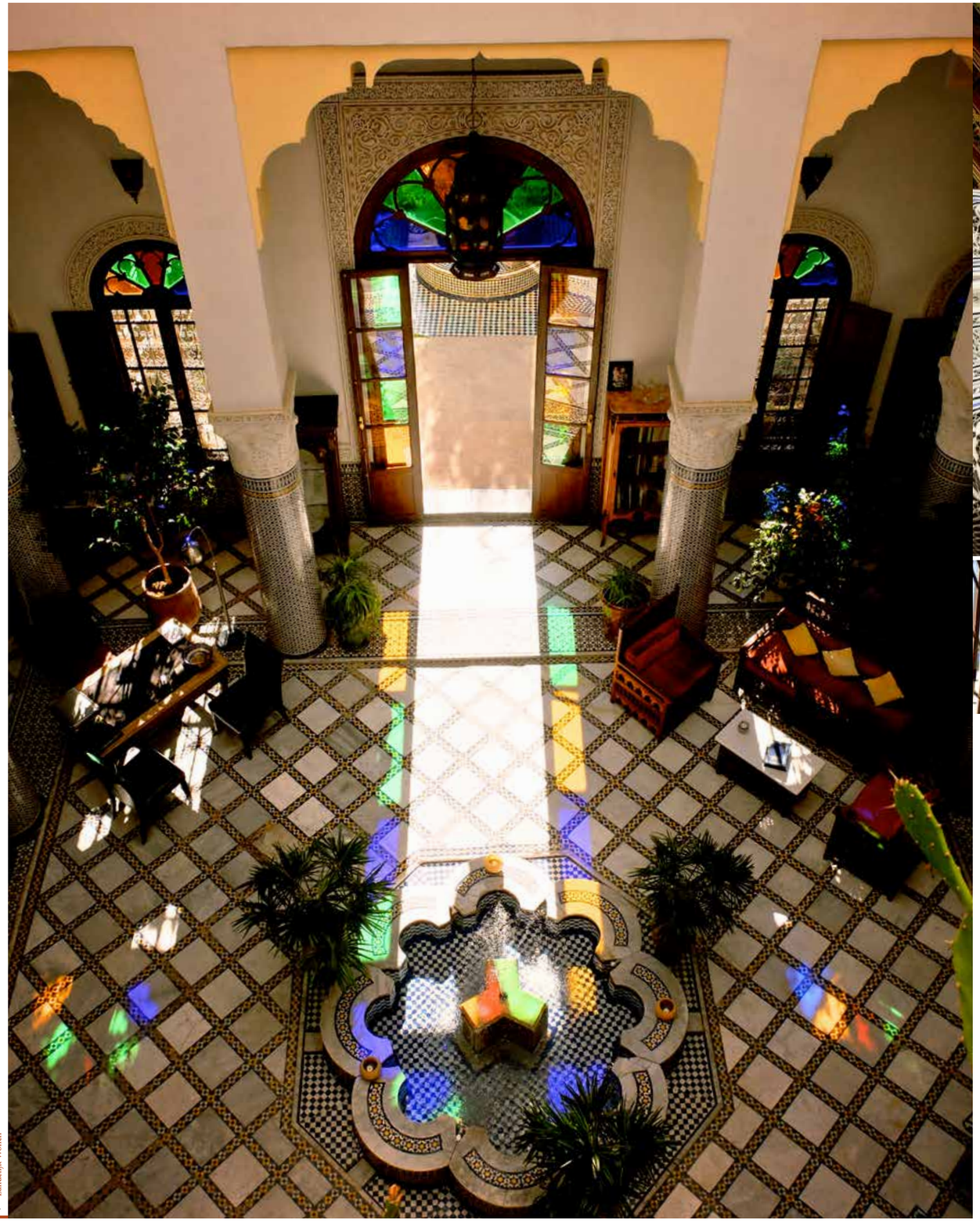
FEZ

Marokkaanse koningsstad

TEKST & FOTOGRAFIE: JORIS LUYTEN



Fez, één van de vier Marokkaanse koningssteden, ligt gedrapeerd over enkele heuvelruggen, als een handgeknoopt tapijt. Net voor je het centrum binnenrijdt, is het echt de moeite waard om eerst even te stoppen aan Borj Sud, een oude uitkijkpost, voor een schitterend panorama over de driedelige stad. Links, in het zuiden, zie je het moderne en hedendaagse Fez. Maar wie op zoek is naar Arabische authenticiteit, zal die daar niet meteen vinden tussen de banken en de administratieve gebouwen. Daarvoor ga je naar de centraal gelegen Joodse wijk uit de 14de eeuw en vooral, in het noorden, naar de nog oudere medina. Al 1200 jaar zit dit stadsdeel gevangen in een spannend korset, gevormd door hoge okerkleurige stadswallen. Meer dan 9400 nauwe straatjes en steegjes vormen er een onontwarbaar labyrint.

