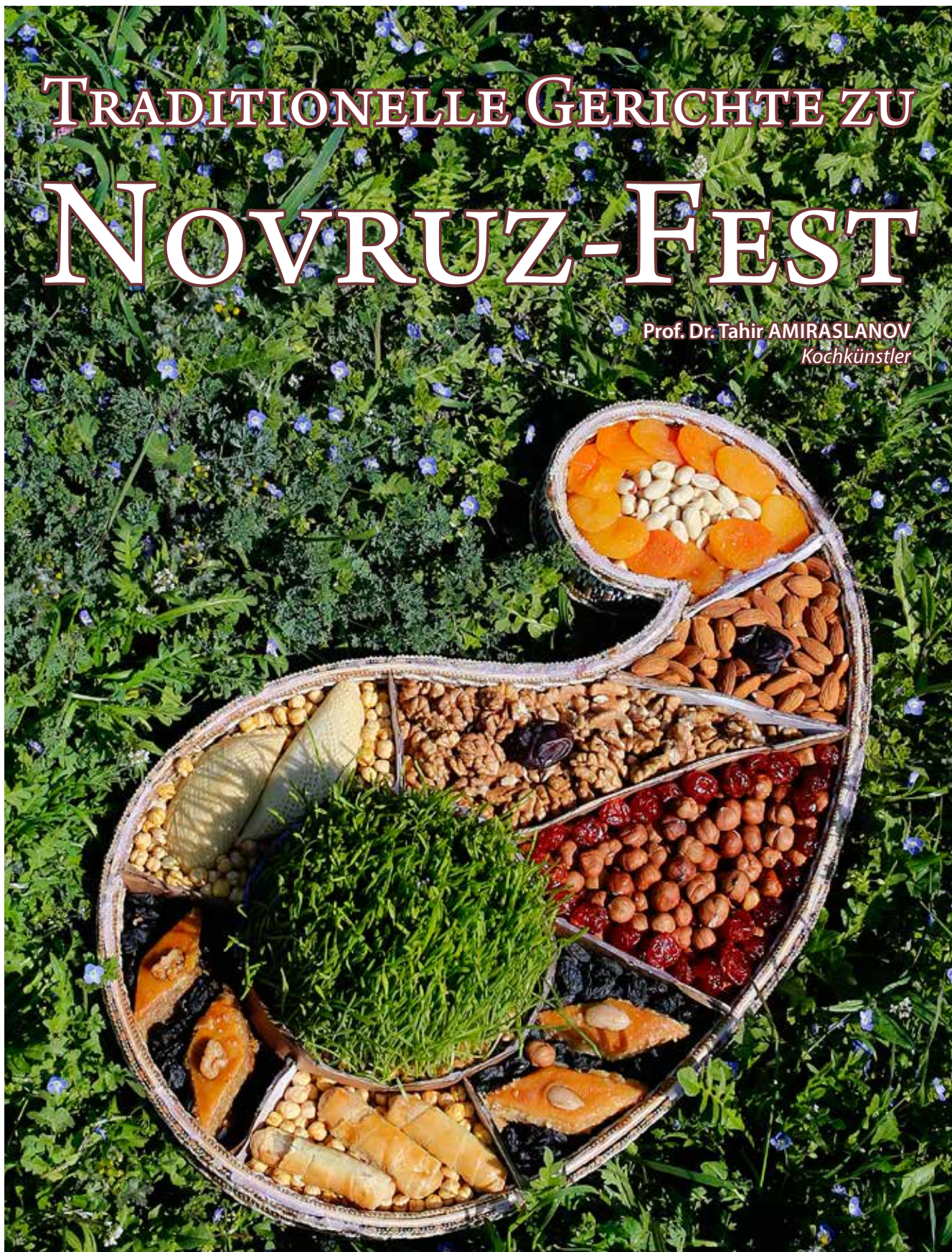


TRADITIONELLE GERICHTE ZU NOVRUZ-FEST

Prof. Dr. Tahir AMIRASLANOV
Kochkünstler





In Aserbaidschan ist Novruz das beliebteste Fest des Jahres, über dessen Geschichte unzählige Tatsachen, aber auch Erzählungen und Legenden überliefert sind. Sie alle lassen den Schluss zu, dass Novruz, das zur Tagundnachtgleiche im Frühjahr gefeiert wird, das weltweit älteste Fest ist. Der Tag steht seit jeher im Zeichen der „Erlösung“ und der „Wiedergeburt“: Erlösung vom Winter und Tod und Hinwendung zu neuem Leben...

