

Herhalingsrecepten: Noach's pudding in De bastaard van Istanbul



Elif Shafak

Tzadjiki, is dat nu Turks of Grieks? Ik probeer mijn buurmeisje uit te leggen dat het van het Turkse woord *cacik* komt en dat het waarschijnlijk eerder uit de Turkse keuken afkomstig is dan uit de Griekse, omdat het basisingrediënt, yoghurt, samen met de Turken en Mongolen uit Centraal-Azië is gekomen. Maar ze gelooft me niet. En waarom zou ze ook? Het is heel moeilijk om vast te stellen waar gerechten nu echt vandaan komen. Omdat ze een onderdeel zijn van het gewone dagelijkse leven zijn er maar weinig schriftelijke bronnen waarin iets over hun herkomst en bereiding wordt verteld. Bovendien reizen gerechten en eetgewoontes door de tijden heen, en worden ze door etnische en religieuze gemeenschappen van elkaar overgenomen. Zeker in het Middellandse Zeegebied en het Midden-Oosten zijn er veel gerechten die in verschillende culturen opduiken, al is het vaak onder een andere naam.

Van dit verschijnsel maakt de Turkse schrijfster Elif Shafak in haar roman *De bastaard van Istanbul* op ruime schaal gebruik. Centraal staat in *De bastaard van Istanbul* de houding ten opzichte van de Armeense genocide van enerzijds de Turken in Turkije en anderzijds de Armeniërs in de diaspora. Elif Shafak onderbouwt dit thema door te spelen met de overeenkomst in eetcultuur. Ze gebruikt de duplicatie van eetcultuur en gerechten om de culturele verwantschap

tussen Turken en Armeniërs in beeld te brengen. Verder speelt eten in deze roman ook een rol op het niveau van de structuur van het boek.

De schrijfster

Elif Shafak is een relatief jonge schrijfster die op dit moment heel populair is in Turkije, maar vooral ook daarbuiten. Ze heeft als dochter van een diplomate een deel van haar jeugd doorgebracht in het buitenland. Na haar middelbare school is ze teruggekeerd naar Turkije, waar ze sociologie en vrouwenstudies heeft gestudeerd. Ze heeft jarenlang een academische carrière gecombineerd met het schrijverschap.¹ Een aantal jaren schreef ze columns voor de liberaal-religieuze krant *Zaman*. Deze krant is de laatste jaren flink in opkomst onder jonge Turkse intellectuelen die zich distantiëren van het strenge secularisme, en is gelieerd aan de 'Gülen-beweging'.²

Vanwege haar roman *De Bastaard van Istanbul* is tegen Shafak een rechtszaak aangespannen door de ultranationalistische advocaat Kemal Kerinçsiz. Deze heeft, zonder veel succes, meerdere prominente Turkse schrijvers aangeklaagd wegens het beledigen van de Turkse staat, waaronder ook Nobelprijswinnaar Orhan Pamuk. Shafak is uiteindelijk vrijgesproken. Het proces heeft haar veel internationale en nationale publiciteit opgeleverd. Inmiddels heeft Elif Shafak twee kinderen en richt ze zich op een breed scala van schrijfactiviteiten, variërend van literatuur tot songteksten.

De bastaard van Istanbul

De bastaard van Istanbul vertelt over twee families, een Turkse familie die in Istanbul leeft en een Armeense familie van Turks/Istanbulse afkomst in de diaspora, die in San Francisco woont. De Turkse familie bestaat uit een overgrootmoeder, haar schoondochter, vier dochters en één zoon, Mustafa, die in Amerika woont. Voordat deze Mustafa uit Istanbul wegging, heeft hij zijn zus Zeliha verkracht. Hieruit is een dochter geboren, Asya, die samen met alle andere vrouwen van de familie in een oude villa woont. Niemand, behalve Zeliha en haar oudste zus Banu, weten wie Asya's vader is. Asya is negentien jaar, studeert filosofie en is een vrijgevochten, cynische, seculiere jonge vrouw. Ze heeft een groep vrienden die ze dagelijks in café Kundera ontmoet. Het zijn voornamelijk nihilistische, anarchistische mannen van middelbare leeftijd met teloorgegangene artistieke ambities. Met een van hen heeft Asya een buitenechtelijke relatie.

