

OP CULINAIR AVONTUUR IN JORDANIË

Edwin Soumang reist om nieuwe smaken te ontdekken

Een nieuw avontuur voor Edwin Soumang, chef en eigenaar van Restaurant ONE. Reizen om ervaringen op te doen en om de smaken van een land en een cultuur te ontdekken. Klinkt dat niet als een droom? In eerdere edities van Navenant kon je al meegenieten van zijn zeer smakelijke reisjes naar Armenië en Griekenland. Vandaag treffen we hem in Jordanië en ben jij onze medereiziger.

TEKST & FOTO'S: JOSEFIEN BOUW

Culinair





‘JE LEERT EEN LAND PAS KENNEN WANNEER JE ER HET ETEN PROEFT!’

Eerst wat over het land. Wie Jordanië zegt, denkt, terecht al snel aan hummus, baba ganoush, fattoush en lekker plat pittabrood om mee te dippen. Dat alles in het midden van de tafel om gezellig te delen. Maar het land is veel meer dan dat en kent een rijke geschiedenis en boeiend verhaal, zeker als het op eten aankomt. Wat je bijvoorbeeld wellicht niet weet is dat Jordanië deel uitmaakt van de zogenaamde ‘vruchtbare sikkel’, een streek in het Midden-Oosten waar in 8.500 voor Chr. de landbouw is ontstaan en waar jagers en verzamelaars als eersten overgingen op landbouw en veeteelt. Niet geheel verwon-

derlijk gezien de vruchtbare grond en het zachte klimaat. Ook de ligging van Jordanië, op de snijlijn van Azië, Afrika en Europa is medebepalend voor de eclectische voedselcultuur met een rijke diversiteit aan ingrediënten en specerijen uit alle windrichtingen.

De Jordaanse keuken kent zijn oorsprong in de Levantijnse keuken. De Levant is de aanduiding van het gebied aan de oostkust van de Middellandse Zee, tussen Turkije en Egypte. Onder dit gebied vallen de huidige landen Israël, Syrië, Jordanië, Libanon, Cyprus en een deeltje van Zuid-Turkije die tot op de dag van vandaag een overwegend gedeelde keuken hebben.



DE JORDAANSE KEUKEN IS VOORNAMELIJK EEN MOOIE REFLECTIE VAN DE OOGST VAN HET MOMENT

Waar de Levantijnse keuken het meest om bekend staat, zijn de mezze, diverse kleine hapjes die samen genuttigd als heerlijk maal dienen. Kenmerkend voor deze hapjes is dat ze erg op elkaar lijken maar per regio, hier en daar een paar geheime ingrediënten hebben die ze toch hun eigen touch geven.

Tegenwoordig is de Jordaanse keuken voornamelijk een mooie reflectie van de oogst van het moment, denk aan vers geoogste vijgen, granaatappel, dadels, druiven, citrusvruchten, okra, aubergine, champignon, honing, meloen, artisjok, wilde planten, kruiden en bessen. Een nieuwe generatie getalenteerde chefs, landbouwers en producenten streeft ernaar om de Jordaanse keuken op een duurzame manier te moderniseren zonder haar erfgoed daarbij te verliezen.

Oke, terug naar de reis en het avontuur van Edwin. Het reisverslag. De uitnodiging in zijn mailbox kwam deze keer van het ‘From Farm to Fork in Jordan’ project van oprichter Nico Dingemans in samenwerking met ‘Visit Jordan’. Een project met als doel om foodlovers en duurzame reizigers naar Jordanië te brengen en het land gastronomisch op de kaart te zetten. Nico’s visie: ‘je leert een land pas kennen wanneer je er het eten proeft!’. Om Jordanië en het gastronomische erfgoed op de kaart te zetten, bracht hij 24 ingrediënten, 24 landbouwers, 24 chefs en 48 gerechten samen in 12 verschillende Jordaanse staten (gouvernementen). En van de uitgenodigde chefs, was Edwin er één.

Jordanië door zijn ogen in enkele stops.

ETEN BIJ GALSOUM'S KITCHEN

Tafelen in gezelschap van geliefden en genieten van een maaltijd die speciaal voor jou bereid werd. Wanneer je bij Um Sulaiman en haar familie in Um Qais in het uiterst noordwesten van Jordanië aan tafel aanschuift, waan je je - voor even - ver van huis maar tegelijk in je nieuwe thuis.

Het noorden van Jordanië is groen, rijk aan biodiversiteit en bekend om de rijke smaken. We treden binnen in haar huis en worden verwelkomd door de heerlijke geur van de maaltijd in de oven. Haar specialiteit, de makmoora, een traditioneel gerecht met laagjes deeg, ajuin en kip. Dit gerecht wordt vergezeld van een tafel vol bereidingen die al onze smaakpapillen verwennen. In gezelschap van de medereizigers genieten we tot we voldaan zijn van de heerlijk smakende gastvrijheid, die onze maag en ons hart vult.

