



Das Fest im Dreivierteltakt

Mit pikanten Weihnachtsliedern zum Klang der Zambomba feiert sich Jerez durch den Dezember

Katharina Korell
JEREZ DE LA FRONTERA

In Jerez de la Frontera, Stadt der Gitanos und Wiege des Flamenco, wird es Weihnachten. Lichter erhellen die maurischen Gassen, der Duft von frittierten *Pestillos* mischt sich mit dem des *Vino Fino*. Aus den Patios des Viertels Santiago erklingen Weihnachtslieder, *Villancicos*. Ein dumpfes Bumbabumba gibt den Rhythmus an. Jemand spielt *Zambomba*, das Instrument, das den Weihnachtsfesten in Jerez ihren Namen gab.

Das erste Zambomba-Fest des Jahres steigt bei der Sozietät

Jesus, der Nazarener. Zelebriert wird am 30. November, dem Namenstag des heiligen Andreas. „Andrés ist unser Schutzpatron, darum ehren wir ihn mit einer Zambomba“, sagt José Luis Marrones. Er ist Mitglied der Sozietät, 70 Jahre alt und gebürtiger Jerezaner. Zusammen mit den anderen Sozietätsmitgliedern, Freunden und Fremden wird in einer umgebauten Kelterei im verschlungenen Zentrum der Stadt gefeiert.

Gegen 22 Uhr sind zehn Personen anwesend, um 3 Uhr schmettern über 400 Leute *Villancicos*. Die Stimmung ist feucht-fröhlich. *Vino Fino*, Olo-



roso und andere Sherrys fließen in Strömen. Aus der Küche bringen Kellner Berge belegter Brötchen an die Tische der Gäste.

Die Anfänge der Zambomba-Feiern waren weniger üppig. Sie spielten sich in den Hinterhöfen und auf den Plätzen der andalusischen Stadt ab. Ihr Ursprung liegt dort, wo das Volk lebt, das noch bis zum Ende der Franco-Ära für die Señoritos, die feinen Großgrundbesitzer, knechten musste. Bis heute sind

die meisten Zambomba-Feiern bescheidene, aber ausgelassene Feste. Nachbarn und Familienangehörige kommen zusammen, entzünden ein Feuer, essen, singen aus vollem Halse und spielen inbrünstig Zambomba oder *pandereta* (Tamburin).

Wie Bumbabumba entsteht

Die Zambomba ist eines der ethnischen Instrumente, das spontan erfunden wurde. Vermutlich bauten es geschickte

Köchinnen aus einem Rührgefäß und einem über den Rand gespannten Tuch. Bis hierhin ähnelt die Zambomba einer mit Teig gefüllten Schüssel, zum Gehen mit einem Tuch bedeckt. Der Unterschied: Aus einem Loch in der Mitte des Tuchs stakt ein Bambusstab.

„Durch leichtes Drücken, aber ohne Kraft anzuwenden, bringe ich die Zambomba zum Klingen“, erklärt Emilio Medina. Er begann als kleiner Junge

auf dem eigentümlichen Instrument zu spielen, das nur in Jerez und nur in der Vorweihnachtszeit zum Einsatz kommt. „Mein Opa spielte Zambomba. Er brachte es mir bei“, sagt Emilio. Wichtig sei das Rhythmusgefühl, der *compás*.

Viele Villancicos werden im Dreivierteltakt begleitet. Das ist auch der Takt der Bulería, des Flamencos. Kein einfacher Takt, wer ihn nicht beherrscht, ist bei den Festen trotzdem willkommen.

Pestiños à la Mercedes

Der Stoff, ohne den keine jerezanische Weihnachtsfeier richtig gut schmeckt

kk. „Josef backt den Kuchen, und die Jungfrau macht Pestiños dann, der Engel singt ein Wiegenlied, damit das Kindlein schlafen kann“, heißt es in einem jerezanischen Weihnachtslied. Wie in Deutschland ein Weihnachtsfest ohne Spekulatius undenkbar wäre, dürfen beim Flamenco-Weihnachtsfest in Andalusien die Pestiños nicht fehlen – auch wenn Pestiños typisch arabische Leckereien sind und aus dem islamischen Kulturkreis stammen.

