

MATAY DE MAYEE

HANIYÉ

een ode aan de oudste keuken ter wereld

FONTAINE UITGEVERS



Dit kookboek moest er komen. Want geloof het of niet, van misschien wel de oudste keuken ter wereld bestaat geen kookboek. De recepten van de Suryoye, de christenen uit het Midden-Oosten (ook bekend als Assyriërs of Arameeërs), gaan al eeuwenlang over van moeder op dochter. Zonder kookboek of aantekeningen. Ik heb zes broers en zussen, die net als ik nauwelijks weten hoe ze de gerechten van mijn moeder moeten bereiden. Hoe dat komt? Ik heb het me vaak afgevraagd. Wellicht hadden we in onze jeugd te veel verleidingen buitenshuis. Of misschien word je, als je moeder zo lekker kookt, vanzelf een beetje lui. Hoe dan ook, daar komt nu verandering in. Want al die verrukkelijke smaken en texturen mogen natuurlijk niet verloren gaan. Tijd dus om Suryoyo te leren koken en dat van de beste chef van de wereld: mijn moeder! Zij is in feite de schrijver van dit kookboek. Al is er een klein probleem: ze kan niet lezen en schrijven. Daarom schrijf ik het voor haar.

Matay de Mayee



Inhoud

8	Even vooraf
13	De Suryoye
15	De keuken van de Suryoye
19	Bijzondere dagen op de kalender
22	Een paar woorden over de taal
25	Aan de slag
27	De keukenplank van mijn moeder
31	Granen
33	Jeugdherinneringen
35	Aan tafel
36	Kolonya

Recepten

39	Kul naqa - <i>Altijd op tafel</i>
61	A klasikoye - <i>De klassiekers</i>
93	Busholé u mukloné mbashlé - <i>Soep en stoof</i>
115	Yarqunwotho, yariqutho u sharko - <i>Groenten en meer</i>
151	Başroné u nuné - <i>Vlees en vis</i>
183	Ḥalyutho - <i>Zalig zoet</i>
214	Dankwoord
217	Register

Even vooraf

Geen Suryoyo huishouden zonder een goed gevulde voorraadkast en een nog beter gevulde tafel. Daarom ga ik zo graag langs bij mijn moeder. Ze heeft altijd wel iets lekkers in huis en zet dat in een mum van tijd op tafel. Ze zou geen goede gastvrouw zijn als ze het niet deed. Dat leerde ze wel van haar moeder, die ervoor zorgde dat ze alle kneepjes van de Suryoyo keuken onder de knie kreeg. Want stel je voor dat ze niet kon koken, welke man had dan met haar willen trouwen? Mijn vader maakte het in elk geval niet uit, want hij was gedurende zijn diensttijd kok!

Eind jaren zestig besloten mijn ouders een nieuw leven te beginnen in Nederland. Ze streken neer in Hengelo, waar ik en de meeste van mijn broers en zusjes geboren zijn. Ondanks onze 'Hollandse' opvoeding zijn onze taal en tradities gelukkig niet verloren gegaan. Zo spreken wij nog allemaal vloeiend Surayt, een dialect van het Aramees, ontbijten we samen met Pasen en Kerstmis en bezoeken we jaarlijks het mede door mijn vader opgerichte Syrisch-orthodoxe klooster in het Twentse Glane. En, niet te vergeten, we genieten veelvuldig van de traditionele gerechten, die mijn moeder bereidt en ons meegeeft naar huis.

Ik heb dit boek geschreven om die gerechten vast te leggen en te bewaren. Hoewel de meeste niet al te veel tijd vergen, stond mijn moeder in mijn herinnering altijd hele dagen in de keuken. Het zal wel iets te maken hebben met zeven opgroeiende kinderen die voortdurend om haar heen cirkelden en een huis dat altijd openstond voor gasten. Zo veel tijd om in de keuken te staan heb ik niet, dus is het nog maar de vraag of mijn behoefte om Suryoyo te koken zich laat combineren met mijn drukke leven in Amsterdam. Voor de zekerheid heb ik daarom weleens gezocht naar een restaurant waar authentiek Suryoyo wordt gekookt. Maar helaas, zo'n restaurant is er niet in Nederland.

