



# Musa Dağdeviren

Wandelende encyclopedie, wildplukker, historicus, uitgever, schrijver, spraakwerval, ambassadeur, leraar en kok. Zo zou je de sympathieke Turkse chef Musa Dağdeviren (1960) kunnen omschrijven. Hij is eigenaar van drie restaurants in Istanboel, Çiya Kebap-Lahmacun, Çiya Sofra en Çiya Kebap II. In zijn zaken serveert hij herinneringen, vergeten gerechten en verloren smaken die het verdienen om weer ontdekt te worden.

De gerechten zijn afkomstig uit de regionale, boerenkeukens van Turkije en de omliggende landen. 'Echt eten van echte mensen' zoals hij het noemt. De verfijnde keuken aan het hof van de oude Ottomaanse sultans interesseert hem minder: 'Iedereen met geld kan met dure ingrediënten lekkere dingen maken. De uitdaging is juist om met eenvoudige middelen iets moois te maken.' Vergeten groenten zijn in de mode. Toch is Dağdevirens menukeuze zeker niet opportunistisch. De gerechten op de kaart - waaronder een kebab met gemalen kersenpitten, of een toetje met tomaten, amandelen en sesam - zijn het resultaat van een onophoudelijke speurtocht naar inheemse ingrediënten, bereidingswijzen en gerechten.

Naast zijn culinaire ontdekkingsstochten door de kleinste dorpen en gehuchten, verzamelt Dağdeviren op bijna compulsieve wijze kookboeken, kookgerei en alles wat maar met de Anatolische, Kaukasische, Mediterrane of Midden-Oosterse eetcultuur te maken heeft. Hij geeft een kwartaaltijdschrift uit, *Yemek ve Kültür* (Eten en Cultuur) en daarnaast showt hij regelmatig op culinaire conferenties wereldwijd zijn keuken. En passant zet hij ook nog een instituut op, dat het culinaire geheugen van de regio moet worden.

De man en zijn missie.

Waar komt die drive om die eetcultuur vast te leggen, te redden misschien, vandaan? Dağdeviren: 'Ik kom uit een familie die nog ouderwets kookte. Zelf werkte ik als jongen van vijf al in de bakkerij van mijn ouders mee. Het is dus gewinning en noodzaak. Het doet me pijn als ik zie hoe gemakzuchtig ze

tegenwoordig koken in restaurants. Ze gooien er wat roomsaus of kaas over, en klaar... In Turkije maken ze tegenwoordig authentieke regionale gerechten met margarine!'

De gerechten in zijn eigen restaurants hebben een onverwacht emotioneel effect op mensen. Ze barsten soms in huilen uit. Bijna verontschuldigend zegt Dağdeviren: 'Ja, het is waar. De mensen ervaren een smaak die ze terugbrengt naar hun jeugd. Een gerecht dat ze kennen van hun oma bijvoorbeeld. Dat emotioneert. Een vrouw van zeventig jaar oud, die nu in Amerika woont, at eens bij me en zei: Ik ben blij dat jij er bent. Zo maakte mijn moeder het vroeger en dit heb ik nooit aan mijn kinderen kunnen doorgeven.'

De drukbezette chef was vorig jaar op missie in Rotterdam. Hij gaf er, op verzoek van Kosmopolis Rotterdam, een workshop aan jonge chefs. Het doel was de ontwikkeling en verkiezing van de *Tamam*, een nieuwe vegetarische Turkse snack, die de Hollandse snackbars moet veroveren. De snackcultuur lijkt haaks te staan op het soort gerechten dat hij graag serveert. 'Ik ben absoluut geen voorstander van de kant-en-klaar cultuur, maar in het streven van de *Tamam* snack kan ik me vinden. Een ontmoeting tussen eetculturen, spelend met clichés van kebab en bitterbal. Dan moet je denken aan snacks met bulgur, of een vegetarische variant op döner, gemaakt van paddenstoelen. Die ontwikkelingen vind ik mooi.'

