



## SYRISCHE KOFFIE, EEN WELKOMSTKOFFIE.



Tine Van de Vel - Saddam Shkair schenkt Syrische koffie uit voor gasten.

Toen ik de eerste keer zelf de traditionele, Syrische koffie zette –ik had het mijn vader dagelijks zien doen als ochtendritueel, deed ik er een dubbele portie koffiebonen in, uit schrik dat de koffie niet straf genoeg zou zijn. Want Syrische koffie moet sterke koffie zijn, zwart en zonder suiker of melk. Ik ruik het wanneer er suiker aan de koffie is toegevoegd.

### Hoe maak je dan Syrische koffie?

Het maken van de koffie is een ritueel op zich. Vroeger, op het Syrische platteland kon je vaak de muziek van het stampen van de koffiebonen horen. De bonen, uit Jemen, Brazilië of Colombia (maar steeds minder uit Jemen) worden met zorg gekozen en gekocht, thuis gebrand en daarna in een vijzel gestampt. Er leeft een soort van competitie onder de mannen over wie de mooiste 'muziek' kan maken en wie de lekkerste koffie kan zetten. In mijn jeugd waren er nog mannen die, net als mijn vader, zelf hun koffie stampten, vandaag wordt meer en meer machinaal gemalen.

In tegenstelling tot bijvoorbeeld Turkse koffie, waarbij koffie en koud water samen gekookt worden, voegen Syriërs de geroosterde en verbrijzelde bonen toe aan kokend water. Daarna wordt het vuur zachter gezet en kookt de koffie verder gedurende 30 à 35 minuten, samen met de 'essence', het koffiedrab van de eerder gezette koffie.

Is de koffie gekookt, dan voeg je kardemom toe. **Een deel van de 'essence' van de koffie wordt aan de kant gehouden vooraleer de kardemom toegevoegd wordt. Dat vormt de starter van de volgende koffie.** De beste koffie kan je pas zetten wanneer het drab enkele keren herbruikt is, met telkens toevoeging van nieuwe versgebrande koffiebonen. Na vier dagen begint het hele proces opnieuw, want dan begint de koffie wat zurig te smaken. Heb je net dan bezoek, dan kan je natuurlijk een starter vragen bij de burens. In sommige landen wordt de kardemom meteen mee gekookt, maar dan krijgt je koffie een beige-bruine kleur en smaakt hij anders.



Foto: © Krista, CC BY 2.0 | Arabische koffie zoals ook door mensen uit Syrië gedronken.

De koffie wordt 's morgens al gezet, en dan de hele dag warm gehouden. Vroeger gebeurde dat op een vuur, nu met een thermos. Meestal wordt er een liter koffie gemaakt, voldoende voor het bezoek van de dag.

Want **het is een typische welkomstdrank**, die geserveerd wordt in hele kleine porseleinen kopjes, ter grootte van een shot. (Het is echt maar één slok koffie.) Er worden twee of soms drie rondes koffie geserveerd. Bij de eerste ronde drinkt de gastheer als eerste, om te tonen dat er niets mis is met de koffie. Daarna wordt de oudste aanwezige eerst geserveerd en daarna krijgen andere mensen van rechts naar links hun koffie ingeschonken. Oorspronkelijk werd er vooral koffie gezet en gedronken onder mannen, maar vandaag zetten en drinken ook de vrouwen deze koffie. Bij traditionele Syrische koffie hoort trouwens geen zoet of gebak, bij andere -ik noem het 'normale'- koffie, die ook in Syrië gedronken wordt, kan dat wel.

Om te vermijden dat het aroma van de koffie verandert, wordt de koffie bij voorkeur gezet op een plaats waar geen andere geuren zijn, dus niet terwijl er in de keuken gekookt wordt bijvoorbeeld. Daarom wordt de koffie soms gezet en geserveerd in de '*madhafa*', een soort van gastenkamer, die oorspronkelijk diende om bezoek (op doorreis) te laten overnachten. Het parfum van die ruimte is de geur van koffie, de geur van bezoek.

Of je koffie wilt of niet, wordt trouwens niet gevraagd. Het wordt gewoon aangeboden. Tegenwoordig kan je al eens een koffie weigeren, maar eerder was dat onbeleefd. Het was gewichtig. Het betekende dat de gast iets belangrijk wilde vragen aan de gastheer, en de koffie pas zou opdinken als zijn vraag beantwoord werd. Als adolescent maakten we behoorlijk wat grapjes rond dat oude gebruik.

Hier **in België** heeft niemand tijd om traditionele welkomstkoffie te maken. Je krijgt ook niet elke dag bezoek, zoals op het Syrische platteland, waardoor het niet per se de moeite loont. Ik drink vooral gewone koffie en maté, een drank die niet alleen heel populair is in Zuid-Amerika, maar die ook in drie regio's in Syrië gedronken wordt.

Toch ga ik op zoek naar Syrische koffie, die herinnert me aan mijn jeugd, aan mijn vader. Toen hier in de buurt een nieuwe zaak opende, serveerden de eigenaars koffie die sterk aanleunde bij de Syrische koffie. Al zat er nescafé bij in, toch ging ik elke dag langs voor een portie nostalgie-koffie. Ook met vrienden zetten we af en toe onze traditionele koffie, al is die niet perfect en al smaakt hij niet zoals thuis. In de toekomst zal ik misschien zelf deze koffie serveren in het koffie- en gebakhuis, **Ornina**, dat ik net opende.



### INZENDER

Sarah Kaerts  
Werkplaats immaterieel erfgoed  
<http://www.facebook.com/Orninasyriansweets/>



### LOCATIE

België, Syrië, ...



### THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken  
Eten en drinken  
Ambacht, vakmanschap en techniek



### TREFWOORD

#sociaal gebruik #drinken #techniek #vakmanschap