



Turken op de meridiaan



Turken
op de
meridiaan

Inhoud

| | |
|---------------------------------------|----|
| Turken op de meridiaan | 1 |
| 'Groot-Emirdag' | 5 |
| 'Klein-Emirdag' | 8 |
| Het verhaal van Meral Sag | 10 |
| De buurt als gastronomisch kader | 13 |
| De steunberen van de Turkse keuken | 17 |
| De eerste onder de slagers! | 22 |
| 100 % halal | 23 |
| Oz-migros, een Turkse kruidenier | 25 |
| De groene kroonjuwelen | 29 |
| Metin, de eerste pizzeria van de wijk | 32 |
| '... en gij zult de dorstigen laven!' | 35 |
| Tips voor meer! | 38 |

Turken op de meridiaan

In een bocht van de Brusselse Kleine Ring, net voor die in rechte lijn de Zennevallei induikt, staat - verscholen in het groen - een sober wit gebouw, waarin Alphonse Quetelet in 1826 de eerste sterrenwacht van België onderbracht. Zon en neerslag werden hier gemeten tot de verhuis naar Ukkel in 1891.



Een stukje stedenbouw met wetenschappelijke allure!
De Middaglijnstraat op de as van de meridiaan.

Aan de voordeur van het observatorium groeide een wijk, gebouwd volgens de rationele principes van die tijd. Pal op de toen nog nationaal vastgelegde meridiaan werd de Middaglijnstraat aangelegd, die zich enkele honderden meters verderop naadloos hechtte aan de oude, maar grotendeels rechtgetrokken Haachtsesteenweg. Zo ontstond in de eerste helft van de negentiende eeuw op het grondgebied van Sint-Joost-ten-Node, en verderop Schaarbeek, de centrale as van een wijk die de toenemende bevolkingsdruk letterlijk en figuurlijk in rechte banen moest leiden.

Een wandeling langs de Middaglijnstraat en de Haachtsesteenweg is de moeite waard. Hoewel de liefhebber van de typische neoclassicistische sfeer van rust en orde er aan zijn trekken komt, is de architectuur niet de voornaamste reden om deze wijk te verkennen. Een sterkere troef zijn de panorama's. De Middaglijnstraat en de Haachtsesteenweg liggen op de waterscheidingslijn van de Maalbeek en de Zenne. De

haakse zijstraten lopen aan weerszijden flink de diepte in en trakteren de bezoeker op vergezichten op de skyline van de Noordwijk en op het verstedelijkte hart van Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek. Sinds de jaren tachtig van de vorige eeuw is de wijk echter in de eerste plaats het visuele uithangbord van de Turkse aanwezigheid in Brussel. En het is vooral daarvoor dat je hier moet zijn!



Zicht op de "diepten" van Sint-Joost

Volgens cijfers van het Nationaal Instituut voor de Statistiek (NIS) leefden in 2006 precies 42 733 Turken in België. Ruim een kwart daarvan (11 754) woont in Brussel, en van dat aantal woont meer dan de helft in Schaarbeek en Sint-Joost-ten-Node. Daarnaast moet het grote aantal genaturaliseerde Turken worden meegerekend. Bij de laatste verkiezingen voor het Brussels Parlement haalde Emir Kir uit Sint-Joost-ten-Node meer dan 11 000 voorkeurstemmen, het tweede beste resultaat op de PS-lijst. Waarschijnlijk stemden vooral deze tot genaturaliseerde Turken voor hem.

Het meest representatieve Turkse gebied in Brussel is de Brabantwijk die zich, gekneld tussen het Noordstation in het westen en de heuvelkam van de Haachtsesteenweg in het oosten, over beide gemeenten uitstrekt. De Brabantstraat, de Koningstraat, de Haachtsesteenweg en de Josaphatstraat - stuk voor stuk noord-zuidassen - zijn de belangrijkste straten.



Streetfeest in de dorpse Josaphatstraat

Wie op zoek is naar ingelijste Aya Sophia's, waterpijpen, oriëntaalse cd's, oosters getint textiel en feestkledij, maar ook naar goedkope jeans en T-shirts, moet in de Brabantstraat zijn, waar Turkse en Marokkaanse handelaars zich over een lengte van 300 meter verdringen. De Marokkaanse concurrentie verdoezelt echter de Turkse zichtbaarheid.

Heel anders gaat het eraan toe op de as Middaglijnstraat-Haachtsesteenweg, waar Turken duidelijk het straatbeeld innemen en waar je terecht kunt voor typisch Turkse producten en culinaire geneugten. De eerste generatie Turkse immigranten bouwde sociale netwerken uit die noodzakelijk waren om elkaar te kunnen opvangen in het onbekende en toen nog weinig behulpzame land van aankomst. Zo werd een bedding gelegd die tot vandaag taal, gewoonten en tradities levendig houdt.

Deze wegwijzer licht één traditie op: de culinaire! Waaruit bestaat de Turkse keuken en hoe ontwikkelde ze zich in Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek? Maar ook de mensen achter de gerechten en de wijk als smaak- en proefdecor staan centraal.



Turken en culinaire geneugten

‘Groot-Emirdag’

Op 8 augustus 1956 stikten 262 mijnwerkers in de giftige rookwolven van de mijnschachten van Marcinelle bij Charleroi. De ramp maakte aan het grote publiek voor het eerst de risico's duidelijk die arbeiders dagelijks namen in de verouderde en zienderogen wegwijnende Belgische steenkoolnijverheid. Het gros van de slachtoffers waren Italianen.

De weerslag van Marcinelle op de Belgische immigratiepolitiek was groot. De Italiaanse regering zou de emigratie naar België drastisch terugschroeven. Bestaande overeenkomsten werden ook door de Belgische overheid afgebroken. Voortaan werd uitgekeken naar andere aanvoerkanalen: eerst Spanje en Griekenland, even later Marokko en Turkije.

Tussen 1961 en 1970 leidde dat tot een nieuwe immigratiegolf van zo'n 260 000 buitenlanders. Vanaf 1964 nam de Belgische overheid maatregelen om Turken en Marokkanen aan te trekken. De procedure werd versoepeld en de mogelijkheid tot gezinshereniging werd eenvoudiger. Met deze maatregelen wilde de overheid het tekort aan laaggeschoolde arbeidskrachten in België opvangen en de economische concurrenten Frankrijk, Duitsland en Nederland voor zijn. De politiek van gezinshereniging hield bovendien de lonen in de Belgische economie.

De eerste generatie Turken werkte hoofdzakelijk in de Oost-Vlaamse textielnijverheid en de Limburgse steenkoolmijnen. Zodra ze hun nieuwe land voldoende kenden, begonnen ze ook eigen handelszaken op te richten. De eerste Turkse winkel- en horecazaken aan de Haachtsesteenweg verschenen in de jaren zeventig en breidden zich vooral in de jaren tachtig in versneld tempo uit.

Na een korte diaspora in de Kempen en Oost-Vlaanderen

werden Schaarbeek en Sint-Joost-ten-Node voor veel Turkse gezinnen een landingsplaats. Of de nabijheid van het Noordstation daarin een rol heeft gespeeld, valt moeilijk zwart op wit aan te tonen. In dit verhaal zou het station voor vanuit het oosten komende immigranten de eerste poort op de stad zijn.