Mustafa heeft zijn toevlucht gezocht in Amerika. Hij heeft daar gestudeerd en werkt er als ingenieur. Hij is getrouwd met een Amerikaanse vrouw, Rose, die eerder getrouwd is geweest met een Armeniër. Uit dit huwelijk heeft zij een dochter, Armanoush. Armanoush woont bij haar moeder en Mustafa in Arizona, maar brengt alle vakanties bij de Armeens/Amerikaanse familie van haar vader in San Francisco door. Ook dit is een grote familie, die zeer regelmatig bijeenkomt bij grootmoeder Shushan.

Armanoush is een intellectuele boekenwurm, typisch een multi-etnische jongere op zoek naar haar identiteit. Is ze Amerikaans, Armeens, of ook nog een beetje Turks? Ze chat op internet met een groep anti-Turkse Armeense Amerikanen. Ze besluit om naar Istanbul te reizen en daar bij de Turkse familie van Mustafa, haar stiefvader, te gaan logeren. Ze vertelt haar moeder dat ze bij haar vader is en omgekeerd. Wanneer haar grootmoeder overlijdt, komt haar bedrog uit. Haar moeder reist met haar stiefvader naar Istanbul. Mustafa wordt daarbij geconfronteerd met zijn familie, en dus ook met zijn misstap uit het verleden. Hij wordt door zijn oudste zus min of meer gedwongen om zelfmoord te plegen om zo de schande van Zeliha's verkrachting en de geboorte van Asya uit te wissen.

De Armeense kwestie

Het hoofdthema van dit boek is uiteraard de Armeense kwestie. Die was, heel in het kort gezegd, het gevolg van een actie van het Comité voor Eenheid en Vooruitgang (de voorgangers van de Kemalisten van Mustafa Kemal Atatürk) dat, in het nauw gedreven tijdens de Eerste Wereldoorlog in 1915/1916, een bewuste poging heeft gedaan om de Armeense bevolkingsgroep in het Osmaanse Rijk te vernietigen.³

De latere machthebbers van de in 1923 door Atatürk opgerichte Republiek hebben steeds geprobeerd deze zwarte bladzijde uit hun geschiedenis te bagatelliseren en te ontkennen. Iedereen die het niet met deze visie eens is, wordt als een vijand van de Turkse natie gezien. Tegenwoordig is er echter ook een belangrijke groep Turkse historici die genuanceerder tegen deze zaak aankijkt. Een deel van hen werkt noodgedwongen in het buitenland, want wetenschappelijke activiteiten organiseren over dit thema is nog steeds niet mogelijk.

De gewone Turkse burger staat eigenlijk tamelijk neutraal tegenover de hele kwestie. Op school zijn ze natuurlijk behoorlijk geïndoctrineerd, maar aangezien

het iets is dat ten tijde van het Osmaanse Rijk is gebeurd, is het voor velen iets wat ver van hen af staat. Zij voelen zich niet schuldig voor iets waar zij, of hun familie, persoonlijk niet bij betrokken zijn.⁴

Voor een uitgebreide analyse van de discussies over deze zaak is het hier niet de plaats. Voor de discussie rond de roman is het vooral van belang te beseffen dat voor de in het buitenland wonende Armeniërs de Armeense kwestie door de gruwelijke verhalen van de overgrootouders ook onder jongere generaties nog zeer levendig is.

Shafak onderbouwt dit thema door een patroon van parallellen te schetsen: Asya en Armanoush zijn ongeveer even oud. Beiden zijn op zoek naar hun identiteit: Asya naar haar vader; Armanoush naar haar culturele identiteit. Beiden hebben grote families die zich met alle aspecten van hun leven bemoeien. Beiden hebben een groep vrienden waarmee ze het leven bespreken: café Kundera en de chatgroep van Armanoush. Beide families delen hun eetcultuur. Uiteindelijk zal blijken dat de twee families een stamvader delen, en dus eigenlijk één grote familie zijn:



Aan tafel

Veel van de interactie tussen personen in de roman vindt plaats in het kader van een maaltijd. Voedsel speelt zo een belangrijke rol op het niveau van de gebeurtenissen in het verhaal. Elif Shafak gebruikt dat om de symmetrie tussen Turkse en Armeense gebruiken met betrekking tot voedsel te laten zien. Dat doet ze ook op het concrete niveau van de gerechten.

