

CUISINE MONDIALE

Ein künstlerisches Kochbuch
The Artists' Cookbook



Christoph Merian Verlag

CUISINE MONDIALE

Guten Appetit

Enjoy your meal

大家吃飯

Καλή όρεξη

Bon appetit

Hyvaa ruokahalua

Приятного аппетита

ةيھش ةبجو كل ىنمتا

Buen provecho

召し上がれ

Afiyet olsun

Selamat makan

Sepelá na bilei na yo

Բարի ախորժակ

ناج شون

გემრიელად მიირთვით

Приемнага апетыту

kpo asi

CUISINE MONDIALE

Ein künstlerisches Kochbuch
The Artists' Cookbook

Atelier Mondial
Alexandra Stäheli (Hg./Ed.)

Christoph Merian Verlag

ALEXANDRA STÄHELI	8
Einleitung / <i>Introduction</i>	

AFRIKA AFRICA



DEMOKRATISCHE REPUBLIK KONGO / DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO	12
Grace Kalima	
Gebratene Kochbananen / <i>Fried plantains</i>	

GHANA	16
Va-Bene Elikem Fiatsi	
Dzenkple / <i>Dzenkple</i>	

SENEGAL	20
Souad El Maysour	
Pastel-Fusion / <i>Pastel fusion</i>	

SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA	24
Igshaan Adams	
Boeber / <i>Boeber</i>	

WESTSAHARA / WESTERN SAHARA	28
Mohamed Sleiman Labat	
Sahara-Tee / <i>Sahara tea</i>	

AMERIKA AMERICA



ARGENTINIEN / ARGENTINA	34
Jazmín Saidman	
Reis nach Art von Ester / <i>Rice à la Ester</i>	

Joaquina Salgado	38
Empanadas / <i>Empanadas</i>	

CHILE	42
Michelle-Marie Letelier	
Cochayuyo-Risotto / <i>Cochayuyo risotto</i>	

MEXIKO / MEXICO	46
Eva Brunner	
Tamales mit Bohnen / <i>Tamales with beans</i>	

Gabriela Galván	50
Brot für den Tag der Toten / <i>Bread for the Day of the Dead</i>	

Ivette Olmedo	54
Zucchini-Blüten-Empanadas / <i>Courgette-flower empanadas</i>	

Guadalupe Salgado	58
Chilaquiles / <i>Chilaquiles</i>	

USA	62
Ibtisam Tasnim Zaman	
Vegetarische Machbus mit gebratenen Auberginen / <i>Vegetarian machboos with fried aubergine</i>	

BALI	68
Putu Parama Kesawa Ananda Putra	
Gebratener Reis mit scharfer Zwiebelsauce / <i>Fried rice with spicy onion sauce</i>	

CHINA	72
Cristina Ohlmer	
Couscous mit gebratenem frischem Gemüse, Kräutern und Garnelen / <i>Couscous with fried fresh vegetables, herbs and prawns</i>	

ASIEN ASIA



EUROPA EUROPE



IRAN	76
Azadeh Andisheh Karami	
Loubia Polo – Reis mit grünen Bohnen und Shirazi-Salat / <i>Loubia polo – Green-bean rice and Shirazi salad</i>	
JAPAN	80
Leonardo Bürgi Tenorio	
Bärlauch-Agedashi-Tofu / <i>Agedashi tofu with wild garlic</i>	
Rika Nakashima	
Hand- (bzw. fuss-)gemachte Udon-Nudeln / <i>Hand-(or foot-)made udon noodles</i>	
Monica Studer / Christoph van den Berg	
Kalte Soba mit Teriyaki-Süßkartoffel / <i>Cold soba with teriyaki sweet potato</i>	
ARMENIEN / ARMENIA	94
Emmanuel Henninger	
Jingalov-Brote / <i>Jingalov hats</i>	
BELARUS	98
Sasha Filipenko	
Syrniki / <i>Syrniki</i>	
DEUTSCHLAND / GERMANY	102
Sandra Knecht	
Lahmacun / <i>Lahmacun</i>	
FINNLAND / FINLAND	106
Bo Haglund	
Karelische Teigtaschen / <i>Karelian pasties</i>	
FRANKREICH / FRANCE	110
Susanne Fritz	
Pellkartoffeln mit Quark (französische Variante) / <i>Boiled potatoes in their skins with quark (French version)</i>	
GEORGIEN / GEORGIA	114
Levan Chogoshvili	
Ossetra-Suppe / <i>Ossetra soup</i>	
GRIECHENLAND / GREECE	118
Dimitra Charamandas	
Gefüllte Weinblätter mit Reis / <i>Stuffed grape leaves with rice</i>	
Amanda Michalopoulou	
Verkehrte Tomaten und Paprika / <i>Transposed tomatoes and bell peppers</i>	
Yota Tsotra	
Fava / <i>Fava</i>	
RUSSLAND / RUSSIA	130
Victoria Lomasko	
Okroschka mit Kwas / <i>Okroshka with kvass</i>	
TÜRKEI / TURKEY	134
İnci Furni	
Gefüllte Artischocken / <i>Stuffed artichokes</i>	
KUNSTSCHAFFENDE / ABOUT THE ARTISTS	138
BILDNACHWEIS / CREDITS	150

Das Kunstschaffen der Gegenwart sieht sich als einen Teil des gesellschaftlichen Umbruchs, der sich momentan immer deutlicher vor unseren Augen abspielt. Das Kunstschaffen der Gegenwart ist engagiert, achtsam, sensibilisiert, es möchte seine Augen nicht vor den Auswirkungen der Kriege und Krisen verschliessen, die uns umgeben, sondern sich vielmehr mit seinen ganz eigenen Werkzeugen einbringen: Es setzt sich für Klimabewusstsein und Nachhaltigkeit ein, sucht nach neuen sozialen Zugängen, hat sich dem «Community Building» verschrieben. In vielen aktuellen Statements von Kunstschaaffenden geht es gerade in diesen unsicheren Zeiten darum, Gemeinschaften zu bilden, sich miteinander über die vielfältigsten Kontexte hinweg zu verbinden und Erfahrungen zu teilen. In dieser Praxis des Teilens mag auch einer der Gründe liegen, weshalb das Kunstschaffen in den letzten Jahren vielerorts eine so prominente und kraftvolle Partnerschaft mit der Praxis des Kochens eingegangen ist: die Erforschung der ursprünglichen Herkunft von Nahrungsmitteln, ihre Verortung oder Wiederaufnahme in einem kulturellen Kontext, ihre zuweilen fast rituelle Verarbeitung durch den Prozess des Kochens, das gegenseitige Austauschen von Speisen ganz unterschiedlichster Geschmäcker an einer langen Tafel und nicht zuletzt auch die Symbolik des sich gemeinsam Einverleibens – und ganz am Ende, wenn der Bauch schwer und das Herz leicht geworden sind, das leicht melancholische Gefühl von Vanitas, wenn der ganze Zauber des Genusses und der Gemeinschaftlichkeit bald vorüber sein wird ... All dies sind Momente, die die Kunst in der Küche beobachtet, feiert, belebt und beschreibt.

