

[venster sluiten](#)

deVerdieping Trouw



Denk aan het milieu. Denk na voor je print!

Naar de Marokkaan

TEKST RENÉE DE VISSER

2-2-13 - 00:00

Marokkaans eten is lekker en gezond, maar naar een Marokkaans restaurant in Nederland is het even zoeken.

De Marokkaanse keuken is verfijnd en Marokkanen koken graag, en vaak op hoog niveau. Daarbij is het eten gezond. Veel verse groenten, verse kruiden en mager vlees en de bereidingswijze in de tajine, een stoofpot van aardewerk, is vetarm. Aangezien gezond eten een trend is, zou je verwachten dat Marokkaans eten een hit is. Bovendien wonen er vijfhonderdduizend Marokkanen in Nederland - die zullen toch ook wel eens uit eten willen?

Hoe komt het dan dat er in Nederland zo weinig Marokkaanse restaurants zijn? Spelen culturele of religieuze factoren een rol? Praktische? Of houden Nederlanders gewoon niet van Marokkaans eten?

Dat laatste lijkt onwaarschijnlijk. Van oudsher is Nederland, wellicht door zijn historische band met Indonesië, vertrouwd met buitenlands eten. En de Nederlander is niet eenkennig als het op eten aankomt. Vrijwel alle nationaliteiten zijn in het Nederlandse restaurantwezen vertegenwoordigd, van de overbekende Italiaan en de Chinees tot Ethiopisch en zelfs Senegalees eten. Nederland kent ruim 7000 buitenlandse restaurants, volgens het bedrijf Horeca.

Gezien het assortiment in de supermarkten is er bij Nederlanders geen gebrek aan belangstelling voor Marokkaans eten. Bij een beetje kruidenier staan ras-el-hannout, harissa en couscous broederlijk naast pastasaus bolognese en boemboue ajam paniki. Als het niet werd verkocht stond het er niet, de 'oorlog in de schappen' maakt dat producten waar geen vraag naar is razendsnel uit het aanbod verdwijnen. Ook de Marokkaanse buurtsupers hebben niet te klagen over klandizie van autochtone Nederlanders, en Nederlanders weten ook de verrukkelijke ronde broden bij de Marokkaanse bakker te vinden.

Aan de vraag ligt het dan ook niet, zegt Joris Prinssen van Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Volgens hem is er een markt voor Marokkaanse restaurants. Vooral jongeren 'snuiven overal ter wereld andere culturen op' en zoeken die sfeer ook op in Nederland. Esmā Sayem bevestigt dat. Ze is eigenaresse van Marokkaans cateringbedrijf Marrakech in Bodegraven en heeft zowel Nederlandse als Marokkaanse klanten. Ook zij heeft ervaren dat Nederlanders de Marokkaanse keuken heel positief ontvangen.

Is het probleem dan dat voor veel mensen een lekker glaasje wijn hoort bij uit eten gaan en alcohol drinken volgens de regels van de islam verboden zou zijn? Ook dat is geen echte

verklaring. Want binnen de islam verschillen de opvattingen over het drinken van alcohol. In restaurant Marrakech in Den Haag (niet te verwarren met het cateringbedrijf van Sayem) heeft eigenaar Latif Bouadi zelfs een uitgebreide kaart met Marokkaanse wijnen. Latif Bouadi: "Mensen die geen alcohol drinken, bestellen gewoon een van onze alcoholvrije drankjes. Zij hebben er geen probleem mee dat we alcohol schenken. De andere klanten zijn blij verrast dat er zulke lekkere Marokkaanse wijnen bestaan".

Waar Nederlanders soms wél moeite mee hebben: de Marokkaanse gewoonte om met zijn allen uit één schaal te eten. Dat vinden veel mensen niet hygiënisch. Sayem: "Uiteindelijk grijpen Nederlanders tijdens mijn workshops bijna altijd weer naar hun mes en vork". Maar volgens Joris Prinssen van KHN komt samen eten, met je handen, juist tegemoet aan de wens andere culturen te ervaren: "Dat sfeertje zoeken mensen". Restaurant Marrakech lost het 'probleem' pragmatisch op. Zij dekken met mes en vork én met Marokkaans brood.

Als de belemmeringen niet aan de vraagkant zitten, ligt het dan wellicht aan de meest voor de hand liggende aanbieders van Marokkaans eten, de Marokkanen in Nederland? Waarom beginnen die geen restaurants?

Volgens Paolo de Mas, directeur van het Marokko Instituut in Den Haag, heeft dat te maken met de afkomst van de Marokkanen in Nederland. Driekwart van hen komt uit Noord-Marokko, en dat heeft volgens hem een "historisch verklaarbare lage graad van ondernemerschap". Noord-Marokko was in het verleden gericht op landbouw en het vormen van een buffer tegen invasies uit Europa. In het zuiden heerste een handelscultuur, er liepen bijvoorbeeld belangrijke handelsroutes. Die scheiding der geesten wordt samengevat in het gezegde dat in het noorden 'de Berbers van de eer' wonen en in het zuiden 'de Berbers van het geld'.

Dat verklaart volgens De Mas ook waarom er in Frankrijk en België wél veel Marokkaanse restaurants zijn. In Frankrijk en België zijn met name de zuidelijke Marokkanen neergestreken. Bovendien: Marokko was ooit een Frans protectoraat. Dankzij de historische band tussen Frankrijk en Marokko is de Marokkaanse keuken in Frankrijk bekender dan in Nederland.

Marokkanen noemen als verklarende factor ook de Marokkaanse eetcultuur. Voor Marokkanen is eten beslist geen publieke zaak. Ze gaan over het algemeen niet in een restaurant zitten om door een vreemde hun eten klaar te laten maken. Je eet in familiekring of kookt met een groepje vrouwen en eet met elkaar. Esmā Sayem spreekt over de "intimiteit van het samen eten" die erg belangrijk is. Moeders geven de familierecepten door aan hun dochters. Deze zorgvuldige omgang met 'familiegeheimen' is een uiting van het persoonlijke van de eetcultuur.

Een van de weinige gelegenheden waarbij 'vreemden' het eten bereiden, is bij feesten en partijen in Marokkaanse kring, vooral bij bruiloften. Dan koken Marokkanen voor Marokkanen. Om in deze behoefte te voorzien zijn er dan ook wél vrij veel Marokkaanse cateraars.

De clientèle van Marokkaans restaurant Marrakech bestaat voor het grootste deel uit niet-Marokkanen. Bouadi: "Onze doelgroep is breed, maar Marokkaanse klanten zijn in de minderheid. De Marokkanen die hier komen eten, zijn voornamelijk van de tweede generatie. Verder ontvangen wij internationale gasten, vooral Fransen". Mogen Marokkanen kennelijk niet massaal uit eten gaan, potentiële Nederlandse klanten zijn er genoeg. Voor Marokkaanse

koks ligt de markt open.

Wilt u Marokkaans eten? Uitermate behulpzaam bij het zoeken naar een Marokkaans restaurant is de website iens.nl. Googelen kan natuurlijk ook. Let er wel op dat sommige Marokkaanse cateringbedrijven zichzelf restaurant noemen maar dat niet zijn.

De Persgroep Digital. Alle rechten voorbehouden.