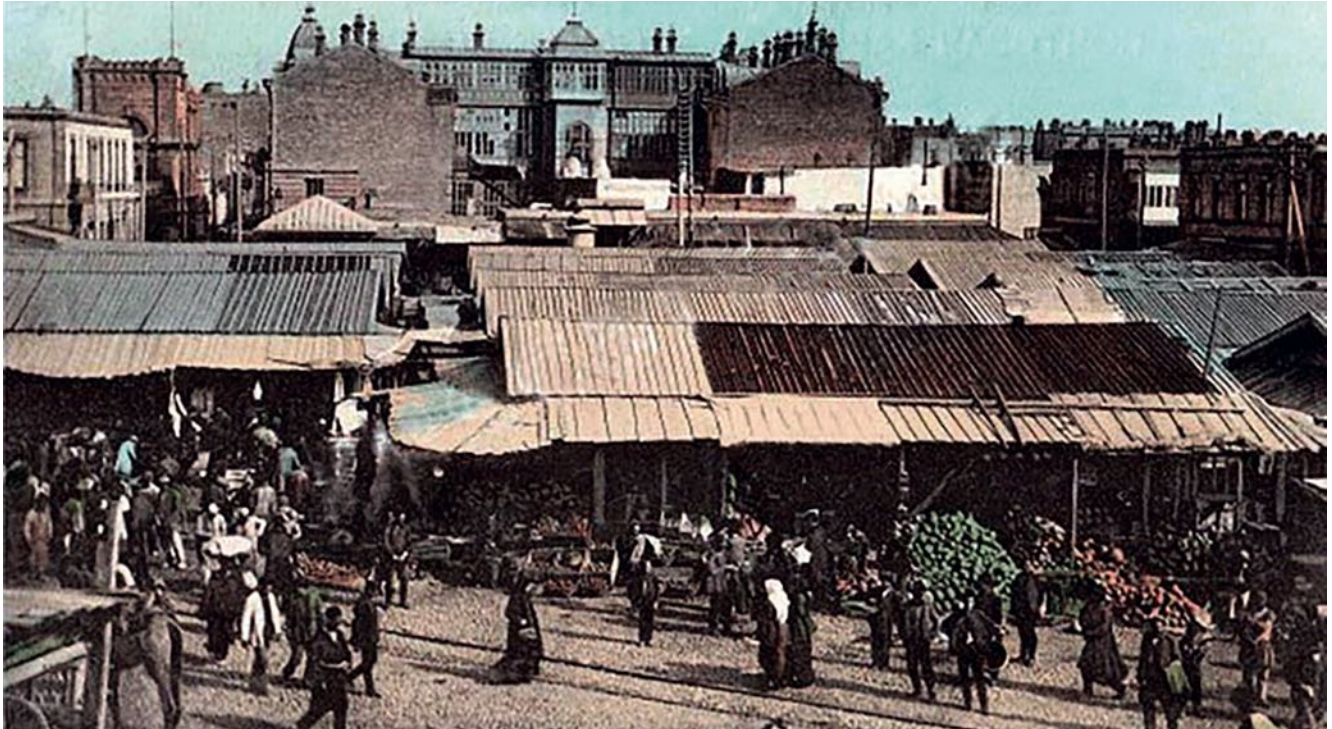


Von Andrej WASILJEW,
(Moskau)

WUNDER AM MARKTTAG



Fotos der Basare im Baku des späten 19. Jahrhundert



Das Herz einer Stadt im Osten war schon immer der Markt oder Basar. Wenn Sie erfahren möchten, in welchem Rhythmus es schlägt, gehen Sie in die Markthallen, sehen Sie sich an, was man dort verkauft, hören Sie zu, worüber Verkäufer und Käufer reden.

Wenn ein Wissenschaftler sich entscheidet, über die Geschichte der Märkte in Aserbaidshan zu schreiben, entdeckt er bald, wie diese reich, lehrhaft, vielfältig und voller Geheimnisse sind. Und je mehr man sich in diese vertieft, umso wunderbarer sind die Entdeckungen. Aserbaidshan, das an der Kreuzung der Karawanenstraßen vom Norden nach dem Süden und vom Westen nach dem Osten liegt, wurde vom Schicksal die Funktion eines internationalen Marktplatzes zugewiesen. Und

es hat angefangen, diese Funktion schon in den vergangenen Jahrtausenden zu erfüllen.