Kunst und Kochen, beide Prozesse fordern viel Körperinsatz, Herzblut und Offenheit für das Ergebnis, und beide zelebrieren das Wunder der Verwandlung: Wir werden Zeug:innen, wie da Pigmente, Bits und Bites, Lehmklumpen, Teigballen und Gewürze geknetet, zerstampft, vermischt und verrührt und dadurch in etwas Neues verwandelt werden, das zuvor nicht da war – und das das ursprüngliche Ausgangsmaterial bis zur Unkenntlichkeit verformt. Und manchmal ist dieses Etwas, welches da durch viele Schritte transzendiert und hervorgebracht wird, auch einfach eine Erinnerung, eine innere Zeitreise, die unerwartet und plötzlich in uns aufsteigt: der Geschmack eines Gebäcks, der ein unbekanntes Glücksgefühl in uns auslöst und uns wieder zu jenem verregneten Sonntagmorgen zurückträgt, als wir bei der Tante in einem fernen Land im Pyjama am Morgentisch sassen ...

Dieses Kochbuch versammelt die Rezepte von Kunstschaaffenden, die mit dem in der TriRegio zwischen Basel, Mulhouse und Freiburg domizilierten internationalen Austauschprogramm Atelier Mondial unterwegs waren – sei es, dass sie aus dieser Region stammten und einen Atelieraufenthalt bei unseren Partnerorganisationen in Argentinien, Armenien, China, Deutschland, Finnland,

Frankreich, Georgien, Griechenland, Iran, Japan, Mexiko, Kongo, Senegal, Südafrika verbrachten; oder sei es, dass Atelier Mondial Kunstschaaffende aus diesen Ländern in seinen neun Gastateliers für eine Zeit von drei bis sechs Monaten bei sich aufgenommen hat. Für viele der Kunstschaaffenden, die mit Atelier Mondial unterwegs auf Reisen sind, wird das Kochen von Speisen aus der Heimat zu einem existenziellen Akt, der vor allem dann auch zum Zuge kommt, wenn sich das Heimweh zwischen die Ritzen der Räume schleicht oder wenn sich das Gefühl zunehmend stärker bemerkbar macht, dass sich die eigene kulturelle Zugehörigkeit in der Ferne auflösen beginnt. In der hauseigenen Gemeinschaftsküche «Cuisine Mondiale», die sich, umrundet von den Wohnateliers der Gäste, im Herzen des Atelier-Mondial-Gebäudes in Basel befindet, wurde in den letzten Jahren sehr viel gekocht. Wenn man mit Gaston Bachelard davon ausgeht, dass ein Raum all die Erlebnisse in sich speichert, die in ihm stattgefunden haben, dann kann sich die Cuisine Mondiale als ein wildes, lebendiges Archiv an kulinarischen Experimenten offenbaren, eine Explosion von Geschmäckern, eine Milonga der Gerüche – und mit ihnen immer verbunden und ganz entscheidend: ein Fest der Begegnungen zwischen Menschen ganz unterschiedlicher Kontexte, die manchmal sanfte, manchmal langjährige Spuren hinterlassen haben. Die Verwandlung, die beim Kochen geschieht, kann sich so beim gemeinsamen Essen fortsetzen, wenn Geschichten vom Krieg eine Borschtsch-Suppe begleiten oder das Verkosten von Tee mit einem Liebesakt verglichen wird.

Einige der kulinarischen Erlebnisse und Köstlichkeiten aus der Cuisine Mondiale möchten wir hier mit 30 ausgewählten Rezepten von Kunstschaaffenden aus der ganzen Welt zugänglich machen. Das Konzept dieses Kochbuchs sieht vor, dass die Kunstschaaffenden ein Rezept aus ihrer Heimat zur Verfügung stellen – oder, bei den Kunstschaaffenden der Region: ein Rezept von dem Ort, den sie besucht hatten –, das für sie eine ganz besondere Bedeutung hat, wobei sie uns ihre persönliche Geschichte zu diesem Rezept erzählen. Viele der hier versammelten Rezepte tragen einen reichen Schatz an künstlerisch-kulturellem Wissen zusammen und funktionieren zugleich auch als persönliche Zeitkapsel, die beim Kochen aufspringt und sich mit den im Raum freigesetzten Gerüchen und Geschmäckern in eine Proust'sche Madeleine verwandelt: prall, duftend und ein unerhörtes Glücksgefühl verströmend.

Alexandra Stäheli, Leiterin Atelier Mondial

INTRODUCTION

Contemporary art sees itself as part of the radical social change that is currently taking place, more and more evidently, right before our eyes. Contemporary art is active, mindful and sensitised. Rather than close its eyes to the effects of the wars and crises that surround us, it strives to intervene with its own unique tools: It promotes climate awareness and sustainability, seeks new approaches to social issues and has dedicated itself to community building. Indeed, many statements coming from artists in these uncertain times are about building communities by connecting with each other across a very wide range of contexts and sharing experiences. This practice of sharing may also be one of the reasons why art has entered into such a prominent and powerful partnership with the practice of cooking in many places over the last few years: exploring where foods originally came from, positioning or incorporating them in a cultural context, sometimes treating them almost ritualistically during the process of cooking, mutually exchanging very differently flavoured dishes at a long table and, last but not least, the symbolic act of tucking in together – ultimately followed, when the belly has become heavy and the heart light, by that slightly melancholy feeling of fleetingness, when all the magic of enjoyment and communality will soon be over ... These are all moments that art in the kitchen observes, celebrates, enlivens and describes.

Both art and cooking are processes that require a lot of physical effort, passion, and openness regarding the result. Both celebrate the miracle of transformation: We witness how pigments, bits and bites, lumps of clay, balls of dough and spices are kneaded, crushed, mixed, stirred and thus transformed into something new, which was not there before – and which reshapes the original source material beyond recognition. At times, it is something that gets transcended and evoked in many steps, simply a memory, an inner journey through time that unexpectedly and suddenly arises in us: the taste of a pastry that triggers an unfamiliar feeling of happiness and takes us back to that rainy Sunday morning when we sat at our aunt's house in a faraway land, wearing pyjamas at the breakfast table ...

This cookbook brings together recipes from artists who have travelled as part of the international exchange programme Atelier Mondial, which is based in the tri-national region between Basel, Mulhouse and Freiburg. The artists are either from this region and have completed a studio residency with our partner organisations in Argentina, Armenia, China, Congo, Finland, France, Georgia, Germany, Greece, Iran, Japan, Mexico, Senegal or South Africa, or else they are from one of these countries and have spent a period of three to six months in one of Atelier Mondial's nine guest studios. For many of the artists travelling with Atelier Mondial, cooking dishes from their homeland becomes an existential act that takes on particular importance when homesickness creeps in through the gaps between spaces, or when they have

an increasingly noticeable feeling that their cultural affiliation is beginning to dissolve in the distance. Over the past years, there has been a great deal of cooking in 'Cuisine Mondiale', the in-house communal kitchen at the heart of the Atelier Mondial building in Basel, surrounded by the guests' residential studios. If we assume, as Gaston Bachelard did, that a room stores all the experiences that have taken place inside it, then Cuisine Mondiale can declare itself to be a wild vibrant archive of culinary experiments, an explosion of flavours, a milonga of aromas – always, and very importantly, associated with a celebration of encounters between people from very different contexts, encounters that have made a mark: sometimes subtly, sometimes enduringly. The transformation that occurs during cooking can continue during a shared meal, when war stories accompany a borscht soup or when tasting tea is compared to an act of love.