Samani – die grünen Sprossen von gekeimten Weizen- oder Gerstensamen – ist eines der wichtigsten Symbole des Novruz, ohne das dieses Fest kaum vorstellbar ist. Schon die Begründer des Novruz und auch die aserbaidtschanischen Feueranbeter (Zoroastrier) brachten in ihren Zeremonien dem Essen und seiner Zubereitung besondere Achtung und Aufmerksamkeit entgegen. So beschreibt Mary Boice in ihrem Buch „Zoroastrians: their religious beliefs and practices“: „Die

Nahrung muss sehr sorgfältig zubereitet werden, der Raum ist sauber zu halten und das Essen muss mit noch größerem Respekt zu sich genommen werden, denn es ist aus verschiedenen Gaben der Natur gemacht.“ Auch weiß man, dass der erste Helfer des Kochs das Feuer ist.

Die dem Feuer (atash Niyam) gewidmeten Gebete der Zoroastrier erwähnen Morgen- und Abendmahlzeiten. Auch wird darin festgeschrieben, dass das Feuer wie ein Lebewesen behandelt werden sollte.

Diese Einstellung dem Feuer gegenüber fasst Plutarch in seinem Buch „Tischgespräche“ in deutliche Worte: „Ebenso wie ein Organismus endet das Feuer auf zwei Weisen: erstens, es wird gelöscht, und zweitens, es erlischt von selbst. Um das heilige Feuer zu erhalten, versuchten sie, diese beiden Arten des Ausgehens zu verhindern. Das Feuer ist in Bewegung und es nährt sich selbst (zum Beispiel beginnt es zu brennen), und so wie lebendige Kreaturen erhellt es alles mit seinem Licht. Die Kraft des Feuers ist unverkennbar, und will man es löschen, so weint es und wehrt sich wie ein Lebewesen, das vom Tode bedroht ist. Diese Eigenschaften machen deutlich, dass das Feuer wie eine lebendige Kreatur beschaffen ist.“

Eine der köstlichsten und beliebtesten Speisen, die an Novruz gegessen werden, ist das Samani-Mahl, das zu Ehren des großen Geistes der Güte (für die gute Hoffnung) oder als Geschenk (für die Wohltätigkeit) zubereitet wird. Zunächst wird das Samani, also die Weizensprossen, als einzelne Pflanzen gezogen. Sollten auch nur einige Triebe zusammengewachsen sein, wird das Samani nicht weiter aufgezogen, sondern in kleine Stücke geschnitten. Die gelungenen Sprossen dagegen werden abgeschnitten und mit glatten, gewaschenen Flusssteinen zerstampft, um ihren Saft zu gewinnen. Diese klare Flüssigkeit wird anschließend in einen Topf gegossen, mit etwas Wasser verdünnt und über dem Feuer zwei bis drei Tage lang leicht geköchelt. Die Farbe der Flüssigkeit muss während dieser Zeit ständig überprüft werden. Hat sie eine rötliche Färbung angenommen, können gehackte Haselnuss- oder Walnusskerne hinzugefügt werden. Die Ähnlichkeit der Zubereitung von *bakmaz* (Maulbeersauce) und von *narsharab* (Granatapfelsauce) beweist im Übrigen, dass auch diese Gerichte ihren Ursprung in der aserbaidtschanischen Kü-

che haben. Fällt während der Zeit der Zubereitung des Samani-Mahls Schnee, wird anstatt des Wassers frischer Schnee verwendet, um das Gericht noch köstlicher zu machen. Eine andere Speise, die aus Samani hergestellt wird, heißt *gubba samani*. Dazu werden die Weizensprossen abgedeckt. Das Samani wird in einem Mörser zerrieben, um den Saft daraus zu gewinnen. Das wird mit etwas Mehl über dem Feuer gekocht. Nachdem sich das Mehl mit dem Samani vermischt hat, wird die Flüssigkeit durch ein Sieb in besondere Schalen gegossen. Das fertige *gubba* schmeckt süß und angenehm.

