

Nadia Zerouali:

# ‘Eten brengt ons samen’

*Schrijfster, presentatrice en kok Nadia Zerouali (46), bekend van BinnensteBuiten, maakte dit jaar het recept voor de Vrijheidssoep, die elk jaar op 5 mei wordt geserveerd tijdens de Vrijheidsmaaltijden.*

TEKST: BRAM DE GRAAF BEELD: MERLIJN DOOMERNIK

Heerlijke Arabische geuren komen je tegemoet bij het betreden van de Couscousbar in de Kinkerstraat in Amsterdam. “Welkom in mijn kindje”, zegt mede-eigenaar Nadia Zerouali. Terwijl ze thee met dadelkoekjes serveert, vertelt ze enthousiast over haar specialiteit: gestoomde couscous. De meeste Nederlanders wellen het en dat smaakt nergens naar, vindt ze. De liefde voor koken is Nadia met de paplepel ingegoten. Ze groeide op in Winterswijk, waar haar Marokkaanse ouders zich begin jaren 70 vestigden. “Ik ontdekte al snel dat eten iets magisch teweeg kan brengen. Als mijn moeder vers brood bakte, kwamen alle buurtkinderen langs voor een stukje. Het maakte hen niet uit dat ze niet zo goed Nederlands sprak, iedereen noemde haar ‘mama Dila’. Haar eten bracht de buurt samen en zorgde ervoor dat we meer dan geaccepteerd werden. Ik heb me nooit gediscrimineerd gevoeld. Op het schoolplein ruilde ik mijn brood met andere kinderen voor Liga-koeken of granny smith-appels, omdat we die thuis niet hadden.”

## **Hoe was het verder om als Marokkaans meisje op te groeien in Winterswijk?**

“Een geschenk, want daardoor ben ik heel goed geworteld in Nederland. Mijn vader werkte in de textielindustrie en omdat ik als kind last had van mijn longen verhuisden we van een mindere wijk naar een duurdere. Mijn zusjes en ik waren de enige Marokkanen op school. Elke middag zat mijn moeder bij ons thuis klaar met verse koekjes en thee. Er was veel warmte en liefde, en alle tijd voor onze verhalen. We zijn allemaal goed terechtgekomen, en dat is de verdienste van mijn ouders. Ik ben hen daar heel





*'Ik gun iedereen de vrijheid  
die ik heb gehad'*



< dankbaar voor. Er werd nooit gerept over teruggaan of dat het in Marokko beter was. Ze hebben altijd gezegd: 'Jullie zijn Marokkaans én Winterswijkse.'

### Hoe zie je jezelf?

"Als een Nederlandse Plus: een Winterswijkse met Marokkaanse roots. Wat ik leuk vind aan het moslim-zijn pak ik erbij. Ik mag kiezen, dat is rijkdom. Ik mocht van mijn ouders zijn wie ik wilde zijn, ook al hadden ze daar soms veel moeite mee. Op mijn veertiende zei ik: 'Ik wil ook bier drinken in de bierkeet'; ik droeg truitjes met een diep decolleté, ik ging naar de hotelschool waar alcohol en varkensvlees werden geserveerd. Terwijl het voor hen al slikken was dat jongens en meisjes samen in één klas zaten. Ik gun iedereen de vrijheid die ik heb gehad."

### Is dat de vrijheid die jij viert op Bevrijdingsdag?

"Ja, maar nu speelt er ook iets anders. Op school werd ons het verhaal van Tante Riek verteld. Zij kwam ook uit Winterswijk en richtte tijdens de oorlog een landelijk netwerk voor onderduikers op. Ze wilde mensen in nood helpen, maar moest dat zelf met de dood bekopen. Ze stierf in een concentratiekamp. Ik zie nu de harten van de mensen opengaan voor vluchtelingen uit Oekraïne. Iedereen wil, net als tante Riek, deze mensen in nood helpen. Hartstikke fijn, maar waarom gebeurt dat niet bij al die Syriërs en Afghanen die hiernaartoe komen? Ik ben daarover behoorlijk gedesillusioniseerd. Zelfs rechtse stemmers zeiden gewoon: 'Deze mensen met blonde haren en blauwe ogen moeten we wél helpen.' Als Janmaat dat vroeger zei, was de wereld te klein. Ik vind dat cru."