Durch die Jahrhunderte eignete der Mensch die neuen Räume an, bahnte sich den Weg durch die wilden Wälder und über die Berge, legte Pfade in der Wüste an, schwamm durch die Flüsse und überquerte die Meere. Und in der Regel folgte dem Reisenden ein Händler. Es wurden immer bessere Wege gebaut und gesichert, und die Städte, in denen sich die Karawanen der Kaufleute aufhielten, wurden immer weiter durch den Handel bereichert. Und je mehr Wege sich am Marktplatz kreuzten, umso reicher wurden die Bewohner, höher die Stadtmauer und prachtvoller die Paläste. So verwandelte sich die Stadt in ein Handelszentrum.



Solche Handelszentren, das heißt die Lager, wo die Waren aufgeladen, aufbewahrt, ausgetauscht und verteilt wurden, waren in Aserbaidschan nicht wenige. Denn keine Karawane hat die gesamte Strecke, die teilweise mehrere tausend Kilometer umfasste, von einem Ende zum anderen durchquert. Eine solche Reise würde Jahre dauern und wäre wirtschaftlich äußerst unrentabel, denn je schneller das Kapital zirkulierte, desto mehr Einnahmen brachte es. Daher bestand die Karawanenroute aus vielen Teilstrecken, die gut abgewogene Logistiksysteme leiteten, und die Märkte waren ihr wichtigster Teil. Aserbaidschanische Märkte waren berühmt für die Fülle an Waren. Hier konnte man Pelze, Walrossstoßzähne, Honig, Wachs, Bernstein aus nördlichen und westlichen Ländern finden. Der Osten bot Schmuck, Waffen, Seidenstoffe, glasierte Keramik, Glaswaren, Gewürze, Weihrauch oder Kaurimuscheln an. Das lokale Sortiment bestand aus Getreide, Baumwolle, Granatäpfeln aus Bejlagan, Seiden- und Wollstoffen aus Gendsche und Schirwan, Garne aus Barda, Waffen und Schmuck aus Täbris, schwarzen Brokat, Tagesdecken, Musikinstrumente aus Ardabil, Teppiche aus Guba und Karabach, Leinen, Safran und Krapp aus Derbent, Erdöl und getrocknetem Fisch aus Baku.

An der Großen Seidenstraße liegenden Städte haben zu dieser Zeit sehr komfortable Karawansereien eröffnet, Lagerhäuser und Ställe gebaut, Fachmärkte geschaffen, deren Fläche manchmal mehrere Quadratkilometer erreichte. Als privilegiert galten die Märkte, auf denen mit Gewürzen, Schmuck aus Gold, Silber und Edelsteinen, Teppichen und Stoffen gehandelt wurde. Dennoch versammelten sich die meisten Menschen auf Messen, auf denen man Kaufleute aus Jemen, Ägypten, Syrien, Irak, Khorasan, Khusitan, Zentralasien, Indien, Khasarien, von der Wolga sowie aus Bulgarien, Russland und Skandinavien treffen konnte. Das Ausmaß der Geschäfte auf ihnen zeigt die Erwähnung des arabischen Reisenden vom 10. Jahrhundert Ibn Haukal: auf einer der Messen würde einst eine Million Schafe an die arabischen Kaufleute verkauft.

Der Jesuitenpriester Aurell Philipp, der Ende des 17. Jahrhunderts Gendsche besucht hatte, war von der Organisation des Handels hier nicht weniger begeistert. Er schrieb: „Die Märkte im Stadtzentrum sind die schönsten und prächtigsten, die ich im Orient gesehen habe. Es ist ganz zu schweigen von ihrer außergewöhnlichen Länge, sie sind alle noch sehr gut mit Gewölben bedeckt, und jede Art von Gütern nimmt einen bestimmten Teil davon ein. Da der Standort der Stadt Gendsche

Fotos der Basare im Baku des späten 19. Jahrhundert



Fotos der Basare im Baku des späten 19. Jahrhundert



Fotos der Basare im Baku des späten 19. Jahrhundert

aus kommerzieller Sicht sehr profitabel ist, trifft man dort jederzeit auf eine riesige Menge Ausländer aller Art.

Vor der Eroberung der Stadt Gendsche durch die russischen Truppen zu Beginn des 19. Jahrhunderts funktionierten hier mehrere Märkte. Und die Bedeutung, die die Behörden dem Wohlstand des Handels beigemessen hatten, kann man an den sehr strengen Regeln sehen, deren Umsetzung von einem besonderen Beamten - Amir Marufa - überwacht wurde. So war beispielsweise der Handel außerhalb des Marktplatzes verboten. Die angereisten Großhändler durften den Weizen nur nachmittags verkaufen. Nur wer das Recht dafür erwarb, konnte mit Tabak und Seife handeln. Ein ganzes System von Steuern und Geldstrafen wurde entwickelt, das die Schatzkammer des Khans gut füllte. Spezielle Wachleute waren für die Bewachung von Lagerhäusern und Geschäften verantwortlich. Die Kontrollwaage im Zentrum des Marktes und der „Sockel der Schande“, auf dem die skrupellosen Verkäufer bestraft wurden, ergänzten das Marktbild.