Auch die Süßigkeit Halva, die bei Zeremonien verwendet wird, kann aus Samani hergestellt werden. Dafür werden Weizensprossen in einem Holzgefäß mit einem Stein zerstampft, bis aus ihnen Saft entsteht. Der Saft wird mit Mehl, das aus sieben verschiedenen Häusern stammt, vermischt und zu einem leicht durchsichtigen Teig verarbeitet. Dieser wird in einen Topf mit Butter gegeben, über dem Feuer erhitzt und so lange gerührt, bis das Halva fertig ist. Kurz vor Ende der Kochzeit werden Mandeln (oder Haselnüsse), Walnüsse, gemahlene Nelken, Pfeffer und andere Gewürze zu der Masse hinzugefügt, ebenso wie etwas Doshab (auch *bakmaz* genannt, Maulbeersauce). Das fertige Halva wird in rundliche Scheiben geschnitten und in der Mitte mit einer Mandel verziert. So symbolisiert die Süßigkeit Überfluss und Wohlstand für das kommende Jahr und wird als Geschenk an Verwandte und Nachbarn verteilt.

Nach einem anderen Rezept werden die Weizen- oder Gerstensamen mit kaltem Wasser gewaschen und in Saftgefäßen – heute verwendet man allerdings moderne Verarbeitungsbehälter – für jeweils drei Tage in

drei Wochen quellen gelassen. Sind die Samen aufgequollen, wird das Wasser abgegossen und der Weizen auf einem nur 1 cm dicken, flachen Ofen ausgebreitet und mit Gaze-Stoff bedeckt. Für drei bis fünf Tage bleiben die Pflanzen nun in einem warmen, hellen Raum und werden hin und wieder gegossen. Ist das Samani gewachsen und haben die Wurzeln eine Länge von etwa 1.5 cm erreicht, wird es in einem hölzernen Mörser zerrieben. Die Masse wird mit Wasser vermischt und dreimal gefiltert, wobei sowohl die immer dickflüssiger werdende Paste als auch die Flüssigkeit jedes Mal in ein separates Gefäß gegeben werden. Nun wird ein Topf auf dem Ofen erhitzt und von innen bis an den Rand mit Butter eingefettet. Dort hinein wird das erste gefilterte Wasser des Samani gegossen und mit der festen Masse gründlich verrührt. Beginnt die Mischung zu köcheln, wird das zweite, und anschließend das dritte Wasser hinzugegeben. Das Gericht muss jetzt bei geringer Hitze köcheln, bis es braun ist und angenehm duftet. Wenn sich an der Oberfläche Blasen bilden, wird der Topf vom Feuer genommen und das Samani ist fertig. Damit es nicht anbrennt, können außerdem 10 bis 12 glatte Flusskiesel auf den Topfboden gelegt werden.

A. Orazov beschreibt noch ein anderes Gericht, das aus Samani zubereitet werden kann: „Zwei bis drei Kilogramm Weizen werden für eine Weile in Wasser eingelegt. Wenn die Samen aufgequollen sind, kommen die Weizenpflänzchen in Metallschüsseln, wo sie jeden Tag mit warmem Wasser gegossen werden. Sind die Sprossen 10 bis 15 Zentimeter lang, können sie zusammen mit den Wurzeln mit einem Stein zermahlen werden, um ihren Saft zu gewinnen. Dieser wird einige Male gefiltert und dann stehen gelassen, damit die festen Bestandteile sich setzen können. Der Samani-Saft wird nun zusammen mit 3 kg Mehl in einem Topf über dem Feuer zum Kochen gebracht. Die Zubereitung dauert lange, manchmal sogar den ganzen Tag bis nach Mitternacht. Schneit es während der Zeit des Kochens, kann auch ein Eimer Schnee der Masse hinzugefügt werden.“