Rest ons niets anders dan aan te schuiven aan de tafel van mijn moeder. En dat is beslist geen straf. Al was het alleen maar omdat je meerdere keren krijgt opgeschept. De eettafel, die van haar en die van alle Suryoye, is het hart van onze cultuur, ons samenzijn, onze gastvrijheid. Daarom kan ik alleen nog maar zeggen: geniet! Of beter:

HANIYÉ!



De keuken van de Suryoye

Zo'n vierduizend jaar geleden schreef een Assyriër in Akkadisch spijkerschrift hoe je schapen- of geitenvlees kon stoven en kruiden. Op een kleitablet vermeldde hij niet alleen de benodigde ingrediënten maar ook de bereidingswijze. Samen met twee andere kleitabletten die tegelijk werden gevonden in 1933 vormen deze teksten het oudste kookboek ter wereld. Zonder overdrijven kun je zeggen dat er een directe lijn is te trekken van dit 'kookboek' naar de *matbach Suryoyo* (de keuken van de Suryoye). Ofwel de keuken van mijn moeder. Om dat uit te leggen even een klein stukje geschiedenis.

Het Assyrische Rijk besloeg in die tijd het noordelijke deel van Mesopotamië, het tweestromenland van de Eufraat en de Tigris – een gebied dat wij Beth Nahrin noemen. Daar ontstond de landbouw (blz. 31) en vrijwel meteen aansluitend de techniek van het koken. De Assyriërs spraken Akkadisch, de rijkstaal die omstreeks 750 v.Chr. geleidelijk plaatsmaakte voor die van de Arameeërs, die rond die tijd het gebied binnentrokken. Het Aramees, de taal van mijn moeder en mij, nam talloze namen van recepten, ingrediënten en technieken over uit het antieke Akkadisch (blz. 22). Mooie voorbeelden zijn *kababu* dat 'gegrild' betekent (kebab), of *kamunu* dat 'komijn' betekent. Woorden die lang voordat het Arabisch in deze gebieden zijn intrede deed al bestonden. De *matbach Suryoyo* is er de schatbewaarder van en staat als zodanig aan de basis van alle keukens in het Midden-Oosten zoals de Turkse, Libanese, Griekse, Israëlische en Armeense keuken. Specerijen als nigellazaad of aleppo-peper kom je dan ook overal tegen en ook gerechten als *apparakhe* (blz. 70) of *baqlawa* (blz. 200) zijn wijdverspreid.

Uiteraard zijn er ook verschillen met de culinaire tradities uit de regio. Die hebben vaak te maken met die andere grote invloed op de Suryoyo keuken: de komst van het christendom. In tegenstelling tot het jodendom of de islam zijn er geen belemmeringen bij het eten van varkensvlees, de slachtwijze of het drinken van alcohol. De Suryoye vieren Pasen, Kerstmis en talloze andere feestdagen en kennen vele vastenperiodes. Net als de seizoenen bepaalden die in hoge mate de culinaire kalender. Zo wordt er gevast in het voorjaar voor Pasen, maar dat valt niet geheel toevallig in de tijd dat er meestal een tekort was aan vlees. Daarna, als de dieren kalfjes kregen, was er weer melk en maakte men yoghurt en kaas. In de zomer was het hard werken op het land. Er moest geoogst worden, vaak in de zinderende hitte. Daarom stonden er makkelijk te bereiden gerechten op het menu zoals *labaniyeh* (blz. 83) of *burghul* (blz. 42). Aan het begin van de herfst, na het binnenhalen van de oogst, kwamen er vooral groenten, vruchten en noten op tafel. Later slachtte men de schapen, koeien en geiten, waarna het vlees werd geconserveerd voor de winter door het te pekelen. Groenten en fruit werden gedroogd en ingemaakt. Als de winter inviel en het land niet bewerkt hoefde te worden, was er meer tijd om gerechten te maken die wat bewerkelijker waren. *Kötle* (blz. 80) was en is favoriet, maar ook *samborakat* (blz. 64) en *tawa* (blz. 67) zijn nog altijd zeer geliefd.