In Shafaks presentatie is het bijvoorbeeld essentieel dat er zowel in de Turkse als in de Armeense context regelmatig met de hele familie wordt gegeten:

- De Turkse familie eet de avondmaaltijden altijd gezamenlijk. Op zondagochtend wordt er uitgebreid met elkaar ontbeten. Bijzondere gelegenheden zoals de verjaardag van Asya, de komst van Armanoush en later de komst van Rose en Mustafa worden met uitgebreide maaltijden gevierd.
- De Armeense familie komt zeer regelmatig samen bij grootmoeder Shushan. Bij deze gelegenheden wordt er een uitgebreide maaltijd op tafel gezet, waarbij iedereen geacht wordt aan te schuiven. Ook hier viert men alles met uitgebreide maaltijden.
- Zowel in de Turkse als in de Armeense familie krijgt Armanoush een bord met geschilde appels en sinaasappels voorgezet. In Amerika, bij haar Armeense

familie, gebeurt dat wanneer ze na haar date 's avonds laat thuiskomt, en bij de Turkse familie in Istanbul wanneer ze nog laat achter de computer zit.

- Elif Shafak laat op verschillende plaatsen in de roman blijken dat de Turkse en Armeense keuken erg op elkaar lijken. Ze doet dit door personages daar expliciet opmerkingen over te laten maken, bijvoorbeeld wanneer Armanoush in Istanbul aankomt en de kamer binnenkomt waar voor haar een feestmaal is aangericht:

Vervolgens keek Armanoush naar de gerechten op tafel, met groeiende belangstelling. 'Dat ziet er verrukkelijk uit.' Ze straalde. 'Dit zijn mijn lievelingsgerechten. Ik zie dat jullie hummus hebben gemaakt, baba ghanoush, *yalanci* sarma... en kijk nou, jullie hebben churek gebakken!'

'Hé, spreek je Turks?!' riep tante Banu verbluft uit terwijl ze de kamer weer in kwam lopen met een stomende pan in de hand en Sultan de Vijfde nog steeds op haar hielen.

Armanoush schudde haar hoofd, deels geamuseerd, deels plechtig, alsof ze het jammer vond om die hoop de grond in te boren. 'Nee, nee. Ik spreek jammer genoeg niet de Turkse taal, maar ik spreek waarschijnlijk wel de Turkse keuken.' (Shafak 185)

'Jullie hebben pilav', glimlachte Armanoush, en ze boog voorover om de gerechten te bekijken. 'Dat is *turşu* en'

'Wauw!' riepen de tantes in koor, onder de indruk van haar kennis van de Turkse keuken.

Opeens zag Armanoush de laatste schaal die op tafel was gezet.

'O, ik wou dat mijn grootmoeder dit kon zien, dit is echt een verrassing, *kaburga*...'

'Wauw!' herhaalde het koor. Zelfs Asya keek lichtelijk geïnteresseerd op.

'Turks restaurant veel in Amerika?' informeerde tante Cevriye.

'Eerlijk gezegd ken ik deze gerechten toevallig omdat ze ook bij de Armeense keuken horen', antwoordde Armanoush langzaam. (Shafak 187)

Shafak refereert zo een aantal keren expliciet aan de overeenkomst tussen de Turkse en Armeense keuken. Daarnaast verwijst ze er ook impliciet naar, zoals wanneer zij de maaltijd beschrijft die in de Armeense familie wordt gegeten. Ze geeft een beschrijving van de gerechten:

Een scherpe, kruidige geur kwam vanuit de keuken en kietelde haar neusgaten, zodat ze opschrok uit haar overpeinzingen. 'En', riep Armanoush naar de meest praatgrage van haar drie tantes. 'Blijf je vanavond eten?'