Einigen Quellen zufolge nahmen Seeleute Weizensamen mit, wenn sie zu einer langen Reise aufbrachen. An Bord ließen sie die Sprossen wachsen und aßen sie dann mit Honig vermischt, um ihren Körper mit den





notwendigen Vitaminen zu versorgen. Aufgrund der hohen Konzentration an d-Tocopherol – oder Vitamin E – im Samani, besitzt das daraus hergestellte Halva eine antioxidierende Wirkung. Die Zubereitung von Speisen oder Getränken aus Samani ist der Herstellung von Stärke aus Getreide, vor allem aus Weizen, sehr ähnlich. Interessant ist, dass diese Technik und viele Produkte aus Stärke auf die Traditionen der Türken zurückgehen. Getreidestärke wurde seit jeher für viele Speisen verwendet, darunter für *sujug*, *palta*, für verschiedene Sorten des Halva, *paluda*, oder für die beliebte Süßigkeit Lokum, *silviyya*. Um die Stärke zu gewinnen, wurden junge Getreidesprossen zerstampft und die Flüssigkeit anschließend durch einen Abschöpföffel, Durchschlag oder Sieb gegossen. Zusätzlich wurde der Saft durch ein Leinen- oder Baumwolltuch gefiltert. Dabei blieb Stärke

im Stoff zurück und nach dem Trocknen in der Sonne konnte das Pulver eingesammelt und in versiegelten Behältern aufbewahrt werden. Wie die britische Forscherin Mary Priscilla schreibt, wurde in Europa Stärke zunächst nicht für Speisen benutzt. Noch bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war Stärke zum Beispiel in Deutschland unter der Bezeichnung „Haarpuder“ bekannt. Erst dann fand das Pulver – etwa als Maisstärke – zunehmend auch in der europäischen Küche Verwendung. So gehen europäische Gerichte, die Stärke enthalten, auf kulinarische Einflüsse aus dem Osten, vor allem der Turkvölker, zurück.

Die während des Novruz-Festes gewonnene Weizenstärke wird nicht getrocknet, sondern in flüssiger Form verwendet. Bevor von der Zubereitung anderer zeremonieller Speisen berichtet wird, soll an dieser Stel-



le noch eine wichtige Anmerkung zur aserbaidischen Küche stehen. Die meisten Gerichte werden nämlich traditionell in verzinnnten Kupfertöpfen oder tiefen Bratpfannen, den sogenannten *tiyan*, zubereitet. Dieses Geschirr ist sowohl aus wissenschaftlicher Sicht als auch aus langer Erfahrung besonders geeignet. Auf der einen Seite sind Töpfe aus Kupfer sehr energieeffizient, denn dieses wird schnell heiß und gibt mehr Hitze an das Essen ab als andere Metalle. Die Verzinnung auf den Außen- und Innenwänden des Gefäßes trägt au-

ßerdem dazu bei, dass die Temperatur im Inneren sich gleichmäßig verteilt. Auf der anderen Seite wirken sich die mit dem Essen aufgenommenen Kupferionen positiv auf die Gesundheit aus und sorgen für ein langes Leben.