Zeker is wel dat familiebanden in de wijk een belangrijke rol hebben gespeeld. Volgens een recente studie, uitgevoerd door de Koning Boudewijnstichting, is er sprake van een typische volgmigratie. Voor een meerderheid van de Turken was huwelijk en gezinshereniging de belangrijkste vorm van immigratie. De Belgische overheid liet de immigratieregeling trouwers over aan individuele bedrijven, die de eerste immigranten actief toe aanzetten om hun dorpsgenoten te laten overkomen. Turken uit dezelfde streek vertoonden de neiging zich in welbepaalde buurten te concentreren. Het stramien was vrij stereotiep: de 'pioniers' installeerden zich in een bepaalde buurt en timmerden er aan de weg. Vervolgens kwamen hun verwanten over. Uiteindelijk groeide de gemeenschap en zou ze zich op buurtniveau stevig verankeren.

Zo is de overgrote meerderheid van de Turken rond de Haachtsesteenweg afkomstig uit de streek van Emirdag in Centraal-Anatolië. En dat merk je erg snel, zelfs als ongetrainde bezoeker. Iedereen kent er iedereen! Op zoek naar bepaalde producten beland je via een keten van tantes,



De Josephstraat, de Turkse Nieuwstraat?



Een sleutelwoord in de Turkse wijk!

neven en kennissen op de juiste plaats. De herkomst is zelfs zo belangrijk dat Turken er een speciaal woord voor hebben: 'hemserim', een uitdrukking die wordt gebruikt wanneer je een dorps- of stadsgenoot bent.

De streek van afkomst en de etnische gebondenheid leiden in Brussel tot duidelijke grenzen. Zo wonen de Koerdische Turken rond de Ambiorixsquare, gescheiden van de soennitische en alivitische Turken uit de streek van Emirdag. Turken uit de mediterrane kuststreken wonen dan weer meer westwaarts, over het kanaal.

‘Klein-Emirdag’

Het erg traditioneel gebleven Turkse Emirdag is een uit de voegen gebarsten bergdorp in de arme streek van Ayfon op het Centraal-Anatolische hoogplateau. In de Trotter- of Lonely Planet-reisgidsen zoek je het tevergeefs. Waarom zou je er ook naartoe gaan als jaarlijks een klein contingent Turkse jongeren de plek blijft ontvluchten en voor meer prikkelende oorden kiest? Geen cinema's, geen bars, geen werkgelegenheid! Verschroeiend heet in de zomer. Bar koud en droog in de winter.

Los van wat industrie is Emirdag vooral een lokale draaischijf waar boeren uit de omtrek – vaak veetelers – hun oogst verkopen. Daarna draait het zich opnieuw om in zijn slaap.

Het dorp was een van de boegbeelden van de Turkse emigratie naar Europa, met België als koploper. In de zomermaanden ontwaakt het wanneer de tienduizenden 'henserim' uit België terugkeren om er hun vakantie door te brengen. De buurt rond de Haachtsesteenweg loopt dan nagenoeg leeg.

Turken zijn niet alleen sterk geïntegreerd in de Belgische woningmarkt – een meerderheid onder hen heeft een eigen woning –, 60 % heeft bovendien ook een eigendom in Turkije zelf. Dat wil niet noodzakelijk zeggen dat de Belgische Turken op achtenswaardige leeftijd naar Turkije willen terugkeren. Ze zien het eerder als een goed doordachte geldbelegging. Velen onder hen hebben hun bezit geïnvesteerd in appartementen, een vakantiewoning of kantoren, waardoor Emirdag – contradictorisch genoeg – groter maar ook leger is dan het ooit was.

Het bezit van eigendom in Emirdag geeft aan hoe sterk Turken aan hun thuisland gehecht blijven. Een meerderheid gaat er minstens eenmaal per jaar op vakantie. Ze blijven ook de Turkse politiek en economie op de voet volgen. Een verbondenheid met zowel België als Turkije is voor velen heel normaal. In om het even welk Brussels Turks café of in elke Turkse vzw merk je hoe op de televisie gezapt wordt van Turkse naar Belgische berichtgeving. De Turkse media zijn met verschillende aangepaste televisiestations overigens erg gericht op Turken in de diaspora.



Vooraf de oudere generatie houdt nog vast aan gearandeerde huwelijken voor hun kinderen.

De weinige keren dat Emirdag aandacht krijgt in de pers, gaat het doorgaans om een ook onder Belgische Turken veelbesproken onderwerp: Emirdag als het mekka van de gearandeerde huwelijken. Volgens de studie van de Koning Boudewijnstichting komen jaarlijks naar schatting 1 300 bruiden en bruidegoms over vanuit Turkije. De meesten worden gekozen binnen de eigen familienetwerken. Conservatieve families geloven dat bruiden uit Turkije cultureel zuiverder zijn en dus beter in staat om hun kinderen op te voeden. Bruidegoms daarentegen worden in Turkije gekozen

op grond van hun opleiding of ervaring, die in België kan leiden tot een relatief goed betaalde job waar heel de familie mee kan van genieten. De Belgische Turken zijn er zich echter van bewust dat dit soort huwelijken vaak leidt tot scheidingen, partnergeweld of integratieproblemen bij de kinderen. Als het aantal huwelijken met niet-Turken in de praktijk voorlopig laag blijft, dan zou 53 % van de Belgische Turken er alvast geen bezwaar meer tegen hebben.

Het verhaal van Meral Sag

Enkele van de hier geschetste krachtlijnen zijn verweven in het verhaal van Meral Sag. Meral is 48 jaar en heeft er als lesgever 'Turks koken' in het gemeenschapscentrum Ten Noey van Sint-Joost-ten-Node al enkele seizoenen opzitten.

'Ik ben geboren in Karoache, een dorp niet ver van Emirdag waar mijn ouders een veebedrijfje in koeien en schapen runden. In 1963 vertrok mijn vader als verkenners naar België. In mijn familie werd nog lang naverteld hoe hij met slechts een pull-over en een jas aan het avontuur begon. Hij koos meteen voor België. Het gerucht ging dat Duitsland geschoolde arbeiders uit de Turkse steden verkoos boven boeren uit Centraal-Anatolië. Mijn vader kwam aan in Antwerpen, waar kennissen hem onmiddellijk naar Gent dirigeerden. Daar kon hij aan de slag in een melkbedrijf.

Zodra hij geïnstalleerd was en over een inkomen beschikte, kwam ik in 1964 op driejarige leeftijd met mijn moeder en mijn jongere zus uit Turkije over. In Gent leefden we met nog drie andere kennissen uit Emirdag in dezelfde straat. Om de eindjes aan elkaar te knopen, ging mijn moeder snel mee uit werken in een textiel fabriek. Mijn grootmoeder kwam tijdelijk vanuit Turkije over als oppas voor ons.

In 1974 verhuisden we een eerste maal. Vader had werk gevonden bij General Motors in Antwerpen. Daar maakte ik mijn lagere school af. Twee jaar later kreeg hij ernstige nierproblemen. Eerst moest hij gedwongen zijn werk in de autofabriek opzeggen, nadien werd hij volledig werkonbekwaam. Mijn moeder bleef niet bij de pakken zitten en kon via een relatie aan de slag als poetsvrouw in het Brusselse Berlaymontgebouw. Zo kwamen we uiteindelijk aan in Schaarbeek.



