araber der spanischen Halbinsel beschert haben, noch ewig fortsetzen. Auch die Mandel- und Olivenbäume und viele andere Obstsorten, die zuerst und in großem Maßstab von den Arabern gepflanzt wurden, verwandeln heute die Algarve in ein schneeweißes Blütenmeer. Aber mehr noch als die Einführung jener Pflanzen prägte die Einführung der künstlichen Bewässerung die iberische Landwirtschaft. Wassermühle heißt auf Portugiesisch azenha. Leicht erkennt man auch hier das arabische Wort al-saniyah. Im 12. Jahrhundert beschreibt der arabischen Schriftsteller Abu 'Abdallah al-Idrisi die Algarve als ein Land schöner Städte, das von bewässerten Obstplantagen und Gärten umgeben wird. Aber die künstlich bewässerten Felder mit Früchten und Gemüse gibt es in Portugal nachweislich schon seit dem 9. Jahrhundert.

Die von den Arabern eingeführten Pflanzen hatten einen starken Einfluss auf die Küche der iberischen Halbinsel und erweiterten die Vielfalt der bis dato eher ereignislosen Speisekarten.

Aber nicht nur die herzhaften Düfte, sondern auch ihre Liebe zu Süßem gaben die Araber an die Portugiesen weiter. Die mit Mandeln, Eigelb, Honig und Rosensirup kandierten Früchte oder das so zubereitete Gebäck erfreuen sich heute in allen Teilen von Portugal großer Beliebtheit.

Vielleicht jedoch sollte die Anerkennung für die Bewahrung des maurischen Kulturgutes an die christlichen Institutionen gehen. Niemand weiß den Grund, warum ausgerechnet die Nonnen in den zahlreichen

mittelalterlichen Frauenklöstern die arabischen Rezepte so gut archivierten und kultivierten.

In den Tagen der arabischen Herrschaft bestimmten Lamm-, Ziegen- und Rindfleisch die alltägliche Speisekarte. Erst als die Muslime besiegt waren, wurde Schweinefleisch zum wichtigsten Fleischgericht.

All diese kulinarischen Beiträge, die die Araber nach Portugal brachten, sind später genauso selbstverständlich nach Brasilien gelangt. Die historische Verbindung der arabischen und der brasilianischen Küche wurde in den letzten hundert Jahren durch die Einwanderung von Syrern ins Amazonasgebiet noch einmal überprägt. Heute werden auf den Plätzen jeder großen brasilianischen Stadt sfeehah (Fleischtorten), taboulah (Petersiliensalat), burghul und kubbah (Fleischpasteten, die die Brasilianer kibe nennen) feilgeboten.

Aufgefallen ist mir dies alles, als ich in Brasiliens berühmtestem Urlaubsort Recife das erste Mal ein Restaurant betrat. Erstaunt nahm ich zur Kenntnis, dass auf der Speisekarte ein Gericht namens kibe stand, das ich von zu Hause sehr gut kenne. In den folgenden Tagen machte ich mich auf die Suche und entdeckte, dass dieses berühmte Gericht aus dem Mittleren Osten mittlerweile überall in Brasiliens Küchen gekocht wird. Ich muss zugeben, dass die Gerichte, die ich aß, vor allem wegen der Experimentierfreudigkeit der Einheimischen oft sogar köstlicher zubereitet waren als im Ursprungsland.

Einmal auf die Spur gekommen, konnte ich feststellen, dass der arabische Einfluss auf die brasilianische Küche beträchtlich ist. Dies ist sowohl den Mauren auf der iberischen Halbinsel als auch den arabischen Einwanderern des 20. Jahrhunderts zu



Brasilianische Küche

أطباق برازيلية

verdanken. Beide haben Brasiliens Küche in hohem Maße geprägt. Reisende aus der arabischen Welt werden ihr heimisches Essen hier wohl kaum vermissen. In diesem gar so fremden Amazonien gibt es viele wohlbekanntes Speisen. ■



São Luís - Maranhão

ساو لوييس في مارانهاو



Brasilianische Bohnen und Nüsse جوزوز برازيلية