Zum Novruz-Fest gehören auch bunt gefärbte Eier auf jeden Tisch. An den Feiertagen schmücken Hühner- oder Enteneier in vielen Ländern den gedeckten Tisch, denn in den kosmogonischen Mythen überall auf der Welt symbolisiert das Ei den Ursprung des Lebens und den Übergang von der unbelebten zur belebten Welt. So gibt es den Glauben, dass wenn einer Frau, die keine Kinder bekommen kann, im Traum ein Ei erscheint, sie bald darauf schwanger wird. Ein rot gefärbtes Ei steht für die Sonne, ein grünes für die Pflanzenwelt und ein blaues symbolisiert den Himmel. Während des Novruz ist das Ei viel mehr als nur ein Lebensmittel: Es schmückt den Tisch und dient als Spielzeug für Kinder und Jugendliche, wie auch beim „Eierschlagen“ zu Ostern. Aserbaidischer nennen dieses Spiel „Eierkampf“. Das Wort *yumurta* (für Ei) leitet sich aus *yumru* (rund) ab, so dass das Ei in den Festtagsbräuchen für die Weltkugel steht. Kenntnis darüber, dass die Erde eine Kugel ist, gelangte mit den Sumerern aus dem südlichen Mesopotamien nach



Aserbaidshän.

Die traditionelle Philosophie des Novruz beantwortet im Übrigen auf außerordentlich geschickte Weise auch die bekannte Frage „Was war zuerst da – das Huhn oder das Ei?“ Bei den Feierlichkeiten ist das Ei Symbol für den Übergang von der unbelebten zur belebten Welt. Zunächst ist das Ei zwar ohne Leben, doch dann entwickelt sich daraus ein Lebewesen und das bedeutet, dass das Unbelebte vor dem Leben und das Ei somit vor dem Huhn da ist. Dies zu zeigen ist auch der wichtigste Grund für den Eierkampf: Man zerbricht das Ei um zu prüfen, ob es noch unbeseelt ist oder bereits Leben enthält. Auch die Weltkugel ist älter und dauerhafter als alles andere, und gleicht somit im übertragenen Sinne dem ersten und größten Ei.

Eine andere traditionelle Speise, die anlässlich des Novruz zubereitet wird, ist das *arishta* (eine Art Nudeln). Das Gericht wird aus zähflüssigem Teig hergestellt und auf dem *saj*, einer flachen Eisenplatte, gebacken. Das *arishta* ist eines der ältesten Gerichte der aserbaidshänischen Küche und darf auf dem festlich gedeckten Tisch zum Novruz nicht fehlen. Der Name geht vermutlich auf das Aussehen des *arishta* zurück, das dünnen Fäden gleicht, denn *arish* heißen auch die waagrecht verlaufenden Fäden auf dem Teppichwebrahmen (während die senkrechten Fäden *arkhaj* heißen). Grundsätzlich stammen Gerichte wie *arishta*, Nudeln oder *laksha* (eine Art Nudeln aus der persischen Küche) aus der türkischen Kochtradition. Der gleiche Wortstamm wie in *arishta* und *arish* findet sich auch in *rishta halva* (Halva, das aus dünnen Fäden aus Reisteig hergestellt wird) oder *risha* (jungen Pflanzentriebe). Vermutlich symbolisierten die *arishta*-Nudeln, die ihrer Form nach den Samani-Sprossen ähnelten, ebenfalls Überfluss und Wohlstand.

Auf die für die Novruz-Feierlichkeiten festlich gedeckte Tafel werden sieben Gegenstände gestellt, deren Namen mit dem Buchstaben „s“ anfangen: Samani, *su* (Wasser), *sujug*, *sankak* (ein traditionell zubereitetes aserbaidshänisches Brot), *siyig* (ein Getreidebrei aus Hafer), *sud* (Milch) und *suzma* (Joghurt). Säure oder scharfe Speisen werden zu Novruz dagegen nicht serviert. Die Zahl sieben spielt in den Zeremonien auch an anderer Stelle eine wichtige Rolle und wird als heilig angesehen. Schon in der zoroastrischen Mythologie hatte der Gott