Omdat ik op mijn veertiende de oudste van vier kinderen was, had ik geen andere keuze dan mijn studies op te zeggen en samen met mijn moeder ons gezin te helpen onderhouden. Van zes uur tot negen uur 's morgens poetsten we in het Berlaymontgebouw, 's avonds deden we hetzelfde in een filiaal van de NAVO in het centrum van Brussel.

In 1977 trouwde ik in Schaarbeek en ging met mijn man - verre familie van moederszijde - wonen in Sint-Joost-ten-Node. Daar wonen we nog steeds en in al die tijd hebben we het echt wel zien veranderen. Ik herinner me hoe er in de jaren zeventig amper Turkse winkels waren op de Haachtsesteenweg. In de Josaphatstraat waren welgeteld twee groentewinkels. Het was nog in de tijd dat families na hun vakantie uit Turkije terugkeerden met wagens volgeladen met lokale producten die nergens anders verkrijgbaar waren, of die in België bij gebrek aan voldoende zonlicht niet konden worden geteeld: gedroogde tomaten, aubergines en paprika's bijvoorbeeld. Maar ook tarhana, een mengsel van gefermenteerde bulgur en vette yoghurt dat gedroogd werd op de daken van Emirdag. Vooral de zakken zwarte thee en het tarwegraan bulgur namen veel plaats in. Gemalen en vermengd met bijvoorbeeld gehakt wordt bulgur gedraaid in druivenblaadjes. Een typisch gerecht uit Anatolië! Ook feta op basis van koeyenmelk - vandaag een wijdverspreid en gekend product - reisde mee. En voor de ramadanperiode of voor sommige feesten brachten we bambia mee, een soort gedroogde groente.



Bulgur en zwarte thee in vrac

Toen ik eenmaal in Brussel was, leerde ik Frans op eigen kracht. Mijn man ging werken als ruitenwasser, onder meer voor de NMBS. Vijftien jaar lang lapte hij de ramen van het Brusselse Zuidstation. Na de geboorte van onze derde dochter ging ik opnieuw werken als poetsvrouw, ditmaal voor de NMBS, net als mijn man. Na 1990 kregen we nog twee kinderen. Vandaag verzorg ik al twintig jaar lang als vrijwilligster de weekendpermanenties in gemeenschapscentrum Ten Noey en wissel die taak af met Turkse kooklessen. Ik vind het belangrijk om contacten te hebben met andere gemeenschappen.

Familie in Turkije heb ik op twee ooms na nog amper. De ene woont in Ankara, de andere in Istanbul. Mijn moeder gaat nog jaarlijks op vakantie naar Turkije om er verwanten te ontmoeten. Ze heeft een huis in Emirdag. Mijn man en ik hebben er ook een gekocht op 200 km van mijn geboortestreek. Voor het eerst sinds jaren gaan we er nu nog eens naartoe. Een moeder laat nu eenmaal haar kroost niet makkelijk alleen achter, hé!

De buurt als gastronomisch kader

De Turkse buurt in Brussel ligt op een min of meer vlak plateau op de heuvelkam tussen de Zenne- en de Maalbeekvallei. Het plateau begint breed aan de Kleine Ring en wordt steeds smaller tot het in noordelijke richting verdwijnt achter het gemeentehuis van Schaarbeek.

Waar het plateau breed en vlak is, kwam kantoorontwikkeling op gang. Waar het smaller is, behield de wijk haar kleinschalige en gemengde karakter. Daar huist nu een belangrijk deel van de Turkse gemeenschap in Brussel.

Tot in het begin van de negentiende eeuw was dit platteland. Het gebied tussen Zenne en Maalbeek was zanderig en weinig vruchtbaar, hooguit goed voor een paar kriekebomen. De Josaphatstraat en de Haachtsesteenweg doorkruisten het al sinds

mensenheugenis, vooral om de boeren van meer vruchtbare gebieden de mogelijkheid te geven hun kool en witlof naar Brussel-Stad te brengen. De dorpskernen van Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek lagen lager, aan de kruising van een belangrijke weg met de leemrijke Maalbeekvallei (rond het huidige Sint-Joost-ten-Nodeplein voor Sint-Joost-ten-Node en het Jeruzalemplein voor Schaarbeek).

Zoals in alle Brusselse randgemeenten begon de negentiende-eeuwse verstedelijking vanuit Brussel-Stad. Alle straten en de meeste huizen uit de Turkse wijk dateren uit die tijd.

Tijdens het Hollands Bewind (1815-1830) werden daartoe de eerste aanzetten gegeven. Langs de oude Haachtssesteenweg, op het nummer 147, bouwde in 1826 de rijke wever Eenens-Terlinden, ver achter de huidige rooilijn, een mooi classicistisch kasteel met tuin tot aan de Poststraat. Dit soort van welgestelden vond de binnenstad te druk en zocht rust en ruimte net buiten het centrum. Nu bevindt zich hier het Huis der Kunsten van de gemeente Schaarbeek.



Het landhuis Eenens-Terlinden, verscholen weelder

Maar de Hollanders grepen ook meer structureel in. De drang om de twee Brusselse koninklijke paleizen te verbinden, leidde tot de aanleg van de Koningstraat, met prachtige woonhuizen en vooral een plantentuin (de Botanique) als decor. Ook de afbraak en vervanging van de oude stadswal door brede lanen (Galileilaan, Astronomielaan) met schitterende stadspaleizen maakte een einde aan het bucolische karakter van Sint-Joost-ten-Node.

De Koningstraat, de Middaglijnstraat en de ringlanen mogen dan al allure hebben, de sterke bevolkingstoename en de minimale stedenbouwkundige regels veroorzaakten in diezelfde negentiende eeuw een bouwwoede die vooral uit was op winst. Vond je langs de hoofdassen nog mooie gebouwen, soms zelfs met koetspoort, eenmaal daarachter overheersten smalle straatjes,

kleine kavels en met ateliers volgepropte binnenblokken. De overheid legde de talloze eigenaars weinig in de weg om hun (landbouw)gronden te bebouwen. De grote dichtheid van de bebouwing, de afwezigheid van pleintjes en de geringe breedte van de straten zijn er tot vandaag het gevolg van. Loop maar eens door de Dwarsstraat of de Gillonstraat! Oude straten zoals de Josaphatstraat of de Haachtssesteenweg werden niet verbreed, wel rechtgetrokken en aan een recordtempo volgebouwd, binnenblokken inclusief.

Door het grote aantal privé-eigenaars en het heuvelachtige terrein blijft het negentiende-eeuwse karakter van de wijk bewaard. Projectontwikkelaars kiezen grote, brede vlakke stukken grond en vinden die elders in Brussel, bijvoorbeeld in de Noordwijk en aan de ring. De vele privé-eigenaars maken een doortastend overheidsoptreden om ruimte en groen in dit soort wijken te brengen moeilijk. Het minispeeltuintje in de Van Dyckstraat of het iets grotere Rasquinetpark op de site van een oude fietsenfabriek aan de Josaphatstraat vormen de schaarse uitzonderingen.



Het Rasquinetpark, een zeldzame groene lang voor de vele kroostrijke gezinnen

Dat deze wijken minder kapitaalcrachtige groepen aantrokken, ligt voor de hand. Eerst vestigden zich hier arbeiders en kleine bedienden die in de hoofdstad werk vonden, en minder gegoede handelaars. In de duurdere straten woonde de burgerij.

