

Syrië 12-12



KIP MET RIJST OP Z'N SYRISCH VOOR 4 PERSONEN:

1 kop witte rijst

4 stukken kip (of een kop gekookte kikkererwten, voor een vegetarische versie)

1 flinterdun platbrood (te koop in Turkse/Midden-Oosterse winkels)

1 kop volle yoghurt

1/2 kop cashewnoten

Sesampasta, citroensap, knoflook en zout naar smaak

Olie

- 1. Verhit een dun laagje olie in een kookpot, roer er de rijst door, voeg twee kopjes water toe en kook de rijst gaar.***
- 2. Bak de stukken kip kort bruin in een pan met olie. Laat ze daarna garen in een pot met zacht sudderend gezouten water, tot de kip helemaal zacht is. Ontvet tussendoor het kookwater.***
- 3. Scheur het platbrood in stukjes. Verhit enkele centimeters olie in een pan en frituur daarin het brood tot het krokant is. Laat het uitlekken op keukenpapier.***
- 4. Laat ook de cashewnoten kort bruinen in de hete olie en laat ze uitlekken.***
- 4. Meng de yoghurt in een kom met enkele eetlepels van het kookvocht van de kip (of groentebouillon voor de vegetarische versie). Voeg een flinke lepel sesampasta toe. Breng de saus op smaak met meer sesampasta, citroen, geperste knoflook en zout. Roer de saus onder de platbroodkorstjes.***
- 5. Schep de rijst in een schaal. Verdeel daarover het korstjesmengsel, de noten en tot slot de kip of de kikkererwten.***

Bij Raëd

Al wie de Syrische stad Homs goed kent, kent het restaurant. 'Plaats voor tweehonderd gasten', vertelt Raëd me. 'Specialiteit van het huis: barbecue en kibbeh.' Kibbeh zijn balletjes van bulgur, een Syrisch feestgerecht. Mensen kwamen bij Raëd eten als er iets te vieren viel.

Vandaag ben ik bij Raëd een van zijn drie gasten. Er valt niets te vieren en we zitten niet in zijn zaak in Homs. Die bestaat niet meer – het restaurant niet en de stad ook nog maar nauwelijks. Zijn dochter van veertien toont een foto van de puinhoop waar ze ooit hun appartement hadden. Een kleine twee jaar geleden stond ze met haar broer op het balkon toen een kogel tussen hun twee hoofden door zoefde. Sindsdien krijgt ze grijs haar, zegt ze. Ze wijst naar haar kleurspoeling.

Raëd woont nu met zijn moeder, zijn vrouw en hun vijf kinderen in Gent. Hij is anderhalf jaar geleden uit Syrië gevlucht voor zijn leven, nadat hij twee keer was opgesloten door de politie, zwaar mishandeld werd en vernam dat zijn collega was omgebracht. Kort na zijn vertrek werd in zijn restaurant nog een twintigtal mensen gedood. 'Ik denk dat ze mij viseerden omdat ik meewerkte aan een hulptransport met medicijnen.'

Nadat we zoete thee gedronken hebben – 'bezoek moet altijd eerst thee drinken!' – mag ik Raëd volgen naar de keuken. Maakt hij iets klaar uit het restaurant? Hij schudt van nee. Op restaurant eet je restaurantkost, thuis maak je thuiskost. 'In Syrië zijn dat gescheiden werelden. Al aten wij in Homs natuurlijk altijd restaurantkost, omdat ik die gewoon kon meebrengen.' Vanavond eten we kip met rijst.

Niet zomaar kip met rijst, maar fatti. De kip is eerst gebakken en daarna lang gepocheerd. Raëd mengt een paar scheppen van het kookvocht door een pot yoghurt, voor de saus. Er gaat sesampasta bij, citroensap, knoflook en zout. In een grote pan verhit hij intussen een laag olie, waar hij kleine stukjes platbrood in frituurt. Hij mengt ze met de yoghurtsaus, schept het mengsel over een schaal rijst en schikt daarop de kip. 'Gelukkig vinden we hier in Gent in de Turkse winkels alle ingrediënten van thuis.' Het klinkt niet echt gelukkig. Maar het eten smaakt rijk en zacht. Thuiskost van chef-kok met heimwee naar zijn restaurant.

We eten in een stille woonkamer, terwijl de vrouwen en de kinderen in de keuken op hun beurt wachten, want de tafel biedt maar plaats aan vier mensen. De tv staat af. 'Weet je waarom hij afstaat?' had Raëds tienjarige zoon me eerder op de avond gevraagd. 'Omdat we te veel dode kinderen zien op tv.' Hij haalde zijn vinger over zijn keel en keek me peilend aan. Zijn kleine zus stond erbij te wiebelen. 'Wij zijn niet dood, hé?' vroeg ze me, met lichte twijfel. Het leven moet hier bij momenten onherkenbaar zijn.

Raëd dicteert me het recept en ik bedenk wat ik er thuis mee zal doen. Koken voor vrienden en hen Raëds verhaal vertellen? Of een benefiet ineensteken voor de slachtoffers van het Syrische geweld. Eten was nog nooit zo onvrijblijvend.

Info over noodhulp in Syrië en inspiratie voor thee- een eetacties vind je op www.1212.be.

Geschreven door Dorien Knockaert.

Verschenen in De Standaard op zaterdag 27 april