‘Eventjes maar, schatje’, mompelde tante Varsenig. ‘Ik moet zo naar het vliegveld; de tweeling komt vandaag thuis. Ik kwam alleen langs om jullie wat zelfgemaakte mantı te brengen en...’ tante Varsenig straalde van trots, ‘wat denk je? We hebben bastırma ontvangen uit Jerevan!’

‘O, jee, ik ga geen mantı eten en ik ga zeker geen bastırma eten’, zei Armanoush fronsend. ‘Ik wil vanavond niet naar knoflook stinken.’

‘Dat is geen probleem. Als je je tanden poetst en een muntkauwgum neemt, valt er helemaal niets te ruiken.’

Dat was tante Zarouhi die binnenkwam met een schaal musakka, prachtig gegarneerd met peterselie en citroenschijfjes. (Shafak 118)

Voor iemand die enigszins is ingevoerd in de Turkse keuken is het duidelijk dat het om bekende gerechten gaat, al wordt de naam soms net iets anders gespeld. *Mantı* is een soort ravioli met een vulling van lamsgehakt en een yoghurtsaus met basilicum of mint eroverheen. *Bastırma/pastırma* is gedroogd rundvlees met een kruidig laagje er omheen. *Musakka* is een gelaagde ovenschotel met gehakt, tomaten, aubergines en béchamelsaus.⁵

Aşure of ‘Noach’s pudding’

Een speciale plaats is in *De bastaard van Istanbul* gereserveerd voor het gerecht *aşure*, ook wel ‘Noach’s pudding’ genoemd, of *anoush abour* (Armeens voor ‘zoete soep’). *Aşure* is een doorzichtige, geleachtige pudding die gemaakt wordt in een grote ketel of pan. Voor dit gerecht gebruikt men een mengeling van noten, bonen, graanproducten en gedroogde vruchten, zoals abrikozen, granaatappelpitjes en vijgen. De ingrediënten worden van tevoren geweekt en daarna langdurig gekookt. De brei die dan ontstaat, breng je op smaak met kaneel, suiker en rozenwater. Ten slotte strooi je er geschaafde amandelen en pistachenootjes overheen. De ingrediënten verschillen van kok tot kok. Tegenwoordig zie je in Istanbul bijvoorbeeld vaak dat er kokos over de *aşure* wordt gestrooid. Claudia Roden vermeldt in haar *The New Book of Middle Eastern Food*:

Ashure, *Wheat or Barley with Nuts, Serves 12*. An Egyptian breakfast of boiled whole wheat, with hot milk poured over and sprinkled with sugar called *belila*, is turned into a celebratory dish on the 10th of Moharram (the first month of the Muslim calendar), when it is embellished with flower fragrance and with nuts.

Variation; The Turkish *aşure*, prepared on the first day of Moharram, is an

extraordinary dish in the number of its ingredients. In Turkey it also commemorates Noah's salvation from the Flood. According to the legend, Noah made *aşure* when the Flood subsided from everything that remained of foodstuffs at the bottom of sacks. The usual ingredients today are chickpeas, haricot beans, fava beans, whole wheat, black and golden raisins, dried figs, dried apricots, dates, hazelnuts, walnuts, almonds, and pomegranate seeds. *Aşure* is a pudding with a creamy base of milk and sugar thickened with cornstarch and flavored with rose water and cinnamon. I have eaten it, but I have never made it myself.⁶

De naam aşure

Het woord *aşure* (Ashûre) is gerelateerd aan het Arabische woord voor 'tien'; in de islamitische wereld vooral gekoppeld aan de tiende dag van de maand *Muharram*. Traditioneel is dit een dag waarop wordt gevast.⁷ Voor de sjiïeten is daar een ander belangrijk historisch moment bijgekomen toen op deze dag de Imam Huseyn in de slag bij Kerbala werd verslagen en gedood. Op 'Ashura herdenken de sjiïeten deze gebeurtenis met allerlei activiteiten, zoals processies, het reciteren van teksten en het opvoeren van passiespelen.⁸ Aan de tiende *Muharram* worden veel belangrijke gebeurtenissen gekoppeld, zoals de dag dat God de spijtbetuiging van Adam heeft geaccepteerd na zijn verstoting uit het paradijs; de dag dat Noach de ark verliet; de dag waarop Mozes (Musa) de tien geboden ontving; de dag dat Job werd genezen; de dag dat Jozef met zijn vader herenigd werd; en zo nog een aantal andere belangrijke gebeurtenissen uit het Oude Testament die ook in de Koran terecht zijn gekomen.⁹

