

# Beirut

✪ Jessica Lee digs beneath the shiny veneer of this Lebanese capital and home to Middle Eastern Airlines to discover a socially conscious culinary landscape bursting with flavours, heart and soul.

Words by Jessica Lee



For first-time visitors Beirut can seem a jazz-hands city, intent on blinding you with fast cars, glamorous dining and fancy boutiques. As I walk through the rejuvenated downtown district, the construction cranes are busy grinding up above, adding another high-rise to the city's evolving skyline. The arcaded pavements radiating out from **Place d'Etoile** are full of shoppers toting designer bags. It's the kind of scene I'd come to expect in a city that markets itself as a glitzy nightlife and restaurant destination. Look beyond the glossy veneer, however, and you find Lebanon's capital has layers that are easily missed.

Visitors can be forgiven for seeing Beirut as a thoroughly modern Middle Eastern city. After all, the downtown district was completely obliterated by 15 years of civil war and was rebuilt from scratch. Yet there are tiers of history under the pristine façade. Below the restored **Greek Orthodox Saint George Cathedral**, the crypt hides Beirut's most surprising museum where archaeologists uncovered a necropolis and the foundations of the original fifth-century church. Between the cathedral and the slender minarets of the new **Al-Amine Mosque**, the remnants of **Roman Beirut's Cardo Maximus** lay strewn out in rubble piles of hefty marble blocks across an unkempt plot of land. Down the road, the modern entrance to **Al-Omari Mosque** contrasts with its beautiful prayer hall boasting the distinct gothic architecture of its Crusader church origins. Beirut is a city where you have to dig a little deeper to find what's happening underneath.

Lebanese food is the perfect example of this. Levantine cuisine is one of Beirut's great

drawcards for visitors, but the dishes offered in most of the capital's restaurants are only the tip of the iceberg.

"There are two entirely different cuisines in Lebanon," Kamal Mouzawak explained to me. "In restaurants there is mezze and grilled meat, and then there's our private cuisine – the food we cook at home has traditionally been secret. The only way you could access it was by getting an invite to someone's house." Kamal is the founder of Souk el Tayeb – a food enterprise turning Beirut's dining on its head. They run a farmers' market every Saturday right in the heart of downtown, bringing Lebanon's small-scale food producers to the city to sell their produce direct. And on weekdays they run **Tawlet** restaurant, offering diners that family soul food in a restaurant setting, fuelled by a roster of Lebanon's best home cooks who serve up their regional specialities in the Tawlet kitchen.

I had come to Tawlet for lunch. Their cheeky motto 'Make Food Not War' is a reminder of the not too distant past. "What we set out to do," Kamal told me, "is to try to connect the Lebanese through food and celebrate our diversity." Today, with neighbouring Syria mired in war, they're now going one step further: starting up a food project with some of Beirut's ever-expanding population of Syrian refugees.

Syrian women are now serving up their home cooking every weekend at the Souk el Tayeb farmers' market, and this lunchtime they were in the Tawlet kitchen creating



① Shoppers and café-hoppers through the arcaded streets of downtown Beirut in the evening.

② Fully restored after the civil war, downtown Beirut's Greek Orthodox Saint George Cathedral has a fascinating museum of archaeological finds in its crypt.

© Nick Ledger / Getty Images



*Beirut's Al-Amine Mosque is a triumphant symbol of the city's rebirth after 15 years of civil war.*



*The centre of Beirut's rejuvenated downtown district is café-strewn Place d'Etoile.*

© Giacomo Perastì

their spicy Syrian cuisine. It's a way of not just helping to generate income for the refugee community but also preserving Syria's distinct food heritage. Ibtissam Nesto was one of the cooks in the kitchen. "Cooking is our way of showing affection. If I'm not cooking from my heart, you won't like my food," she told me as she set down a tray of *kibbeh* (fried meatballs) smothered in a pomegranate and chilli paste sauce. You can taste the love.

Cooking from the heart was definitely what was going on. Everything that Ibtissam and her fellow cooks produced for lunch sang with the flavours of Syria.

As I head back on to the street, a beautifully coiffed woman saunters past on skyscraper heels, leading a tiny dog bedecked in a diamanté-encrusted jacket. Beirut's penchant for over-the-top glamour is well deserved. The city has become adept at creating a shiny façade, but with local initiatives like Souk el Tayeb and Tawlet, savvy travellers can find plenty of soul underneath.



### Beirut in numbers

**4,000**

**E** The country's name 'Lebanon' is known to be the oldest in the world and has remained unchanged for over 4,000 years.