Here, with 30 selected recipes from artists who come from all over the world, our aim is to provide a means of accessing some of the culinary experiences and delicacies from Cuisine Mondiale. The concept of this cookbook is not only that each artist either provides a recipe from their home country or, in the case of artists from the region, a recipe from the place they visited, but also that each recipe has a very special meaning for the respective artist, and that they tell us a personal story about it. Many of the recipes collected here bring together a wealth of artistic and cultural knowledge while simultaneously acting as a personal time capsule that pops open during cooking and, as scents and flavours are released into the room, transforms into a Proustian Madeleine: full, fragrant and exuding a tremendous feeling of happiness.

Alexandra Stäheli, Director Atelier Mondial

AFRIKA

28

WESTSAHARA / WESTERN SAHARA

Mohamed Sleiman Labat

Sahara-Tee / Sahara tea

20

SENEGAL

Souad El Maysour

Pastel-Fusion / Pastel fusion

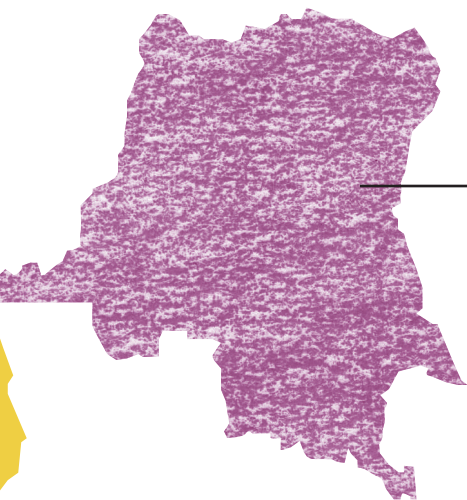
16

GHANA

Va-Bene Elikem Fiatsi

Dzenkple / Dzenkple

AFRICA

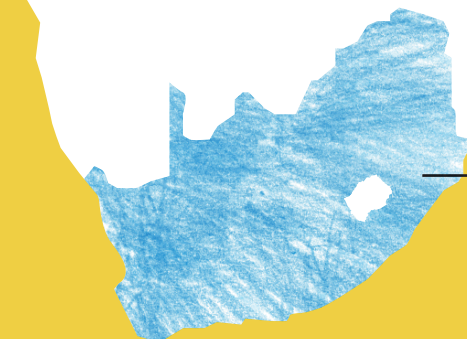


12

**DEMOKRATISCHE REPUBLIK KONGO /
DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO**

Grace Kalima

Gebratene Kochbananen /
Fried plantains



24

SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA

Igshaan Adams

Boeber / *Boeber*



Le Moment, aus der Fotoserie / from the photo series *State of Grace*, 2023

GRACE KALIMA

Auf meinem Teller liegen süsse gebratene Kochbananen (Makemba) mit grünem Gemüse und Kikanda (ein Gemüsefleisch aus Erdnüssen und wilden Orchideenwurzeln).

Die Kochbananen erinnern mich an die Sonntagsessen zu Hause mit meiner Familie, als ich klein war. Der süsse Geschmack der Kochbananen und der herzhaftes des Huhns mit Gemüse waren für mich immer etwas Besonderes.

Makemba ist bis heute mein Lieblingsgericht, stets verbunden mit der Hoffnung, dass die Kochbananen an den Orten, an denen ich mich gerade befinde, auf den Märkten zu bekommen sind. Kochbananen können in jedem Stadium der Reifung zubereitet, gekocht, gebacken, gebraten werden. Ich mag es, wenn sie reif sind, damit sie beim Garen süss und weich werden.

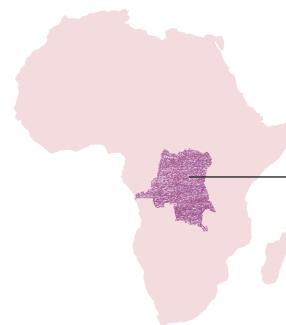
Das gemeinsame Essen nährt nicht nur den Körper, sondern auch den Geist und die Seele. Es ist ein Weg, sich zu verbinden und schöne gemeinsame Erfahrungen zu schaffen.

On my plate, there are sweet fried plantains (makemba or 'cooking bananas') with green vegetables and kikanda (a meat-like vegetable dish made from peanuts and wild orchid roots).

Plantains remind me of Sunday lunches at home with my family when I was little. The combination of the plantains' sweet flavour with the savoury taste of chicken and vegetables was always special to me.

To this day, makemba is still my favourite dish, so I always hope that plantains are available at the markets in the places where I happen to be. Plantains at any stage of ripeness can be prepared, boiled, baked and fried. I like them when they are ripe, so they become sweet and soft when cooked.

Sharing meals not only nourishes the body, but also the spirit and soul. It is a way to connect and to create beautiful shared memories.



Demokratische Republik Kongo/
Democratic Republic of Congo

Gebratene Kochbananen

ZUTATEN

für 4 Personen

4 – 6 Kochbananen (je nachdem, ob die Makemba als Snack oder als Hauptgericht gegessen werden)
Speiseöl

Makemba ist, je nach Region, nach Maniok oder Mais das zweitwichtigste Gericht in der Demokratischen Republik Kongo. Es hat für mich immer einen feierlichen Touch, Makemba zu kochen, auch wenn die Bananen in Kongos grösseren Städten inzwischen zu einem beliebten Street-food geworden sind.

Die reifen Kochbananen säubern, schälen und in Stücke schneiden, genügend Speiseöl in eine Pfanne geben und erhitzen, bis das Öl heiss genug ist, um die Makemba zu braten. Wenden, bis beide Seiten goldgelb sind und im Öl schwimmen.

Man kann die Kochbananen auch marinieren. Ich finde, dass sie als Hauptgericht kaum Gewürze brauchen. Wenn Sie möchten, können Sie aber Salz oder Ingwer hinzufügen, was vor allem dann gut funktioniert, wenn Sie die Makemba als Snack mit einigen selbst gemachten Saucen essen. Man kann zum Beispiel eine Knoblauch-Zitronen-Sauce oder auch eine scharfe Paprikasauce dazu servieren.

Für die Knoblauch-Zitronen-Sauce die Zehen einer Knolle Knoblauch rösten und zusammen mit 70 ml Olivenöl, 1 Teelöffel gehackten Koriander, 70 ml frischem Limettensaft und ¼ Teelöffel groben Salzes in einen Standmixer geben. Pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit weissem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Paprikasauce den Ofen auf 160 °C vorheizen. 2 gehackte grüne Paprikaschoten, 4 Knoblauchzehen und 1 gehackte Zwiebel auf ein Backblech legen und mit 2 Esslöffel Öl vermengen. 20 Minuten lang rösten, bis alles weich ist. Mit 2 Esslöffel Tomatenmark, 4 Esslöffel Essig, 1 Esslöffel braunem Zucker, Salz und Pfeffer nach Belieben mischen.

