



Foto: Elena Eryomenko

Ode til det syriske køkken

Muhammara-dip af grillede peberfrugter, tabbouleh med masser af persille og en fattoush-salat med syrlig sumak. Det er en fest for sanserne at gå på opdagelse i Syriens madkultur, som er rig på farver og duftende krydderier.

AF SOFIE VESTERGAARD - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Efter 13 år med blodig brutalitet, sønderbombninger og bestialske tortur er det nærmest umuligt at forstå, at Syrien før borgerkrigen var et land, turister og andet godtfolk rejste til for at opleve på helt fredsmelig vis. Men jeg var én af de heldige – endda så heldig, at jeg tilbragte næsten et halvt år i hovedstaden Damaskus som praktikant på Det Danske Institut. Året var 2010, så det var relativt kort forinden, at krigen brød ud, og det stod selvfølgelig klart selv for en udefrakommende som mig, at livet for mange ikke var godt under Bashar al-Assads autoritære regime. På trods af alt mødte jeg alligevel de

mest gæstfri mennesker og fik indsigt i landets rige kultur, som jeg øjeblikkeligt blev betaget af.

Der er minder i den mad, vi spiser, og mange smage og dufte kan sende mig tilbage i tiden til de måneder, jeg boede i Damaskus. Bider jeg i en bitter grøn oliven, kan jeg fremkalde mit første morgenmåltid i byen, hvor jeg fuld af spænding sad på mit hotel og spiste fladbrød, oliven og *labneh*, som er en slags drænet yoghurt. Når jeg står og støder spidskommen eller kardemomme i mit køkken, bliver jeg mindet om, hvordan næseborene blev kildret, når jeg gik forbi boderne med bjerge af krydderier i Souq al-Bzouriyya. Og når foråret kommer, og de orange *japan-*

misples begynder at dukke op hos min lokale grønthandler, husker jeg, hvordan jeg satte tænderne i deres sursøde frugtkød for allerførste gang på min altan i Damaskus.

Det syriske køkken er – ligesom andre køkkener i Mellemøsten – en fest for sanserne, og jeg spiste det ene delikate måltid efter det andet, der blot gav mig lyst til mere. Allerbedst var det, når vi var flere, der tog ud på restaurant sammen, så vi kunne komme godt rundt i menukortet.

En klassisk måde at starte et måltid på, er at bestille *mezze*, et udvalg af delevnlige og højt appetitlige småretter. Jeg kendte allerede hummus og *baba ghanoush* hjemmefra, men her var

hummussen ekstra cremet og rørt med masser af tahin, mens *baba ghanoush*ens aubergine smagte stærkt af røg. En anden dip, der hurtigt blev en af mine favoritter, var *muhammara*, der smager intenst af grillede røde peberfrugter, valnødder og granatæblesirup. Den persillefortættede bulgursalat *tabbouleh* eller *fattoush*-salaten med sprøde stykker fladbrød og syrlig sumak fungerede oplagt som et frisk indslag, mens *kibbeh* – hakkekød og bulgur i enten rå, bagt eller friteret udgave – hørte sig til som en af Syriens nationalspiser. Derudover var der fyldte vinblade, lokale oste, syltede auberginer og meget andet at vælge imellem, så det var svært at beherske sig, inden målti-

det fortsatte med grillet kød til hovedret. Kunne vi klemme en bid mere ned, var der honningsød *baklava* eller måske lidt frugt til dessert, serveret med et glas stærk te.

Jeg bliver helt sulten bare af at skrive om de overdådige borde, jeg oplevede i Damaskus – og samtidig trist ved tanken om, at der er sket så meget grumt i landet, siden jeg sad der på de smukt dekorerede restauranter og nød livet. Først og fremmest ønsker jeg for det syriske befolkning, at landet kommer hurtigt på fode efter diktaturets fald. Og dernæst kan det forhåbentligt snart føles normalt for mig og andre gæster at tage på sansemættede kulturrejser i landet.

FRI's madklumme



Foto: Thomas Vilhelm

En verden af mad

Hver lørdag tager Sofie Vestergaard os med til nye afkroge af madens verden.

Sofie er freelanceskribent og et stort madøre.

Til daglig bor hun i Sitges syd for Barcelona.