Hier vonden Pierre-Marie Roux en Caroline, een Frans koppel uit Lyon, een bijzondere woning in een smal doodlopend steegje en maakten er een typisch gastenhuis van. In 1999 bleek dat nog pionierswerk, want toen waren er amper zes Riads in Fez. Nu zijn er dat bijna 250...

Riad betekent in het Arabisch tuin en refereert naar de tuin van Eden. Achter vaak misleidende sobere gevels zitten grote herenhuizen verborgen, soms met de allures van een paleis. De mooi ommuurde binnentuin maakt telkens zeer prominent deel uit van het concept.

"Deze woning dateert uit 1926", vertelt Pierre-Marie gepassioneerd. "De eigenaar was een stoffenhandelaar en moet een bijzondere man zijn geweest, want hij bleek verre reizen naar New York en Europa gemaakt te hebben en dat was niet heel normaal in die tijd. Daar leerde hij de art nouveau kennen en liet daar motieven van mee verwerken in zijn woning. Verbluffend verrassend zijn de bogen in gemengde Arabische en art deco stijl. East meets west, avant la lettre."

De grote centrale patio, met een binnenfontein, is schitterend. Blijkbaar had de stoffenhandelaar

zeer veel daglicht nodig om de kwaliteit van zijn goederen te kunnen tonen aan zijn klanten. Grote ramen werden er aan de oost- en zuidkant geplaatst. Vooral in de ochtenduren is het schouwspel van het zonlicht dat door de geslepen glasramen valt betoverend. De vloeren van mozaïek, de houten plafonds en de arabesken in het typische stucwerk veranderen continu in het trillend kleurende licht.

"Toen we hier voor de eerste keer binnenkwamen, zochten we tevergeefs naar de badkamer en de keuken... onvindbaar. Ze waren er ook niet. Arabische huizen hebben namelijk een andere structuur dan wij als westerlingen gewend zijn. De ruimtes hebben hier geen vaste functie zoals bij ons: woonkamer, slaapkamer, keuken... Nee, hier zijn alle kamers multifunctioneel. Koken doe je afhankelijk van het seizoen gewoon buiten of in de patio. Voor de persoonlijke hygiëne ga je naar de plaatselijke hamman. En je laat je scheren bij de barbier.
Voor onze gasten moesten we dus vergaande verbouwingen uitvoeren. Met wat puzzelwerk kwamen we uit op zes ruime suites en twee kamers. Veel decoratie-elementen zijn nog origineel en konden we bewaren, zoals de gigantische gesculpteerde deuren van cederhout.
Met deskundige plaatselijke vaklui is de restauratie heel nauwkeurig uitgevoerd. Mijn zwager is antiquair en zo hebben we alle kamers ook nog kunnen decoreren met originele Franse meubelen uit de koloniale periode."
De dikke muren zorgen ervoor dat de woning ook in de zomer koel blijft. Boven op het platte dak is een terras met geweldig uitzicht over de medina. Wie wil kan 's avonds dineren in de weelderige tuin die altijd geurt van de bloesem en aangelegd is volgens vier Arabische principes: esthetisch in vorm, architectuur, decoratie en vegetatie. Ryad Mabrouka ligt niet zo ver van de Blauwe Poort en is dus ideaal om de medina te verkennen.
In de Middeleeuwen was Fez zonder meer één van de belangrijkste intellectuele en culturele centra ter wereld. Door een ondertussen compleet achterhaalde urbanisatie, is het echter een levend museum geworden. Met een auto, motor of fiets kom je gewoon de stad niet door.
Het enige ouderwetse transportmiddel is een kleine handkar of een muilezel. Elke baksteen, graankorrel of waterfles moet op de rug door één van de veertien stadspoorten worden gedragen. Overdag is de stad continu in beweging. Als een bijenkorf. Al het geroezemoes heeft een humane of animale oorsprong. Geen draaiende motoren, verkeerslichten, claxons... Voor een westerse toerist is dat op zich al een ongelofe-

De heerlijke Marokkaanse keuken

De Marokkaanse keuken is een ontdekkingstocht waard. Wie ter plekke de heerlijke tajines heeft geproefd, wil ze zeker ook eens in zijn (of haar) eigen keuken uitproberen. Helaas zijn niet alle exotische ingrediënten makkelijk te vinden in de lokale supermarkt. Gelukkig heeft Fatima Marzouki, een bekend gezicht op de Belgische televisie en chef van restaurant El Warda in Antwerpen, heel wat typisch Marokkaanse recepten herschreven en toegankelijk gemaakt. De volgende smakelijke aanraders komen uit het boekje 'Witloof gaat vreemd':

Tajine
VAN KIP MET WITLOF

BENODIGDHEDEN:
(4 personen)
3 fijngesneden uien
olijfolie
1 teentje knoflook
snufje saffraanpoeder
snufje gemberpoeder
kerriepoeder
1 flinke kip
kippenbouillon
1 fijngehakte tomaat
verse koriander
peper en zout
4 stronkjes witlof
4 zoete aardappelen

BEREIDING:
Verwarm de oven voor op 220°C.
Fruit de uien in olijfolie en voeg de knoflook, saffraan, gember en kerrie toe. Smeer de kip in met dit mengsel en leg deze dan in een tajine. Overgiet het geheel met bouillon en doe dan de tomatenblokjes en gesnipperde korianderblaadjes erbij. Breng op smaak met met peper en zout. Laat dit alles vervolgens 45 minuten sudderen in de voorverwarmde oven.
Maak ondertussen de witlof schoon en snijd de geschilde aardappelen doormidden. Voeg de witlof en aardappelen toe aan de tajine en overgiet ze met de jus en wat kruiden. Laat een halfuurtje verder garen op 200°C en serveer.