Vanaf de jaren dertig verliet die burgerij langzamerhand de wijk – de typische stadsvlucht waar Brussel vandaag nog altijd mee te maken heeft. Huurders, die meestal maar tijdelijk in de wijk verbleven, vervingen de eigenaars. Opdeling in appartementen en

(studenten)kamers was het gevolg, verminderd onderhoud het resultaat.

Als hun financiële toestand het toeliet, vervuilden ook de minder welgestelden (of hun kinderen) de wijk voor de rand rond Brussel. Migranten, eerst Italianen en vanaf de jaren zeventig vooral Turken, namen hun plaats in. Waarom de Emirdag-Turken net deze wijk uitkozen, is minder duidelijk, maar dat ze goedkope huizen of een lage huur zochten en die hier ook vonden, staat buiten kijf. Bovendien zoeken migranten andere migranten op. Waarschijnlijk verklaart dat de grote concentratie van Turken in de wijk.

Die grote bevolkingsdichtheid en de sterk aanwezige middenstand en horeca geven de wijk een kleurrijk uitzicht. Maar de armoede is alom zichtbaar en al snel rijst het vermoeden dat minstens een deel van de middenstand eerder ontstaan is uit een gebrek aan beter dan uit vrije keuze.

In 2009 zijn heel wat huizen in Turkse handen en lijkt de Turkse aanwezigheid in de wijk een vaste waarde. Bij verkiezingen stemmen de Turken zeer gericht enkele Turkse kandidaten naar het parlement die juist door hun grote aantal voorkeurstemmen zwaar kunnen wegen op de politiek. Maar de schijn zou toch wel eens kunnen bedriegen. Mogelijk treden de Turken in de voetsporen van hun voorgangers. Net als de Belgen en de Italianen voor hen, verlaten ook de Turken die zich opwerken de wijk. De jongere generatie zit momenteel in een overgangsfase waarin ze weliswaar loyaal blijft aan de ouders, maar tegelijk ook beetje bij beetje loskomt van de beperkingen van de eigen gemeenschap en kiest voor de Brusselse wijde wereld. Zo ontstaat geografische mobiliteit, weg uit het getto. Vooral onder goed opgeleide Turken wordt dat als een vorm van succes ervaren. De kans bestaat dat over twintig jaar andere, minder fortuinlijke groepen hen vervangen en dat de Turkse wijk een relict wordt van het rijke migrantenverleden van Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek.

De steunberen van de Turkse keuken

Turkse culinaire specialiteiten degusteer je op de Haachtsesteenweg in een paternoster van restaurants die op een boogschep van elkaar verwijderd liggen. Bergama en Izmir zijn de twee oudste. Met een infilade van gedekte tafels in een barok decor zijn ze afgestemd op het onthaal van groepen. Net als Grieken hebben Turken de gewoonte om hun klanten vanop de stoep te verleiden met foto's van de gerechten. Restaurant Shabaz is van een hoger gastronomisch niveau. Maar waar je ook Turks gaat eten, steeds kun je je afvragen of er eigenlijk wel een eigen Turkse keuken bestaat.



“Horecageveld” langs de Haachtsesteenweg

Wie reist van Iran via Jordanië tot in Griekenland ziet overal dezelfde gerechten als in Turkije opduiken. Zowel in het Midden-Oosten als in delen van de Balkan en Noord-Afrika wordt vaak met yoghurt of gegrild vlees gewerkt. Verse salades zorgen telkens voor verfrissing. Turkse culinaire eigenheid surft op

een ruim geografisch bekken, dat zich niet tot Turkije alleen beperkt.

Van de tweede eeuw vóór Christus tot de vijftiende eeuw behoorden grote delen van het huidige Turkije tot het Oost-Romeinse of Byzantijnse rijk. In die periode overheerste de Griekse cultuur, met het Grieks als eerste taal. Van Turks was toen nog geen sprake. Het is dan ook niet meer dan logisch dat op het culinaire vlak de Griekse traditie zwaar doorwoog. De gewoonte om dolma en baklava te maken en veel aubergines te gebruiken, dateert uit die periode.

Gaandeweg begon ook de invloed van de invasies van nomadische steppevolkeren uit Centraal-Azië een belangrijke rol te spelen. Uitgerekend yoghurt - een van de oudste door de mens gekende gerechten (het bestaat al ongeveer 4 500 jaar) - kan worden toegeschreven aan die volkeren te paard, die hun gedomesticeerde kuddes geiten en schapen zo optimaal mogelijk wisten te benutten.

De invasie van de Centraal-Aziatische Seltjoeken in de elfde eeuw lijkt voor Turkije de meest beklievende geweest te zijn. De Seltjoeken introduceerden gefermenteerde zuivel als yoghurt en kaas, maar ook bulgur en de traditie om vlees te roosteren. Van de meer geraffineerde Perziërs namen ze de gewoonte over om groenten en vlees te combineren in stoofpotgerechten.



Een tricolour stoofpotje

Een ander nomadenvolk, de Ottomanen, zou later niet enkel die culinaire basis bestendigen, maar ook verfijnen en via de uitbouw van een gigantisch machtsimperium over drie continenten verspreiden.

Het begrip 'Turkse keuken' is dus relatief. Nochtans heeft elke Turkse spijskaart een onmiskenbaar eigen cachet. Een blik op de voornaamste 'eigenheden' ervan kan voor de liefhebber een hulp zijn om zich een weg te banen doorheen het culinaire aanbod.

De Turkse culinaire traditie is niet bepaald verfijnd, wel gezond en gevarieerd. Het is een eenvoudige, ongecompliceerde keuken waarin ingrediënten vrij zuiver worden verwerkt, zonder weggedrukt te worden onder een deken van sauzen of al te sterke kruidenmengsels. Met weinig toch iets smakelijks bereiden is typerend voor de Anatolische plattelandskeuken.

Wegwijs worden in een Turkse spijskaart is in de eerste plaats een draad vinden in een arsenaal van soepen. Soep - voedzaam en goedkoop - is op het Anatolische hoogplateau een vaste waarde. Turken kunnen ze de hele dag door eten, als ontbijt of als avondmaal, en dat in verschillende variëteiten: groentensoepen - gebonden door rijst, pasta of peulvruchten zoals linzen -, vleesbouillonsoepen of yoghurtsoepen.

Een tweede pijler is yoghurt. Turken zijn ware yoghurtslurpers. Het grootste deel van de in Turkije geproduceerde melk, of ze nu komt van koeien, schapen, geiten of waterbuffels, gaat naar de bereiding van yoghurt, die vaak de rol vervult van sausvervanger. Bij elke maaltijd verschijnt hij op tafel en is een uitstekende afroever bij stoofgerechten, kebabs, pilavs of groentenschotels. Çaçik is een populair mezzegerecht, waarbij yoghurt op smaak wordt gebracht met munt, dille, look of komkommer.

Çaçik of yoghurt in een van zijn onbegrensde bereidingswijzen



De mezerubriek van een spijskaart is zeker zo lang als de lijst van soepen. Mezze liggen in de lijn van de Spaanse tapastraditie en zijn kleine gerechten die als voorgerecht worden geserveerd

of bij uitbreiding een volwaardig avondmaal kunnen vervangen. Bijna alles kan worden verwerkt tot mezze. Aan de Turkse kust wordt gegoocheld met zeevruchten, in het binnenland met graan, rijst, peulvruchten en groenten.