Bis vor wenigen Jahrzehnten entstanden Pestiños als Gemeinschaftsprodukt. Zum Backen trafen sich die Familien an den Feuerstellen in den Patios. Die Zutaten, vor allem das Olivenöl, war teuer. Daher trugen die Familien sie gemeinsam zusammen. Während das Gebäck garte, wurde gesungen und getanzt. Als Musikinstrumente dienten Küchenutensilien: die tönernen Schüssel, in der der

Teig geknetet wurde, der Mörser und –sobald sie leer war – die Anisflasche.

Jede jerezanische Hausfrau hat ihr individuelles Pestiño-Rezept. Eines dieser Rezepte stammt von Mercedes Bernal:

- 1 Kilo Mehl
- Zucker
- 2 Gläser Sonnenblumenöl
- 2 nicht ganz volle Gläser Sherry
- 3 bis 4 Hände gehäutete Mandeln
- Zimtpulver und Stangenzimt
- Eine Prise Backpulver
- 1 Glas Anisschnaps
- unbehandelte Orangenschale
- Sesam- und Anissamen

Das Mehl in eine tiefe Tonschale, den *lebrillo*, geben und in der Mitte eine Vertiefung formen. Dann etwas Zucker, Zimtpulver und das Backpulver in die Vertiefung geben. Mit der Hand verrühren und ein Glas Anisschnaps hinzugeben.



Ab Ende November backen jerezanische Hausfrauen Pestiños satt für die ganze Sippe.

Foto: CBN

Das Öl erhitzen und die Orangenschale, eine Stange Zimt und die gehäuteten Mandeln darin dünsten. Wenn sie geröstet sind, Schale und Zimt entfernen. Die gerösteten Mandeln abschöpfen und fein malen.

In einer Pfanne die Sesamsamen leicht anrösten. Einen Teil in den Tontopf geben. Den anderen Teil malen und als Mehl in den Topf geben. Umrühren.

Den Anissamen im Öl rösten. Dann das Öl durch ein Sieb geben und den Anis entfernen. Nun das Öl etwas abkühlen lassen und in den Tontopf

geben. Gut durchkneten. Die Hälfte des Sherrys und etwas Salz in die Masse unterziehen, durchkneten. Dann ein Tuch über die Schüssel und den Teig eine Nacht gehen lassen.

Am nächsten Tag die Pestiños formen. Den restlichen Sherry und reichlich Olivenöl erhitzen. Die Pestiños darin garen. Wichtig: Das Öl muss gelegentlich erneuert werden, damit es nicht angebrannt schmeckt. Das Fettgebäck abschöpfen und mit Honig übergießen. Fertig sind die Pestiños a la Mercedes.



men. Es gibt andere Instrumente, auf denen die Weihnachtslieder begleitet werden können: Tamburin, die Anisflasche mit den typischen Riffeln, Gehstöcke mit Schellen daran gehören dazu. Auch auf dem Mörser – einem weiteren Küchenwerkzeug – und mit den *palmas*, den Handflächen, kann musiziert werden.

Wie der arabische Rhythmus haben die Texte der Villancicos einen pikanten Charme. „Wie soll ich dich in der Nacht besuchen kommen, lerén, lerén, lerén, wenn der Hund deines Vaters mich beißen will“, heißt es da. Anders als in nordeuropäischen Weihnachtsliedern geht es

in Jerez nicht nur um das Jesuskind. „Wie eine Frau ihren Mann betrügt oder wie die Mauren die Christen bekämpft haben, wird auch besungen“, weiß der Vorsitzende der jerezanischen Flamencovereinigungen, Francisco Orellana.