Samborakat *halvemaantjes van gevuld deeg*

Op een bruiloft van de Suryoye wordt altijd uitbundig gegeten en gedronken. En dat gaat eigenlijk de ochtend erop gewoon door. Gehuwden worden de ochtend na de bruiloft sabahiye genoemd, wat letterlijk ‘zij van die ochtend erop’ betekent. Traditioneel werden dan bij het ontbijt samborakat geserveerd. Die worden weleens vergeleken met kleine gevulde pannenkoeken, maar zijn toch echt anders. Pannenkoeken maak je met beslag, samborakat met een flinterdun deegje. Dat wordt gevuld met een mengsel van gehakt, uien, peterselie en kruiden, en vervolgens dubbelgevouwen in de vorm van een halvemaan. Daar moet je echt op oefenen, want de kunst is om het deeg zo dun mogelijk te houden, zonder dat het scheurt. Mijn moeder maakt er altijd minstens vijftig. Zo nodig vriest ze een deel in, want samborakat worden het hele jaar door gegeten en zeker niet alleen bij speciale gelegenheden. Overigens leuk om te weten dat ze voor dit gerecht nog altijd de eerste pan gebruikt die ze bijna vijftig jaar geleden in Nederland kocht. Net aangekomen miste ze dit typische familiegerecht. En geef haar eens ongelijk, samborakat zijn onweerstaanbaar.

VOOR 17 STUKS

voor de vulling:

500 g rundergehakt
2 eetl. boter
1 eetl. tomatenpuree
1 theel. sambal
2 theel. 7-kruidenpoeder
1 theel. paprikapoeder
2 theel. zout
1 theel. zwarte peper
2 witte uien, fijngehakt
1 bosje platte peterselie, grof gehakt

voor het deeg:

900 g patentbloem, plus 100 g extra
om te bestuiven
1 theel. zout
550 ml warm water
1 eetl. zonnebloemolie
vloeibare boter

Braad het gehakt in 1 eetlepel boter in een braadpan op halfhoog vuur tot het vocht volledig is verdampt en maak het rul met een lepel. Voeg de overige ingrediënten behalve de uien en peterselie toe en bak al roerend 1 minuut mee. Draai het vuur uit, schep het gehakt op een bord en zet opzij.

Gebruik dezelfde pan zonder af te wassen en fruit de ui in de tweede eetlepel boter op halfhoog vuur in 5 minuten zacht en glazig. Voeg het gebraden gehakt toe en roerbak alles nog 2 minuten. Draai het vuur uit en meng de peterselie door het gehakt-uienmengsel. Laat het goed afkoelen.

Meng de bloem met het zout in een grote kom. Giet een beetje van het water bij de bloem en meng alles met de hand. Voeg de rest van het water beetje bij beetje toe en kneed tot een soepel elastisch deeg. Voeg een eetlepel zonnebloemolie toe en vorm een deegbol die niet aan de handen blijft plakken. Als het deeg te droog of te nat is, voeg dan meer water of meer bloem toe.

Bestuif je werkblad met een beetje bloem en verdeel het deeg in 17 bolletjes van gelijk formaat. Pak een bolletje en rol het plat en dun uit met een deegroller of met de palm van je hand tot je een cirkel hebt met een doorsnee van 18 centimeter. Verdeel 1½ eetlepel van het gehakt-uienmengsel over ruim de helft van de deegcirkel. Houd de onderste helft en een rand van ongeveer 1 centimeter vrij. Vouw de onderste helft van het deeg over de vulling heen zodat er een halvemaanvorm ontstaat. Druk de rand dicht met je vingers en daarna met de bolle kant van een vork zodat de afdrucken van de tanden erin staan. Herhaal met de rest van de deegbolletjes.

Verhit boter in een antiaanbakpan en bak de samborakat op halfhoog vuur ongeveer 2 minuten aan beide kanten goudbruin. Bak er meerdere tegelijkertijd. Schep de samborakat uit de pan op een bord, en vorm zo een hele stapel.





Bamya *okrastoof met rund*

Okra's. Ik ben dol op deze knapperige, smaakvolle groente, maar in Nederland zijn ze nog niet echt bekend. Het is dan ook altijd even zoeken naar verse okra's, maar op de markt of bij een Midden-Oosterse supermarkt vind je ze meestal wel. Ze lijken op kleine pepertjes of mini-courgettes. Diepvriesokra's zijn ideaal omdat ze het hele jaar door verkrijgbaar zijn en lang houdbaar. Let erop dat ze klein zijn en stevig aanvoelen, want dan zijn ze lekker mals. De Suryoye noemen okra's 'bamya' en dat is ook meteen de naam van het belangrijkste gerecht dat je ermee maakt: een geurige stoofpot.