Het is niet duidelijk hoe het gerecht *aşure* verbonden is geraakt met deze dag. Ongetwijfeld heeft het te maken met het feit dat de tiende *Muharram* aan de ene kant een dag van bezinning en vasten is en aan de andere kant verbonden is met de legende van de ark van Noach. In *De bastaard van Istanbul* vertelt tante Banu in hoofdstuk zestien (Rozenwater) de legende die er in Turkije met *aşure* verbonden is:

Dagen achtereenvolgens voeren ze rond, overal was alleen maar water. Al gauw werd het voedsel schaars. Er was niet genoeg eten om een maaltijd te bereiden. Dus beval Noach: 'Breng alles wat je hebt.' En dat deden ze, mens en dier, vogel en insect, mensen van verschillende religies, ze brachten allemaal het beetje wat ze nog overhadden. Ze voegden alle ingrediënten bij elkaar en zo brouwden ze een grote

pan aşure. (Shafak 354)

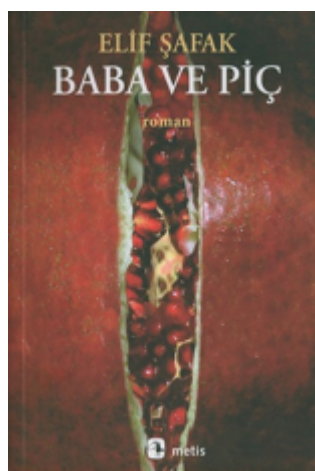
De bastaard van Istanbul heeft achttien hoofdstukken, evenveel als het aantal levensjaren van Asya. Elk hoofdstuk heeft de naam van een ingrediënt van dit speciale dessert, *aşure*, als titel. Behalve het laatste hoofdstuk: dat draagt de naam van het vergif dat door Banu, de oudste zuster, op het dessert is gestrooid. Mustafa weet dat, maar eet het dessert toch op en sterft eraan. Dit gif, kaliumcyanide, is verwant aan blauwzuur en staat erom bekend dat het naar bittere amandelen ruikt en smaakt, tenminste, als je de genetische aanleg hebt om het überhaupt te kunnen ruiken. Aangezien amandelen een ingrediënt van het gerecht vormen, zal het gif niet snel worden opgemerkt.

Elif Shafak verbindt telkens het ingrediënt dat de titel van het hoofdstuk vormt met een gebeurtenis of een attribuut. Soms zijn deze associaties wat vergezocht, zoals in hoofdstuk tien (Amandelen), waar Asya Armanoush meeneemt naar café Kundera om haar vrienden te ontmoeten. Naast de drankjes komen er schaalpjes met amandelen op tafel. In andere hoofdstukken zijn de verbindingen tussen hoofdstuknaam en ingrediënt echter heel raak getroffen. Bijvoorbeeld in hoofdstuk twee (kikkererwten), waar wordt verteld hoe Rose, net gescheiden van haar Armeense echtgenoot, boodschappen doet in een supermarkt. Ze wil vanaf nu geen Armeens eten meer. Ze wil iets Amerikaans (Zuid-Amerikaans) eten, zoals kikkererwten. Mustafa is net in Amerika gearriveerd en verlangt naar iets echt Turks: kikkererwten. Ze komen elkaar tegen bij het schap van de kikkererwten. De kikkererwt (of kekererwt) is een van de oudst gecultiveerde gewassen en vormt een belangrijk ingrediënt in vele keukens, van de Indiase en de Midden-Oosterse tot de Spaanse, Franse en Engelse.¹⁰

In hoofdstuk twaalf (Granaatappelpitjes), maakt Elif Shafak gebruik van de symbolische betekenis die de granaatappel en zijn pitjes in het verhaal hebben. Die heeft te maken met de broche die Hovhannes, de overgrootvader van Armanoush, ooit in Istanbul voor zijn vrouw heeft gekocht. Die broche had de vorm van een opengebarsten granaatappel, en de pitjes werden gevormd door robijnen. Dat gebeurde kort voor Hovhannes, voorafgaand aan de deportaties, als Armeense intellectueel gevangen werd genomen. Hij kon zijn vrouw de broche niet meer zelf geven, maar zij vond hem bij zijn spullen.

