

Geloof IN DE Keuken

Fabienne de Vries is van kinds af aan al geïntrigeerd door religieuze verschillen en overeenkomsten. Daarnaast is zij gek op eten en koken. Speciaal voor DRIFT interviewde ze twee bijzondere vrouwen bij wie religie en koken nauw met elkaar verbonden zijn. En dat smaakte naar meer. ▶

tekst Fabienne de Vries &, Elise van der Velde | beeld Jeroen van Loon, Esther de Boer, Stock.XCHNG





'Ik kan soms bijna een hapje uit een herinnering nemen.'

Najoua Bijjir (33) is schrijfster en moeder van twee dochters (4 en 2). Van huis uit kreeg ze de Marokkaanse, Spaanse en Nederlandse cultuur mee. In de keuken mixt ze alle drie vol overgave.

'Voor elke maaltijd zeggen wij 'Bismilla'. Dat is dankbaarheid naar God. Ik denk daarbij dan vaak aan mijn vader. Hij was altijd bezig met lekker eten. Als klein kind nam hij mij op zijn schouders en met bungelende beentjes keek ik dan mee over zijn hoofd. Ik voelde me on top of the World. Een prinses. Zo heb ik mijn liefde voor eten en koken meegekregen.

Eten is zo essentieel voor mij. Ik kan soms bijna een hapje uit een herinnering nemen. Zoals de Spaanse tortilla die mijn vader altijd maakte. Alleen als hij het maakte, was het zo speciaal. Mijn vader communiceerde met eten, ook in moeilijke tijden. Hij heeft een lang ziekbed gehad en was terminaal, maar door middel van eten kon hij ons toch nog aandacht geven. In alles wat hij maakte, zat het ingrediënt L. Liefde.

Sinds zijn dood heb ik geen tortilla meer durven maken, het wekt een gevoel van weerstand bij me op.

Mijn vader was op een gegeven moment zo ziek dat ik voor hem kookte, omdat mijn moeder fulltime werkte. Dat kon ik natuurlijk niet, dus ik maakte hele rare gerechten. Maar hij at ze allemaal op. Inmiddels heb ik wel mijn eigen stijl met koken, een mix van

Marokkaans, Spaans en Hollands. En altijd op gevoel. Er zijn ook helemaal niet zoveel regels in de Marokkaanse keuken. Het vlees moet halal, koosjer zijn, dus ritueel geslacht. Verder kan alles. In de Koran staat: eet niet te veel en niet te weinig. En stop als je nog een beetje trek hebt, dat is gezond. Volgens de Koran moet je verantwoordelijk zijn voor wat je eet en dankbaar zijn voor wat er op tafel staat. Het vasten hoort daar ook bij. Matigheid, als dank voor alles wat je hebt. Ik volg de regels wel, maar we leven ook in twee culturen, dus ik probeer mijn eigen weg te vinden. Marokkaans eten is vrij overdadig met, wat mij betreft, te veel suiker. Wij zetten thuis alleen gezonde dingen op tafel en eten maar 1 keer per week vlees.

Tijdens feestdagen volgde mijn moeder vroeger de etiquette: eerst uitgebreide zotigheden en dan hartig. Ikzelf heb daar geen goed gevoel over, dus dat doe ik niet. Net als het Suikerfeest na de Ramadan. De laatste keer hebben wij lekker met ons gezinnetje pannenkoeken gegeten en sushi, oesters en couscous. Gezond en toch zoet en lekker. Ik geef mijn kinderen ook mee dat ze altijd zelf

'Ik volg de regels wel, maar we leven ook in twee culturen, dus ik probeer mijn eigen weg te vinden.'

mogen bepalen hoe zo'n traditioneel feest eruit ziet. Mijn moeder was perfectionistisch, op feestdagen was ze vooral bezig om het huis tiptop schoon te maken voor de gasten. Stiekem was ik jaloers op andere kindjes die

thuis relaxter en ik denk ook gelukkiger waren. Waar het gezelliger was. Daarom geniet ik er nu extra van om mijn dochters in hun prinsessenpakjes rond te zien huppelen. Ze mogen kiezen wat ze aandoen en zich opmaken. Het is dan echt feest.