VOOR 6 PERSONEN

voor het vlees:

1 eetl. vloeibare boter
500 g runderstoofvlees, blokjes
5 tenen knoflook, fijngehakt
½ theel. paprikapoeder
½ theel. korianderpoeder
2 theel. zout
½ theel. zwarte peper
1 liter kokend water
2 laurierblaadjes

voor de groenten:

1 eetl. olijfolie
1 witte ui, fijngesneden
8 romatomen, fijngesneden
1½ eetl. tomatenpuree
½ theel. chilivlokken
400 g diepvriesokra, klein

Verhit de boter in een grote pan en schroei het vlees op hoog vuur aan alle kanten dicht. Voeg de knoflook, het paprikapoeder, korianderpoeder, zout en de zwarte peper toe en bak alles nog 1 minuut. Voeg het kokende water en de laurierblaadjes toe en laat 2½ uur pruttelen tot het vlees gaar is, op laag vuur. Voeg wat extra water toe als het vocht te snel verdampt.

Verhit de olie in een pan op halfhoog vuur en bak de ui 5 minuten zacht. Voeg de tomaat toe en roerbak alles nog 25 minuten op laag vuur. Meng daarna de tomatenpuree en chilivlokken erdoor.

Verwijder de laurierblaadjes uit de pan met stoofvlees en gooi ze weg. Voeg het uienmengsel toe aan het vlees en laat 15 minuten pruttelen op laag vuur.

Plaats de bevroren okra in een vergiet, zet onder de kraan en laat koud water over de groenten lopen tot ze ontdooid zijn. Voeg de okra toe aan de stoof en laat het geheel nog een keer 15 minuten pruttelen.

Serveer de okrastoof met rijst of burghul.

Dobo *lamsbout met knoflook en piment*

Het verhaal gaat dat de Assyrische koningen in hun paleizen het liefst dobo aten, een luxe gevulde lamsbout. In de bout worden gaatjes geprikt die gevuld worden met kostbare specerijen. Een echte koningsmaaltijd dus. Ik herinner me dat mijn moeder altijd dobo maakte als er een belangrijke gast op bezoek kwam, meestal een geliefde oom of tante. Een klein feestje dus, waar je wel een beetje geduld voor moet hebben, want dobo moet urenlang op het vuur staan. In de oudheid zelfs de hele dag, slow cooking avant la lettre, maar tegenwoordig is een uur of twee voldoende. De koningen gaan met hun tijd mee!

VOOR 5 PERSONEN

15 tenen knoflook, in reepjes
1 eetl. paprikapoeder
1 eetl. gemalen piment
1½ eetl. zout
1 eetl. zwarte peper
1 lamsbout (met bot), 1,5-1,7 kg,
gewassen en zonder vet
2 eetl. tomatenpuree
1½ eetl. vloeibare boter
300 ml warm water
½ eetl. hele kruidnagels
1 eetl. pimentkorrels
4 laurierblaadjes

Meng in een kom de reepjes knoflook met het paprikapoeder, de piment, het zout en de zwarte peper.

Maak met een mes in de lamsbout meerdere inkepingen van 1 centimeter diep. Duw de gekruide knoflookreepjes goed in de inkepingen. Wrijf de bout in met het eventuele restant van het kruidenmengsel en daarna met de tomatenpuree. Pak de lamsbout in met vershoudfolie en bewaar het minimaal 6 uur in de koelkast zodat de smaken goed intrekken. Haal de bout 1 uur voordat hij de pan in gaat uit de koelkast om op kamertemperatuur te komen

Verhit de boter in een grote diepe pan en schroei het vlees op hoog vuur aan alle kanten dicht. Schenk het warme water in de pan en voeg de kruidnagel, pimentkorrels en laurierblaadjes toe. Laat ongeveer 15 minuten pruttelen op hoog vuur. Draai het vuur half laag en laat ruim 1½ uur verder pruttelen tot het vlees gaar is. Keer de bout tijdens het garen meerdere malen om in de pan en voeg extra water toe als het vocht te snel verdampt.