Heute sind die Funktionen der städtischen Markthalen nicht mehr so breit gefächert. Der Großhandel für





Getreide, Gemüse und Obst wird elektronisch abgewickelt, der Einzelhandel hauptsächlich über Geschäfte. Und doch sind die Märkte in Aserbaidschan immer noch großartig. Hier finden Sie in den Regalen mehr Farben und Schattierungen als auf den Leinwänden der impressionistischen Künstler. Und die Aromen - kein Restaurant der Welt kann diese reproduzieren. Hier gibt es zu jeder Jahreszeit so viele Geschenke der Natur, dass man sich in dieser Fülle einfach verliert und nicht weiß, wohin man seinen Blick richten soll.

Jeder aserbaidschanische Markt ist eine Sehenswürdigkeit und nicht weniger wichtig als ein Stadt-



museum oder eine Kunstgalerie. Es zu vermeiden bedeutet, nicht einmal verstehen zu können, woran dieses Land reich ist und wie die Menschen hier leben. Es ist auch eine Attraktion: eine fröhliche, packende, atemraubende und doch sehr befriedigende. Denn wie kann man widerstehen, einen Teil des duftenden Apfels, eine handvoll scharlachrote Granatapfelkerne, eine Scheibe des würzigen Motal-Käses zu probieren! Nun, wenn man an der Theke steht, über der in einer dichten Wolke der Geruch des heißen Brots hängt, will man es nicht von dort wegbringen, sondern schon vor Ort essen.





Und sind die Reihen, in denen die Kisten mit verschiedenen Kräutern übereinandergestapelt sind (in der aserbaidtschanischen Küche werden fast dreihundert ihrer Kultur- und Wildarten verwendet), weniger attraktiv? Oder ist es nicht interessant, die Gewürztheken zu erkunden? Fangen Sie an, deren Namen hier auf dem Markt aufzuschreiben, und Sie erhalten eine Liste, die das Doppelte des Periodensystems umfasst. Und Gemüse! Sie dürfen dieses auch nicht vergessen. Riesige Abscheron-Tomaten, dünnchalige Gurken, glänzende lila Auberginen, orangefarbene Karotten, Weißkohl, Blaukohl, Blumenkohl, gelbe Kürbisse, gestreifte Zucchini...

Und wir haben noch nicht die Hälfte des Marktes hinter uns. Denn dann gibt es die Reihen des berühmten aserbaidtschanischen Obstes: Äpfel, Trauben, Granatäpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Kaki, Feigen, Kirschen, Haufen von Melonen und Wassermelonen. Und dahinter ist Käse aus Schafs-, Kuh-, Büffel- und Ziegenmilch. Fragen Sie den Verkäufer, ob er Vogelmilchkäse hat. Er läuft sofort weg und wird Ihnen das sicherlich in einer Minute bringen. Gleich nebenan werden Sauerrahm, Butter, Joghurt und Rahm verkauft.

Noch weiter gibt es Honig verschiedener Arten und klares, frisch gepresstes Olivenöl sowie Säcke mit Mehl und Reis. Die Verkäufer von Fleisch und Geflügel stehen





getrennt. Dahinter schimmert auf den Theken Fisch mit silbrigen Schuppen. Fertige Stillleben: malen Sie diese in Farben auf die Leinwand oder machen Sie Fotos davon.

Aber auch hier endet die Tour nicht. Was wäre ein Markt ohne handwerkliche Waren? Hier finden Sie die handgefertigten Teppiche in allen Arten und Größen: jeder hat sein eigenes einzigartiges Muster, seinen eigenen Zweck. Kupfergeschirr, Messer, die traditionellen Schals - Kelagai, Stickereien, Schuhe, Pelzmützen und warme Mäntel, in denen es selbst bei einem durchdringenden Schneesturm nicht gruselig wird.

Sie können früh morgens zum Markt kommen und diesen erst spät abends verlassen. Hier kann man sich erholen, trinken und essen. Hier serviert man Ihnen eine Suppe, grillt für Sie einen Schaschlik, dass Sie es am nächsten Morgen bereuen werden, dass Sie wenig davon gegessen haben. Das ist also auch kein Problem. Märkte sind jeden Tag geöffnet. Willkommen zurück! 🍀





Mein Aserbaidshan



PRODUCT OF AZERBAIJAN

CAVIAR



BELUGA

Premium Fish

The soft salted caviar of the fish sturgeon. Produced and packed in the fishing factory

KEEP REFRIGERATED

ONCE OPENED USE WITHIN 24 HOURS