Deze granaatappelbroche vormt een rode draad in het verhaal. Hovhannes' vrouw neemt hem mee wanneer ze gedeporteerd worden en haar oudste zoon Vervant

krijgt hem na haar overlijden. Vervant gaat jaren later naar Istanbul om Shushan te zoeken, het jongste zusje dat tijdens de deportaties achtergebleven was. Zij is



opgevangen door een Turkse familie en uiteindelijk in een weeshuis terechtgekomen. Daar heeft Rıza Kazancı haar leren kennen en hij is met haar getrouwd. Vervant geeft haar de broche wanneer hij haar in Istanbul komt opzoeken. Shushan laat hem bij haar plotselinge vertrek uit Istanbul achter voor haar zoon Levent. Banu erft hem van haar vader Levent en besluit hem aan het einde van het boek aan Armanoush te geven.

Op de kaft van de Turkse uitgave uit 2006 en de Nederlandse uitgave van *De Bastaard van Istanbul* uit 2007 staat een afbeelding van een opengebarsten granaatappel. Op de Nederlandse kaft van de uitgave staat de granaatappel overigens op zijn kop.

In een interview in het tijdschrift *Armada* beschrijft Elif Shafak de symbolische waarde die de granaatappel voor haar heeft en ze beschrijft hoe er in Turkije op deze kaft werd gereageerd.



Shafak is enigszins verbaasd dat alle ophef zich toespitst op de Armeens-Turkse kwestie. 'Ik snijd ook incest en huiselijk geweld aan in het boek. In Turkije zijn seksuele taboes moeilijker te doorbreken dan politieke, omdat ze dieper geworteld zijn in de cultuur.' Als voorbeeld noemt ze de afbeelding op het omslag. Daarop is een gebarsten granaatappel te zien. Uit het paarsrode vruchtvlees vloeien zaadjes. 'De granaatappel staat symbool voor zowel Armeniërs als voor diverse andere minderheden, zoals vrouwen. Ik gebruik het ook als een symbool voor het Ottomaanse Rijk. Op het moment dat de vrucht openbarst en de zaadjes eruit komen, al die nakomelingen, kun je ze niet meer terugstoppen. En al die verschillende minderheden leefden samen totdat nationalistische ideologieën daar een eind aan probeerden te maken. Het geheel symboliseert pluraliteit, maar het lijkt ook op een vagina, en daarom weigerden sommige boekhandelaren de poster op te hangen. Ze wilden

niet zeggen waarom, ze zeiden alleen maar: het is *verontrustend*.' (Jensen 105-106)

Op deze manier zijn de ingrediënten van het gerecht *aşure* in het boek heel tastbaar aanwezig. De auteur gaat zelfs zo ver dat zij in het vijftiende hoofdstuk (Gouden rozijnen) een compleet recept voor *aşure* geeft. (Shafak 317-318). Uit eigen ervaring kan ik getuigen dat het recept een flinke hoeveelheid uitstekende *aşure* oplevert.

Bijzonder aan dit gerecht is de combinatie van noten, tarwe, rijst, en vruchten. Deze combinatie komt in de Midden-Oosterse keuken niet vaak voor. Spuurwerk in kookboeken en navraag bij collega's leverde de informatie op dat dit gerecht in de Perzische keuken niet voorkomt, en ook niet in de klassiek Arabische of Joodse. Of dit als wetenschappelijk bewijs kan dienen valt te betwijfelen. Hoewel allerlei wetenschappers en kookdeskundigen zich tegenwoordig bezighouden met de Midden-Oosterse keuken in heden en verleden, blijkt dat dit soort onderzoek nog in de kinderschoenen staat, en de informatie is vaak subjectief. Koken is immers iets sterk persoonlijks, en maar weinig goede koks koken precies volgens het kookboek. Sommige bronnen vermelden dat het gerecht wel bekend zou zijn in Egypte; echter of het hier echt om hetzelfde recept gaat, valt niet vast te stellen. Vooralsnog lijkt het erop dat toch vooral de Turkse en Armeense keuken *aşure* delen.