**I** Nama negara Lebanon dikenal sebagai yang tertua di dunia dan tak pernah berubah selama lebih dari 4000 tahun.

**1st**

**E** The world's first ever law school was founded in the city of Beirut in Lebanon.

**I** Fakultas hukum tertua di dunia berada di Beirut, Lebanon.

**7**

**E** Beirut has been destroyed and built from scratch seven times and is known as the 'Phoenix'.

**I** Beirut hancur dan dibangun dari awal sebanyak tujuh kali hingga kota ini dikenal dengan nama 'Phoenix'.

**3,088**

**E** Qurnat as Sawda is the highest point in Lebanon at 3,088 metres above sea level. It has cold weather and frequent snowfall.

**I** Qurnat as Sawda adalah puncak tertinggi di Lebanon setinggi 3.088m di atas laut yang memiliki cuaca dingin dan salju sering turun di sini.



1



2

© Getty Images



3

**1** A vendor displays the skill of markook making (Arabic flatbread) at Souk el Tayeb.

**2** Flying the flag for Lebanon's wine industry at Tawlet restaurant, where home cooks from across the country come to serve up their regional specialities.

**3** A vendor displays her wares at Souk el Tayeb, Beirut's weekly farmers' market where food producers from the countryside can sell direct to the public.



1 A must for all foodie visitors to Beirut, Souk el Tayeb is a one-stop shop of local flavours.

2 Kibbeh, one of Lebanon's national dishes and a staple of the mezze spread.

3 Beirut's famous Corniche at sunset.

1 Jessica Lee menjelajahi kemewahan penjurur Ibu Kota Lebanon yang juga negara asal Middle Eastern Airlines untuk menemukan daerah yang menawarkan kelezatan kuliner, lengkap dengan keramahan penduduknya.

Pertama kali menginjakkan kaki di Beirut, wisatawan dapat melihat niat kota mewah ini dalam memikat para pengunjungnya, lewat kemewahan restoran dan butik-butiknya. Saat berjalan di pusat kota yang sedang berdandan, saya melihat mesin-mesin pemasang tiang pancang tengah sibuk membangun, menambah jumlah pencakar langit dan mengubah bentuk cakrawala kota. Jalanan penuh pertokoan di **Place d'Etoile** dipenuhi para pecinta belanja produk desainer terkenal, sebuah pemandangan biasa di kota yang mempromosikan dirinya dengan kehidupan malam yang gembira dengan beragam restoran mewah. Namun coba lirik apa yang sering terlewatkan di balik gemerlapnya Ibu Kota Lebanon ini.

Wajar jika para wisatawan menganggap Beirut sebagai kota modern di Timur Tengah. Pusat kotanya yang hancur akibat berlangsungnya perang sipil selama 15 tahun telah dibangun ulang dari awal. Namun ada hal bersejarah di balik bangunannya yang glamor. Di bawah **Greek Orthodox Saint George Cathedral** terdapat sebuah museum yang paling mengejutkan di Kota Beirut, di mana para arkeolog menemukan makam kuno dan fondasi asli sebuah gereja yang

berasal dari abad kelima. Di antara katedral dan menara-menara **Masjid Al-Amine** yang baru terdapat puing-puing besar reruntuhan **Roman Beirut's Cardo Maximus** yang tergeletak begitu saja di tanah tak bertuan. Di ujung jalan, pintu masuk **Mesjid Al-Omari** yang modern tampil berlawanan dengan arsitektur bergaya gotik di ruang ibadahnya, yang mencerminkan suasana asli bangunan sebelumnya, sebuah gereja Crusader. Beirut adalah sebuah kota di mana Anda harus menggali lebih dalam untuk menemukan apa yang terpendam di dalamnya.

Contoh yang paling tepat untuk mengambarkannya adalah kuliner Lebanon. *Levantine* adalah salah satu hidangan yang banyak diminati turis yang mengunjungi Beirut, namun hidangan yang disajikan banyak restoran di Ibu Kota ini hanyalah satu dari sekian banyak menu makanan yang dimiliki negara ini.

“Ada dua jenis hidangan yang sangat berbeda di Lebanon,” kata Kamal Mouzawak. “Di restoran terdapat *mezze* dan daging panggang, kemudian ada makanan rumahan yang hanya dimasak untuk dihidangkan pada keluarga saja. Satu-satunya cara menikmatinya adalah menunggu undangan dari sebuah keluarga yang mengajak Anda bergabung dengan mereka.” Kamal adalah pendiri Souk el Tayeb – sebuah perusahaan makanan yang membawa perubahan untuk Beirut. Mereka menyelenggarakan pasar petani setiap hari Sabtu tepat di pusat kota, membawa serta para produsen makanan Lebanon berskala kecil untuk dapat



© Henryk Sadura / Shutterstock langsung menjual hasil produksinya kepada para pembeli. Dan pada hari lainnya, mereka mengelola restoran **Tawlet**, yang menawarkan masakan rumahan dalam suasana restoran, hasil olahan beberapa tukang masak rumahan jempolan yang menyajikan makanan khas daerah masing-masing.