Mijn vader is in mijn armen gestorven. Daarna werd eten voor mij smakeloos. Ik

'Lange tijd heb ik mezelf ook verwaarloosd, qua voeding. Als een soort verzet omdat mijn vader er niet meer was.'

worstelde ermee, de L was weg. Ik stopte zelfs een tijdje helemaal met suikers, terwijl suiker heel belangrijk is in de Marok-

kanse keuken. Lange tijd heb ik mezelf ook verwaarloosd, qua voeding. Als een soort verzet omdat mijn vader er niet meer was. Maar zo is het wel. Ik koppel mijn gemoedstoestand kennelijk heel erg aan eten. Pas toen ik mezelf hervond, vond ik ook mijn zin in eten weer terug. Dat was tijdens het eerste etentje met mijn man. Hij kreeg geen hap door zijn keel, maar ik was juist

aan het búnkeren! Dat was dus kennelijk in de liefde een criterium voor mij: als ik lekker kan eten bij een man, dan is dat de man voor mij, dan voelt het veilig. Zo zou het eigenlijk voor alle vrouwen moeten zijn.' ▶



'op de 'L' van liefde!'

TORTILLA ESPAGNOLA

VOOR 4 PERSONEN

- 500 GRAM AARDAPPELEN • 6 - 8 EIEREN • PEPER • ZOUT • ZONNEBLOEMOLIE •

Schil de aardappelen en snij er stukjes van, niet te groot en niet te klein. Bak daarn de aardappelstukjes in een friteuse totdat ze goudbruin zijn. Laat de aardappelstukjes rustig uitlekken en afkoelen.

Klop de eieren los in een kom. Voeg de peper en het zout toe. Meng de afgekoelde aardappelstukjes met de losgeklopte eieren. Laat alles een paar minuten staan.

Doe de inhoud van de kom in een grote koekenpan (met antiaanbaklaag), vergeet uiteraard de olie niet. De tortilla op een laagvuurtje gaar laten worden. Leg er, indien nodig, een deksel op.

Keer de tortilla om. Dit is een lastige opgave. Zelf neem ik altijd een groot, plat bord en dan keer ik de koekenpan om, op het bord dus. Vervolgens gaat de tortilla weer in de koekenpan, de ongebakken zijde beneden. Neem de tortilla uit de pan (gebruik hiervoor dezelfde techniek als het omkeren).

Eventueel kun je gebakken uisnippers aan de eieren toevoegen of fijngehakte peterselie.

Geniet van een heerlijke tortilla ;)



WITTE CHOCOLADE-MOUSSE

VOOR 4 PERSONEN

• 2 REPEN WITTE CHOCOLADE (100 GR. PER STUK) • 2 EIERN • SCHEUTJE SLAGROOM

- Breek de chocolade in stukjes
- Smelt de chocolade met een lepel water in de magnetron
- Splits twee eieren en klop de eiwitten stijf
- Als de chocolade zacht is, roer je er een scheutje slagroom doorheen
- Dit mengsel schep je door de geklopte eiwitten

Je kunt dit heerlijke dessert als ijs eten of als mousse en het is goed te bewaren in de vriezer.



'Doordeweeks eten we gewoon hutspot. Dat kun je ook koosjer maken.'

Shosha Lissauer (49, secretaresse) is als echte 'Jiddische Memme' dol op koosjer koken. Ze zat in 2009 in de jury voor het op Ready, Steady, Cook gebaseerde kookprogramma Go Go Kosher.

'Wie niet gewend is aan koosjer koken, zal verbaasd opkijken in mijn keuken. Niet dat het zo bijzonder is om twee speel-

bakken te hebben, maar hier staat de ene helemaal links en de ander helemaal rechts. In de Thora staan de wetten met betrekking tot koosjer eten daarom maken wij melk- en vleesgerechten gescheiden klaar en eten deze gerechten niet samen tijdens 1 maaltijd. Ik heb de keuken dan ook speciaal zo ingericht. Verder gebruik ik aparte pannen: gele handvaten voor melkproducten, zwarte voor vlees. En in mijn kasten staan twee gescheiden serviezen en bestekcassettes.'
Waarom je koosjer moet eten wordt verder

niet uitgelegd in de Thora. Als je vertrouwen in God hebt, doe je die dingen gewoon. Bovendien is het ook gezond om melk- en vleesproducten niet tegelijk te eten. En omdat ik het mijn hele leven gewend ben, is het me nog nooit overkomen dat ik dingen per ongeluk verkeerd plaatste. Ik kan me

