

Muslimsk matkultur från Öst till Väst

Publicerad: 25 December 2011

Det var under det åttonde århundradet som den kurdiske musikern Abu al-Hasan 'Ali Zaryab (789–857) förde den muslimska mattraditionen från öst till Andalusien i väst. Han flydde Bagdad under tiden då Harūn al-Rashīd regerade och tog sin tillflykt i Cordoba efter ett kort stopp i Tunisien. Ziryab sägs ha förnyat matkonsten i Andalusien med dess förkärlek för små, låga bord, dukar med fint läder och koppar i glas. Han introducerade också seden att servera måltider i etapper med en bestämd ordning (i motsats till att få allt serverat på en gång).

I kokboken Manuscripto Anonimo från 1400-talet har även Ziryab fått ett recept uppkallat efter sig – Baqliyya Li-Ziryab, en gryta på lamm och kål täckt med en toppning av kött, ströbröd, mandel och ägg. I Tunisien är idag denna maträtt känd som marquit asafir, eller "fågelgryta", där små klumpar av blomkål har dränkts i äggsmet och mjöl.

Även om folken i Nordafrika och Andalusien hållts anslutna till sina äldre kulinariska rötter vid Medelhavet blev förändringar och influenser från arabisk-kulinariska traditioner oundvikliga eftersom så många reste från öst till väst.

Under 1400-talet återfanns socker och vinäger i många av recepten för sura rätter. Ris, aubergine och spenat odlades i både Nordafrika och Spanien och kryddor, vinäger, sirap och aromatiska essenser var väl förankrade i den muslimska mattraditionen runt Medelhavet. Det fanns köttsåser med körsbär, aprikoser och kvittenfrukter, kryddade såser till fisk garnerade med granatäppelkärnor, banankakor, bollar av köttfärs blandade med ris och kikärter, fiskar i russin och vinäger-sås samt rätter berikade med socker, honung och kryddor.

Även den östarabiska matkulturen var anmärkningsvärd och högt ansedd under denna tid. En ny vokabulär introducerades med ord hämtade från spanska, berbiska och turkiska. Sikbaj och Tharid, som en gång huvudsakligen var muslimsk mat i de östra delarna, blev fast förankrad i Andalusien och det muslimska väst. Lokala traditioner konsolideras och nya muslimska recept tillkom i Egypten, Syrien, Andalusien och Nordafrika.

Egypten och Syrien hade många gemensamma rätter som en puré på kikärter (hummus, idag känd som en libanesisk specialitet), sesampasta (tahina eller tahini i Libanon), små bollar av ris och kött och yoghurt (yaghurt).

Det muslimska väst var känt för sina små ostknyten (mujabbanat), kokt couscous (kuskusu), olika typer av pasta (itriya, fidawish) kokad i buljong, mannakakor fyllda med dadelpasta (maqrud) och korv av fårkött (mirqas). Dessa recept spred sig långväga. I öst fick de namn med klang från kurdiska, turkiska, indiska, etiopiska, marockanska, och så vidare. I väst fick de berbiska namn som kutama, lamtuna och sanhaja.

I Europa kan man se att dessa medeltida maträtter avslöjar deras arabiska ursprung – till exempel festiggia (från arabiskans fastuqiyya, en skål med pistagenötter), fidei och fidellini (från fidawish, en

typ av pasta), rumänia (från rummaniyya, en rätt gjord på granatäpplen), limonia (från limuniyya, som betecknar olika citronrätter) och somacchia (från summaqiyya, som betyder "sumak").

Sura smaker, influerade av muslimska mattraditioner, blev populära i hela Europa, vilket framgår av kokböcker från 1500- och 1600-talen. I Frankrike gillade man dessa sura smaker och använde därför gärna vinäger, verjuice och ingefära. I Italien blev söta och syrliga smaker populära när socker, honung eller russin kombinerades med vinäger.

Numera talar vi inte i termer av ett arabiskt eller islamiskt kök utan snarare om de nationella köken: det egyptiska, libanesiska, palestinska, algeriska, albanska och så vidare.