Saya datang ke Tawlet untuk menikmati makanan siang. Moto mereka 'Mari Memasak Jangan Berperang' mengingatkan kita akan masa lalu kota ini yang belum lama berselang. "Yang ingin kami lakukan," kata Kamal, "adalah mempersatukan para penduduk Lebanon melalui makanan dan merayakan keberagaman kami". Walaupun negara tetangga mereka Suriah tengah dilanda perang, saat ini mereka telah mengambil satu langkah lebih jauh; memulai proyek makanan dengan para pendatang baru Beirut, yaitu pengungsi dari Suriah.

Para wanita Suriah saat ini memasak makanan rumahan mereka di pasar petani Souk el Tayeb pada setiap akhir pekan. Dengan cara ini, pengungsi Suriah tak hanya dapat terbantu untuk memperoleh penghasilan, namun juga dapat melestarikan warisan kuliner khas Suriah yang berbeda dengan Lebanon. Ibtissam Nesto adalah salah satu dari mereka. "Memasak adalah cara kami menunjukkan kasih sayang. Jika saya tidak memasak dari hati, Anda mungkin tidak akan menyukai makanan saya," kata wanita itu sambil meletakkan senampian *kibbeh* (bakso goreng) yang dilumuri saus cabai dan delima. Anda dapat merasakan kasih sayangnya.

Mereka benar-benar memasak dengan penuh cinta. Semua yang dimasak Ibtissam dan teman-temannya untuk makan siang dipenuhi cita rasa khas Suriah. Saat saya kembali melanjutkan perjalanan, seorang wanita dengan tatanan rambut yang trendi berjalan penuh gaya dengan menggunakan sepatu berhak tinggi bersama anjing mungilnya yang mengenakan jaket kerlap-kerlip. Beirut memang layak mendapatkan sentuhan kemewahan. Kota ini memang telah berusaha untuk terlihat lebih bersinar, tapi dengan inisiatif masyarakatnya seperti Souk el Tayeb and Tawlet, para pecinta jalan-jalan dapat menikmati semangat di balik itu semua.



JAKARTA TO BEIRUT,  
VIA JEDDAH



## 5 Senses – Scent THE CORNICHE



**E** In the evening Beirutis love to promenade, and there's no better way to feel this city's beat than by taking a stroll on the seashore **Corniche**. As dusk sets, the ocean breeze casts a salty scent, which mingles with the aromas from the snack-food carts selling *kaak* (thyme-stuffed bread) and *ahwa* (coffee) to the crowds. Join the locals and take a sunset walk downhill, starting from where the city's famous **Pigeon Rocks** rise dramatically out of the ocean just offshore.

**I** Sore hari adalah waktu yang tepat untuk menyusuri pantai di Beirut, dan tak ada yang lebih cocok menggambarkan suasana kota selain berjalan di pinggir Pantai **Corniche**. Saat senja menjemput, angin laut menghembuskan aromanya yang bercampur wangi *kaak* (roti yang diisi *thyme*) dan *ahwa* (kopi) yang ditawarkan kepada para pejalan kaki. Bergabunglah dengan masyarakat lokal dan nikmati perjalanan menuruni bukit waktu senja di **Pigeon Rocks**, yang kala matahari terbenam terlihat menjulang dari tepi pantai, sangat dramatis dan indah.



## 5 Senses – Sight BEIRUT NATIONAL MUSEUM

**E** Beirut's National Museum offers an incredible collection of objects spanning Lebanon's rich history from the Phoenician age up to the Arab era. The intricately crafted sarcophagi and delicate bronze figurines on display are some of the ancient world's great artistic treasures. The collection is even more extraordinary for having been saved from destruction by dedicated museum staff during the civil war when the museum found itself on the frontline of the fighting. [www.beirutnationalmuseum.com](http://www.beirutnationalmuseum.com)

**I** Museum Nasional Beirut memiliki berbagai koleksi luar biasa yang dapat menceritakan sejarah kota ini dari masa Phoenician hingga era Arab. Beberapa contoh harta karun artistik dunia yang luar biasa ini adalah sarkofagus yang diukir dengan indah dan juga patung perunggu. Yang lebih luar biasa lagi adalah koleksi museum ini bisa selamat dari kehancuran saat perang sipil karena dedikasi para pegawainya yang luar biasa yang menyelamatkan koleksinya saat museum sedang diserang.