Fried plantains

INGREDIENTS

for 4 people

4 – 6 plantains (depending on whether you are eating the makemba as a snack or as a main course)
Cooking oil

Makemba is the second most important dish in the Democratic Republic of Congo after manioc or corn, depending on the region. For me, there is always something festive about cooking makemba, even though plantains have become a popular street food in the DRC's larger cities.

Clean, peel and cut the ripe plantains into pieces. Pour a sufficient amount of cooking oil into a pan and heat until the oil is hot enough to fry the makemba. Keep turning them over when frying, until they are golden brown on both sides and floating in the oil.

You can also marinate the plantains. I find that they hardly need any seasoning as a main course, but if you wish, you can add salt or ginger, which works particularly well if you eat the makemba as a snack with some homemade sauces. For example, you can serve them with a sauce made from garlic and lemon, or a hot bell pepper sauce.

For the garlic-lemon sauce: Roast the cloves of one bulb of garlic and place in a blender, together with 70 ml of olive oil, 1 teaspoon of chopped coriander, 70 ml of fresh lime juice and ¼ teaspoon of coarse salt. Purée until a creamy mixture is obtained. Add white pepper and salt to taste.

For the bell pepper sauce: Preheat the oven to 160 °C. Place 2 chopped green bell peppers, 4 cloves of garlic and 1 chopped onion on a baking tray and mix with 2 tablespoons of oil. Roast for 20 minutes until everything is soft. Mix with 2 tablespoons of tomato paste, 4 tablespoons of vinegar, 1 tablespoon of brown sugar, and some salt and pepper to taste.





The Dust in my Bed, 2023
Performative Installation / Performance installation, Der Tank, Basel, Schweiz / Switzerland

VA-BENE ELIKEM FIATSI

Als ich aufwuchs, hatte ich ein kompliziertes Verhältnis zu Dzenkple, dem traditionellen Gericht der Ewe-Community in Ghana. Da ich christlich erzogen wurde, war es mir als Kind nicht erlaubt, an den traditionellen Ritualen und Festen mit ihren Speisen teilzunehmen, denn diese galten als heidnisch.

Als christlich erzogenes Kind in Ghana hatte ich gemischte Gefühle, wenn es um Gerichte wie Dzenkple ging. Dieses Gericht wird auch als «Speise für die Götter» bezeichnet – deshalb hegte ich eine starke Abneigung dagegen. Die christliche Kirche hat in Ghana viele kulturelle Praktiken wie Ahnenrituale und indigene Feiern dämonisiert, und selbst traditionelle Lieder, Tänze und Trommeln, die bei diesen Veranstaltungen eine wichtige Rolle spielen, wurden kritisiert und verurteilt. Meine persönliche Erfahrung muss allerdings nicht unbedingt die Gefühle jedes Afrikaners, jeder Afrikanerin oder Ghanaers beziehungsweise Ghanaerin gegenüber dieser Art von Essen widerspiegeln. Die vielfältige Kulturlandschaft Afrikas umfasst eine Vielzahl von Traditionen, Bräuchen und Überzeugungen, was zu je eigenen Wahrnehmungen und Beziehungen zu den einzelnen Lebensmitteln führt. Menschen mit unterschiedlichem Hintergrund und Herkunftsort können mit demselben Lebensmittel sehr verschiedene Erfahrungen und Assoziationen verbinden.

Trotz meiner anfänglichen Abneigung begann ich mit zunehmendem Alter und einem tieferen Verständnis meines kulturellen Erbes, die Bedeutung von Dzenkple zu schätzen. Mir wurde klar, dass dieses Lebensmittel nicht nur eine Nahrungsquelle, sondern auch ein Symbol für Tradition, Identität und Gemeinschaft ist. Dzenkple nahm und nimmt einen besonderen Platz bei traditionellen Zeremonien und Feiern ein und dient als Brücke zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Diese Art von Speisen steht für die Kontinuität kultureller Praktiken und die Bewahrung des Wissens der Vorfahren. Durch ihren Genuss konnte ich mich an einem gewissen Punkt in meiner Biografie wieder mit meinen Wurzeln verbinden und eine neue Wertschätzung für den Reichtum und die Vielfalt meiner eigenen Kultur gewinnen. Es wurde für mich zu einer Möglichkeit, die lebendigen Traditionen zu ehren, die meine Identität geprägt haben.

Growing up, I had a complicated relationship with dzenkple, the traditional dish of the Ewe community in Ghana. I was brought up as a Christian, so during my childhood, the traditional rituals and festivities, and the food associated with them, were forbidden to me because they were considered pagan.

As a child being given a Christian upbringing in Ghana, I had mixed feelings when it came to dishes like dzenkple. This dish is also known as 'food for the gods', so I had a strong aversion to it. The Christian church in Ghana had demonised many cultural practices, such as ancestral rituals and indigenous celebrations. Even traditional songs, dances and drums, which play an important role in these events, were criticised and condemned. However, my personal experience does not necessarily reflect the sentiments of every African or Ghanaian towards this type of food. Africa's diverse cultural landscape encompasses a wide range of traditions, customs and beliefs, resulting in varying perceptions of (and relationships with) individual foods. People from different backgrounds and places of origin can have vastly different experiences and associations with the same food item.

Despite my initial dislike, as I grew older and gained a deeper understanding of my cultural heritage, I began to appreciate the significance of dzenkple. I realised that this food was not merely a source of nourishment, but also a symbol of tradition, identity and communal bonding. Dzenkple had (and still has) a special place in traditional ceremonies and celebrations, serving as a bridge between past and present. This type of food represents the continuity of cultural practices and the preservation of ancestral wisdom. Embracing this food allowed me to reconnect with my roots at a certain point in my life and gain a newfound appreciation for the richness and diversity of my own culture. It became a way for me to honour the vibrant traditions that have shaped my identity.



Dzenkple

ZUTATEN

für 4 Personen

200 g Bohnen
150 ml Pflanzenöl (ich
verwende Palmöl)
60 g Tomatenmark
100 g Zwiebeln, in Ringe
geschnitten
1 kleines Stück Ingwer
2 – 3 Knoblauchzehen
200 g frische Tomaten, püriert
50 g scharfe Chilischoten,
püriert
100 g getrockneter Hering
Salz nach Belieben

200 g Räucherlachs
100 g zerkleinerte Garnelen
200 g Maismehl

Alternativ können auch
andere Fischarten, Krabben
oder auch Fleisch ver-
wendet werden; es gibt keine
strenge Regel für diese
Zutaten.

Dzenkple ist ein traditionelles Gericht, das bei den Ewe im Südosten Ghanas, in Togo, Benin und in bestimmten Regionen Nigerias heimisch ist. Es wird in der Regel mit getrocknetem Fisch, Krabben, Tomaten, Ingwer und anderen Gewürzen zubereitet, je nach örtlichen Gepflogenheiten.

Die Bohnen in einem Topf kochen, bis sie sehr weich sind. Das Pflanzenöl in einen Topf gießen und bei mittlerer Hitze erwärmen. Tomatenmark hinzufügen und unter ständigem Rühren so lange braten, bis es gut durchgegart ist (mindestens 15 Minuten). Einen Teil der geschnittenen Zwiebeln, den Ingwer und den Knoblauch pürieren, bis eine glatte Masse entsteht. Diese zum gebratenen Tomatenmark hinzugeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten oder länger braten. Dann die pürierten Tomaten hinzugeben und alles zum Köcheln bringen und langsam dünsten lassen, dabei nach und nach die Hälfte der übrigen Zwiebelringe in den Topf geben. Regelmäßig umrühren. Die pürierten Chilischoten ebenfalls in den Topf geben und weiter dünsten lassen. Den Hering zerkleinern und in den Topf geben. Den Räucherlachs zerkleinern und zusammen mit den Garnelen (evtl. auch mit anderem Fleisch) zufügen.

