



Sien Vanmaele: 'Het koken was geen eenrichtingsverkeer, ik heb hen ook veel verteld over de Belgische keuken. Witlof kenden ze wel, maar vonden ze allemaal heel vies.' © Thomas Dhanens

**DE VOORSTELLING 'WITLOF FROM SYRIA' SCHOTELT  
JE EEN STREEP SYRISCHE CULTUUR VOOR**

# 'Ik kan nu Arabisch spreken in ingrediënten'

Kun je een volk leren kennen door samen te koken? Sien Vanmaele nodigde Syriërs in Vlaanderen uit in haar keuken en brouwde uit die ontmoetingen de voorstelling 'Witlof from Syria'. **FILIP TIELENS**

Het water loopt je in de mond als je Sien Vanmaele bezig ziet. Druk in de weer met Syrische specerijen, vertelt ze over haar culinaire en culturele avonturen. Ondertussen lekt de labneh uit, een romige kaas van yoghurt. Die zal ze later uitsmeren op de tafel en er sumak, tahin, za'atar, rozenblaadjes en granaatappelpitten over uitstrooien. Als we onze vingers hebben afgelikt, legden we Vanmaele vier quotes uit haar eigen tekst voor.

*‘Hoe vinden jullie het dat ik af en toe met jullie kom koken, eten en dan weer verdwijn? Ik geloof graag dat alle beetjes helpen, al zijn het beetjes komijn, yoghurt en kikkererwten.’*

‘Hoe hard ik de oorlog ook probeerde te vermijden, hij sloop altijd weer binnen’

Aankloppen bij onbekende mensen van andere culturen, laat staan met de vraag om samen te koken, durfde Vanmaele niet eerder. Voor dit project plaatste ze een Facebook-zoekertje. ‘Het ging heel vlot om Syriërs

te vinden. Ze zijn erg gastvrij, ze houden van koken en praten graag over eten. Maar voor hen is het vaak moeilijk om een klik te maken met Vlamingen of Nederlanders. Ze komen binnen in een vreemd land dat best gesloten is. Als dan iemand zélf bij hen aanbelt, wordt het veel makkelijker om contacten te leggen.’

Met dit project maakte Vanmaele dan ook heel wat nieuwe vrienden. ‘Samen koken brengt mensen dichterbij elkaar. Koken is zo intiem. Je komt bij families thuis en kijkt binnen in hun keuken. Yara, die het cateringbedrijf From Syria With Love runt (*zie dS Magazine 19/5, red.*) is ondertussen echt een vriendin geworden. Ook de

Syrische familie uit Antwerpen met wie ik kookte, draag ik een warm hart toe: tijdens de ramadan heb ik de iftar, de maaltijd na zonsondergang, met hen gevierd'



<p>Sien Vanmaele. <span class="credit">Thomas Dhanens</span></p>

Sien Vanmaele. © Thomas Dhanens

*'Ik ben Sien. Zij is Mayada. Ik kom niet uit Syrië. Haar mutabal is niet de mijne. In die van haar zitten emoties en herinneringen aan een land die ik niet heb.'*

Een andere taal, andere gewoonten, vaak heftige levensverhalen ... met Syriërs koken was niet altijd een piece of cake. ‘Dit was een heel emotionele onderneming. Vaak dacht ik: waar ben ik toch aan begonnen? Ik kwam dikwijls doodmoe thuis, met een hoofd vol twijfels.’

Maar daar stonden heel wat vreugdevolle momenten tegenover. ‘In Amsterdam liet ik enkele Syrische jongens gerechten proeven die ik zelf had uitgeprobeerd. “Wow, dit heb ik al twee jaar niet meer gegeten”, zei eentje. “Het smaakt net zoals mijn moeder het maakte. Ik waan me weer in Syrië.” Dan smelt mijn hart.’

*‘Ik voel verdriet opgebakken worden in de uien. De televisie blijft aanstaan. Beelden worden de keuken in gespuugd en rammelen tussen de pannen. Voeding voor mijn nachtmerries. En die van hen?’*

Naar de oorlog vroeg Vanmaele bewust niet. ‘Ik wou niet de ramptoerist zijn. Maar de verhalen kwamen wel naar boven tijdens het koken, bijvoorbeeld toen ik vroeg hoe hun keuken in Syrië eruitzag. Dan toonden ze me foto’s van hun vernielde en geplunderde keuken. Hoe hard ik de oorlog ook probeerde te vermijden, hij sloop altijd weer binnen.’

Tijdens het koken stond vaak de tv vaak aan, met soms heftige oorlogsbeelden uit hun thuisland. ‘Syriërs willen van alles op de hoogte blijven. De meeste mensen die ik heb ontmoet, zijn opvallend optimistisch. “Het leven gaat voort, we willen hier ons leven opbouwen”, zo denken ze.’

*‘We wisselen recepten uit en smaken en geuren. Koken als woordeloze reis. Stoemp. Za’atar. Kibbeh en Brusselse spruitjes. Culturen versmelten in een pot en we eten met dezelfde vork.’*

‘Syrisch koken is niet zo makkelijk. Met de kibbeh, bulgurkroketjes met gehakt, heb ik lang gesukkeld. Ik heb veel geleerd uit *The Aleppo cookbook*. Syrische kookboe-

ken zijn niet talrijk. Recepten worden overgedragen tussen generaties en circuleren binnen de familie. Sommige recepten zijn geheim. Soms liet ik de Syriërs recepten typen in mijn gsm, waarna ik tutorials opzocht op de Arabische Youtube. Ondertussen kan ik Arabisch spreken in ingrediënten (*lacht*).’

De kookles was geen eenrichtingsverkeer. ‘Ik heb hen ook veel verteld over de Belgische keuken. Jammer genoeg was er te weinig tijd om echt Belgisch te koken. Witlof kenden ze wel, maar vonden ze allemaal heel vies. Een Syrische jongen uit Groningen heb ik geholpen met zijn tiramisu – dat was nodig.’

Omdat Syriërs hier niet alle originele ingrediënten kunnen vinden, passen ze hun recepten soms aan. ‘Knuffeh, een Arabische cheesecake, maken ze dan met ricotta of mozzarella. Maar het is eerder een noodoplossing dan dat ze bewust op zoek gaan naar fusionkeuken. Onze tomaten en komkommers vinden ze alleszins naar niets smaken (*lacht*).’

---

‘**Witlof from Syria**’, nog tot 3 september op de Zomer van Antwerpen.  
Daarna op tournee.

---