

Koks Sami Tamimi en Tara Wigley

# 'ALS JE KUNT LEZEN, KUN JE KOKEN'

Sami Tamimi en Tara Wigley werken al jaren samen met Ottolenghi en schreven nu samen *Falastin*, een kookboek dat leest als een liefdesverklaring aan de Palestijnse keuken én bevolking. “Bij Gaza denken wij niet aan bommen, maar aan look, dille en groene chilipepers.”



Tekst **Katrien Steyaert**  
Receptfoto's **Jenny Zarins**

*Tears of real-life joy.* Zo omschrijft Tara Wigley de tranen die haar in de ogen sprongen toen ze onlangs in een Londense straat een vrouw zag die haar exemplaar van *Falastin* doorgaf aan een vriendin. Wigley gooid prompt haar remmen dicht, want dit waren de eerste lezers die ze live zag, vertelt ze. Online wil je ze niet te eten geven, de *Falastin*-adepten die onvermoeibaar recepten klaarmaken en posten, maar het boek in échte handen zien, raakte Wigley eens zo diep.

*Falastin*, naar het Arabische woord voor Palestina, is dan ook haar persoonlijkste boek. Sinds ze in 2010 als receptschrijver slash hartstochtelijke proever aan boord kwam van het Ottolenghi-schip werkte ze al mee aan *Plenty More* en *Simple*, maar dit culinaire reisverslag door Palestina, inclusief 110 recepten, is nog meer haar baby.

En die van Sami Tamimi natuurlijk, want aan zijn levensloop en eetherinneringen ontsproot dit boek. Hij stamt uit een Palestijns gezin van negen. Na zijn moeders dood kreeg hij er nog vijf halfbroers en -zussen bij. Op zijn 17de ontvluchtte hij die drukte en zijn strenge moslimvader, die niet opgezet was met de homoseksualiteit van zijn zoon.

Tamimi wilde ook de culinaire wereld verkennen. Hij bakte in een Jeruzalems hotel elke ochtend 150 roer-eieren om uiteindelijk via een tussenstop in het toonaangevende restaurant Lilith in Tel Aviv rond zijn 30ste naar Londen te verhuizen. In 1999 werd hij daar een collega van Yotam Ottolenghi, de vandaag wereldberoemde chef van wie Tamimi in een oogwenk boezemvriend, zakenpartner en creatieve sparringpartner werd.

**In het voorwoord van *Falastin* omschrijft Ottolenghi de Palestijnse keuken als misschien wel zijn lievelingskeuken, diep geworteld in zijn ziel, en jou als een gastronomische reus. Waarom kom je nu pas met je verhaal?**

Tamimi: “Ik heb altijd geweten dat ik dit zou schrijven, maar het leven holde voort: weer een nieuw restaurant, een nieuw boek (*zoals 'Jeruzalem', dat hij met Ottolenghi uitbracht in 2012, red.*). Twee jaar geleden, op mijn 50ste, vond ik eindelijk de tijd om terug te keren naar waar het allemaal begon.”

**Bij je moeder, die stierf toen je zeven was.**

Tamimi: “Klopt, maar eten hield me altijd met haar verbonden. Zelfs vandaag, als ik haar spinaziepastetjes of *fattoush*-salade proef, krijg ik flashes van toen ze nog leefde. Tijdens een van onze reizen bezochten Tara en ik Islam, een vluchteling in een kamp in Bethlehem met wie ik *shish barak* klaarmaakte. Tara had totaal geen affiniteit met die dumpings in een scherpe, gefermenteerde yoghurtsaus, maar ik beleefde een hemels, Proustiaans madeleinemoment.”

Wigley: “Zo ging het ook met vreselijk ijs met bubbelsmaak of mierzoete *kanafeh*, een specialiteit van de stad Nablus op basis van filodeeg en zoute kaas, zo gedrenkt in suikersiroop dat het wel diabetes op een bord leek. Het waren nooit mijn favoriete gerechten, maar ik vond het een privilege om getuige te mogen zijn van zijn reizen terug in de tijd.”