Das Maismehl in einer heißen Pfanne rösten, bis es braun wird, aber nicht anbrennt. Den Topf mit den Bohnen wieder auf den Herd setzen und etwas von der fertigen Tomatensauce mit Salz dazugeben. Das geröstete Maismehl darin kochen, bis es zu einem dickflüssigen Brei wird; immer wieder gut umrühren, eventuell etwas Wasser nachfüllen, damit sich alle Mehlklumpen auflösen. Nach und nach mehr Tomatensauce hinzugeben, damit die Masse weich bleibt. Wenn der Brei halb gar ist, diesen auf dem Herd stehen lassen und für etwa 4 bis 6 Minuten abdecken. Immer wieder prüfen, ob Konsistenz und Weichheit den Wünschen entsprechen und umrühren. Sauce hinzufügen, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

Den Rest der Zwiebeln in etwas Pflanzenöl anbraten. Das Dzenkple in einer Schüssel oder auf Tellern servieren, das gebratene Öl und die Zwiebeln darüber verteilen.

Dzenkple

INGREDIENTS

for 4 people

200 g beans
150 ml vegetable oil
(I use palm oil)
60 g tomato paste
100 g onions, cut into rings
1 small piece of ginger
2–3 cloves of garlic
200 g fresh tomatoes, puréed
50 g hot chillies, puréed
100 g dried herring
Salt to taste

200 g smoked salmon
100 g pounded shrimps
200 g cornflour

Alternatively, other types of
fish, crab or meat can also be
used, as there is no strict
rule for these ingredients.

The traditional dish dzenkple is indigenous to the Ewe people in south-east Ghana, as well as in Togo, Benin and certain regions of Nigeria. It is usually prepared with dried fish, crabs, tomatoes, ginger and other spices, depending on local culinary customs.

Cook the beans separately in a pot until they are very soft. Pour the vegetable oil into a saucepan and warm it over a medium heat. Add the tomato paste and fry it, stirring constantly until it is well cooked (at least 15 minutes). Combine and purée the ginger, the garlic and some of the chopped onions. Add this to the fried tomato paste and fry for about 5 minutes or longer, stirring constantly. Now add the puréed fresh tomatoes and bring to a simmer. Allow the tomatoes to steam slowly, gradually adding half of the remaining onion rings to the saucepan. Stir regularly. Add the puréed chillies to the saucepan and allow to continue steaming. Divide the herring into smaller pieces and add to the saucepan. Chop the smoked salmon and add together with the shrimps (and/or other meat if preferred).

Roast the cornflour in a hot pan until brown, but not burnt. Put the pot of beans back on the heat and add a little of the prepared tomato sauce with salt. Cook the roasted cornflour in it until it becomes a thick mash; stir well and consistently, adding a little water if necessary so that all lumps of cornflour dissolve. While stirring, gradually add more and more of the tomato sauce, to keep the mixture soft. When the mash is half cooked, leave it on the heat, cover it and cook for about 4–6 minutes. Now and then, check that the consistency and softness are as desired, and stir. Add as much sauce as necessary to achieve the desired taste.

Fry the rest of the onions in a little vegetable oil. Serve the dzenkple in a bowl or on plates. Spread the fried oil and onions over it.





Tagine molécule, 2024 (oben / top)
Théière à deux becs (unten / bottom)
Keramik / Ceramics

SOUAD EL MAYSOUR

«Pastel-Fusion» erzählt die persönliche Geschichte einer Begegnung zwischen meinen eigenen Erinnerungen an das Kochen in Marokko und an wertvolle Freundschaften, die ich auf einer Reise in den Senegal geschlossen habe.

Ich entdeckte die senegalesischen Teigtaschen (Pastels) auf der Insel Gorée. Während meines dortigen Aufenthalts bei Freunden eilten deren Kinder jeden Tag zur Snackzeit in den Pastel-Laden. Die kleinen Teigtaschen wurden bald zu einem meiner Lieblingsnacks, sie sind perfekt zum Teilen an einem Tisch. Sie haben etwas Einfaches und Warmes an sich: Der Teig wird von Hand verarbeitet und dann mit frischen, duftenden Zutaten gefüllt. Für mich bedeutet dieses Rezept einen Moment des Innehaltens und des Teilens, der auch mit Erinnerungen an die marokkanischen Pastillas verbunden ist. Die Pastilla ist ein wichtiges Gericht in meiner Fassi-Kultur, reich an süßen Gewürzen.

Als ich von meiner Reise in den Senegal zurückkam, wollte ich die für Pastillas typische, köstliche Mischung aus Süßem und Herzhaftem mit knusprigen, gerösteten Erdnüssen ausprobieren. Und ich wollte die marokkanische Füllung mit der senegalesischen Pastel-Paste kombinieren, um ein Rezept zu kreieren, das all die Momente enthält, die ich während meiner Reise mit Freund:innen unterschiedlicher Herkunft geteilt habe. Ich möchte mit dieser Rezeptfusion die Aromen vermitteln, die mich auf meiner Reise geprägt haben.

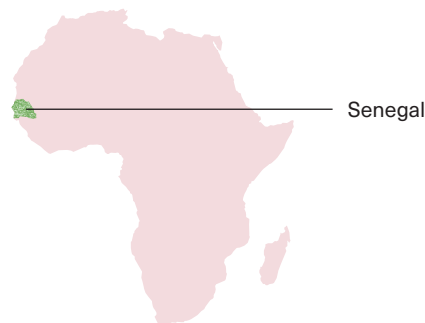
Dabei geht es auch um Traditionen der Gastfreundschaft, die ich auf meiner Recherche entlang der Karawanenroute von Marokko nach Senegal erfahren habe. Im Senegal gibt es die Tradition der «Teranga», einer täglich praktizierten Lebensweise, die auf Grosszügigkeit, dem Teilen von Gütern und vor allem von Essen beruht. Für einen Fremden gibt es immer etwas zu essen. Im Senegal werden durch diese Art gelebter Gastfreundschaft und durch den Respekt gegenüber anderen Menschen und Kulturen Konflikte vermieden. Für mich hat Teranga auch viele Ähnlichkeiten mit den marokkanischen Traditionen der Gastfreundschaft.

‘Pastel fusion’ tells a personal story, the tale of an encounter between my memories of cooking in Morocco and the precious friendships that I made while travelling in Senegal.

I discovered Senegalese pasties (so-called ‘pastels’) on the island of Gorée. While I was staying there with friends, their children would rush to the pastel shop every day at snack time. The little pasties soon became one of my favourite snacks. They are perfect for sharing around a table. There’s something simple and cosy about them: The dough is worked by hand, then filled with fresh fragrant ingredients. For me, this recipe represents a moment of pausing and sharing, which I also associate with my memories of Moroccan ‘pastillas’: an important dish in my Fassi culture, rich in sweet spices.