Börek sigaren

Nog een steunbeer zijn de groenten. De aubergine is de koningin van de Turkse groenten. Daarnaast bestaan tal van keuzemogelijkheden. Dat is geen wonder als je beseft hoe verscheiden de geografische en klimatologische diversiteit van de Turkse landmassa is. Net zoals in het Midden-Oosten en het Middellandse Zeegebied vullen de Turken hun groenten graag met rijst- of vleesmengsels. Dit wordt dan een 'dolma' genoemd, Turks voor 'gevuld'. Aubergines, courgettes en paprika's lenen zich daar prima voor. Wanneer de groente rond de vulling wordt gedraaid, spreekt men van een 'sarma'. Dat kan onder meer met kool-, spinazie- of wijnbladeren.

Tarwe, in de vorm van brood of bulgur (tarwekorrels), is basisvoedsel in Anatolië. Op culinair vlak vindt dat zijn weerslag in pilavgerechten, waarbij peulvruchten worden vermengd met vis, vlees of groenten. Bulgur blijft het meest populair, hoewel ook rijstpilav – historisch gezien geïmporteerd en dus bestemd voor de rijkere – veel mogelijkheden bieden.

Twee van tarwe afgeleide producten zijn yufka en börek. Dat zijn grote ronde lappen uitgerold bladerdeeg die worden gebruikt als omhulsel voor vullingen (bijvoorbeeld met feta). Opgevouwen, nemen ze alle vormen aan: van driehoeken en halve manen tot sigaren.

Vlees tenslotte, kan worden opgedeeld in stoofpotgerechten en de befaamde kebabs. Kebab staat voor 'gegrild' en is terug te voeren tot nomadische tradities. Nomadische Turken of

Ottomaanse legers waren voortdurend onderweg en hadden weinig tijd om voldoende hout te sprokkelen voor een degelijk kampvuur. Vlees werd dan bij voorkeur gegrild boven een klein, maar fel vuur. Sis kebab staat voor het spiesen van vlees. Döner kebab staat voor het al draaiend grillen. Meestal wordt daarvoor lamsvlees gebruikt, maar daarnaast ook wel kalfsvlees of vlees van runderen en schapen. Köftekebab wordt gemaakt van iets taaier vlees dat tot een eetbare pasta wordt gehakt en, vermengd met broodkruim en kruiden, rond een spies wordt gekneet.

Wie door restaurantbezoeken geïnspireerd wordt en zelf aan de slag wil, vindt alle denkbare ingrediënten met gemak in de kleinhandel in Sint-Joost-ten-Node. We maken een wandeling.



Grillen, draaien en krabben

De eerste onder de slagers!

In 1986 opende Ferhat Urfali de eerste Turkse slagerij op de Haachtsesteenweg, en naar eigen zeggen zelfs de eerste in Brussel. Ook als Ferhat overdrijft, is zijn aanspraak opnieuw een illustratie van de relatief late opkomst van Turkse handelszaken in Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek. Volgens Ferhat waren er eind jaren tachtig weliswaar een handvol Turkse restaurants in de wijk, waaronder Pizzeria Metin (een interview met de eigenaar lees je op pagina 32 en 33), maar het dominerende beeld was er toch een van Belgische middenstanders. Wanneer die de pensioengerechtigde leeftijd bereikten en hun kinderen niet geïnteresseerd waren om de zaak over te nemen, vulden immigranten de leemte op. Ferhat nam zijn zaak over van een Belgische slagersfamilie. Op dat ogenblik had hij er in België al een parcours van enkele jaren opzitten.

Ferhats toekomstige echtgenote was in 1966 met haar ouders van Emirdag naar België afgereisd om er te werken in een Gentse textielfabriek. Toen het voor vrouwen moeilijker werd om in die branche werk te vinden, week het gezin uit naar Schaarbeek. In 1978, tijdens de jaarlijkse vakantie in Turkije, werd ze aan haar bruidegom voorgesteld. Nog in hetzelfde jaar kwam Ferhat naar Brussel om er te huwen. Hij werkte vervolgens zeven jaar lang als slagersknecht tot hij eindelijk zijn eigen slagerij kon openen en de Marokkaanse slagers, die al in de wijk gevestigd waren, concurrentie kon aandoen.

Wezenlijk is er geen verschil tussen Turkse en Marokkaanse slagerijen. En mocht een kind de zichtbare verschillen met een Belgische slagerij opmeten, dan zou het met een amper ingevuld lijstje terugkeren. Een ietwat meer bescheiden charcuterie-afdeling misschien?

Het grote onderscheid is dat Turken geen varkensvlees verko-

pen en dat al het andere vlees het halallabel draagt. Bovendien gaat op het relatief arme Centraal-Anatolische hoogplateau niets verloren. Traditioneel wordt er veel gewerkt met orgaanvlees, zodat je bij de Turkse slager ook terecht kunt voor nieren, levers of hersenen.

100% halal

'Halal' is Arabisch voor 'toegestaan'. Het begrip duidt op voedsel en dranken die door moslimgelovigen niet als 'harâm' ('verboden') worden beschouwd. De weg naar halal is lang en staat onder toezicht van de Belgische Moslimexecutieve en de Halal Federation of Belgium, die na een controle op verschillende niveaus de labels uitreikt.



Het ene vlees is het andere niet!

Eerst gaat de Executieve na of veetelers en vetmesters het juiste voeder aan de dieren toedienen. Vervoerders moeten de laadbakken reinigen als ze er varkens mee vervoeren, en tijdens het transport moet het vee van een zeker comfort genieten.

In België zijn verschillende slachthuizen uitgerust om een rituele slachting volgens de regels te laten verlopen. In

Lennik is een slachtlijn voor schapen, in Affligem een voor gevogelte en in Zele een voor runderen. Met slachtlijnen voor zowel schapen als runderen is het slachthuis van Anderlecht een van de best uitgeruste.

We nemen een koe als voorbeeld. Belgische slachthuizen zijn uitgerust met naar Mekka gerichte slachtboxen die zich elektrisch zodanig dichtvouwen dat het rund zich nog amper kan bewegen en dus ook geen letsels of breuken kan oplopen. De boxen zijn voorzien van een halsstuk dat de nek van de koe strak opspant. Vervolgens draait de kooi het rund op zijn rug. De slachter ziet erop toe dat zijn mes steeds geslepen is, spreekt een godsspreuk uit en snijdt met één houw de hals van het dier over. Eventueel kan nadien nog een extra steek in de slagader worden gegeven om het uitbloeden te vergemakkelijken. Daarna doorloopt het kadaver nog enkele strikt gereguleerde stadia - van uitbenen, afkoelen en opnieuw vervoeren - tot het uiteindelijk gecertificeerd in de winkel belandt.

Halalcontrole slaat eveneens op vis of op producten die van vlees zijn afgeleid, zoals gelatines, bouillon, kruiden of additieven. De impact is daardoor aanzienlijk. Veel chips bijvoorbeeld zijn 'harâm'.

Oz-migros, een Turkse kruidenier

Midden in de volkse Josaphatstraat, op de grens van Sint-Joosten-Node en Schaarbeek, bevindt zich Oz-migros, een van de belangrijkste Turkse voedingswinkels van de wijk.