Ihnen ist es zu verdanken, dass die Zambomba-Feste noch gefeiert werden. In den 40er Jahren drohte die Tradition zu verschwinden. Francos Schergen deuteten die fröhlichen Zusammenkünfte in der Vorweihnachtszeit als gefährlich. „Zambombas sind für alle offen, auch für Leute, die zufällig kommen“, erklärt Marrones, „aber im Franquismus konnte jeder

Fremde ein Spitzel sein.“ Die Konsequenz: Die Feste wurden in familiäre Kreise verdrängt. Die Weihnachtsmusik der Straße verklang. Erst die Flamenco-Vereinigungen, *peñas de flamenco*, belebten den Brauch in den 60er Jahren neu.

Auf nach Jerez

Heute sind Zambomba-Feiern populärer denn je. Im spanischen Fernsehen TVE werden sie landesweit übertragen. Ein emotionaler Anblick, selbst auf der Mattscheibe. Live dabei zu sein, übersteigt alle Erwartungen. „Ich bin total begeistert. Das ist nicht meine letzte Zambomba in diesem Jahr“, sagt

Anja Meyer aus Magdeburg, die als Erasmus-Stipendiatin nach Jerez kam, um Jura zu pauken.

Gelegenheiten, in Jerez einer Zambomba-Feier beizuwohnen, gibt es im Dezember mehrere. Am Freitag, 14. Dezember, sind gleich drei Feste angesetzt: bei den Peñas Cernicalos, Buena Gente und Pescaero. Samstag, 15. Dezember, feiert die Peña Chacon ihre Zambomba, und am 22. Dezember erklingt das markante Bumbabumba in den Peñas Tio José de Paula und La Zua. Beginn ist gegen 22 Uhr. Das Ende einer Zambomba ist meist die Morgendämmerung des nächsten Tages.

Falken Tours

REISEBÜRO TRAVEL AGENCY AGENCIA DE VIAJES

La Zenia:
Gegenüber Deutsche Bank
Avda. de la Playa, Edif. Madrid 5
Tel. **966 730 151**
Fax **966 773 840**

Urb. La Marina:
Neben CAM Bank
Plaza Sierra Castilla, 7
Tel. **966 790 004**
Fax **966 797 173**

WEIHNACHTSANGEBOTE



Seit 10 Jahren Ihr
Reisebüro an der
Costa Blanca!
Wir wünschen
unseren Kunden
ein fröhliches Fest
und ein gutes
neues Jahr
2008!

WWW.SPANIENFLUEGE.DE



Grill - Restaurante

"La Bresca"

- Fleisch vom Grill
- Lamm aus dem Ofen
- frischer Fisch u.v.m.
- Reis- und Paellagerichte auf Vorbestellung

Cami Guadiana, 3
ELS POBLETS
Tel. 966 474 056
Charmante Gartenterrasse
Montag Ruhetag

FROHE WEIHNACHTEN allen CBN-Lesern!
Am 25.12. gibt es 4 verschiedene Menüs.
Um Reservierung wird gebeten.





Lara
AUTOVERMIETUNG



web: www.laracars.com
E-mail: info@laracars.com
TEL: 902 367 389 FAX: 966 796 916

URB. LA MARINA
PLAZA SIERRA CASTILLA, 18
03177 SAN FULGENCIO
TEL. 966 790 013
FAX 966 796 916

Frohe Weihnachten
und einen guten Rutsch
ins neue Jahr!

URB. LOS ALTOS
C.C. TODO-TODO, LOCAL 9
03185 TORREVIEJA
TEL. 902 430 020
FAX 966 708 950

FLUGHAFENSERVICE ALICANTE-MURCIA

CONSULTING

Bernhard

BUREAU



Wir wünschen unseren
Kunden ein Frohes Fest
und einen guten Rutsch!



Ramón Gallud, 85 - 1. Stock A
Apdo. Correos 154
03180 Torrevieja - ESPAÑA

Tel. 966 704 136
Fax 966 706 736

E-mail: bernhard@bernhardconsulting.com
www.bernhardconsulting.com • Sprechstunden: Mo.-Fr. 9-14 Uhr