## INTENSE LIEFDESAFFAIRE

**Jij bent zelf grootgebracht met de oertraditionele Britse keuken?**

Wigley: “Mijn madeleinemomenten gaan inderdaad over het gênant synthetische Angel Delight (*poederpudding met aardbeismaak, red.*) of de Frazzles-chips met baconsmak die mijn opa voor mij kocht in de pub. Maar sinds mijn universiteitsjaren ben ik een adept van de Midden-Oosterse keuken. Na een verblijf in het buitenland voor het werk van mijn man, waar ik onze tweeling kreeg, besliste ik dat ik niet wilde worden zoals de bazen op de uitgeverij waar ik werkte, en schreef ik me in voor een opleiding van drie maanden aan de Ierse kookschool Ballymaloe. De hemel op aarde! Kort daarna was mijn ultieme kookheld, Yotam Ottolenghi, toevallig op zoek naar iemand die goed was met woorden en smaken. De intense liefdesaffaire duurt nu al tien jaar. *No one leaves the cult.*” (*glimlacht*)

**Toen Tara op een dag kwam aanfietsen met een pot ingelegde citroenen wist jij, mijnheer Tamimi, dat je je partner in crime had gevonden.**

Tamimi: “Ik besepte toen dat ze definitief bekeerd was, want bij onze eerste samenwerking had ze nog gezegd dat ze zulke citroenen naar zeep vond smaken.”

→

Wigley: “Terwijl ik er nu altijd minstens tien in huis heb en elke dag *shatta* eet. Ik leerde die smaakmaker op basis van chilipepers maken tijdens onze twee jaar durende voorbereiding van *Falastin* en raakte zo verslaafd dat we nu spreken van *shat-Tara*.”

**Tegenover je drie kinderen excuseer je je dat het huis voortdurend naar gebrande aubergine rook, en dat je je screensaver veranderde van een foto van je dochter Scarlett naar een *Falastin*-gerecht.**

Wigley: “Beschamend, ik weet het, maar ik ben nu eenmaal dol op het geroosterde vruchtvlies, liefst besprenkeld met rode wijnazijn en chilivlokken. Dankzij *Falastin* leerde ik dat je aubergines nóg langer boven de vlam moet houden dan ik voor mogelijk had gehouden. Ik werk ook meer met deeg. Ik ben absoluut geen bakker, maar dankzij onze recepten die écht werken, ligt er vandaag weer pitadeeg te rijzen. Het bewijst: als je kunt lezen, kun je koken.”

Tamimi: “Het is ongelooflijk hoeveel lezers zelfs onze kippastei bereiden. Het is een van de weinige tijdrovende, complexe recepten in het boek, want we wilden vooral schrijven voor de thuiskok die na een lange werkdag snel iets lekkers op tafel wil zetten. Ik blijf dat zelf ook doen, ongeacht hoe moe ik ben,

## 'Dit jongetje, dat vroeger door zijn tantes en grootmoeders de keuken uit werd geborsteld, is nu de man die de wereld laat kennismaken met de Palestijnse keuken'

want het is het enige moment van de dag dat mijn man en ik kunnen neerzitten en praten. Jeremy is dol op za'atar (*een soort wilde oregano, red.*) dus tegenwoordig maak ik voor hem vaak ontbijtgerechten met dat kruid.”

**Samen tafelen leek als ritueel nog aan kracht te winnen in de coronacrisis.**

Wigley: “Absoluut. Net als veel mensen kan ik me bij momenten erg stuurloos voelen, maar een voorraadje *shatta* of hummus maken kan genoeg zijn om wat controle te herwinnen. *Falastin* sluit ook perfect aan bij de voorraadkast, met recepten vol kikkererwten, rijst en gedroogde ingrediënten.”

Tamimi: “Mensen hebben nu tijd om volop te investeren in koken en dus in hun connectie met familie en burens. Dat is misschien het belangrijkste in de Palestijnse keuken: *sharing*. Ook in mijn familie zullen we

één op één weleens ‘Ik zie je graag’ zeggen, maar in groter verband tonen we onze affectie met bomvolle tafels waaraan iedereen mag aanschuiven.”

## BEWAAKTE OLIJFBOOM

**Julie raakte vaak voor middernacht niet weg uit de enorme sofa's van Sami's familieleden die maar gerechten bleven aandragen.**

Wigley: “Heel bijzonder. Zonder Arabisch te begrijpen, kon ik vaststellen hoe de liefde in de lucht dik genoeg was om in een fles te doen, en hoe Sami's broers en zussen hem plaagden, die jonge vogel die als enige het nest was uitgevlogen.”