Millefeuille
VAN LAMSGEHAKT EN WITLOF

BENODIGDHEDEN:
(5 personen)
4 stronkjes witlof
3 brickvellen
1 eierdooier
50 g witte sesamzaadjes
1 kleine fijngehakte ui
olijfolie
250 g fijngehakt lamsvlees
kaneelpoeder
1 mespuntje gemalen kruidnagel
koffielepel kurkuma
100 g geroosterde pijnboompitten
peper en zout
3 losgeklopte eieren
scheutje room

BEREIDING:
Snijd de witlof overlangs door in reepjes en stoof deze op een zacht vuurtje. Snijd uit elk brickvel 5 driehoekjes, bestrijk deze met eigeel en strooi er de sesamzaadjes op. Bak goudgeel af in de oven. Stoof de ui in olijfolie, voeg het lamsvlees toe en doe vervolgens alle specerijen erbij. Als het vlees gekleurd is, voeg je de witlof en de geroosterde pijnboompitten toe. Breng op smaak met peper en zout. Klop de eieren op met de room.
Zet het vuur zachter en voeg het mengsel toe. Haal de pan van het vuur zodra het ei gestold is. Laat even afkoelen. Schep het mengsel op de brickvelletjes en bouw op in laagjes van drie. Serveer meteen.

Tarta
VAN WITLOF MET APPELTJES EN VIJGEN

BENODIGDHEDEN:
(4 personen)
4 eieren
120 g griessuiker
180 g zelfrijzende bloem
3 dl melk
2 dl room
1 eetlepel oranjebloesem
theelepel zout
3 stronken witlof
1 vanillestokje
3 zoete appels
6 verse vijgen
poedersuiker

BEREIDING:
Verwarm de oven voor op 180°C.
Klop de eieren op met de griessuiker en voeg de bloem toe. Meng de melk, de room en ook de oranjebloesem erdoor. Meng het geheel goed en voeg het zout toe. Snijd de witlof in grove stukken en stoof deze in een pan. Snijd het vanillestokje doormidden en voeg het merg toe. Laat het vocht verdampen. Snijd de geschilde appel in blokjes en de vijgen in partjes. Bekleed een bakvorm met bakpapier en leg de gestoofde witlof op de bodem. Verdeel het beslag over de bakvorm en garneer met de vijgen en de appelblokjes. Bestrooi met poedersuiker en bak 40 minuten af in de voorverwarmde oven.
Serveer warm.

lijke ervaring. In vergelijking met de zusterstad Marrakech is Fez minder toeristisch. De economische activiteit in de medina is duidelijk meer afgestemd op de lokale bevolking. Handelaars zijn misschien daarom minder opdringerig bij het aanprijzen van hun koopwaar. Overigens is de stad zeer veilig door de grote sociale controle. Voor criminaliteit hoef je dus echt niet bang te zijn.

Door de medina zijn acht prima bewegwijzerde wandelingen uitgestippeld. Ze hebben allemaal een eigen kleur en thema. Paleizen, tuinen, soeks, monumenten... Met uitzondering van het circuit langs de stadswallen (tien kilometer) zijn alle wandelingen prima haalbaar (gemiddelde afstand twee kilometer). Op de routes liggen alle bezienswaardigheden. Veel hiervan zijn amper zichtbaar, omdat ze helemaal in het stadsweefsel zijn opgelost. Op veel plaatsen hangen gelukkig grote panelen met uitleg.
Je wandelt hier als door een geschiedenisboek. Sommige straatjes zijn zo nauw dat je haast tegen de muren plakt. Oude mannen spelen op hun dambord, brochettes sissen op het open houtskoolvuur, spelende kinderen rennen achter hun voetbal aan. “Balek, Balek”, roept iemand met een luide stem. Het best kun je dan meteen opzij springen, want dit betekent dat een ezeltje volgeladen met hout of wol in draf voorbijkomt.

De stad leeft echt en intens. Het komt ook voor dat highlights onverwachts gesloten zijn wegens activiteiten. Geen probleem, het blijft gewoonweg heerlijk om te verdwalen in Fez. Als je niet continu hoeft te zoeken naar wegwijzertjes en je durft te laten gaan, ontdek je achter elke hoek weer wat nieuws en verassends. Soms is dat ook wel eens een doodlopend straatje en moet je rechtsomkeer maken. En als dan eenmaal de nacht valt, sterft het leven helemaal uit. Het wordt plots muisstil in de straatjes. De hoogst merkwaardige stilte van een miljoenenstad. Om nooit meer te vergeten...