

Dit boek is tot stand gekomen met steun van Vluchtelingenwerk Nederland



Speciale dank gaat uit naar alle families zonder wie dit boek niet gemaakt had kunnen worden:

De familie Haidary
De familie Nguyen
De familie Besharati Moghaddam
De familie Darwish en Bowider
De familie Heinsohn Huala
De familie Nassar
De familie Shalmashi
De familie Kekić
De familie Kathirkamu
De familie Yemane

© 2019 ROSE stories

Tekst en interviews Beri Shalmashi & Jinaw Shalmashi

Fotografie Lisa Zilver & Hüsne Afsar

Redactie Sarra Hassouni, Irwan Droog & Donja Odijk

Design Lisette Wiebes - The Wiebes Agency

Zetwerk Mat-Zet bv, Soest

Drukwerk IPP Printer

Concept Najah Aouaki - Aouaki Concepts, Masha Osipova & Beri Shalmashi

Eindredactie Elma Zijderveld, Rozemarijn Houben & Suzanne Verkoren

ISBN 9789083002842

NUR 440

Eerste druk december 2019

Tweede druk februari 2020

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van ROSE stories, Beethovenstraat 32, 1077 JH Amsterdam.

ROSE STORIES

ROSE stories

Beethovenstraat 32

1077 JH Amsterdam

info@rosetories.nl

www.rosetories.nl

TASTE OF
HOME

Beri Shalmashi
Jinaw Shalmashi
fotografie Lisa Zilver

ROSE STORIES



VOORWOORD

Bladeren door beduimelde kookboeken, secuur fijnsnijden van ingrediënten en een zacht stoven van samensmeltende smaken: het bereiden van maaltijden is voor mij een even plezierige als ontspannende bezigheid na de hectiek van alledag. Als groot kookliefhebber is het voor mij dan ook een eer het voorwoord te mogen schrijven van dit werkelijk verrukkelijke kookboek.

‘Heimwee stil je met de smaken van het oude thuis’, las ik verderop in dit boek, en ik dacht terug aan de tajine van mijn moeder op tafel in het Zuid-Hollandse Bodegraven. De kruidige en geurende gerechten vanonder die schaal voerden ons als vanzelf terug naar de bergen in Marokko en de achtergebleven familieleden die jarenlang de tafel met ons deelden.

Dat gemis wordt door vluchtelingen intens gevoeld. Zij verlieten hun land immers niet vrijwillig, maar lieten noodgedwongen alles achter. Zo ken ik de zesenzestigjarige Chileense Patricia, die als twintigjarige student in allerijl naar Nederland vluchtte. ‘Wanhopig probeerde ik hier de voor mij bekende gerechten klaar te maken, maar dat bleek onmogelijk,’ vertelde ze. ‘Ik had al zoveel verloren, maar ook mijn geliefde specerijen en spijzen bleken onvindbaar in Nederland.’

Haar anekdote maakt duidelijk hoe ontzettend belangrijk het is om het ‘thuis’ door geuren en smaken weer even terug te kunnen halen.

Ik wens u een beduimd kookboek toe.

Abdeluheb Choho
Directeur VluchtelingenWerk Nederland

DE SMAAK VAN HEIMWEE

Herinneringen zijn beelden in je hoofd van momenten die met het voortschrijden van de tijd steeds worden bijgeslepen, tot je niet meer weet wat er eigenlijk waar van was. Hoe vaak zou ik terug willen spoelen naar een knuffel van mijn moeder, buiten spelen met mijn beste vriendinnetje, of een wandeling in de bergen aan de hand van mijn vader? De herinneringen aan die momenten zijn een door nostalgie gemanipuleerde stortvloed aan gesprekken, gebouwen, gezichten, geschiedenis.

Tot het aankomt op smaak. Datzelfde ijsje dat je ooit als kind at, kan je nu nog steeds terugvoeren naar die zomer dat je er wel twintig van hebt weggesnoept. Als mijn moeder mijn lievelingssoep bereidt, weet ik dat zij aan haar eigen moeder denkt. Aan alle gelukzalige, verdrietige en hartverwarmende momenten



die ze heeft gekend. Met een trotse blik, omdat niemand die herinneringen en dat gerecht van haar kan afnemen. Zo kookt zij met de kruiden uit het moederland, of de ingemaakte kersen die over de ene na de andere grens zijn gesmokkeld om uiteindelijk op ons bord terecht te komen.