Tamimi: “Ik wilde mijn familie dit boek in handen geven, als een liefdesverklaring aan hun eten, grond en erfgoed. Uit hun eerste reacties maak ik op dat ze trots zijn.”

**Is de eetcultuur in een belaagd land als Palestina essentiëler dan elders?**

Tamimi: “Absoluut. Als je grondgebied jaar na jaar krimpt, dan kook je om je patrimonium te behouden, om je verbonden te blijven voelen met die grond. Je ziet het aan de overtuiging waarmee Palestijnen de seizoenen vierden. Elke nieuwe olijvenoogst verdient een *musakhan*, een schotel met kip en brood die ze in het veld met iedereen delen.”

Wigley: “We ontmoetten ook Salah Abu Ali, die zijn familieolijfboom van wellicht 4000 jaar oud bijna permanent bewaakt om hem te behoeden voor verwoesting die een alsmaar uitbreidende scheidsmuur aanricht. Het is stilaan een cliché om de link tussen eten en identiteit te leggen, maar in Palestina is die tastbaar. Ik had die als Londense nooit zo diep kunnen voelen als ik er niet naartoe was gereisd. *Falastin* was wel mijn moeilijkste boek ooit. In deze context is zowat elk woord beladen, maar het wordt meteen minder intimiderend als je een ingang vindt via een kookboek. Eten mag dan geen wondermiddel zijn, het is wel een passende metafoor voor mensen rond de tafel brengen.”

**Het gesprek tussen Israël en Palestina loopt door-gaans meteen dood. Hoe dansten jullie op dat slappe politieke koord?**

Wigley: “We vonden de juiste balans door te beseffen dat we niet hét of één verhaal van Palestina vertelden, maar vele vensters daarop openden. We weefden de getuigenissen van twaalf mensen die we ter plekke ontmoetten als draden door het boek. Ze gaan over de yoghurtvrouwen van Bethlehem – waar we naartoe gebracht werden als in een drugsverhaal, via de ene na de andere tussenpersoon – maar ook over de jonge restaurateur voor wie politiek taboe is, of zijn collega een halfuur verderop voor wie eten niet anders dan politiek kán zijn. Het zijn snapshots van het dagelijkse leven in Palestina.”

Tamimi: “We belichten bewust niet het verleden, maar het heden. Niet onze opinies, maar verhalen waarvan niemand kan beweren dat we ze uitgevon-

den hebben. Zo willen we de wereld laten zien dat je Gaza niet alleen moet associëren met bommen, maar, net als wij, met look, dille en groene chilipepers.”

## PLONS IN HET BUURTZWEMBAD

**En met *sumud*, Arabisch voor standvastigheid.**

Tamimi: “Zeker. We zagen het onder meer bij een kleine boerenfamilie die al bijna 30 jaar vreedzame processen voert tegen de Israëliëse regering die hen met de bouw van almaar meer nederzettingen van hun grond wil verdrijven. Ik vond het uiterst triest en frustrerend om te zien. Situaties als deze gingen de voorbije jaren van kwaad naar erger.”

Wigley: “Tegelijk hoorden we zelden iemand zich beklagen, iedereen bleek zeer ondernemend. Zo werden onze reizen tegelijk gekmakend deprimerend en enorm inspirerend. Nog een voorbeeld: we willen de lezer verbijsteren met het feit dat Islam maar een van de vijf miljoen vluchtelingen is in de kampen in Jordanië, Libanon, Syrië, de Gazastrook en de Westelijke Jordaanoever. Islam kan niet, zoals ik, een plons in het buurtzwembad gaan nemen. Het besef van die vanzelfsprekende vrijheden maakt me nederig. Tegelijk runt Islam een business – ze geeft kooklessen – en heeft ze een smartphone en een vol leven.”

**Is het jullie ultieme ambitie: lezers een genuanceerdere kijk geven op de Palestijnse realiteit?**

Tamimi: “Onze grootste hoop is dat ze door te lezen en te koken meer zin krijgen om er vragen over te stellen of beter nog, ernaartoe te reizen. Dan kunnen ze ook eindelijk échte falafels proeven, recht uit de frituurolie, nog knapperig en warm.”