Reistip: binnenkort zelf naar Jordanië en de keuken ontdekken? Je kunt er ook kooklessen volgen. Haar Instagram @galsoumkitchen

DE OUDSTE OLIJFBOMEN – HET GEHEIM VAN DE MEHRAS

De olijfboom is misschien wel de belangrijkste boom in Jordanië en is daarmee goed voor 24% van de totale boompopulatie en maakt Jordanië leider in de wereldwijde olijfolie-industrie. Jordanië is ook het thuisland van het oudste type olijfboom ter wereld de Mehras, die tot 2.000 jaar oud wordt en het moedertype is van alle olijfbomen. Net zoals familiebanden mensen samenbrengen, doen de oude

olijfbomen in elk gebied dat ook. Net zoals mensen komen ze met hun eigen karakteristieken. Niet verwonderlijk dat verschillende nationale initiatieven ervoor zorgen dat deze oude bomen verzorgd en bewaard blijven voor toekomstige generaties.

Al eeuwenlang wordt de olijfboom beschouwd als een symbool van vrede, zuiverheid, vruchtbaarheid, wijsheid, triomf en macht en Jordaniërs zijn dan ook erg sociaal gehecht aan de olijfboom, die niet enkel in hun erfgoed maar ook in hun voedselcultuur diepgeworteld is. De sappige olijven worden gebruikt om te eten, en daarnaast om te verwerken tot 's werelds heerlijkste olijfolies.

NATUURLIJKE WIJNEN ARAK VAN ABU JAD

Wanneer we aan Jordanië en andere Arabische landen denken, denken we niet automatisch aan wijn. Toch wordt in Jordanië al sinds de Romeinse tijd aan wijnbouw gedaan. De bekendste producent van Jordaanse wijnen is wellicht het grotere Jordan River Winery dat als eerste wijnhuis kwaliteitswijnen maakte op de vruchtbare Jordaanse grond. Ook deze proefden we uitgebreid tijdens onze reis.

Minstens even onvergetelijk was onze natuurwijn- en arakproeverij bij Abu Jad (76 jaar oud) die al sinds de jaren '80 aan ambachtelijke druiventeelt en wijnproductie – voor zowel privé en lokaal gebruik - doet op zijn boerderij in Ajloun. Samen met zijn kinderen, vrouw en burens plukt hij al jarenlang zelf de druiven om ze vervolgens in grote plastic bakken op het terras te zetten waar ze vervol-



gens manueel schoongemaakt worden. Zodra de bak vol is, wordt deze naar de rand van het terras verplaatst waar een machine staat om de druiven te kneuzen, waarbij het sap rechtstreeks in een vat loopt om te fermenteren. Ieder jaar opnieuw bepaalt Abu Jad zelf het type wijn dat hij wil maken en het beste moment om te oogsten. Meestal is dat midden augustus. Wat de Pastis is voor Frankrijk,

Deze Mehras boom staat op het terrein van Abu Jad, zijn landbouwdomein, een vruchtbare vlakte (Khalta) kent een uitzonderlijk microklimaat dat geniet van een zeebries van de 47 km verder gelegen zee, zonder dat daar maar één berg in de weg staat.



**NET ZOALS FAMILIE-
BANDEN MENSEN
SAMENBRENGEN, DOEN
DE OUDE OLIJFBOMEN IN
ELK GEBIED DAT OOK**

de Sambuca voor Italië en de Ouzo voor Griekenland, is de Arak voor Jordanië. Het is een anijsdestillaat dat voor, tijdens en na het eten wordt gedronken en wordt aangengd met water en ijs. Arak wordt gemaakt door anijszaden te extraheren in druivenbrandewijn en wordt door velen beschouwd als één van de eerste gearomatiseerde sterke dranken die ooit werd gemaakt. En ook wij proefden van de arak, op ambachtelijke wijze gemaakt door Adu Jad. Heerlijk genietend in de schaduw van de bomen onder het genot van een fantastische lunch, gemaakt met uitsluitend de mooiste en met liefde geteelde producten van zijn land.

BOOKAGRI

Voor een uitgebreide landbouwwervaring, lees: het zoeken van eieren, het melken en voeren van de boerderijdiertjes tot het maken van brood, werden we uitgenodigd op BookAgri, een Agritourism provider die met verschillende boerderijen in Jordanië werkt en bezoekers een kijkje gunt achter de schermen van een authentieke boerderij. Wij gingen als eerste aan de slag met het brood, de taboon, een platbrood uit de Levantijns keuken dat traditioneel in/op een klei-oven gebakken wordt. Een koud kunstje voor een ervaren chef, of toch niet?

OP DE LOKALE MARKT

Na een heel aantal mooie indrukken opgedaan te hebben en enkele dagen te kunnen proeven van land en cultuur, wordt het tijd voor Edwin om na te denken over hoe hij zijn Westerse kunde samenvoegt met de traditie van het land en vooral de beschikbare

producten voor het diner van de dag nadien. De beste plek om inspiratie op te doen? De lokale markt, de soeks, het bruisende deel van de stad in downtown Amman. Kleine steegjes waar echt vanalles verkocht wordt en je heerlijk kunt rondstruinen. Prachtig uitgestalde koopwaar van dadels en kruiden tot enorme stapels watermeloenen nodigen uit tot kopen en bieden inspiratie. Breng jij een bezoek? Bring your camera, want de kleuren en indrukken spatten er ongetwijfeld van je scherm!