Gulheid en overvloed zonder make-up.

Als we er omstreeks elf uur 's morgens toekomen, wanen we ons in een zuiders land. De zon brandt, de va-et-vient in de Josaphatstraat is al op gang gekomen, de winkels openen de deuren, de terrasjes van de theesalons raken bevolkt en de verse groenten die de helft van het trottoir bedekken, trekken de aandacht van de winkelende moeders. Oz-migros is een winkel zoals je die verwacht in Turkije: onopgesmukte etalage, ruime openingsuren, een groentenafdeling die zich grotendeels op het voetpad bevindt en goederen die wanordelijk gestapeld zijn.

De eigenares, mevrouw Malak, vertelt fier als een gieter over haar 'beroemde' dochter, Manihur Ozdemir, die als allereerste gesluierde vrouw de eed als Brussels parlementslid aflegde en daarmee de wereldpers haalde. Haar andere dochter – niet gesluierd – zit aan de kassa, terwijl haar man de inkopen regelt. Een echt Turks familiebedrijf dat, zoals te verwachten in deze wijk, diepe wortels heeft in het centraal-Turkse dorp Emirdag.

Mevrouw Malak vertelt niet alleen op sappige en enthousiaste wijze over de traditionele Turkse keuken, ze maakt ook speciaal voor ons enkele uitstekende specialiteiten met verse

producten uit de winkel. Om duimen en vingers bij af te likken! Hier geen verwaterde, aan de westerse smaak aangepaste Turkse keuken, maar the real thing: gebakjes, soepen, pilavs en sarmas zoals de mensen in Emirdag ze nog dagelijks eten.

Gedurende meer dan twee uur neemt mevrouw Malak ons op sleeptouw in haar winkel. Onophoudelijk stelt ze producten voor en geeft ze recepten mee. En steeds voegt ze er dat extra streepje uitleg aan toe.



Ozdemir! Wereldberoemd in Brussel!

Vogelnestachtige deegwaren trekken onze aandacht. 'Dat is kadayif,' verklapt mevrouw Malak ons, 'een tot draadjes uitgeroken deeg.' Het wordt voorgebakken verkocht in een vacuümverpakking. Overgoten met een mengeling van gekookt water, suiker, enkele druppeltjes citroen en boter, verwerkt mevrouw Malak de kadayif tot Turkse patisserie. Daarnaast gebruikt ze ook nog een andere soort kadayif, die je eerst moet bakken en koken en die je met geplette noten, een beetje boter, honing en vooral mozzarella serveert. Mozzarella mag dan Italiaans zijn, de Turken hebben gelijkaardige kaas die alleen die naam niet mag dragen. Een stevige kop Turkse koffie, ook te koop in de winkel, hoort erbij, want die verzacht de zoete smaak van de patisserie.

In hetzelfde rek als de kadayif ligt ook bijzonder fijn bladerdeeg dat nodig is om baklava te maken, nog een overheerlijk Turks gebakje. Baklava bestaat uit geplette noten (pistachenoten of walnoten) met daaromheen vijftien laagjes van het flinterdunne bladerdeeg. Het geheel wordt overgoten met olie, melk, honing of suiker. Ook al komt er overal suiker bij te pas, toch hoeft die patisserie niet zo zoet te zijn als die uit de bakkerij. Dosering,

daar draait het om. Maak je de patisserie te zoet, dan kun je er niet veel van eten, en dat zou zonde zijn.

Mevrouw Malak troont ons nu mee naar een toog met peynir: sterk gezouten Turkse kaas van schapen, geiten en koeien. Iets verderop liggen tientallen varianten van mantideeg, dat gevuld wordt met vlees, vis of aardappelen. Vanzelfsprekend vind je hier ook bulgur, het Turkse alternatief voor rijst. Bulgur ontstaat door harde, volle tarwekorrels te stomen, te drogen, te pellen en te malen tot de korrels in fijne stukjes uiteenvallen, en vormt het basisingrediënt van onder andere taboulé. Bulgur is er in verschillende soorten, van extra fijn tot extra grof.

Kikkererwten, linzen, witte bonen, allemaal belangrijke ingrediënten van de Turkse keuken, vind je droog en in blik in de winkel. Rode linzen bijvoorbeeld zijn een basisingrediënt voor de typisch Turkse maaltijdsoepen, terwijl de groene variant vaak opgediend wordt met bulgur.

In de groentenafdeling trekken de talloze aubergines en biber - een soort van paprika, maar dan grilliger en smaller - onze aandacht. Bibers vind je in een pikante en minder pikante versie en ze worden vaak gefrituurd en opgediend met yoghurt en look. Aubergines worden in de lengte doorgesneden, vanbinnen geolied en dan gevuld met bijvoorbeeld gehakt en rijst of bulgur. Hetzelfde kan met de paprika's. De verzamelaar voor

dat soort van gevulde groenten is dolma. Bij Sarma daarentegen worden de groenten - vooral wijn- of koolbladeren - rond de vulling gewikkeld. De grote open pot vol wijnbladeren in gezouten water is dan ook opvallend aanwezig en is naast patisserie misschien wel het Turkse product dat het meest gekend is bij westerlingen. Iets verderop



Een lekkere verpakking van talloze mezze-gerichten

staat een lange rij plastic of glazen potten met diezelfde groenten in marinades.

Natuurlijk wil mevrouw Malak ons ook nog de blinkende rij koffie- en theepotten tonen. De inox- of messingkopjes met een lange steel, lbrik genaamd, vallen op. Hierin worden

de fijngemalen koffie en het water al van bij de bereiding met suiker vermengd. Het resultaat is een sterkere koffie, omdat deeltjes van de koffiebonen en de suiker blijven hangen. Als afsluiter toont mevrouw Malak ons nog de dubbele theepot. Turken hebben de gewoonte om twee theepotten boven elkaar te plaatsen. In de onderste wordt het water gekookt. De bovenste, die de thee en slechts een weinig water bevat, wordt door de onderste mee aan het koken gebracht. Wie sterke thee wil, neemt alleen uit de bovenste pot, wie kiest voor minder geconcentreerde thee, voegt er extra water uit de onderste theepot aan toe.



De tweelingpot

De groene kroonjuwelen

In patisserieën steelt baklava de show. De culinaire trots van Turkije wordt gemaakt van flinterdun bladerdeeg gevuld met geplette hazelnoten of pistachenoten en gedrenkt in een bad van siroop. Hij heeft de omvang van een uit de hand gelopen praline en je vindt hem in talloze varianten, van walnootcombinaties tot pure pistachemensgels. De mooist ogende baklava is bedekt met het harige kadayifdeeg en aan de randen versierd met zachtgroene pistache. In de meer gedistingeerde patisserieën, bijvoorbeeld op de Haachtsesteenweg 120, worden de van zoetigheid glimmende gebakjes uitgestald als kostbare juwelen.

Turkse patisserieën zijn vaak gescheiden van bakkerijen en hebben soms zowel een winkelruimte als een verbruikzaal. Ze bieden een gamma van zout en zoet gebak. Een typisch, ietwat speciaal basisingrediënt waar we het al eerder over hadden is kadayif, een kunstig tot lange draden uitgerokken deeg. Vroeger was dat tot draden uitrekken een behoorlijk ambachtelijk karwei, vandaag laat men het over aan de machine. Kadayif is voorverpakt te koop in om het even welke Turkse kruidenierszaak in de Josaphatstraat.