Wigley: “Dankzij Sami’s falafelmanifest in *Falastin* kunnen thuiskokers het nu zelf proberen. Ook hummus serveren ze best lauw. Veel Palestijnse gerechten worden gegeten op kamertemperatuur, zijn huiselijk en pretentieloos – dat maakt ze zo verleidelijk. Sinds *Falastin* eet ik zelf nóg meer tahin dan ik mogelijk achtte.”

**Waarom herkennen we het ware goud, zoals jullie de sesampasta noemen?**

Tamimi: “Een lichte kleur, romige smaak en bijna lopende consistentie. Europeanen kunnen naar hun plaatselijke Libanees, die zal tahin verkopen die het dichtst de Palestijnse benadert.”

**Wat raad je *Falastin*-kokers nog aan?**

Tamimi: “Ik geef normaal nooit advies, maar misschien kan ik een uitzondering maken voor de *kubez el tahineh*, zoete tahinibroodjes die ik lang geleden proefde in een Armeens klooster. De herinnering kwam onlangs zo sterk terug dat ik ze absoluut in ons boek wilde. Gedipt in dadelstroop zijn ze een waar genot.”

Wigley: “Als ik aan al die authentieke smaken denk, wil ik meteen terug, maar dat moet nu natuurlijk wachten. Het zou mooi zijn mocht deze lockdown *Falastin*-lezers ertoe bewegen bewustere eet- en kookkeuzes te maken: volgens het seizoen, creatief

## 'Als je grondgebied jaar na jaar krimpt, dan kook je om je patrimonium te behouden'

met restjes, kwistig met groenten – vlees was kostbaar in grote families zoals die van Sami. Eigenlijk is het wonderlijk: dit jongetje dat vroeger door zijn tantes en grootmoeders de keuken uit werd geborsteld, is nu de man die de wereld laat kennismaken met de Palestijnse keuken. Dát is de kracht van *food memories*. ” →

Kip musakhan, recept op p. 42





## SHATTA (ROOD OF GROEN)

VOOR 1 MIDDELGROTE POT

*250 g rode of groene chilipepers, steeltjes verwijderd en in flinterdunne ringetjes (met de zaadjes)*

*1 el zout*

*3 el appelazijn*

*1 el citroensap*

*Olijfolie, om te overgieten en af te dekken*

1. Doe de chilipepers en het zout in een middelgrote, gesteriliseerde pot en schud ze goed door elkaar. Sluit de pot goed en zet hem maximaal 3 dagen in de koelkast. Laat de chilipepers de derde dag uitlekken en pureer ze in een keukenmachine: je kunt ze heel fijn pureren of juist kort voor een grove textuur. Roer de azijn en het citroensap erdoor en schep het mengsel weer in de pot. Giet er een laagje olie overheen om de inhoud af te sluiten en bewaar in de koelkast.

### TIPS

Sami wist meteen dat hij aan Tara een echte partner in culinaire crime had toen hij op een dag een pot met shatta in haar fietsmandje zag staan. "Ik ga nergens heen zonder een portie hiervan", zei Tara zo terloops alsof ze het over haar huis-sleutel had. Deze pittig-scherpe smaakgever is heel gemakkelijk te maken en je raakt er net zo gemakkelijk aan verslaafd. Shatta is op elke Palestijnse eettafel te vinden, als tegengewicht voor vette gerechten of om andere op te pepen. Eieren, vis, vlees, groenten: ze vinden het allemaal heerlijk. Wij adviseren je altijd een pot hiervan in de koelkast of voorraadkast te hebben. Of in het fietsmandje, als dat zo uitkomt.

---

Over het keukengerei: de pot waarin je de chilipepers bewaart moet zorgvuldig gesteriliseerd zijn. Shatta kan na de bereiding maximaal 6 maanden in de koelkast worden bewaard. De olie zal in de koelkast dikker worden en zich van de pepers afscheiden. Roer voor gebruik alles goed door, zodat de puree weer goed gemengd is.

