

Een
Palestijns
diner

Umayya Abu-Hanna
met Mary Ann Jaraisy en Anouk Jansen

Een Palestijns diner

Een geschiedenis in verhalen
en gerechten

Vertaald uit het Engels
door Joris Vermeulen

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via
www.amboanthos.nl/nieuwsbrief.

Ambo|Anthos
Amsterdam

ISBN 978 90 263 7366 4
ISBN 978 90 263 7367 1 (e-book)
© 2025 Umayya Abu-Hanna
© 2025 Nederlandse vertaling Ambo|Anthos uitgevers, Amsterdam
en Joris Vermeulen
Alle rechten voorbehouden. Tekst- en datamining zijn niet toegestaan
Boekverzorging Margo Togni
Omslagillustratie © Boris Vasilenko / iStock / Getty Images
Foto auteurs © Janine Jansen

Ambo|Anthos uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

Verspreiding voor België:
Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen



Ramleh, in de achtste eeuw de hoofdstad van Palestina,
eind negentiende eeuw

*Dit boek is een gebaar
van liefde naar onze zusters
en broeders in Gaza*

*We hielden van jullie,
we houden van jullie*

We zullen terugkeren

‘Denk aan anderen’

*Terwijl je je ontbijt maakt, denk aan anderen
(vergeet niet het duivenvoer)*

*Terwijl je je oorlogen voert, denk aan anderen
(vergeet niet zij die vrede willen)*

*Terwijl je je watergeld betaalt, denk aan anderen
(vergeet niet zij die drinken van wolken)*

*Terwijl je terugkeert, naar je huis, denk aan anderen
(vergeet niet de mensen in de kampen)*

*Terwijl je slaapt en sterren telt, denk aan anderen
(vergeet niet zij die geen slaapplek hebben)*

*Terwijl je vrij in metaforen spreekt, denk aan anderen
(vergeet niet zij die het zwijgen is opgelegd)*

*Terwijl je aan een verre ander denkt, denk aan jezelf
(zeg: ‘Was ik maar een kaars in de nacht’)*

Mahmoud Darwish

Vooraf



Vandaag de dag verkeren de Palestijnen in barre omstandigheden, en dat is nog zwak uitgedrukt. Desondanks beleeft de Palestijnse cultuur een renaissance, op alle vlakken: literatuur, beeldende kunst, filosofie, muziek, mode, eten en wijn. Er is best kans dat je mensen kent zoals de intellectueel Edward Said; beeldend kunstenaar Mona Hatoum; model Bella Hadid; de nationale dichter Mahmoud Darwish, die talrijke onderscheidingen kreeg (waaronder de Prins Claus Prijs); Basel Adra en Hamdan Ballal, makers van de documentaire *No Other Land*; en de Palestijnse chef-kok Sami Tamimi, die culinaire bestsellers schreef zoals *Falastin* en *Boustany*. Palestina kent een lange traditie van kunst en cultuur. Waar we de afgelopen eeuw getuige van zijn geweest is niet zozeer ‘de Palestijnse cultuur’ als wel een cultuur die zich ondanks alles verzet tegen uitwissen.

Wij leven in de diaspora, in een periode waarin onze wortels worden weggevaagd, en we willen van ons laten horen. Dit boek is ons eerbetoon aan de lange Palestijnse geschiedenis, aan de cultuur en aan het kwetsbare heden, en een bijdrage aan de totstandkoming van een mooiere toekomst.



Inleiding



Deze inleiding zou niemand graag schrijven, maar we móéten wel context bieden. De Palestijnen maken extreem zware tijden door, en het is moeilijk om over iets anders dan verlies te schrijven. Mensen opzettelijk uithongeren terwijl er voedsel in overvloed is, is verschrikkelijk. Al sinds de blokkade van Gaza in 2006 is er een gebrek aan allerlei voedingswaren, omdat die Gaza niet langer in mochten. De Palestijnen zouden zo nét niet ondervoed raken, aldus een senior adviseur van de toenmalige premier Ehud Olmert. De Verenigde Naties verklaarden in 2018 dat Gaza binnen afzienbare tijd onleefbaar zou zijn omdat het lokale water ondrinkbaar was geworden. Hoe de situatie van de Palestijnen zal zijn wanneer dit boek uitkomt, daarvan hebben we geen idee.

Dit boek is het tegenovergestelde van genocide. Nu eten wordt ingezet als wapen, benadrukken wij dat eten juist leven moet zijn. Eten is poëzie. Eten is erfgoed. Eten is een blijk van liefde. Alleen in een dystopische wereld is eten een wapen.



Advertenties in *The New York Times* in de jaren dertig

Onze keuken is een heel belangrijk onderdeel van onze cultuur, en voor veel Palestijnen in de diaspora is koken een vorm van cultureel verzet en herinnering. De keuken is een belangrijke, tastbare band met Palestina. Palestijnse diasporakoks bouwen voort op hun culinaire erfgoed, vaak met innovaties tot gevolg. Ze gebruiken hun keuken ook om verhalen te vertellen over bezetting en veerkracht.