In Turkije is *aşure* een gerecht dat in flinke hoeveelheden wordt gemaakt in een grote ketel, *kazan*. (De familienaam Kazancı, de naam van de eerste man van grootmoeder Shushan, betekent overigens 'maker van *kazans*'). Dit gebeurt bij verschillende feestelijke gelegenheden. Uiteraard op de tiende Muharram, maar ook wanneer iemand na een lange reis thuiskomt, bij een sterfgeval of bij een geboorte. Bij de Armeniërs heet hetzelfde gerecht *anoush abour* en wordt het als dessert gegeten bij het kerst- of nieuwjaarsdiner. Zowel in de Turkse als in de Armeense cultuur wordt dit gerecht in het bijzonder verbonden met de legende van Noach. Zoals hierboven al werd verteld, zou Noach dit opmerkelijke gerecht hebben uitgevonden toen het voedsel op zijn ark opraakte. Hij vroeg iedereen om alles wat nog aan voedsel over was aan hem te geven, en daarvan kookte hij een zoete soep. In een andere versie is Noach net aan land gegaan en haalt men de ingrediënten uit de omgeving.

Herhalende eetcultuur

Zoals we hebben gezien gebruikt Elif Shafak in haar roman *De bastaard van Istanbul* de herhaling van patronen in de sterk op elkaar lijkende eetculturen van Turken en Armeniers als een soort verbindend en illustratief thema.

Op het niveau van het verhaal doet ze dat door zowel aan de Turkse als aan de Armeense kant het nuttigen van uitgebreide maaltijden te beschrijven als iets dat in deze culturen heel belangrijk is. Verder laat ze zien dat de gerechten van beide keukens sterk overeenkomen. Als rode lijn in het verhaal kiest ze een gerecht dat bij uitstek in de Turkse en Armeense keuken thuis hoort, en dat binnen beide culturen met allerlei betekenissen is beladen. Zoals we hierboven hebben gezien, wordt het zowel met rouw, schuld en boete (`Ashûra, de dag van de moord op Huseyn) als met redding en vreugde (Noach's redding door God) geassocieerd. Beide aspecten spelen een rol in het verhaal.

Wat is nu eigenlijk de boodschap die Shafak met haar verhaal wil overbrengen? Dan komen we weer terug bij het hoofdthema van het boek, de Armeense kwestie.

In *De Bastaard van Istanbul* vertegenwoordigen uiteraard de Turkse en Armeense families de afzonderlijke standpunten. Armanoush, die opgroeit tussen haar Turkse stiefvader en de Armeense familie van haar echte vader, is nieuwsgierig en gaat naar Istanbul. Shafak laat door middel van haar discussies met haar schoonfamilie en door de discussies die Armanoush en Asya met hun respectievelijke vriendengroepen voeren alle standpunten over de Armeense kwestie aan de orde komen. Zo laat ze Armanoush ontdekken dat de gemiddelde Turk in Turkije eigenlijk heel neutraal staat tegenover de Armeense kwestie en geen enkele aanvechting heeft om zich te excuseren. Ook blijkt dat een Armeen wiens familie niet weg is gegaan uit Istanbul, zich bovenal inwoner van Istanbul voelt en geen enkele behoefte heeft om te emigreren. In dat opzicht zijn de standpunten veel gematigder dan Armanoush altijd heeft gedacht. Daarnaast laat Shafak ook de extremere standpunten verwoorden, bijvoorbeeld door de discussies van de bijfiguren in de roman, de familieleden van de meisjes en een aantal van de café- en chatroombezoekers.