---

## KIP MUSAKHAN

VOOR 4 PERSONEN

**1 kip (ca. 1,7 kg), in 4 stukken**  
**1 kg kipsupremes (tussen 4 en 6, afhankelijk van de grootte), met of zonder vel**  
**120 ml olijfolie, plus 2-3 el extra om te besprenkelen, 1 el gemalen komijnzaad, 3 el sumak, 1/2 tl kaneelpoeder, 1/2 tl gemalen piment, 30 g pijnboompitten**  
**3 grote rode uien, in dunne ringen van 2-3 mm dik (500 g), 4 taboonbroden, of ander platbrood, bv. Arabisch platbrood of naan (330 g), 5 g peterselieblaadjes, grofgesneden, zout en zwarte peper**

### VOOR ERBIJ

**300 g Griekse yoghurt**  
**1 citroen, in vieren**

1. Verhit de oven tot 200°C.
2. Leg de stukken kip in een grote mengkom met 2 eetlepels olie, 1 theelepel komijn, 1 theelepel sumak, kaneel, piment, 1 theelepel zout en een flinke draai zwarte peper. Meng alles goed en verdeel de stukken op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de kip in de oven gaar. Dat duurt voor de supremes 30 minuten en de in vieren verdeelde kip wel 45 minuten. Haal de stukken kip uit de oven en zet ze opzij. Bewaar het uitgelopen vleessap op de bakplaat.
3. Giet intussen 2 eetlepels olie in een grote hapjespan van circa 24 cm doorsnee en zet hem op halfhoog vuur. Rooster de pijnboompitten al roerend in 2 à 3 minuten goudbruin. Schep ze in een met keukenpapier beklede schaal (laat de olie in de pan achter) en zet ze opzij. Doe de overgebleven 60 ml olie in de pan met de uien en 1/2 theelepel zout. Zet de pan weer 15 minuten op het vuur en roer van tijd tot tijd tot de uien volledig gaar en lichtgoudbruin, maar niet gekaramelliseerd zijn. Voeg 2 eetlepels sumak toe met de overgebleven 2 theelepels komijn en een draai zwarte peper, meng alles tot de uien volledig zijn omhuld.
4. Neem de pan van het vuur en zet opzij.
5. Zet als je het gerecht gaat afmaken de oven op de grillstand en snijd of scheur het brood in vier of zes parten. Leg ze 2 à 3 minuten onder de grill tot ze knapperig zijn en schik ze op een grote schaal. Bedek het brood met de helft van de uien, gevolgd door de kip en eventuele kippenjus van de bakplaat. Laat elk stuk kip heel of scheur het als je het op het brood verdeelt in twee of drie flinke stukken. Schep de overgebleven uien erop, bestrooi met de pijnboompitten, peterselie en 1 theelepel sumak en besprenkel met olijfolie. Serveer ze meteen, met de yoghurt en een kwart citroen erbij.

## TIPS

Musakhan is het buitengewoon populaire nationale gerecht van Palestina: Sami at het toen hij jong was eens per week, scheurde een stukje van de kip en legde het tussen een stuk pita- of platbrood. Het is een gerecht dat je samen met je vrienden uit de hand eet. Het wordt vanuit een pan of op een bord geserveerd zodat iedereen een stuk van het brood kan afscheuren en zelf de kip en de vulling kan opscheppen.

Musakhan werd traditioneel gemaakt in oktober of november, als de olijven werden geperst om de versgeperste olie te vieren (en de kwaliteit ervan te peilen). Het taboonbrood werd gebakken in een hete taboonoven die met gladde, ronde stenen was bekleed, waardoor er kleine kraters in het brood ontstonden waarin vleesnat, ui en olijfolie zich verzamelden. Het wordt tegenwoordig het hele jaar door gemaakt, laag om laag met een taboon of pitabrood uit de winkel, en het gerecht is geschikt voor elke gelegenheid: gemakkelijk en troostend genoeg als volmaakt doordeeweeks avondmaal, maar ook bijzonder genoeg om op een feest de strijd met de overige gerechten aan te kunnen.

Experimenteren: je kunt de kip vervangen door dikke plakken geroosterde aubergine of stevige bloemkoolroosjes (of een combinatie van beide), als vegetarisch alternatief. Rooster de plakken of bloemkoolroosjes als je deze laatste kiest in een tot 200°C verhitte oven: reken voor de bloemkool circa 25 minuten en voor de aubergine circa 35 minuten.



*Falastin, Sami  
Tamimi & Tara  
Wigley, Fontaine  
Uitgevers,  
29,99 euro.*