De Palestijnen vormen een van de grootste groepen vluchtelingen ter wereld. Hoe vormt een bestaan als vluchteling een keuken? Die vraag kent vele antwoorden, want de vluchtelingen bevinden zich in diverse landen en onder diverse omstandigheden.

Mijn tante Salwa woonde in 1948 met haar man en vier kinderen in Haifa toen de stad bezet en etnisch gezuiverd werd. Sommige Haifanen ontvluchtten de oorlog in de veronderstelling dat ze zouden kunnen terugkeren nadat de storm was gaan liggen, maar de meeste Haifanen werden voorgoed verdreven. Ze werden richting zee en haven gedwongen. Velen

Jaffa, begin jaren veertig





Jaffaanse elite op een gemaskerd bal, 1942

van hen stapten in bootjes waarmee ze uiteindelijk in Libanon belandden. Mijn tante was zevenentwintig toen ze alles achterliet. Eerder had ze een huis op de Karmelberg, met een terras dat uitkeek over de Middellandse Zee en de baai van Haifa, nu stond ze als vluchteling met een blikje in de rij om wat meel voor haar kinderen te krijgen. Gedachten over koken en eten richten zich op zo'n moment op aanpassen en overleven. Tante Salwa wist overigens in leven te blijven en woont nu (2025) in Toronto, 105 jaar oud.

Wereldwijd zijn er vijftien miljoen Palestijnen, en zo'n negen miljoen van ons zijn tot vluchteling gemaakt. In 1948 werden tijdens de Nakba meer dan 700.000 mensen (meer dan de helft van de Palestijnse Arabische bevolking) verbannen en zelfs toen al werd water ingezet als wapen. In Israëliëse archieven valt te lezen dat enkele waterputten in dorpen werden vergiftigd met tyfus tijdens operatie Cast Thy Bread. Het vee van de Palestijnen telde overwegend geiten en het bezit en het hoeden van geiten werd met de 'zwartegeitenwet' van 1950 strafbaar gesteld, een heel klein aantal uitzonderingen daargelaten. In 1977 was het ook verboden om de kruiden zaatar en akkub te plukken. Omdat we onze grond en onze steden kwijtraakten en afgesneden werden van water en voedsel, werd onze culinaire cultuur essentieel voor het behoud van onze identiteit.



Wanneer we het in dit boek over Palestina hebben, bedoelen we het historische Palestina. Zo'n 13.000 jaar geleden was Palestina een van de plekken waar de landbouwrevolutie plaatsvond, om precies te zijn binnen de Natufische beschaving, die de eerste permanente menselijke nederzettingen vormde. De Natufiërs zijn vernoemd naar Wadi Natuf, de Arabische naam die verwijst naar een dal met veel waterbronnen ten noorden van Ramallah. Sindsdien is onze keuken grotendeels gevormd door onze vrouwen, individueel en collectief. De Palestijnse kookkunst speelt een centrale rol in de beroemde, gezonde mediterrane keuken. De onze, gebaseerd op plantaardige ingrediënten en olijfolie, is al duizenden jaren hoofdzakelijk vegetarisch. Pas zo'n vijftig jaar geleden begonnen we regelmatig vlees en suiker te gebruiken.

Twee geografische elementen bepalen onze eetcultuur: onze mediterrane kust en de bergen in het binnenland. Het eetpatroon aan de kust wordt gekenmerkt door vis, schaal- en schelpdieren, en door een grote experimenteerdrijf. In het binnenland zijn de gebruiken klassieker, traditioneler, ook in de keuken.

Palestina is 2500 jaar lang het land geweest aan het einde van de speerijen- en de zijderoute, die helemaal in China dan wel het hart van Azië begon. Palestina maakte deel uit van al-Sham, wat de Arabische naam is voor de regio direct ten oosten van de Middellandse Zee. Tot deze regio behoren ook onder meer Libanon en Syrië. Het land nam actief deel aan de internationale handel vanuit het oosten, westen, noorden en zuiden. Het had kuststeden, akkers, kwekerijen, boomgaarden, spoorwegen, havens, vliegvelden, archieven, bibliotheken, bioscopen, drukkerijen, fabrieken en banken. Wat er na 1948 van deze Palestijnse economie en cultuur overbleef waren herinneringen, kennis, nalatenschap.



Receptie van de Palestine Broadcasting Service (PBS), 1940

De laatste jaren zijn onze gerechten en kookwijzen weer gangbaar en populair, maar ze staan vaak bekend als Israëliisch. Ze vullen kookboeken, maken chefs beroemd, worden verkocht in supermarkten en restaurants, allemaal met een nieuwe identiteit.