Als het op smaak aankomt, proef je Vietnam in de tuin van de ouders van mijn vriendin Hanh. Haar vader heeft planten die ontkiemd zijn uit zaadjes die van hand tot hand hiernaartoe moesten worden gedragen, helemaal uit Vietnam. Het brood van Milka's moeder in Assen smaakt naar Eritrea. Voor kinderen van vluchtelingen zijn smaken meer dan wat dan ook de directe verbintenis met hun wortels.

Voor de mensen wier wortels uit de grond gerukt werden, zijn die smaken vaak een laatste houvast aan een tijd en plaats die voorgoed zijn achtergelaten. En dan kun je nog zo'n fijn, mooi, nieuw, veilig leven hebben opgebouwd; de heimwee blijft. Die stil je met de smaken van het oude thuis. Met smaken die zoet zijn, bitter en zuur, soms met een scheutje alcohol erdoorheen. Vaak worden de recepten uit het thuisland van generatie op generatie doorgegeven.

Taste of Home heeft een aantal van deze recepten en herinneringen in woorden geprobeerd te vangen. In dit boek staan verhalen uit tien plekken van over de hele wereld waar mensen huis en haard hebben achtergelaten. We aten Afghaans in Amsterdam, Bosnisch in Nieuw Bergen, Chileens in Rotterdam, Eritrees in Assen, Iraans in Nuenen, Koerdisch en Vietnamees in Almere, Palestijns in Oudenbosch, Sri Lankaans in Arnhem en Syrisch in Oosthuizen. Alle verhalen bezingen de rijkdom aan smaken, de weemoedige glimlach om grapjes vol heimwee, en de liefde voor het huis dat nu geen thuis meer is.

Die verhalen zijn nu vereeuwigd in dit boek. Zodat je, iedere keer dat je erdoorheen bladert, er wat uit kookt of leest, even thuis bent geweest bij een van die prachtige families die ons hebben meegenomen naar een plek die vaak alleen nog maar in herinneringen bestaat.

Beri Shalmashi



THUIS

1

AFGHANISTAN

Kabuli palaw

Kababe du piyazi – lamsvleeskebab

Mantoe

Pompoen à la Zakiah

Aubergine burhani banjaan

Doogh

Voor 4-6 personen

Vorbereidingstijd: 2 uur

Bereidingstijd: 60-70 minuten

KABULI PALAW

INGREDIËNTEN

800 g basmatirijst
 halve beker (50 ml) olijfolie
 2 uien, in vieren gesneden
 knoflook naar smaak
 ¼ tl kurkuma
 zout naar smaak
 700 g lam, in 10 stukken
 180 ml water
 150 g rozijnen
 150 g amandelen
 1 zak fijngesneden wortels
 ½ tl zwarte peper
 ½ tl kardemom
 2 tl komijn
 ½ tl kaneel
 2 l water

BEREIDING

Was de rijst drie keer en laat hem daarna 2 uur weken in lauwwater.

Verhit de olijfolie in een middelgrote pan. Voeg de gesneden uien en knoflook toe en bak dit twee minuten. Voeg ¼ theelepel kurkuma en zout naar smaak toe.

Voeg dan het lam toe en blijf roeren totdat het vlees helemaal bruin is.

Voeg de 180 milliliter water toe en doe de deksel op de pan. Breng het water aan de kook en laat het ongeveer 20 minuten doorkoken tot het vlees gaar is.

Verhit in een andere pan wat olijfolie, voeg de rozijnen toe en bak ze 2 minuten. Voeg de amandelen toe en bak ze goudbruin. Voeg hier tot slot de wortels aan toe en blijf roeren tot de wortels ook gebakken zijn. Breng het geheel op smaak met zout, peper en kardemom.

Wanneer het lam gaar is, haal je het uit de bouillon en leg je het opzij. Vervolgens voeg je de komijn, kaneel, kardemom en zwarte peper toe aan de bouillon.

Breng ondertussen een grote pan met 2 liter water aan de kook. Voeg de basmatirijst toe en kook die totdat hij halfgaar is. Laat de rijst uitlekken in een zeef en doe hem in een grote ovenschaal.



Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur. Voeg de lamsbouillon toe aan de rijst en meng het voorzichtig door elkaar. Laat de schotel 20 minuten in de oven staan. Wanneer de rijst gaar is, zet je de oven op de laagste stand.

Leg het lam en het wortel-amandelmengsel rond de rijst om op te warmen.

Neem een grote serveerschaal. Maak een berg van de rijst en het lam, bestrooi dit met het wortel-amandelmengsel. De kabuli palaw is klaar om geserveerd te worden.