When I came back from my trip to Senegal, I decided to try making a delicious mix of sweet and savoury, with the crunch of roasted peanuts, as is typical of pastillas. I wanted to combine the Moroccan filling with the Senegalese pastel pastry, so as to create a recipe that encapsulated all the moments I had shared with friends from various backgrounds during my trip. With this fusion of recipes, I wished to convey the flavours that had shaped me on my journey.

This was also about the traditions of hospitality that I experienced in the course of my research along the caravan route from Morocco to Senegal. There is a tradition in Senegal known as ‘teranga’, a daily way of life based on generosity and the sharing of goods – especially food. For a stranger, there is always something to eat. This kind of hospitality, and respect for other people and cultures, is put into practice in Senegal as a means of preventing conflicts. I also see many similarities between teranga and Moroccan traditions of hospitality.



Pastel-Fusion

ZUTATEN

für 4 Personen

500 g Mehl
½ TL Salz
1 EL Öl
Wasser (für den Teig)
500 g Hähnchen
2 grosse Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
Je 1 Bund Petersilie und
Koriander, gehackt
1 TL gemahlener Ingwer
½ TL Kurkuma

1 TL Zimt
½ TL Pfeffer
Salz nach Geschmack
100 g geröstete Erdnüsse,
zerkleinert
3 Eier, verquirlt
Öl zum Braten

Die ursprünglich aus dem Senegal und Mauretanien stammenden Pastels entstanden während der Kolonialzeit und waren das Ergebnis der Begegnung europäischer Einflüsse und lokaler Produkte. Ursprünglich wurden sie vor allem auf Festen serviert, heute sind sie ein beliebtes und überall erhältliches Streetfood und stellen eine lokale, hausgemachte Alternative zu industriellen Snacks dar. Durch die Kombination mit der Füllung der marokkanischen Pastilla vereint dieses Fusionsrezept die beiden afrikanischen Spezialitäten und verleiht ihnen den typischen süß-salzigen Touch der marokkanischen Gastronomie.

Pastel-Teig: Das Mehl, Salz, Öl und Wasser zu einem weichen Teig vermengen. Ausrollen und in Kreise schneiden.

Füllung: 500 g in Stücke geschnittenes Hähnchenfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauchzehen, Petersilie und Koriander, dem Ingwer, Kurkuma, Zimt, Pfeffer und Salz kochen. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchenfleisch herausnehmen, zerstückeln und mit den verquirlten Eiern in den Topf geben, um eine cremige Konsistenz zu erhalten. 100 g zerdrückte geröstete Erdnüsse hinzufügen. Beiseitestellen.

Für das Zusammensetzen der Pastels einen Löffel der Füllung auf jeden Teigkreis geben und diesen schließen, dabei die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken. In heissem Öl goldbraun und knusprig braten.

Pastel fusion

INGREDIENTS

for 4 people

500 g flour
½ tsp salt
1 tbs oil
Water (for the dough)
500 g chicken
2 large onions, chopped
2 cloves of garlic, chopped
1 bunch each of parsley and
coriander, chopped
1 tsp ginger, ground
½ tsp turmeric

1 tsp cinnamon
½ tsp pepper
Salt to taste
100 g roasted peanuts, crushed
3 eggs, beaten
Oil for frying

Pastels originated in Senegal and Mauritania as a result of the encounter between European influences and local products during the colonial era. Initially served at festivals for the most part, they are now a popular and widely available street food, offering a local home-made alternative to industrially produced snacks. By giving them a Moroccan pastilla filling, this fusion of recipes combines two African specialities and adds the sweet-and-savoury touch that is typical of Moroccan gastronomy.

Pastel dough: Mix the flour, salt, oil and water to make a soft dough. Roll out and cut into circles.

Filling: Cut 500 g of chicken into pieces and cook with the onions, garlic, parsley, coriander, ginger, turmeric, cinnamon, pepper and salt. Simmer for 30 – 40 minutes. Remove the chicken, crumble it and return it to the pot with the beaten eggs, so as to obtain a creamy consistency. Add 100 g of crushed roasted peanuts. Set aside.

To assemble the pastels, place a spoonful of filling on each circle of dough, then fold the dough to make a sealed parcel, pressing the edges together well with a fork. Fry in hot oil until golden brown and crispy.





When Dust Settles, 2018
 Installationsansicht / Installation view, Makhanda, Südafrika / South Africa

IGSHAAN ADAMS

Boeber ist ein beliebtes und klassisches kap-malaiisches Dessert, das traditionell in der fünfzehnten Nacht des Ramadans serviert wird, um den Abschluss der ersten fünfzehn Fastentage zu feiern. Dieses Rezept hat tiefe Wurzeln in meiner Kindheit und wurde durch einen Traum in die Gegenwart zurückgeholt.

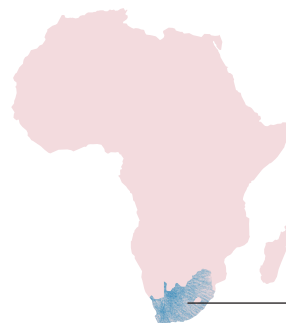
Im Jahr 2017 – wenige Tage, bevor ich den Standard Bank Young Artist Award gewann – hatte ich einen Traum, in dem meine Mutter Nafiesa Milch in grossen Töpfen über einem Feuer kochte. Sie liess diese abkühlen, wodurch sich in jedem Topf eine dünne Schicht Haut auf der Oberfläche der Milch bildete. Nafiesa rief mir dann zu, ich solle kommen und die Haut geniessen und so viel nehmen, wie ich wolle, bevor sie jemand anderen rufe.

Als Kind liebte ich diesen Teil der Boeber am meisten: die Haut an der Oberseite der Milch. Aufgrund des Traums lud ich ein Jahr später für meine Ausstellung mit dem Titel *«When Dust Settles»* (Wenn sich der Staub legt) an der Rhodes-Universität in Makhanda (Südafrika) meine Mutter ein, am Eröffnungsabend Boeber für das Publikum zu kochen – es waren drei Töpfe mit leicht variierenden Zutaten. Nafiesa gab das Dessert jedem der Anwesenden persönlich aus.

Boeber is a much-loved classic Cape Malay dessert that is traditionally served on the fifteenth night of Ramadan, to celebrate the completion of the first fifteen days of fasting. This recipe has deep roots in my childhood and was brought back to the present by a dream.

In 2017, a few days before I won the Standard Bank Young Artist Award, I had a dream, in which my mother, Nafiesa, was boiling milk in large pots over a fire. She let these cool down, causing a thin layer of skin to form on the surface of the milk in each pot. My mother then called me to come and savour the skin and take as much as I wanted before she called someone else.

As a child, this was the part of boeber I loved the most: the skin on top. It was because of this dream that, for my *When Dust Settles* exhibition a year later at Rhodes University in Makhanda, South Africa, I invited my mother to cook boeber for the audience on the opening night. She made three pots, with slightly varying ingredients, and served the dessert to the visitors by hand.