In al-Sham hebben we 13.000 jaar lang onze keuken met onze burens gedeeld. Nu we onze keuken weer opeisen heeft men het, voor het eerst in de geschiedenis, over een 'food war' (voedseloorlog). We krijgen te horen dat het onzin zou zijn om

te twisten over de vraag van wie de keuken is. Onze keuken zou ‘mediterraan’ en ‘Levantijns’ zijn. Maar de historische en taalkundige wortels geven exact aan waar en wanneer onze gerechten zijn ontwikkeld. Woorden doen ertoe. De term ‘food war’ wordt ingezet als wapen; de term verandert iedereen die de betreffende keuken als Palestijns bestempelt in iemand die een ander de oorlog verklaart. Spot is ook een strategie om de band tussen Palestijnen en hun keuken door te snijden. De inmiddels beroemde slogan ‘*Make hummus, not war*’ klinkt misschien ironisch-vredelievend, maar is er toch vooral op gericht de Palestijnen de mond te snoeren.



Eten is verbinding, herinneringen en samenzijn. Wanneer wij Palestijnen elkaar opzoeken, zeggen we: ‘Stel je eens voor dat we terugkeren!’ De dag waarop we terugkeren naar onze steden en dorpen. De dag waarop we ons land, onze huizen, woonplaatsen en naasten terugzien: die gedachte houdt ons op de been. Wat als je gewoon op elk moment van de dag naar huis zou kunnen gaan? Heeft niet iedereen daar recht op?

‘Op die dag gaan we samen eten, en niemand mag die avond naar bed!’ zeggen de Palestijnen vaak tegen elkaar. En op die dag... vindt er een heel groot Palestijns diner plaats.

Een Palestijns diner komt voort uit een verlangen naar onderlinge verbinding, eten, verhalen en vriendelijkheid. In dit boek bieden we een kerstmenu aan. Vanwaar die focus op Kerstmis? Umayya en Mary Ann zijn – hoewel niet gelovig – christelijke Palestijnen met wortels in Palestina die minstens tweeduizend jaar teruggaan. Het kerstdiner was ook bij hen



Badhuis in Jaffa, begin jaren twintig

thuis een belangrijke familietraditie. De stad Nazareth bleef na de Nakba gespaard, uit angst dat Europa het niet zou toestaan dat een stad met zo’n christelijke historie etnisch gezuiverd zou worden. Vluchtelingen uit heel Galilea zochten er onderdak, en het aantal inwoners van de stad verdubbelde binnen een paar maanden. Nazareth was een christelijke én een islamitische stad, en de vluchtelingen waren afkomstig uit diezelfde religieuze bevolkingsgroepen. We voelden ons één volk en deelden wat we hadden.



Meer van Galilea in de jaren dertig

Kerstmis kent allang geen religieuze grenzen meer en heeft voor allerlei bevolkingsgroepen een verschillende betekenis. Kerstmis is de hele wereld over getrokken als een feestelijk samenzijn aan het begin van de winter (of zomer, onder de evenaar). Maar vergeet niet dat wij Palestijnen jullie Kerstmis hebben gegeven!



We hopen dat we je met dit boek een kijkje in onze keuken kunnen geven, en dat je zult genieten van onze gerechten. We hopen dat we zo snel mogelijk, als we weer thuis zijn, samen kunnen beginnen met de voorbereidingen voor het feestmaal waarmee we onze terugkeer vieren. Zodra die dag zich aandient zijn jullie allemaal welkom in onze huizen, en gaan we koken met de ingrediënten van onze velden, bereiden we gerechten in onze potten en pannen, in onze keukens. Tot die dag: hou je liefde brandend.



Kerstmis



De meeste wetenschappers denken dat Jezus ergens tussen 6 en 4 v.Chr. werd geboren, maar zijn precieze geboortedag is onbekend. Vanaf ongeveer de vierde eeuw na Christus begon men Kerstmis te vieren, mogelijk voortbordurend op Romeinse festiviteiten aan het einde van december die saturnaliën werden genoemd. Tweeduizend jaar lang heeft Palestina, waar het christelijke geloof is geboren, onderdak geboden aan elke mogelijke uitdrukingsvorm van het christendom. Zo vieren de katholieken en de protestanten Kerstmis op 25 december. De Armeniërs in Jeruzalem vieren het op 6 januari. De Byzantijns-orthodoxe, de oriëntaals-orthodoxe en de oosters-katholieke kerken vieren het op 7 januari. In de Geboortekerk in Bethlehem worden kerstceremonies, -processies en -missen gevierd. Ze worden bijgewoond door de Palestijnse president en live uitgezonden. De Geboortekerk is gebouwd op de plek waar Jezus zou zijn geboren. Voor Kerstmis wordt die extra goed schoongemaakt.

◀ De geboortekerk in Bethlehem rond Kerstmis, begin jaren veertig