'in mijn kasten staan twee gescheiden serviezen en bestekcassettes'

wel voorstellen dat mensen die het zich op latere leeftijd moeten aanleren, er moeite mee hebben. Het is natuurlijk wel een luxe om je huis zo op je geloof in te kunnen richten. Toen ik trouwde, hadden we geen keuken met aparte zijden. Ik gebruikte een zeil over het aanrecht voor als ik met vlees bezig was.'
Met mijn twee zoons (23 en 20) en dochter (16) vieren we op vrijdagavond op traditionele wijze de sabbat. Ook na mijn scheiding heb ik deze traditie in ere gehouden. Ik hou



..... 'Op vrijdagavond vieren we op traditionele wijze de sabbat'



..... 'Er is altijd genoeg in huis voor onverwachte gasten'

ontzettend van de symboliek van de gerechten op sabbat en de feestdagen. Veel wat je eet, elk ritueel tijdens deze traditionele dagen, symboliseert de geschiedenis van het Joodse volk. In de Thora staat dat God manna naar beneden liet vallen om het Joodse

'Inmiddels is uitgebreid koken zo gewoon voor me, dat ik me soms niet beseft hoe bijzonder het is'

volk te voeden dat op de vlucht was. Het manna viel tussen 2 lagen dauw. Vandaar dat het brood op sabbat ook op een plank en onder een kleedje ligt. En zo heeft alles een bijzondere betekenis. Met Rosj Hasjana het 'Joodse nieuwjaar' eten we appels met honing, voor een zoet begin. Ook al zo'n mooi gegeven.'

We zegenen het eten altijd. Daarmee laat je

zien dat je dankbaar bent voor alles wat je hebt. En dat je dat beseft. Dat je zonder de hulp van God niet zo ver gekomen was. De sfeer op sabbat en het samen zingen met mijn kinderen op dat soort avonden, vervult mij ook met dankbaarheid. Het geeft me een gevoel van rijkdom dat je voor geen miljoen kunt kopen.

Als ik aan vroeger denk, zie ik mijn moeder voor me die eten voor de feestdagen klaar maakt tot 1, 2 uur 's nachts. We hadden altijd veel mensen op bezoek, ik ook nog steeds. Dat is ook een groot onderdeel van de sabbat en de joodse feestdagen, je gaat na de dienst met elkaar mee naar huis om te eten. Eten en saamhorigheid zijn in onze cultuur nauw verweven. Doordeweeks eten we overigens gewoon hutspot en boerenkool hoor. Dat kun je net zo goed koosjer maken. Alleen op feestdagen en tijdens de sabbat maak je heel speciale gerechten en serveer je 4- of 5-gangen menu's.

Het koken voor mijn eerste sabbat als getrouwde vrouw vond ik best eng. Help, hoe moest ik soep maken? Maar je groeit erin, je doet ook heel veel op gevoel. Inmiddels is uitgebreid koken zo gewoon voor me, dat ik me soms niet beseft hoe

bijzonder het is. Laatst kwam iemand in paniek naar me toe omdat ze voor meerdere mensen moest koken. 'Maar dat past niet in mijn pannetjes!', riep ze verschrikt uit toen ik voor haar de hoeveelheden uitkende. Ik kan me daar zelf niets bij voorstellen. In een Joods gezin is altijd genoeg in huis voor onverwachte gasten. Iedereen moet zich welkom voelen. ▶



'Arganolie is een zeer zeldzame olie van de noten van de Argania Spinosa boom.'

De enige plek ter wereld waar deze boom nog overleeft is in Marokko.

Unesco heeft om die reden het gebied waar de boom groeit tot werelderfgoed uitgeroepen.