Hormuz sechs zusätzliche Gesichter, was zusammen sieben ergab. Ebenso nehmen antike philosophische Lehren an, dass das Universum sieben Dimensionen hat, darunter die Zeit. Schon die sechs, dem Novruz-Fest vorangehenden Mittwoch haben eine besondere zeremonielle Bedeutung und ergeben zusammen mit dem Tag des Novruz-Festes erneut die Zahl sieben. Vor allen Dingen bezieht sich die Zahl sieben auf den alten aserbaidshänischen Glauben an das „Weiße Licht“, das wie ein Gott verehrt wurde. Priester des Weißen Lichts begegneten, so die Überlieferung, wiederholt den sieben Gesichtern Gottes und maßten daher der Zahl eine besondere Bedeutung bei. In der Natur spielt die Sieben wiederum eine zentrale Rolle: Ton besteht aus sieben Teilen, es gibt sieben wichtigste Töne (Noten), sieben Geschmacksrichtungen, sieben Gerüche und sieben verschiedene Berührungsempfindungen beim Essen. Auch die Bibel verweist auf die Zahl, denn Jesus steigt in der bekannten Bibelstelle um den Prozess vor Pontius Pilatus 28 Stufen hinauf. Diese lassen sich in vier



Abschnitte unterteilen, die symbolisch für die sieben Farben, Töne, Gerüche und Geschmacksrichtungen stehen könnten. Daher erscheint es notwendig, den angenehmen und allgegenwärtigen Einfluss der Zahl sieben auch während des Novruz-Feiertags zu ehren.

Auf die gedeckte Festtafel der am Meer lebenden Aserbaidshaner gehört noch ein anderes Gericht, das ihren Respekt für die See ausdrücken soll. Der Omul, ein Lachsfilet, gilt als Beschützer und Versorger der Völker an Meeresküsten und wird zu Novruz entweder ganz oder in Stücken serviert. In jeder Familie in Aserbaidshans wird an diesem Tag aber Pilav gegessen, oft Milch-Pilav. Das Reisgericht Pilav wird aus verschiedenen

Reissorten zubereitet, vor allem aus Sadri-Reis, Khan's-Reis sowie *ag giljig* oder *gara giljig*. An jedem Mittwoch vor dem Novruz wird ein anderes Pilav-Gericht gekocht: am ersten Mittwoch ein säuerlicher Pilav, zum Beispiel mit Granatapfel, am zweiten ein Pilav mit Bohnen oder Linsen, am dritten mit gebratenem Gemüse und Dill. Am Novruz selbst – dem vierten Mittwoch – kommt schließlich ein süßer Pilav auf den Tisch.

Milchprodukte oder Gerichte mit Milch gehören ebenfalls zu den beliebten Speisen an diesem Feiertag. Diese Tradition hat ihren Ursprung bereits im Altertum, so wie es ein Priester aus dem 9. Jahrhundert niedergeschrieben hat: „Um diesen Tag (Novruz bzw. Neujahr – T. A.) zu begehen, gehören neben anderen Speisen in jedem Fall Milch und frischer Käse auf den Tisch.“

Außerdem spielen der weiße Reis des Pilav, der weiße Käse, die Milch, die weißen Süßigkeiten und der Zucker sowie die helle Kleidung, die an Novruz üblicherweise getragen wird, auf das „Weiße Licht“ an, das im alten Aserbaidshans als Gottheit verehrt wurde. Auch in anderen monotheistischen Religionen wird überliefert, dass der Schöpfer zuerst das Licht und dann alle anderen Dinge erschuf.

Zum Novruz-Fest versuchte jede Familie so viele Süßigkeiten auf den Tisch zu bringen, wie ihnen nur möglich war. Insofern war dieser Tag auch eine Gelegenheit, die besten Fähigkeiten jeder Hausfrau zu zeigen. In Großstädten und Dörfern wurde Baklava, ein Blätter-





