



REÇELA KUNDIRA: POMPOEN INMAKEN OP KOERDISCHE WIJZE



CAG - Emira maakt pompoen in (2023)

'In ons dorp is er niet de gewoonte om eten te kopen. Vroeger waren er geen markten of winkels. Vandaag wel, maar moesten we er nog wonen: we zouden nog steeds alles zelf kweken én inmaken.' – Emira

Oogst bewaren voor de winter is een praktijk die over de hele wereld wordt toegepast. De methoden zijn vaak dezelfde: drogen, pekelen in zout, opleggen in azijn, confituur of geleï maken en sinds de jaren 1960 ook invriezen. De recepten, ingrediënten en concrete toepassingen verschillen van regio tot regio. Wie migreert, neemt inmaaksmaken, recepten en kunde vaak mee naar een nieuw thuisland.

Koerdische moestuinen en oogst

Mustafa en Emira woonden tot 1992 in Midyat, een dorp in het Koerdische Zuidoosten van Turkije. Daar hadden ze een moestuin bij hun huis en een klein veld buiten het dorp, zoals iedereen. Het was een opbrengsttuin die voor het hele jaar granen, fruit, groenten en kruiden voorzag. De mensen in het dorp leefden en leven er zelfvoorzienend. Mustafa en Emira leerden de eeuwenoude moestuinkennis van hun streek al van kindsbeen af. Alles werd er bewaard voor de winter: fruit, noten, peulvruchten en groenten werden gedroogd, groenten gepekeld en gefermenteerd, kruiken met onder andere vlees van eigen schapen en geiten, ingekuuld in muren van klei.

In België

In België was het voor Mustafa en Emira zoeken naar een nieuw leven. Ze misten ook de smaken en de voedzaamheid van het eten dat ze in hun eigen tuin en veld kweekten. Ze kwamen terecht in een klein appartement met hun kinderen, zonder tuin. Van een moestuin was geen sprake. Bovendien was het in de jaren 1990 niet gemakkelijk om producten uit hun geboorteland te vinden. In die periode helpen heel wat mensen Mustafa en Emira waar nodig. Onder hen is ook Luk, die een grote moestuin heeft en Mustafa uitnodigt om er samen te tuinieren.

In 2010 gaan Emira en Mustafa voor het eerst terug naar hun geboortedorp. Ze brengen druivenstekjes mee, die een plek krijgen in Luk's tuin. Luk maakt nog steeds jaarlijks sap van deze rijke druiven. Het sap deelt hij met Mustafa.

In 2022 laten Emira en Mustafa een pompoen uit hun geboortedorp naar Herent brengen. De pompoenen zijn daar groot, rond en wit, proeven anders én zijn beter om in te maken. De pompoen legt meer dan 4.000 kilometer af. Emira maakt er soep en ingemaakte reçela kundira van. Dat is een soort zoete confituur van pompoenen: een typisch Koerdisch recept dat Emira nu dankzij de witte pompoen perfect kan klaarmaken. Mustafa oogst de zaden en gaf die aan Luk. De opbrengst van de zaden van die ene Koerdische pompoen is in september 2023 onverhoopt groot. Zo krijgt de moestuin én de inmaak kennis van Emira en Mustafa in België een nieuw leven.

[Reçela Kundira van pompoen: een recept van Emira.](#)

- Schil de pompoen en snij in blokjes. Laat de blokjes een nacht weken in een bad met water en kalk. De pompoenstukken blijven hard tijdens dit proces. (Let op: dit moet kalk zijn die bruikbaar is voor de verwerking van eten. Dit vind je niet gemakkelijk.)
- Was de pompoenstukken goed onder de kraan met vers water.
- Laat de pompoenen kort koken in 3 liter water en 2 kilogram suiker.
- Laat afkoelen en bewaar in gereinigde borden.
- Eet de reçela kundira met een stuk brood als ontbijt of als tussendoortje.

Andere gebruiken en teelten zijn moeilijker in België toe te passen, zoals het drogen van vruchten en groenten. Het klimaat in België is veel vochtiger en de zon schijnt minder hard en vaak. Zo probeerde Emira vijgen van hun vijgenboom uit Midyat te drogen in België, maar dat lukte niet zo goed. Trozi, typische groenten uit hun dorp (ze lijken een beetje op kleine courgettes), groeien nu ook in Luks tuin maar ze geraken niet voldoende rijp om ze in te maken. Ook hun geliefde (water)meloenen worden door het minder droge en warme klimaat niet dik genoeg in België.

**Deze tekst kwam tot stand in het kader van het project 'MOES-tuin' dat Centrum Agrarische Geschiedenis met heel wat partners uitvoerde. Meer info: www.moes-tuin.be*



INZENDER

Emira en Mustafa



THEMA

Natuur en landbouw
Eten en drinken



TREFWOORD

#landbouw #eten #techniek