Argand'Or produceert culinaire-olie, huidolie, cosmetica en voedingssupplementen op basis van Arganolie. Deze is biologisch, handgeperst door vrouwencoöperaties tegen Fairtrade prijzen. De cosmetica lijn is bovendien BDIH: 'Certified Natural Cosmetic'.

De huidolie, cosmetica en voedingssupplementen zijn op basis van olie van de ongeroosterde noot. Deze bevat o.a. een zeer hoog gehalte aan anti-oxidanten: tot 9 maal meer dan andere hoogwaardige oliën! Geschikt voor gezichts- lichaams- en haarverzorging. Enkele eigenschappen zijn: anti-aging, wondhelend, ontspannend bij geïrriteerde huid, revitaliserend.

Voor de culinaire-olie wordt vaak de licht geroosterde noot gebruikt. De geconcentreerde vitamine-E verbindingen in Arganolie zijn ca. 40% werkzaamere dan Omega-3-vetzuren die in vis zitten. In de smaak van culinaire Arganolie herken je hazelnoten en sesam. Arganolie is onovertroffen in salades, over vlees en vis. De nootachtige smaak is heerlijk over warme pasta, cous-cous of rijst. Arganolie is ook lekker over ijs, crème brûlée en over vers fruit.

Een unieke olie die daarom de naam het goud van Marokko draagt!

Meer informatie? www.argandor.nl





'Na afloop belde ik meteen mijn moeder: "Mam, je raadt nóóit wat ik net gegeten heb!"'

'Eten raakt bij mij een gevoelige snaar.'

'Het interviewen van Shosha en Najoua bracht drie van mijn interesses samen. Vrouwen, koken en religie. Met dat laatste heb ik een beetje een haat-liefde verhouding. Ik hou van de tradities die bij religie horen en van de rust en bezinning die het met zich mee brengt. Tegelijkertijd heb ik er moeite mee dat juist door religie zoveel volkeren recht tegenover elkaar komen te staan. Terwijl er juist zoveel overeenkomsten zijn! Eten vind ik een manier om die overeenkomsten te benadrukken. Daarom wilde ik dolgraag vrouwen met verschillende religieuze achtergronden portretteren.

Ik sta natuurlijk al jaren vóór de camera en heb ontzettend veel mensen geïnterviewd. Maar interviewen voor tv of voor een tijdschrift: dat zijn twee totaal verschillende disciplines. Dit was een stuk lastiger voor mij maar ook heel bijzonder. Het voelde wat minder vluchtig en daardoor intiemmer. Vertrouwlijker. Ik had het idee dat ik eindelijk dieper kon gaan. Voor de camera ben je constant aan het bewegen, en bruggetjes aan het maken tussen de onderwerpen. Maar nu kon ik er letterlijk voor gaan zitten, en in alle rust nog terugkomen op dingen die al eerder waren gezegd. Wel dacht ik de hele tijd: hoe ga ik dit straks in slechts 600 woorden samenvatten? Hoe kan ik de emotie verwoorden die ik hier aan tafel voel? Maar volgens mij is dat uiteindelijk wel gelukt. Eigenlijk is het hetzelfde als bij tv: 'Kill your darlings'. Oftewel kiezen tussen mooi en mooi. En omdat ze

allebei zulke innemende verhalen hadden, schreven de stukken zich haast vanzelf.

Tijdens mijn bezoeken bij de geportretteerde vrouwen thuis, ontdekte ik dat ik me aan beiden heel erg verwant voelde. In beide herkende ik het emotionele aspect van eettradities. Net als voor hun, betekent eten voor mij: je lekker voelen en genieten samen met je geliefden. Ik bewonder de bijna rebelse manier waarop Najoua de eetculturen durft te mixen en binnen de originele traditie haar eigen regels creëert. En bij Shosha voelde het een beetje als thuiskomen. Ik heb een Joodse achtergrond, tot mijn 12de vierde ik sabbat en ging ik naar sjoel. Shosha's traditionele sabbat gerechten waren dan ook een feest der herkenning. Na afloop belde ik meteen mijn moeder: 'Mam, je raadt nóóit wat ik net gegeten heb!' Het was zoals Najoua zo mooi verwoordde: ik kon de herinnering gewoon proeven. Eten en tradities raken bij mij dus duidelijk een gevoelige snaar. Deze twee interviews hebben me dan ook geïnspireerd mijn zoektocht voort te zetten naar nóg meer verhalen van vrouwen met verschillende religies of culturen over dit voor mij heerlijke onderwerp. ■