*'In een hoekje zitten als ondernemer kan ik niet, ik zoek altijd de dialoog op'*

### Je bent al jaren betrokken bij de Vrijheidsmaaltijden. Ga je dat onderscheid daar benoemen?

"Zeker weten. De Vrijheidssoep is gebaseerd op harira, die Marokkaanse moslims eten tijdens de ramadan. Het heeft hetzelfde doel als de Vrijheidsmaaltijd: naast voeden mensen verbinden. Het is een middel om bij elkaar aan tafel te komen, de dialoog aan te gaan en elkaar vragen te stellen, zoals: 'Wat betekent vrijheid voor jou?' Het geeft de gelegenheid om te spreken over een inclusieve samenleving in Nederland en hoe we onze jongeren daarbij kunnen



betrekken. Ook binnen de moslimgemeenschap is er nog genoeg werk te verrichten, hoor. Als je wilt dat je moeder in alle vrijheid met een hoofddoek over straat mag, moet je ook accepteren dat mensen alcohol drinken en voor hun homoseksualiteit uitkomen. Er is met de Vrijheidsmaaltijden veel te winnen."

### In 2021 ging je met Geert Wilders de dialoog aan in het RTL Verkiezingsdebat. Je nodigde hem uit om gestoomde couscous te eten om verder te praten. Is hij al langs geweest?

"Nee. Terwijl hij het had toegezegd. Hij wilde een Hollandse gehaktbal, en ik stelde voor dat hij hier dan couscous met gehaktballetjes kwam eten. Ik overlaad zijn woordvoerder met berichtjes, maar hij reageert nooit. Wilders verwijt anderen steeds dat ze zich niet aan hun woord houden en nu doet hij hetzelfde."

### Je bent wel een doorzetter. In 2016 startte je ook al de beweging 'Ieder1' tegen polarisatie in de samenleving. Zie je jezelf als een verzetsstrijder?

"Haha, misschien een soort van, ja. Ik strijd voor rechtvaardigheid en vrijheid voor iedereen en zal dat blijven doen. Er is nog zo veel ongelijkwaardigheid en institutioneel racisme, er zijn nog zo veel vooroordelen. Laatst hoorde ik een mevrouw in *Het Klokhuis* zeggen: 'Discriminatie en racisme zijn een soort onkruid. Het zit diep verankerd in ons systeem en is niet zomaar weg.' Onkruid blijft maar opkomen, je moet blijven wieden. We zijn er nog lang niet, maar we kunnen wel ons best doen. Soms denk ik: Nadia, je kunt ook in een hoekje gaan zitten en rijk worden als succesvol ondernemer, maar daar ben ik niet geschikt voor. Ik zoek de dialoog altijd op. Stoppen kan ik niet."

## Vrijheidssoep

### Ingrediënten voor 4 personen

- 2 uien
- 2 blikken gepelde tomaten (of 1 kg verse rijpe tomaten)
- 1 flinke bos bladselderij
- 1 bos bladpeterselie
- 3 liter water
- 1 dl milde olijfolie
- 100 g gedroogde bruine linzen
- 1 el kurkuma
- 1 el ras el hanout (Marokkaanse specerijenmix)
- 1 el paprikapoeder
- 1 el gemberpoeder
- peper en zout
- 2 volle el tomatenpuree
- 1 pot of blik (ca. 500 g) kikkererwten, goed gewassen en uitgelekt
- 4 volle el maïzena of bloem

### Bereidingswijze

**1.** Pel de uien en snijd ze grof. Was de bladselderij, bladpeterselie en snijd ze grof. Pureer de uien met de tomaten, groene kruiden en het water met een staafmixer of in een blender tot een vrij glad mengsel.

**Tip:** past het niet in één keer in de blender? Splits het dan op in porties en begin met het water. Portie 1: pureer de uien, groene kruiden en 1 liter water. Portie 2: pureer 1 liter water, 2 blikken gepelde tomaten en restje groene kruiden. Voeg de laatste liter water aan de pan toe.

**2.** Breng in een grote soeppan het tomatenmengsel met de milde olijfolie, de linzen, alle specerijen, de tomatenpuree en wat peper en zout aan de kook.

**3.** Laat de soep op matig hoog vuur in ca.

35 minuten gaarkoken. Breng verder op smaak met peper en zout.

**4.** Voeg de kikkererwten toe en kook ze nog ca. 10 minuten mee.

**5.** Om de soep te binden: maak in een kom een bloempapje door de maïzena of bloem met een flinke scheut water te mengen en tot een glad papje te roeren.

**6.** Klop het al roerende met een garde door de soep tot deze licht gebonden en fluwelig is. Laat de soep niet meer koken maar alleen een paar minuten zachtjes pruttelen.

Op dinsdag 3 mei kookt Nadia in BinnensteBuiten haar Vrijheidssoep samen met vluchtelingenkinderen.

**BinnensteBuiten | dinsdag | 19.10**  
KRO-NCRV | NPO 1

