



Aleppo

Damaskus

I syriske byer som Damaskus og Aleppo, hvor disse billeder stammer fra, er stort set alt matet lokalproduceret, frisk og ukonserveret. Man kan ligefrem pege på den høne, man vil have slagtet til aftensmaden.

Tidligt om morgenen bringes maden fra oplandene ind til byen, hvor den sættes direkte på gader og bårde. Det er alene mod gaden, marked og den kolosale daglige indtakst for at matte mange millioner indbyggere er derfor langt mere synlig end i en by som København.

Årstdien er allesteds overværende - farverne, duften, udvalget, tilberedning og forberedelserne - her spises det kun asparges i aspargessæsonen.

In Syrian cities, like Damascus and Aleppo, where these pictures are taken, most of the food is locally produced, fresh and unpreserved. You can even point out exactly which chicken you want slaughtered for dinner.

In the early morning, food is brought into the city from the surrounding areas and traded directly from the farms, shops and stalls in the busy streets. Therefore the food and the tremendous efforts to feed several million inhabitants are far more visible than in a city like Copenhagen.

Season is omnipresent - the colors, smells, selections, preparations and expectations - here you only enjoy asparagus in the asparagus season.