Shafak neemt in deze roman het standpunt in dat Turken en Armeniërs ondanks alles wat er gebeurd is eigenlijk nog steeds heel erg op elkaar lijken. Dat doet ze door het gebruik van herhalingsmotieven in de eetcultuur, en ook door een familiestructuur op te voeren waarbij de twee families uiteindelijk aan elkaar verwant blijken te zijn. Ondanks alles zijn de overeenkomsten groter dan de tegenstellingen. Misschien zou men zelfs kunnen zeggen dat Turken en Armeniërs

vooral ook op elkaar lijken in de volhardende manier waarop van beide kanten onverzoenlijkheid wordt gepreekt.

Noten

<http://www.elifsafak.com.tr/> (geraadpleegd 10-2015).

De 'Gülen-beweging', genoemd naar geestelijk leider Fethullah Gülen, is een van oorsprong Turkse moderne islamitische beweging gericht op het verenigen van moderniteit en islam. Speerpunt in deze beweging is onderwijs en dienstbaarheid aan de medemens en samenleving. Inmiddels is de 'Gülen-beweging' mondiaal actief. Voor een kort overzicht van de aan de 'Gülen-beweging' verwante organisaties zie Ebaugh 2010.

Zie voor een genuanceerd standpunt over de Armeense kwestie Zürcher 141-146.

Recente publicaties zijn Üngör 2007 en Akçam 2007.

Zie voor de meest gezaghebbende beschrijving van de Midden-Oosterse keuken Roden 2000 en 2007. Een aardige introductie in de Armeense keuken biedt: *Adventures in Armenian cooking*, http://www.armeniapedia.org/index.php?title=Adventures_in_Armenian_Cooking (geraadpleegd 10-2015).

"Sunnis in Egypt customarily eat a pudding (also known as Ashura) after dinner on the Day of Ashura; it is a wheat pudding with nuts, raisins, and rose water, and it is also known in Turkish as Aşure." http://en.wikipedia.org/wiki/Day_of_Ashura (geraadpleegd 10-2015); Roden 2000, 412.

Wensinck, A.J., Marçais, Ph., "Āshūrā", *Encyclopaedia of Islam, Second Edition*, P. Bearman, Th. Bianquis, C.E. Bosworth, E. van Donzel en W.P. Heinrichs (red.), Brill, 2010, Brill Online, Plessner, M., "al-Muharram", *Encyclopaedia of Islam, Second Edition*, P. Bearman, Th. Bianquis, C.E. Bosworth, E. van Donzel en W.P. Heinrichs (red.), Brill, 2010, Brill Online.

Plessner, M., "al-Muharram", *op.cit.* Internet: <http://www.sunnah.org/ibadaat/fasting/ashura.htm> (geraadpleegd 10-2015); http://en.wikipedia.org/wiki/Day_of_Ashura (geraadpleegd 10-2015).

Chickpea, <http://en.wikipedia.org/wiki/Chickpea> (geraadpleegd 10-2015).

Literatuur

Akçam, Taner, *De Armeense Genocide, een reconstructie*, Amsterdam: Nieuw Amsterdam Uitgevers, 2007.

Jensen, Stine, " 'Ik heb een biseksuele pen'. Stine Jensen in gesprek met Elif

Shafak in Istanbul”, in *Armada*, nr. 44, Amsterdam: Wereldbibliotheek, 2006, 103-109. Artikel is ook online beschikbaar: <http://www.stinejensen.nl/inter15.php> (geraadpleegd 10-2015).

Roden, Claudia, *The New Book of Middle Eastern Food*, New York: Knopf, 2000 (8^e druk 2010).

Roden, Claudia, *Duizend-en-één smaken, de keukens van Marokko, Turkije en Libanon*, 's Graveland: Fontaine Uitgevers, 2007.

Rose, *The Gülen Movement. A Sociological Analysis of a Civic Movement Rooted in Moderate Islam*, Houston: Springer, 2010.

Shafak, Elif, *De bastaard van Istanbul*, vertaald uit het Engels door Manon Smits, Breda: de Geus, 2007.

Üngör, Uğur Ümit, *Vervolging, Onteigening en Vernietiging. De deportatie van Ottomaanse Armeniërs tijdens de Eerste Wereldoorlog*, Soesterberg: Aspekt, 2007.

Zürcher, Erik Jan, *Een geschiedenis van het moderne Turkije*, Amsterdam: Sun, 2006.