Doin' Good

DRIFT wil niet alleen dat je jezelf lanceert, maar ziet ook graag dat je anderen inspireert! Vandaar vanaf nu ieder nummer een pagina over de geweldige initiatieven die we overal tegenkomen. Zoveel mensen zijn op kleine of grote schaal bezig met anderen een helpende hand toe te steken... DRIFT is trots op deze weldoeners!



'Kindness is a language which the deaf can hear, and the blind can read.' Mark Twain



ADOpteER EEN KIP

Weer eens een andere manier om een goed doel te steunen! Voor € 24,50 per jaar bezorg je een kip een gelukkige tijd waarbij ze naar hartenlust graantjes mag pikken in de buitenlucht en heerlijk kan stofbadderen. Maar ook jij wordt er beter van, want je krijgt ook nog eens eieren voor je geld. 6 doosjes welteverstaan. www.adopteereenkip.nl



KLEINE MOEITE, GROOT PLEZIER:

Ken jij je burens? Behalve dan natuurlijk van het 'hallo' bij de voordeur? Het gezegde 'Beter een goede buur, dan een verre vriend' is dan misschien wel heel oud, maar dat wil niet zeggen dat het een stoffige uitspraak is. Om te ontdekken hoe leuk je burens zijn hoef je maar één ding te doen: organiseer een burenborrel! En dan hoef je heus niet daarna dagelijks bij elkaar over de vloer te komen, maar dan weet je tenminste wie je groet.



DIERBAAR

Soms loopt het anders in een mensenleven en moeten ouders hun kindje veel te vroeg afstaan. Linda van der Wijst maakt belangeloos professionele fotoreportages voor de stichting Make a Memory. 'Door dit vrijwilligerswerk te doen, hoop ik de leegte die zo'n verlies achterlaat een beetje op te kunnen vullen. Het idee dat ik zulke intense verdrietige situaties tot waardevolle herinneringen mag maken, geeft me kracht en het gevoel écht iets voor de maatschappij te kunnen betekenen. Ik voel me bevoorrecht dit te mogen doen!' www.makeamemory.nl

GELUKSPOPPETJES

In het prachtige Zuid-Afrika is één op de vijf mensen besmet met het hiv-virus. Little Travellers bieden deze patiënten zelfvoorziening in dit land met een immens taboe op aids. Ze geven de Zuid-Afrikaanse hiv- en aidspatiënten hun zelfrespect terug.

Linda Bruinenberg kwam de Little Travellers samen met haar vriend Robert Goris tegen op de designers Design Indaba in Kaapstad. Het viel ze op dat met die hele kleine poppetjes zo'n groot doel bereikt werd. Ze waren meteen verkocht. Woza Moya, onderdeel van Het HillCrest hiv-/aidscentrum, is de drijvende kracht achter de Little Travellers. Deze instelling biedt hiv- en aidspatiënten en hun familieleden de mogelijkheid om eenvoudig een menswaardig inkomen te verdienen.

Little Travellers worden gemaakt door zogeheten beadworkers, de kralenmakers. Het zijn vaak nabestaanden van familieleden die overleden zijn aan aids. In het HACC hebben ze nu ongeveer 100 'beaders' aan het werk; met het geld dat ze verdienen worden inmiddels zo'n 100 gezinnen geholpen. Zodra de Beaders in het centrumgebouw willen komen werken, kunnen ze gebruik maken van extra hulp op het gebied van gezondheid en educatie. Ook raken ze op deze manier uit hun isolement.

Ieder poppetje is handgemaakt, en uniek. Het poppetje wordt vergezeld van een eigen paspoort. De Little Travellers kosten maar €4,- en de volledige opbrengst komt ten goede aan de beaders van Kwazulu Natal!

www.littletravellers.nl

tekst Kimberley Rosier | beeld StockXCHNG