teiggebäck, mit Walnüssen, Mandeln oder Haselnüssen zubereitet. In der nordaserbaidschanischen Stadt Shaki wurde Bavlava aus zu einem Netz verwobenem Reisteig gebacken, ähnlich wie in der Guba-Region im Nordosten des Landes. Eine Vielzahl anderer Süßigkeiten schmückt die Novruz-Tafel: Gebäck wie *gogal* oder *shakerbura*, Krapfen, Kuchen, süßes Brot, *sudjuk* (eine Süßigkeit aus Nüssen), *bastig*, *alana* (mit Nüssen gefüllte Früchte), *nazli*, *richal* (ein mit Mehl verdickter Frucht-kompott), *hulgum*, *rusta* sowie Haselnüsse, Walnüsse und getrocknete Früchte. Der Lieblingsnachtisch aller Kinder ist jedoch die „Schah-Speise“, mit Puderzucker vermischte Walnüsse. Auch diese Süßigkeit geht bis ins Altertum zurück, als die iranischen Schahs am Morgen des Neujahrs Walnüsse und Zucker zum Frühstück aßen. Bevor Zucker hergestellt werden konnte, wurde stattdessen Honig verwendet. Manchmal wurde die dickflüssige Masse auch eingekocht und so die Süßigkeit Gosinaki hergestellt. Gefrorene Früchte gehörten ebenfalls zu den Speisen, die am Novruz gegessen wurden, denn schon im Altertum kannten Aserbaidschaner eine Methode, wie man Früchte einfrieren und über

lange Entfernungen befördern konnte. So gibt es zum Beispiel alte Rezepte für die Zubereitung von Speiseeis oder Aufzeichnungen über eine Technik, um Lebensmittel länger kühlen zu können: Das zum Einfrieren verwendete Eis sollte mit Salz vermischt werden, um die Temperatur weiter abzusenken. Auch der Historiker Ibrahim Afandi (1574-1694?) berichtete 1618, dass der persische Schah Abbas eine Karawane von acht Kamelen zum Großwesir schickte, die gefrorene und frische Früchte, Halva, Granatäpfel, Mehr, Reis und Würfelzucker transportierte.

Als Getränk wurde zum Novruz Sherbet serviert, eine Limonade aus gesüßtem Fruchtsaft. Auch frisches Obst wie Wassermelonen, Äpfel oder Granatäpfel, eingelegte Früchte wie Trauben oder *albukhara* (getrocknete Pflaumen) schmückten neben Süßigkeiten, Mandeln, bunt gefärbten Eiern und dekorativen Holzlöffeln die Festtafel. Zudem wurden getrocknete Maulbeeren, Unabi-Beeren, gebratene Erbsen, Rosinen, Orangen und andere Früchte serviert.

In der Mitte des Tisches wurde aber das grüne Samani-Gras aufgestellt, angerichtet auf einem mit gefärbten



Eiern, Nüssen, Trauben, Trockenfrüchten und Süßigkeiten dekorierten Tablett. Der berühmte georgische Wissenschaftler M. I. Tkeshelov beschreibt dieses (*khoncha*, ein Tablett mit Süßigkeiten und Früchten) in seinem Buch „Die aserbaidshischen Tataren“: „An diesem Tag (dem Novruz) wurden große Holztabletts und *khonchas* mit Süßigkeiten gefüllt und auf einem Tischtuch auf dem Boden in jedem Haus aufgestellt. Fleischgerichte gab es dagegen weniger. Nach acht Uhr abends besuchten sich die Familien gegenseitig, wobei das *khoncha* zuweilen auch als Geschenk diente.“

Es ist üblich, den Inhalt des *khonchas* als Geschenk anzunehmen, das leere Tablett aber mit eigenen Gaben zu befüllen und so an den Besitzer zurückzugeben. Man lässt die Gäste des Hauses nicht gehen, ehe sie etwas von den Süßigkeiten und den Nüssen probiert haben. Das Festtagsessen wird zudem nicht nur für die eigene Familie, sondern auch in Erwartung von Besuchern vorbereitet. Jeder, der an einem Haus vorbeikommt – selbst wenn er ein Fremder ist – kann eintreten, ist willkommen und soll mit der Familie am Tisch Platz nehmen. Auf dem Höhepunkt des Festes klopft es an der Tür, doch niemand ist zu sehen: Stattdessen liegt ein

Hut oder ein Sack auf der Türschwelle. Dieser Brauch wird „einen Hut (oder Sack) an der Tür lassen“ genannt. In ländlichen Gegenden wird der Sack auch an einer Schnur an den Schornstein oder ans Fenster gehängt.