Niet alles is honingzoet en bestemd als dessert. Banketbakkers bieden ook zwaardere kost aan. Bocha bijvoorbeeld, een koek van bladerdeeg gevuld met feta en spinazie of peterselie. Een hartig ontbijt of tussendoortje! Ook börek (bladerdeeg met spinazie of feta) – dezelfde börek die op Turkse spij斯卡arten voorkomt – past in deze categorie.





Kunstige baklava

De doorgaans vrij hoog opgezette taarten zijn relatief on-Turks. Taartcultuur is het resultaat van kruisbestuiving met de westerse culinaire traditie en brak bij de Turken pas de laatste tien jaar door, zowel in Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek als in Turkije.

Het gros van de Turkse bakkers bevindt zich in de verkeersluwe en aangenaam dorps Josaphatstraat, evenals in de steile zijstraten. Turks brood verschilt nauwelijks van Belgisch brood. Het is vooral de schuitachtige vorm die het verschil maakt.

Een speciaal bakkersproduct is yufka, het bladerdeeg dat onder meer gebruikt wordt voor de bereiding van baklava. Yufka wordt net als pizza tot grote ronde fijne plakken uitgerold en op een ijzeren plaat gebakken. Het is een relatief arbeidsintensief proces dat in Turkije door meerdere personen, elk met hun gespecialiseerde taak, wordt uitgevoerd. Omdat het zoveel werk vraagt, maar ook omdat yufka lang houdbaar is, wordt het meteen in grote hoeveelheden gemaakt. In Sint-Joost-ten-Node begint men er in de maand september aan, wanneer de meeste Turken uit vakantie terugkeren.

Nog twee broden die ietwat afwijken van het Belgische brood zijn simitringbroodjes met sesamzaad en de pide of ramadanpide – niet te verwarren met de pizzapide. Door toevoeging van eieren bevat het meer calorieën en wordt daarom vooral tijdens de ramadan gegeten.

Metin, de eerste pizzeria van de wijk

Op de hoek van de Haachtsesteenweg en de Philomènestraat bevindt zich de oudste Turkse pizzeria van de wijk waar Metin – tevens de naam van de zaak – Edeer ons hartelijk ontvangt in het oriëntaalse salon. Voor alle zekerheid heeft hij er zijn perfect drietalige dochter (Nederlands-Frans-Turks) bij gehaald. We keuvelen gezellig bij een kop Turkse thee, terwijl in de keuken de pizza's worden gebakken.

Metin is – we vallen in herhaling – zoals alle Turken in de buurt afkomstig uit Emirdag. In 1978 kwam hij naar België om er te trouwen met een Turkse vrouw uit dezelfde streek die hier al een paar jaar woonde. Een voorbeeld van volgmigratie.



Schroeien op steen

Na jobs in de bouw en in een aantal restaurants begon hij een eigen, kleine snackbar (vier tafels) in de Philomènestraat. Een paar jaar later, in 1989, begon hij met een beetje spaargeld en met veel inbreng van de onderlinge Turkse solidariteit zijn eigen pizzeria aan de commercieel interessantere Haachtsesteenweg. De buurt begon in die tijd in sneltempo te veranderen van een gemengde wijk in een Turkse horecawijk. Metin herinnert zich nog de apotheek met Belgische eigenaar, de Marokkaanse wasserette, de Albanese garage en de talloze filmbedrijven op de plaats waar nu vooral Turkse handelszaken en restaurants gevestigd zijn.

Als we hem vragen waarom net hier zoveel Turken wonen, verwijst Metin uitdrukkelijk naar het belang van het Noordstation. De eerste generatie Turkse immigranten kwam met de trein via de Balkan en Duitsland aan en vestigde zich met als adres 'dicht bij het station'. Dat maakte het voor de volgers gemakkelijker

om hen te vinden. Naarmate de concentratie Turken toenam, vestigden ze zich steeds hoger op de heuvelkam, tot ze uiteindelijk in de jaren tachtig en negentig de Haachtsesteenweg en de Josaphatstraat inpalmde.

Turkse pizza's zijn niet gebaseerd op tomaten zoals in Italië, wel vooral op kaas. Turken zijn immers afkomstig van nomaden. In zijn verhaal komt Metin daar erg vaak op terug. Turken uit Emirdag zijn nomaden die geëmigreerd zijn uit het Centraal-Aziatische Turkmenistan. Reizende volkeren hebben moeilijkheden met de bewaring van voeding, bijvoorbeeld met de voor het bereiden van pizza noodzakelijke kaas. De kaas werd om die reden in schapehuid gewikkeld. Een zware steen zorgde ervoor dat het water via gaatjes in de huid wegvloede. Zo kon de kaas een jaar lang bewaard worden. Om de kaas weer eetbaar te maken, voegde men er opnieuw water aan toe.



Schuivormige pide

Turkse pizza's zijn herkenbaar aan hun bootvorm, iets waar Metin niet echt een verklaring voor heeft. Een aantal pides zijn aan de bovenkant met deeg dichtgemaakt, een specialiteit uit de streek rond de Zwarte Zee. Verder komen ook enkele ronde pizza's op de kaart voor, die vooral te vinden zijn in Oost-Turkije en de Arabische wereld. Ze krijgen niet de benaming 'pide', maar 'lahmacum', van het Arabische 'lah' (vlees) en 'macin' (deeg).

We kiezen twee pides uit en zetten het gesprek al proevend voort. Bij de pide peynir is het voornaamste ingrediënt koeienkaas met 55 % vetgehalte. De pide kily mali yumurtali bevat daarentegen vooral gehakt en spiegelei. Om pizza's goed te bakken werkt Metin met een stenen oven op hout. Metin herinnert zich nog dat elke steen 25 Belgische frank kostte en dat hij er ongeveer 900 nodig had. Deze investering verklaart ook waarom het enige jaren geduurd heeft voordat hij zijn eigen pizzeria kon openen.

Ten slotte hebben we het nog even over de toekomst. Tot ver buiten Brussel staan de Haachtsesteenweg en de Josaphatstraat bekend als 'de Turkse buurt', alsof dat altijd zo geweest is. De concentratie van Turken dateert echter van de jaren tachtig en negentig. Als we de dochter van Metin vragen of ze in de buurt wil blijven wonen, antwoordt ze van niet. Veel van haar leeftijdgenoten gaan buiten de wijk wonen, sommigen binnen het Brussels Gewest, maar een groeiende groep ook in de Brusselse rand en in Wallonië. Enkelen keren terug naar Turkije, maar dan naar het economisch welvarende deel rond Istanbul. Als die trend zich doorzet, dan is deze buurt slechts één, hoogstens twee generaties Turks geweest.

'... en gij zult de dorstigen laven!'