Südafrika / South Africa

Boeber

ZUTATEN

für 4 – 6 Personen

17 g Sago (geschmacksneutrales
Verdickungsmittel, auch Gelatine möglich)
20 g Butter oder Margarine
1 Stange Zimt
5 Kardamomkapseln
2 Nester Lokshen oder Fadennudeln
0,5 l Milch
50 ml Wasser
10 g Taystee-Weizen (Weizengriess)
70 g Kondensmilch
Salz und Zucker nach Belieben
70 g ungesüsste Kondensmilch
5–10 ml Rosenwasser
15 g gemahlene Mandeln
5–10 ml Vanilleessenz oder 1 Päckchen Vanillezucker
40 ml Sahne

Das süsse Milchgetränk Boeber, ausgesprochen [bubər], haben die Kapmalaian aus Indonesien und Indien nach Südafrika mitgebracht. Bubur ist im modernen Malaiisch der allgemeine Begriff für jede Art von Brei.

Für die Zubereitung des Boeber (hier nach Art von Yasmin Bayat, einer Freundin von Igshaan Adams) zunächst den Sago etwa 15 Minuten lang in so viel Wasser einweichen, dass er bedeckt ist. In einem grossen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Zimt und Kardamom hinzugeben, dann die Lokshen oder Fadennudeln in der Butter anbraten, bis sie braun werden. Mit 50 ml Wasser und 200 ml Milch aufgiessen und die Mischung zum Kochen bringen. Den eingeweichten Sago mit dem Einweichwasser in den Topf geben, gefolgt von weiteren 200 ml Milch, dem Taystee-Weizen (Weizengriess), der Kondensmilch und Salz und Zucker nach Belieben. Aufkochen lassen, bis die Mischung fast kocht, dann die ungesüsste Kondensmilch, das Rosenwasser, die gemahlene Mandeln und die Vanilleessenz hinzufügen. Wenn der Brei eindickt, die letzten 100 ml Milch hinzufügen. Sobald die Masse kocht, den Herd ausschalten, die Sahne einrühren – und geniessen.

Boeber

INGREDIENTS

for 4 – 6 people

17 g sago (flavourless thickener, gelatine is also possible)
20 g butter or margarine
1 stick of cinnamon
5 cardamom pods
2 nests of lokshen or vermicelli noodles
0.5 L milk
50 ml water
10 g Taystee Wheat (wheat semolina)
70 g condensed milk
Salt and sugar to taste
70 g evaporated milk
5–10 ml rose water
15 g ground almonds
5–10 ml vanilla essence or 1 packet vanilla sugar
40 ml cream

The sweet milk drink boeber, pronounced [bubər], was brought to South Africa by the Cape Malays from Indonesia and India. In modern Malay, bubur is the general term for any kind of mash.

To prepare Boeber (à la Yasmin Bayat, a friend of Igshaan Adams'), first soak the sago for about 15 minutes in enough water to cover it. In a large pot, melt the butter over a medium heat. Add the cinnamon and cardamom, then the lokshen or vermicelli and fry until this turns brown. Add 50 ml water and 200 ml milk, then bring the mixture to the boil. Add the soaked sago to the pot, along with its soaking water, followed by another 200 ml milk, the Taystee Wheat (wheat semolina), condensed milk and salt and sugar to taste. Cook until the mixture is almost boiling, then add the evaporated milk, rose water, ground almonds and vanilla essence. As the boeber thickens, add the final 100 ml milk. As soon as the mixture boils, switch off the heat, stir in the cream – and enjoy.



**Ein poetisches Gespräch zwischen einem Teemacher
und einem Gast (sie necken sich gegenseitig)**

Ich sehe dich an der Tür des Zelt es stehen ...
 Du nimmst diese Geräusche wahr (wie der Tee in die
 Tassen gegossen wird)
 Die Anzahl der Personen entspricht der Anzahl der Teetassen!
 (Das bedeutet: Ich habe nicht mehr Tee für dich!)

Du sitzt da wie König Numaan ...
 Du lauschst dem Geräusch (wie der Tee in die Tassen gegossen wird)
 Die Anzahl der Menschen entspricht der Anzahl der Teetassen!
 Das weiss ich ...
 Aber du kannst immer noch etwas mehr Tee machen ...

**A poem conversation between a tea maker
and a guest (they are teasing each other)**

I see you standing at the door of the tent ...
 You are paying attention to these sounds (of pouring the tea
 between the cups)
 The number of people matches the number of teacups!
 (Meaning: I don't have more tea for you!)

You sit there like king Numaan ...
 You are listening to the sound (of pouring the tea between the cups)
 The number of people matches the number of teacups!
 That I know ...
 But you can still make some more tea ...

Ich sehe dich an der Tür des Zelttes stehen ...
Du nimmst diese Geräusche wahr (wie der Tee in die
Tassen gegossen wird)
Die Anzahl der Personen entspricht der Anzahl der Teetassen!
(Das bedeutet: Ich habe nicht mehr Tee für dich!)

A poem conversation between a tea maker and a guest (they are teasing each other)

I see you standing at the door of the tent ...
 You are paying attention to these sounds (of pouring the tea
 between the cups)
 The number of people matches the number of teacups!
 (Meaning: I don't have more tea for you!)

You sit there like king Numaan ...
 You are listening to the sound (of pouring the tea between the cups)
 The number of people matches the number of teacups!
 That I know ...
 But you can still make some more tea ...

MOHAMED SLEIMAN LABAT

Die saharauische Teezeremonie ist ein tägliches soziales Ritual, bei dem die Familienmitglieder und Gäste zusammenkommen, um Tee zu trinken und sich auszutauschen. Wir führen sie etwa drei Mal am Tag durch, und sie dauert etwa eine Stunde, manchmal auch länger. In Zeiten des Klimawandels hat dieses Ritual nochmals eine besondere Bedeutung bekommen.

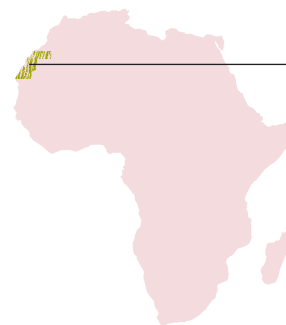
Viele Menschen versuchen, praktische Erklärungen dafür zu finden, warum wir in der saharauischen Kultur bei der Zubereitung des Tees einen Schaum herstellen. Ich selbst glaube nicht an die üblichen (logischen) Erklärungen, sondern halte mich an die poetische Interpretation: Der Schaum hebt den oberen Teil der Tasse vom unteren Teil ab. In unserer Kultur ist es sehr wichtig, einen Turban anzuziehen, um sich vor Sandstürmen zu schützen. Wenn ich für meine Eltern Tee koche, sagt mein Vater immer: «Gib dem Mann einen guten Turban», und er zeigt auf das Glas, was bedeutet, dass ich den oberen Teil des Glases mit Schaum füllen soll. Der Schaum ist der Turban auf dem Kopf des Glases. Eine Tasse Tee ist ein eleganter saharauischer Mann mit einem weissen Turban auf dem Kopf.