Nun muss der Hut oder der Sack mit Geschenken befüllt werden, zum Beispiel mit Süßigkeiten, bunt gefärbten Eiern, Walnüssen oder Haselnüssen. Auch wenn es in der Nacht mehrfach an der Tür klopft, lässt keine Familie den Sack leer dort liegen. Nach einer kurzen Weile kommt *Kosa*, eine Figur aus aserbaidshischen Volkssagen, die für Jugend und den Frühling steht. Sie singt und will ihre Geschenke abholen. Dabei wird Sie von Jungen begleitet, die sich in Frauenkleider gehüllt haben. Sie alle gehen niemals mit leeren Händen und werden mit freundlichen Worten verabschiedet. Wohltätigkeit spielt allgemein eine große Rolle während der Novruz-Feierlichkeiten. Zum Beispiel werden an diesen Tagen auch gemeinschaftlich Hochzeiten für junge Leute organisiert. So steht bei dem Fest die Bereitschaft der Menschen im Mittelpunkt, auch im neuen Jahr mit ihren Mitmenschen in Frieden und Freundschaft zu leben, ihr Brot mit ihnen zu teilen und Unterstützung für diejenigen zu gewähren, die sie benötigen. Jede Familie

kann in Notzeiten auf Hilfe zählen: Freundlichkeit wird niemals vergessen und kommt immer zu einem zurück.

Zum Novruz werden verschiedenfarbige Sherbets und Tee zum Pilav serviert. Wie Quellen aus dem 9. Jahrhundert berichten, kam der Tee über die Seidenstraße nach Aserbaidschan. Allerdings ist davon auszugehen, dass dieses Getränk schon viel länger bekannt war, nämlich bereits im 1. Jahrhundert. Auch erzählen Aufzeichnungen von einem Teesalon, der im 9. Jahrhundert in der Stadt Tabriz in der heutigen iranischen Provinz Ost-Aserbaidschan unterhalten wurde.

So ist das Novruz-Fest auch ein ideelles Symbol für Wohltätigkeit. Es preist die Ernte und erinnert Menschen an die geistige Reinheit, die Güte und die Nächstenliebe. An der Novruz-Tafel darf die Stimme nicht gegen andere erhoben werden; im Gegenteil, man verhält sich freundlich und sagt einander angenehme Worte. Moralische Werte müssen hochgehalten werden. In früheren Zeiten saß die ganze Familie um einen niedrigen Tisch herum auf dem Boden, üblicherweise auf Kissen. Ein Tischtuch wurde in der Mitte ausgebreitet und die Speisen und Süßigkeiten darauf angerichtet. Wenn Brot

zur Vorspeise gereicht wurde, musste es zunächst ganz aufgegessen werden, da es traditionell als das beste und köstlichste Essen galt. Die ganze Familie versammelte sich zum Feiertag zuhause und begeht gemeinsam das Fest zum neuen Jahr. Der Brauch besagt, dass wenn der älteste Sohn der Familie oder einer seiner Cousins in festlicher Kleidung das Haus betritt, ihm wohlriechendes Wasser auf die Hände gegossen werden soll. Salutschüsse erfüllen die Straßen, wenn das Neue Jahr endlich anbricht, und der Gastgeber oder der Familienälteste verkündet dessen Tierkreiszeichen. Auch diese Tradition spiegelt sich in den Speisen auf der Festtafel wieder: So mag etwa das Pferd Zucker und Trauben, die Ratte den Weizen, die Schlange Milch. Kein Essen darf an diesem Tag weggeschmissen werden, selbst die letzten Krümel sollen noch Verwendung finden. Man glaubt, dass jemand, der Essen vom Novruz-Mahl wegschmeißt, sein Schicksal verleugnet. Feiert man diesen Tag in einem Wald, kann man die Reste jedoch auf dem Tisch und den Tieren zum „Geschenk“ lassen.

Nun denn – ein frohes Novruz! 🌟