Serveer de lamsbout met burghul. Verdun de jus op de bodem van de pan met een klein glas heet water en schenk dit over de burghul.





Yarqunto semaqto *geroosterde rodekool met witte kaas, munt en pistachenoten*

In trendy vegetarische restaurants mag-ie niet ontbreken, de 'rodekoolsteak', maar mijn moeder maakte 'm al in mijn vroegste jeugd. Ofwel yarqunto semaqto, letterlijk 'rode salade', die ze maakte door rodekool in de oven te roosteren en te karamelliseren. Daarop kwamen witte kaas, bosui, pistachenoten, munt en granaatappelmelasse. Het bijzondere is dat je met elke hap die je neemt iets anders proeft. Dan weer een vleugje munt, dan weer het zoetzure van de granaatappelmelasse, dan weer het pittige van de aleppo-peper, het scherpe van de bosui en natuurlijk het zoete van de gekaramelliseerde rodekool. Het gerecht is niet alleen spectaculair van smaak, maar ook om te zien. Kijk maar op de foto!

VOOR 5 PERSONEN

1 rodekool, in 5 plakken van 1-2 cm
5 eetl. Griekse yoghurt
5 eetl. granaatappelmelasse
70 g witte kaas of feta, in blokjes
20 g pistachenoten, geroosterd
5 takjes munt, de blaadjes, grof gehakt
2 bosui, alleen het witte deel, in dunne ringen

voor de marinade:

4 eetl. olijfolie
1 eetl. sap van biologische citroen
1 theel. paprikapoeder
1 theel. aleppo-peper
1 theel. zout
1 theel. zwarte peper

Verhit de oven tot 210 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Meng in een kom alle ingrediënten voor de marinade door elkaar.

Verwijder de buitenste bladeren van de rodekool en snijd hem in 5 ronde plakken. Verdeel de plakken kool over de beklede bakplaat. Bestrijk de bovenkant van de plakken rodekool met de marinade en rooster ze ongeveer 30 minuten in de oven.

Verdeel de yoghurt gelijkmatig over de borden. Haal de bakplaat uit de oven, leg op elk bord een plak warme rodekool op de yoghurt en besprenkel meteen met de granaatappelmelasse.

Garneer het gerecht met de witte kaas, pistachenoten, munt en bosui. Serveer warm.

Raha doe debis da hinwe *gekaramelliseerde pistache-sinaasappelreep*

Alle candybars en gezondheidsrepen ten spijt, kom ik weer terug bij de oervorm die mijn moeder in onze jeugd altijd maakte: raha doe debis da hinwe. Het betekent zoveel als 'snoepgoed van druivenmelasse' en dat is ook de basis van deze onweerstaanbare lekkernij. Heerlijk als tussendoortje, bij de koffie, thee, nou ja, de hele dag door eigenlijk.

VOOR 12 REPEN

100 g kristalsuiker, extra fijn
2 eetl. kokend water
1 eetl. boter
1 eetl. sap van biologische citroen
½ theel. zout
50 g druivenmelasse
rasp van ½ biologische sinaasappel
100 g pompoenpitten
150 g gepelde, ongezouten pistachenoten

Zet een groot plat bord klaar en leg er een vel bakpapier op.

Meng met een garde de suiker, het water, de boter, het citroensap en zout in een diepe pan met dikke bodem. Breng al roerende in 1-2 minuten aan de kook op halfhoog vuur.

Draai het vuur laag, voeg de druivenmelasse toe en laat het 10 minuten zachtjes koken. Blijf het mengsel af en toe roeren met de garde.

Haal de pan van het vuur en roer met een lepel de sinaasappelrasp, pompoenpitten en de helft van de pistachenoten door het mengsel.

Schep de inhoud van de pan snel op het bord met bakpapier, bestrooi het gelijkmatig met de andere helft van de pistachenoten en leg er een ander vel bakpapier op. Druk de massa stevig aan met je handen tot een ronde plak van 1 centimeter dik. Leg het bord in de koelkast en laat de plak in ongeveer 60 minuten opstijven.

Snijd de plak in repen of breek ze in stukken. Bestrooi de repen eventueel met een beetje maïzena of suikerpoeder als ze plakkerig aanvoelen. Bewaar ze in de koelkast, want bij kamertemperatuur willen ze een beetje inzakken.