De Turkse chef is alert op eetculturen die elkaar ontmoeten en iets nieuws creëren. 'Daaraan kun je zien dat eten geen etniciteit heeft, alleen geografie. Je omgeving bepaalt alles. Van hoe de

huizen er uit zien tot hoe je buurvrouw de kinderen roept, het is allemaal cultuur. De omgeving bepaalt welk voedsel men eet. En we leven boven op elkaar, alle eetculturen gaan door elkaar heen lopen, alles gaat sneller.'

Dağdeviren keurt die samensmelting niet af. Voor iemand die authenticiteit en oude tradities hoog in het vaandel heeft staan, is dat opmerkelijk. 'Als ik het over oude technieken of recepten heb, denken mensen vaak aan Turkse omaatjes die in gebloemde rokken in kleermakerszit op de grond zitten, met een deegroller in de hand. Dat beeld moet ik helaas bijstellen.

Toon mij maar eens een koelkast die dat nadoet. Of brood, bewaard in as, dat blijft een jaar goed. Geen keukenfolie bij nodig. De cultuur is zo rijk!

'Die rijkdom en eeuwenoude kennis wil ik veiligstellen voor de toekomst. Daarom heb ik ook een tijdschrift over eetcultuur en wil ik een culinair instituut opzetten. Het instituut is een gigantisch project waar ik al tien jaar mee bezig ben. We willen mensen opleiden, masterclasses geven, de eetcultuur in de Anatolische regio onderzoeken. Boeken uitgeven behoort ook tot de plannen. Het wordt een samenwerking met Europese en Amerikaanse academici,

## Van hoe de huizen er uit zien tot hoe je buurvrouw de kinderen roept, het is allemaal cultuur

Bij Ciya gaat het er toch echt moderner aan toe. Ik ben niet tegen technologie of vernieuwing, maar ik ben wel achterdochtig bij te snelle ontwikkelingen. Nieuw is niet per se slecht, maar moet wel ergens in geworteld zijn. We hoeven niet te bevriezen in een bepaald tijdperk. Neem de Fransen. Zij moderniseren in de keuken, zonder te breken met traditie. Er is evolutie, geen revolutie.' Als voorbeeld noemt hij de kleien kookpot, die ze al eeuwen in Anatolië gebruiken. 'Nog exact de zelfde vorm als vroeger. Het is een simpele pot, maar hij werkt prima. Dan komt er een nieuwe pan uit China die lekker goedkoop is, dus die gaat iedereen gebruiken, waarmee duizenden jaren van vergaarde kennis worden weggegooid. Of neem de koelkast. Een prachtige uitvinding. Maar bij ons hebben we *zoute yoghurt*, gemaakt van geitenmelk. Die blijft wel tien jaar goed, zonder koeling.

er zijn al bijna twintig universiteiten bij betrokken. Een zaadbank wordt ook een onderdeel van het instituut.' Een van de mogelijke studie-onderwerpen is pasta. 'Iedereen kent Italiaanse pasta. Iedere streek heeft zijn eigen pasta, eigen namen, eigen recepten. Men is er trots op. Wij in Turkije kennen ook honderden soorten pasta - manti noemen wij het. Elk dorp heeft zijn eigen vormen, bereidingswijzen en namen. Niemand weet dat! Ook in Turkije weten ze het niet van elkaar. En dat terwijl er ver voor de tijd van Marco Polo al manti waren in Anatolië. Kooktechnieken van de oude Romeinen, die in Italië verdwenen zijn, vond ik terug in Turkije.' Zoveel plannen, zo weinig tijd. Als Dağdeviren moest kiezen, was hij dan liever kok, leraar of historicus? 'Een kok. Want als die zijn werk goed doet, is hij ook leraar en onderzoeker.'

[www.ciya.com.tr](http://www.ciya.com.tr)