Die Teezeremonie ist aber nicht nur ein soziales Ritual, sondern gewinnt auch als Mittel im Umgang mit veränderten klimatischen Bedingungen zunehmend an Bedeutung. In den saharauischen Flüchtlingslagern in der Hamada-Wüste kann die Hitze in Spitzenzeiten 50 Grad Celsius übersteigen, sodass es unmöglich ist, sich stundenlang in der Sonne aufzuhalten. Was also tun die Menschen? Sie bleiben in ihren Zelten, kochen Tee und erzählen sich Geschichten. In der Wüste geschieht alles sehr langsam. Das Tempo der Zeit und der Umgang der Menschen mit ihr sind sehr langsam. Heute wissen wir, dass die Verlangsamung in der Wüste ein Überlebensmechanismus sein könnte. Wenn die Aussentemperatur zu heiss ist, macht es keinen Sinn, viele wärmeerzeugende Aktivitäten zu unternehmen. Für Menschen und Lebewesen in dieser Umgebung ist es sinnvoll, sich zu verlangsamen, um zu vermeiden, dass sich der Körper zu schnell aufheizt.

The Sahrawi tea ceremony is a daily social ritual, in which family members and guests come together to drink tea and socialise. We conduct it about three times a day and it lasts around an hour, sometimes longer. In the context of climate change, this ritual has taken on added significance.

Many people try to find practical explanations for why it is part of our Sahrawi culture to make tea in such a way that foam is produced. Personally, I don't believe the usual (logical) explanations, but stick to the poetic interpretation: The foam makes the upper part of the cup distinct from the bottom. In our culture, it's very important to wear a turban, so as to protect yourself from sandstorms. When I make tea for my parents, my father always says: "Give that man a good turban." And he points to the glass, meaning that I should fill the upper part of it with foam. The foam is the turban on top of the glass. A cup of tea is an elegant Sahrawi man with a white turban on his head.

The tea ceremony is more than just a social ritual though. It is also becoming increasingly important as a means of dealing with changing climatic conditions. At Sahrawi refugee camps on the Hamada (rocky plain) in the desert, the heat can peak at over 50 degrees Celsius, making it impossible to stay out in the sun for hours on end. So what do the people do? They stay in their tents, make tea and tell each other stories. Everything happens very slowly in the desert. The pace of time and people's interaction with it are equally slow. Today, we know that the act of slowing down in the desert can be a survival mechanism. If the outside temperature is too hot, it makes no sense to carry out a lot of heat-generating activities. For humans and other living organisms in this environment, it's prudent to slow down, so as to prevent the body from heating up too quickly.



Westсахара / Western Sahara

Sahara-Tee

ZUTATEN

für 4 Personen

1 Handvoll Teeblätter (am besten Grüntee; die Saharais verwenden At-Tay, einen speziellen grünen Tee)
2 l Wasser

BENÖTIGTE GEFÄSSE

Einen Topf für den Herd, eine Teekanne, mehrere kleine Tee-gläser und ein Tablett. In der Wüste wird der Tee in der Teekanne direkt über dem Feuer zubereitet. Man kann aber auch einen Topf nehmen und den Tee danach in die Kanne umgiessen.

Es gibt drei Dinge, die für die Saharais bei der Vorbereitung der Teezeremonie wichtig sind. In unserer mündlichen Sprache Hassania beginnen sie mit demselben Laut: dje. Djemaa bedeutet Versammlung, die Zeremonie erfordert eine Gruppe von Menschen, die daran teilnehmen; djemer bedeutet Kohle, diese kocht den Tee; und djer bedeutet, es langsam zu tun.

Für die erste Runde Wasser in einem Topf aufkochen und die grünen Teeblätter hineingeben. Ein paar Minuten lang ziehen lassen, damit sich die Teesubstanz im Wasser löst. Ein wenig Tee in eines der Gläser giessen. Dem restlichen Tee auf dem Herd nun mehr Wasser hinzufügen, dann auf kleiner Flamme kochen lassen. Wenn die Teeblätter gekocht sind, den Herd abstellen, den Tee in die Kanne giessen und allen Beteiligten die erste Tasse Tee servieren. Diese erste Tasse ist normalerweise stark, sehr stark! Während der weiteren Zubereitung den Tee immer wieder von einem Glas ins andere giessen, um Schaum zu erzeugen. Das ist eine meditative Übung, die einem hilft, sich auf den Prozess einzulassen.

Wenn die Teilnehmer:innen der Zeremonie ihre erste Tasse Tee getrunken haben, stellen sie die Gläser wieder auf das Tablett. Nun beginnt man, die zweite Tasse Tee mit denselben Teeblättern zuzubereiten. Dazu einfach wieder mehr Wasser in den Topf füllen und diesen zum Kochen auf den Herd stellen. Diesmal wird der Tee weniger stark sein, und man kann mehr Zucker hinzufügen. Normalerweise ist die zweite Tasse süsser als die erste. Den Tee wieder in die Kanne abfüllen. Für die zweite Tasse mehr Schaum durch Hin- und Hergiessen zwischen den Gläsern erzeugen. Die zweite Tasse Tee servieren, die Gläser zurückstellen und die dritte Tasse Tee zubereiten, wieder mit denselben Teeblättern. Diesmal wird der Tee weicher sein, da er durch die Kochvorgänge viel von seiner Substanz verloren hat. Man kann Minze dazugeben – aber nur in der zweiten und dritten Tasse, niemals in der ersten Tasse, wie es in der saharaischen Tradition heisst!

Wir sagen: Die erste Tasse schmeckt stark wie das Leben, die zweite süss wie die Liebe und die dritte sanft wie der Tod.

Sahara tea

INGREDIENTS

for 4 people

1 handful of tea leaves (preferably green tea; the Sahrawis use at-tay, a special green tea)
2 L water

REQUIRED UTENSILS

A pan for the stove, a teapot, several small tea glasses and a tray. In the desert, tea is prepared in a teapot directly over a fire. However, you can also use a pan on a stove, then pour the prepared tea into the teapot.

Three things are particularly important to Sahrawis when getting ready for the tea ceremony. In our spoken language, Hassaniya, they begin with the same sound: dje. Djemaa means gathering – the ceremony requires a group of people to participate. Djemer means coal, which is used to heat the tea. Djer means to do it slowly.

For the first round, bring water to the boil in a pan and add the green tea leaves. Leave to infuse for a few minutes, so that the substance of the tea is released into the water. Pour a little tea into one of the glasses. Now add more water to the remaining tea on the stove and leave to boil over a low heat. Once the tea has boiled, switch off the heat, pour the tea into the teapot and serve all participants their first glass of tea. This first glass is usually strong – really strong! During the rest of the preparation procedure, keep pouring the tea from one glass to another, so as to produce a foam. This is a meditative practice that also helps people to engage with the process.

When the ceremony participants have drunk their first glass of tea, they put the glasses back on the tray. Now start preparing the second round of tea with the same leaves. To do this, simply pour more water into the pan and put it back on the stove to boil. This time, the tea will be less strong and you can add more sugar. The second glass is usually sweeter than the first. Refill the teapot with the tea. While serving the second round, generate more foam by pouring back and forth between glasses. When the second round has been drunk, put the glasses back and prepare the third round, again using the same tea leaves. This time, the tea will be softer, as it will have lost much of its substance during the various boiling processes. You can add mint, but only in the second and third round – never in the first, as Sahrawi tradition insists!

We say: The first cup tastes as strong as life, the second as sweet as love and the third as gentle as death.