Een culinaire wandeling kan moeilijk afgesloten worden zonder aandacht voor de talloze Turkse cafés. Vele dragen de titel van vzw en zijn sterke sociale scharnieren binnen het Turkse solidariteitsnet. De vzw Atatürk op de Haachtsesteenweg bijvoorbeeld werd in 1997 opgericht als seculiere tegenhanger van islamitisch georiënteerde vzw's. Het verbreiden van het moderne gedachtegoed (gelijkheid van seksen, scheiding van kerk en staat, ...) van Kemal Atatürk, de eerste president van de republiek Turkije, stond aanvankelijk vooraan op de agenda. Gaandeweg breidde de vzw haar programma uit met een amalgaam van uitgesproken sociale activiteiten: naschoolse bijles, administratieve bijstandsverlening, lessen sag – een Turks luitachtig instrument –, cursussen in artisanaat voor Turkse vrouwen, of simpelweg bals en concerten onder het alziende oog van Atatürk, wiens beeltenis op een gigantische vlag een van de

muren van de feestzaal bedekt. Het oogt misschien allemaal wat exclusief, maar de vzw is bovenal een eenvoudig café dat je als westerse voorbijganger probleemloos kunt betreden. Tenminste, een man al iets gemakkelijker dan een vrouw! Een westerse vrouw kan het zich veroorloven

omdat ze het voordeel heeft om buiten de traditie te staan. Turkse vrouwen daarentegen zullen tot hun eigen ongenoegen in de meeste cafés nogal droogjes worden benaderd. Sommige muren zijn nog hoog!

Een vijfgedrapeerde Atatürk



Voor de emblematische Turkse koffie moet je eerder op goede voet staan met een Turks gezin dan dat je hem nog in cafés kunt degusteren: Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek omhelzen tegenwoordig de espressomachine.

Het Ottomaanse Mokka aan de Rode Zee was in de zestiende eeuw de grootste haven voor koffiehandel uit Jemen en Ethiopië. Tot de zeventiende eeuw hadden de Ottomanen het absolute monopolie. Toen de provincie Jemen zich afscheurde van het rijk verloor koffie in Turkije zijn eerste plaats aan thee. Voortaan moest het zwarte goedje worden ingevoerd en werd het onbetaalbaar voor de doorsnee Turk.

Traditionele koffie wordt gemaakt in een 'cevze', een metalen kannetje met een lang handvat zoals je die kan vinden in Turkse kruidenierszaken. De gewenste dosis suiker wordt al tijdens het kookproces toegevoegd. De koffie wordt vooral met 'keyif' gedronken, al genietend en uitrustend. Logisch ook, want het koffiedik heeft tijd nodig om naar de bodem te zakken.



Verkleed in Turkse koffiepoot!

Net als Turkse koffie heeft ook zwarte thee zijn concurrent. In veel Turkse cafés krijg je Lipton gepresenteerd. Maar ten opzichte van koffie is de kans toch iets reëler dat je 'originale' thee krijgt voorgezet. Thee is de nationale drank van Turkije en wordt verbouwd aan de Oostkust van de Zwarte Zee. Hij is soms nog in grote jute zakken te vinden bij kruideniers in



Zwarte thee of Lipton?

Sint-Joost-ten-Node. Hem op traditionele wijze bereiden duurt twintig minuten. Dat verklaart de relatief bittere smaak.

Voor twee dranken kun je in Turkse cafés terecht in de absolute zekerheid dat men ze je ook zal aanbieden. Raki bekleedt de onbetwistbare tweede plaats op de nationale ranking van dranken.

Ondanks het feit dat Turkije een moslimland is, wordt er alcohol genuttigd. En wat voor! 45° brandt hij! Raki wordt gemaakt van gedistilleerd druivensap en op smaak gebracht met anijszaad. Het is de Turkse variant van pastis of ouzo. In onverdunde vorm is hij transparant. Voeg er water aan toe en hij kleurt melkachtig wit.

Een andere drank die elk Turks café in voorraad heeft, is ayran, een lichtgezouten yoghurt drank. Net als raki wordt hij ook bij de maaltijden gedronken. Verpakt in plastic bekertjes is hij eveneens te vinden bij alle Turkse kruideniers en nachtwinkels.



Een voedzame ayran aangelegd met komkommerbrokjes

Ter afronding nog een wetenswaardigheid. Turkije bekleedt de vierde plaats op de wereldranglijst voor druivenproductie en heeft daarom eigen wijnen. Archeologische vondsten van vinificatievoorwerpen uit het neolithicum wijzen zelfs op een van de vroegst gekende vormen van wijnbereiding. Ondanks een perfect klimaat voor wijnbouw hebben Turken echter weinig affiniteit met wijn. Zeshonderd jaar verbod onder de islamitische Ottomanen zou dat deels kunnen verklaren, ware het niet dat bier en raki wél succesformules zijn in Turkije. Vandaag

worden er zo'n hoge belastingen op wijn geheven dat de productie niet van de grond komt. Amper 3 % van de druivenoogst gaat op in de drank waarmee een bezoeker zijn tocht door Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek misschien afsluit.

Tips voor meer!

Wie meer wil weten over de Turkse gemeenschap in Sint-Joost-ten-Node en Schaarbeek kan terecht op de website van de Koning Boudewijnstichting en gratis de studie *Belgische Turken. Een brug of een breuk tussen Turkije en de Europese Unie?* downloaden. Ook de artikels van de Belgisch-Turkse socioloog Ural Manço waren een belangrijke inspiratiebron voor deze wegwijzer. Ze bieden interessante duiding bij de Turkse politieke en sociale achtergronden.

Verwoede jagers op Turkse recepten verwijzen we graag door naar het recent uitgegeven werk van Greg en Lucy Malouf: *Turquoise. Een culinaire reis door Turkije.*

Colofon

"Turken op de meridiaan" is een initiatief van de Erfgoedcel Brussel – VGC

Auteurs: Jeroen De Smet en Hans Vandecandelaere

Vormgeving: Tonk Design – Muriel Crespin (gsm 0494 92 33 47)

Fotografie: Hans Vandecandelaere

Redactie: Erfgoedcel Brussel
(Chantal Brems, Mieke Maes en Peggy Voesterzoons)

Eindredactie: Patrick Auwelaert

Deze publicatie sluit aan bij het onderzoek van VVF – Brussel :
"Migratie, familie en erfgoedpraktijk".

Druk: Verhoeven

Oplage: 500 exemplaren

Contactgegevens:
Erfgoedcel Brussel
Saintelettesquare 17
1000 Brussel
T 02 208 02 32
E erfgoedbrussel@vgc.be
www.erfgoedbrussel.be

Verantwoordelijke uitgever:
Eric Verrept, Saintelettesquare 17,
1000 Brussel

Wettelijk depotnummer:
D/2009/7025/19





De as Haachtsesteenweg-Middaglijnstraat - getrokken op de eertijds nationaal vastgelegde meridiaan -, is een van de slagaders van de Turkse wijk in de Brusselse gemeenten Sint-Joost en Schaarbeek. Met tal van restaurants en voedingswinkels is hij meteen ook hét uithangbord bij uitstek van Turkse culinaire traditie. Erfgoedcel Brussel voerde haar enquête en bracht de resultaten samen in een handige wegwijzer. Wat zijn de historische wortels van de Turkse keuken? Hoe begrijp je het abc van een spij斯卡art? Of waar in de buurt vind je de meest typische producten om zelf aan de slag te gaan? Maar smaak is zoveel meer dan ingrediënten en gerechten alleen! Ook de buurt beïnvloedt de sfeer van een gastronomisch avondje uit. Hoe groeide die stedenbouwkundig en hoe evolueerde ze uiteindelijk naar een wijk waar merendeels Turken uit het Centraal-Anatolische Emirdag wonen?