

Aan tafel in Teheran



Boodschappen doen in de Tajrish-bazaar in Teheran.

Bloomberg via Getty Images fotosimon dawson / Getty images



Thomas Erdbrink

Foto Frank Ruiter

Volkskrant-journalist Thomas Erdbrink woont in Teheran. Hij bericht op deze plek meestal over het dagelijks leven in zijn land.

THOMAS ERDBRINK

Is in Teheran de bladeren van de bomen zijn gevallen, er een gure westenwind is opgestoken en de dagen zo kort worden dat het soms geen zin heeft om op te staan, dan is het tijd om te eten. De winter hier kan koud en guur zijn. Dan blijven mensen thuis en verzamelen zich in de keukens, waar moeder - altijd moeder - de hele dag in de pannen roert. Tot diep in de nacht zit men rond de tafel. Er wordt gepraat, geruzied, gelezen, gebeld en, het belangrijkste, gegeten.

In de keuken van mijn schoonmoeder is alles altijd blinkend schoon. De keukenkastjes glanzen, binnenin staan bordjes en

glazen op gehaakte onderzetters. Zelfs de paar schroevendraaiers van mijn schoonvader legt ze keurig op een rijtje. De gigantische Amerikaanse tweedeursijskast leek mij eerst een overbodige luxe, maar nu weet ik beter. Wie de hele dag achter de potten en pannen staat, heeft continu verse ingrediënten nodig. Bovendien hangen op de deuren van de ijskast foto's van kleinkinderen in den vreemde, die van links naar rechts steeds groter worden.

Waar de keuken het hart van het huis is, zijn de gerechten die er worden gemaakt de zuurstof waarvan men leeft. Iraans eten ziet er op het eerste gezicht rommelig uit, want het draait om de smaak. Neem bijvoorbeeld kashke bademjooon, een gerecht van gebakken aubergines met munt met een streepje kashk, iets wat lijkt op crème fraîche, eroverheen. Op het eerste gezicht is het een vaalgroene mix, maar de smaak, vooral met stukjes walnoot erbij, is ongekend.

De basis van alle gerechten is droge rijst, die wordt geserveerd met boter. Vlak voor het serveren, mengt schoonmoeder saffraan, gemaakt van delen van stampers van speciale krokussen, in een bronzen potje met wat olie erbij en giet het over de rijst, dat daardoor een gele kleur krijgt. Vroeger was ik een echte aardappeleter. Als we in het studentenhuis weer andijviestampot maakten, was het feest. Maar tegenwoordig heb ik nog altijd trek als ik geen rijst heb gegeten.

Mijn schoonmoeder maakt het liefst stoofpotjes naast de rijst, zoals ghormeh sabzi. Eerst snijdt ze peterselie, prei, groene look, koriander, spinazie en fenegriekblad. In een andere pan wat ui, een eetlepel tamarinde en stukjes lamsvlees. Daarna de de kruiden erop, wat water en even laten pruttelen. Vergeet de

kidneybonen niet, die hebben de dag daarvoor al in het water gestaan opdat ze straks sneller gaar worden, zegt mijn schoonmoeder.

Kipgerechten maakt ze ook vaak. Gestoofd met prei bijvoorbeeld, goreshst-e karafs. Weer de stoofpot, maar dan kip, prei, muntblaadjes en nog wat kruiden. Geserveerd in een kom met een lepel erbij, om naast de rijst te leggen. Sla is er natuurlijk ook, een shirazisalade bijvoorbeeld. Een mix van in blokjes gehakte tomaat, ui en komkommer, olie en peper en zout eroverheen.

Zelf kan ik voor geen meter koken. Lang dacht ik modern te zijn in een land waarin in mijn ogen te veel tijd aan eten werd besteed. Maar uiteindelijk ben ik toch zeker vier keer per week in de keuken van mijn schoonmoeder, waar altijd wat lekkers is. Waar zij achter de pannen staat, moet mijn schoonvader als een soort holenmens steeds eropuit om de ingrediënten te halen. Verse ingrediënten bepalen de smaak van de Iraanse keuken. Hier geen Albert Heijn met gepelde granaatappelstukjes voor twee euro in een plastic bakje; mijn schoonvader gaat door de sneeuw naar de groenten- en fruitbazaar, waar hij 5 kilo granaatappels koopt, die later thuis worden gepeld.

Mijn favoriet is tahchin, laagjes rijst met kip. Eerst maakt mijn schoonmoeder de zogenaamde bindmix. Een liter vette yoghurt wordt omgekeerd in een grote porseleinen kom geplaatst. Vervolgens giet schoonmoeder het eigeel van zes eieren erdoorheen, wat zout en, niet vergeten, een paar snufjes saffraanpoeder. Na driftig roeren, is het mengsel klaar. De helft ervan giet ze over de stukjes kip, de andere helft gaat door een deel van de nog kleverige rijst. Mijn schoonmoeder vet een grote ovenschaal zeer royaal in met

olie. Als een architect begint ze met de bouw van de lagen, die elk ongeveer 1,5 centimeter dik zijn. Eerst de gele rijst, dan de kip en daarna de overgebleven witte rijst. Nadat er een flinke lap zilverfolie over de bak is gedaan, schuift ze het mengsel anderhalf uur de niet voorverwarmde oven in, waarna ze de knop op 180 graden zet.

Als de tahchin klaar is, keert ze de schaal om op een groot bord en snijdt de plak in vierkante blokjes. De onderkant is lichtbruinig, iets wat mijn schoonmoeder tot grote tevredenheid stemt; licht aangebakken rijst vinden Iraniërs heerlijk. Over elk blokje worden gedroogde bessen gestrooid.

Eet smakelijk, zegt ze dan in het Perzisch, noushe jan. Een lange dag koken komt tot een einde. Binnen tien minuten is alles op.

Twitter: @thomaserdrink