FROM FARM TO FORK DINNER

En dan breekt de laatste avond in Jordanië aan. Tijd voor Edwin en zijn collega's om aan de slag te gaan in de keuken, de reis met een climax te eindigen en de gasten te verwelkomen. Edwin kreeg het hoofdgerecht toegewezen met de opdracht om hierin het rundsvlees van een lokale (hof)leverancier te verwerken, een uitdaging waar hij maar wat graag mee aan de slag gaat. Het toneel van de avond is Manara Arts & Culture, met een prachtige rooftop, die vanuit Weibdeh, een hoger gelegen stadsdeel een wijds uitzicht biedt over de rest van de stad. De mooi geklede gasten worden verwelkomd met een glas Jordaanse schuimwijn alvorens aan tafel te gaan en te genieten van de meesterwerkjes van de chefs. Een heerlijke avond, die voelt als een bevestiging van een mooie week, een geslaagd project, een fantastische reis. Het recept van Edwin dat deelt hij graag met jullie in vereenvoudigde vorm. Heb je toch nog vragen, dan mag je hem een berichtje sturen op zijn Instagram [@edwinsoumang](https://www.instagram.com/edwinsoumang) ■

IN JORDANIË WORDT AL SINDS DE ROMEINSE TIJD AAN WIJNBOUW GEDAAN



LOKALE PRODUCTEN EXPLAINED

SUMAC - is een smaakmaker uit het Midden-Oosten: de purperbruine, behaarde vruchten van de sumakplant worden gemalen als specerij gebruikt. Sumac is dieprood en smaakt een beetje zoals citrus en heeft een frizure, kruidige smaak.

ZA'ATAR - is een kruidenmengsel uit het Midden-Oosten. Het hoofdingrediënt van deze mix is het gelijknamige kruid za'atar, een soort wilde oregano die smaakt naar een combinatie van oregano en tijm. Deze wordt gedroogd en fijn gemalen met sumac en sesamzaad.

LABNEH - is een zachte kaas die heel veel variaties kent. De basis is in ieder geval altijd met zout vermengde uitgelekte yoghurt.

DUKKAH - is een kruidige mix van munt, noten, sesamzaad en kruiden. De kruidenmix is ideaal als spread of dip voor je broodje, of om over je salade heen te strooien voor een bite. De meest voorkomende noot die gebruikt wordt in dukkah is hazelnoot.

MUST VISIT FOOD STOPS IN AMMAN (GEBASEERD OP ONZE TRIP)

REEM - Voor de beste shoarma in Amman, moet je bij Showerma Reem zijn. Je zult hier in de rij moeten staan tussen alle locals die een heleboel broodjes meenemen in plastic tasjes. Prijs per shoarma € 1,5!

AL SAHEL AL AKHDAR SWEETS - Kunafeh, kanafeh, kunfah, konafeh, kunefe, knefe, kadayf. Hoe je het ook gespeld ziet, wanneer je door Jordanië reist, kom je deze zoete lekkernij overal tegen, van drukke bazaars tot gespecialiseerde bakkerijen. Tenzij je een local bent, is de kans dat je Al Sahel Al Akhdar zo voorbij zou lopen groot. Gelegen boven op de hoogste heuvel in Amman, is deze ruime winkel met lange toonbanken vol kunafeh een verplichte stop, al is het alleen maar om te genieten van het uitzicht terwijl je van je zoete dessert geniet. ■



JORDAANSE OSSENHAAS, HUMMUS, DUKKAH, LOKALE GROENTEN EN EIGEN JUS

NODIG VOOR 4 PERSONEN:

- 4 st. Jordaanse (of lokale) tournedos
- 4 st. mini aubergine
- 4 st. mini courgette
- 100 gr. dukkah kruiden
- 200 ml. bietensap licht afgebonden
- 100 gr. hummus (beetje verdund met bouillon)
- 100 ml. rode wijn jus
- 100 ml. Maida Koroneiki olijfolie

- 100 gr. gegaarde kikkererwten
- 10 gr. tahini
- 20 ml. Maida Koroneiki olijfolie
- Peper en zout

BEREIDINGSWIJZE:

- Meng de kikkererwten met de tahini en olijfolie. Bak deze in de oven op 170 graden celcius gedurende ongeveer 25 min totdat ze krokant zijn. Laat ze afkoelen, hak ze grof en meng met de helft van de dukkah.
- Aubergines en courgettes in twee snijden en inwrijven met olijfolie, peper, zout en dukkah. 15 à 20 min garen in de oven op 180 graden celcius.
- Tournedos mooi medium rare aanbakken en op smaak brengen met peper en zout.
- Verdeel de krokante kikkererwten over de 4 tournedos en plaats ze in het midden van het bord. Garneer met de 3 sauzen, biet, rode wijnjus en hummus rondom de tournedos. Plaats de courgette en aubergine op de tournedos. Sprenkel een beetje olijfolie over de tournedos en het gerecht is klaar om te serveren.

Enjoy!