

Die verlorene Suppe und das Geschenk der Kamelstute – eine wahre Geschichte

Es geschah in der Zeit des algerischen Befreiungskrieges (1954-62), genauer gesagt, im Winter 1959. Ich war damals acht Jahre alt. Ein Jahr zuvor war mein Vater gestorben, und so lebten wir sechs Kinder allein mit unserer Mutter. An diesem Abend war, wie so oft, Sperrstunde, und wie immer, hatten wir Angst und Hunger. Heute aber besaß meine Mutter besonders wenige Zutaten, um ein Essen zu kochen: nur Wasser, eine Zwiebel, Salz und eine Handvoll Grieß. Wir weinten, da unser Hunger so groß und so quälend war. Unsere Mutter versuchte uns zu beruhigen. Als endlich die Suppe fertig war und Mutter sie servieren wollte, stellte sie fest, dass eine Kakerlake in der Suppe schwamm. Mutter hatte Angst, uns zu vergiften und schüttete die Suppe weg. Natürlich haben wir noch mehr geweint als zuvor. Doch mit einem Lächeln sagte Mutter: „Kinder, ihr braucht nicht zu weinen, ihr wisst ja gar nichts von eurem Glück. Heute ist nämlich die Nacht der Kamelstute. Sie kommt hinter den Hügeln hervor getraht. Ihre Euter sind prall gefüllt mit Milch und auf dem Rücken trägt sie honigsüße Datteln, und das ist alles für euch. Aber bis sie kommt, erzähle ich euch ein paar Märchen.“ Wir lagen, wie immer, dicht beisammen auf unserem Schlafplatz, Mutter in der Mitte, und wir um sie herum, zugedeckt mit einer großen Decke, das Licht ausgelöscht, und zu hören war nichts als die Stimme unserer Mutter. Ich kann mich entsinnen, ich hatte meine Augen die ganze Zeit weit geöffnet, um keinesfalls zu verpassen, wenn die Kamelstute kam. Mutter erzählte und erzählte, bis wir endlich einschliefen und für sie wieder einmal eine Nacht gewonnen war. Als ich größer wurde habe verstanden, dass unsere Mutter uns nicht mit Suppe oder Brot ernährt hat, aber mit ihrer Liebe, mit Märchen. Heute weiß ich das Märchen nicht nur unterhalten, sondern auch ernähren, ja sogar heilen. Bis heute habe ich den Geschmack der Erwartung im Mund, das Vorgefühl der warmen Milch und der süßen Datteln. Und wenn ich heute die Harira diese algerische Suppe zubereite, und die Gewürzmischung untermische

und den Geruch von Kumin, Koriander und Minze wahrnehme, sehe ich meine lächelnde Mutter vor mir, die ihre Tränen vor uns Kindern verborgen hatte. Und so bleiben mir trotz der erlebten Not die Süße der Datteln und das Lächeln meiner Mutter bis in alle Zukunft...

Naceur Charles Aceval

Harira
Für 10 Personen

Zutaten:

2 Zwiebeln
150g Möhren (2),
150g Stangensellerie,
150g weißer Rettich,
300g Zucchini,
2 EL Tomatenmark,
½ TL gem. Kümmel,
2 TL Raz el Hanout,
1 Zweig Minze,
1 Bund Koriander,
2-3 Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer,
2 EL Mehl,
Saft 1 kleinen Zitrone,
etwas Olivenöl,
2,5l Gemüsebrühe.

Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren, Stangensellerie, weißer Rettich, Zucchini in Würfel schneiden, in etwas Olivenöl dünsten, Tomatenmark, den Zweig Minze und Raz el Hanout dazugeben, mit 2,5 Liter Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Min. garen. Den Zweig Minze herausnehmen und alles pürieren. Etwas von der Brühe mit 2 EL Mehl, Saft der Zitrone glatt rühren und in die Brühe einrühren. Ca. 5 Min. kochen lassen. Kümmel, gepressten Knoblauch, feingehackten Koriander in die Suppe geben und nicht mehr kochen lassen.

Tipp:

Die Korianderstiele können mit dem Zweig Minze zusammengebunden werden und von Anfang an mitkochen. Nicht vergessen, vor dem Pürieren rausholen.

Noch ein zweites kurzes Rezept:

Süße Datteln der Erinnerung

Datteln entkernen, mit Marzipan füllen und in flüssige Schokolade tunken. Fertig.

Dazu passt gut ein Minze Tee.

Eine Dattel ohne Kern, wäre wie eine Wüste ohne Oase.

Nomaden Spruch