

KLIJKEN  
IN DE  
KEUKEN

# FARAH KARIMI

## DOL OP IRAANS

### maar niet op koken

TEKST: ZAMARRA KOKI BEPINDI, KAMEN BARBOC

**G**roenLinks-Kamerlid Farah Karimi (37) kwam in 1989 naar Nederland als politiek vluchteling. De van oorsprong Iraanse Farah is nauw betrokken bij de migranten- en de feministische beweging. Ze is gek op Iraans eten, maar zelf koken komt er niet van.

"De Iraanse keuken is heel veelzijdig, iedere streek heeft eigen specialiteiten en het land kent meerdere bevolkingsgroepen. Azariërs bijvoorbeeld staan bekend als heel goede koks. Zij maken de beroemde *kofte tablisi*: balletjes gehakt met verschillende vullingen. Die vulling varieert van noten en vruchten tot zelfs een hele kip, die dan ook weer gevuld is. Dat is een kunstwerk, heel moeilijk om te maken. Mijn moeder kan dat wel, maar zij is dan ook de onbetwiste koningin van de keuken. Een echte autoriteit, het grootste deel van haar leven heeft ze in de keuken doorgebracht. "Misschien heb ik daarom zelf wel zo'n hekel aan koken gekregen, ik zag mijn moeder altijd bezig met maaltijden. Ik kook zelf nog maar heel zelden Iraans, het kost me veel te veel tijd, maar ik vind het wel heerlijk om te eten."

#### Schandalig verwend

"Het was vroeger altijd druk bij ons thuis. Zelf waren we met z'n zevenen en dan hadden we ook nog iedere dag gasten, voornamelijk familieleden en vrienden. We hebben een enorme familie. Alleen mijn moeder heeft al zeventien broers en zussen en die kwamen natuurlijk allemaal met aanhang en kinderen. Mijn vader komt uit een 'klein' gezin, hij heeft zes broers en zussen. De

meeste familieleden wonen op het platteland en wij woonden in de stad, dus 'we hadden altijd aanloop. Ze bleven ook niet één dagje, een bezoek kon weken duren. Ik vond het wel altijd erg gezellig om met zo veel mensen te eten. We zaten allemaal op de grond, op dozen, de hele vloer vol met verschillende gerechten.

"Mijn moeder kookte nooit maar één gerecht, altijd verschillende soorten groenten, vlees of vis en rijst. Kun je nagaan wat een hoeveelheden dat waren. En dat dan ook nog twee keer per dag, want in Iran wordt 's middags én 's avonds warm gegeten! Ik weet nog dat ik, toen ik naar de middelbare school ging, weigerde om tussen te middag daar te eten. Dat vond ik niet gezellig. Ik wachtte gewoon met eten tot ik rond een uur of drie thuiskwam, want dan was er altijd nog wel wat lekkers voor mij. Ik zat dan ruim een uur te eten en te vertellen wat ik die dag had meegemaakt, een heerlijke tijd. Toen ik studeerde maakte mijn moeder altijd mijn lievelingsgerechten klaar als ik thuiskwam. Ze wist precies wat ieder kind lekker vond. Ze verwendde ons schandalig. "Bij feestelijke gelegenheden nam mijn moeder, samen met andere vrouwen uit de familie, het eten voor haar rekening. Dat was een enorme prestatie, ze stonden rustig vier dagen lang te koken

voor honderd of tweehonderd gasten. Ons nieuwjaar, dat valt op 21 maart, wordt gevierd met speciale gerechten: *sabazi polo* en *mahi*. *Sabazi* zijn kruiden, *polo* is rijst op speciale Iraanse wijze klaargemaakt en *mahi* is vis."

#### Eten uitdelen

"Bij Islamitische feesten hoort niet alleen lekker koken, maar ook het uitdelen van voedsel. Het sjiitische geloof hecht veel waarde aan de herdenking van de dood van de derde Imam (Hoessein). Hij staat symbool voor het martelaarschap en wordt dagenlang herdacht. Mijn beste herinneringen gaan terug naar die herdenking. Mijn ouders kookten dan een enorme hoeveelheid *halim* (tarwe), een soort pap die je eet met kaneel en boter. Dat was een hele ceremonie: er werd in de achtertuin een groot vuur gemaakt waar een enorme pan op gezet werd. Tarwe heeft nogal lang nodig voordat het gaar is, dus was de familie de hele nacht buiten aan het roeren in de pan. Voor kinderen was dat natuurlijk heel spannend; er kwam veel bezoek en iedereen was 's nachts wakker. Als de *halim* 's morgens klaar was, kreeg je het als ontbijt, de rest werd uitgedeeld in de buurt. Ik vind dat mooi, dat je vanuit je religieuze achtergrond eten uitdeelt aan de buurt."



FARAHRECEPT

## Tajine

IRAANSE STDOFSCHOTEL VOOR 6 TOT 8 PERSONEN

### Ingrediënten:

- 1 kilo rijst
- 2 kilo lamsvlees of kip
- 1 kilo Turkse (of Iraanse) yoghurt
- 2 theelepels saffraanpoeder
- 250 gram zachte boter
- 6 eieren

### Bereiding:

Was de rijst en zet hem een paar uur onder water met flink wat zout. Snijd het vlees in stukken en kook die gaar in water, haal eventuele botjes er uit. Roer de saffraan met een beetje heet water tot een papje en voeg zout en peper toe. Meng de helft van de saffraan met drie eierdooiers en roer dit mengsel door de helft van de yoghurt. Leg het gekookte vlees in de yoghurtsaus. Het liefst een dag voor je het gerecht gaat eten, dan trekt de smaak goed in het vlees! Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook. Kook daarin de geweekte rijst, onder af en toe roeren, al dente. Afgieten en laten uitstomen. Meng drie eierdooiers met de helft van de boter en drie eetlepels yoghurt. Giet dit in een (glazen) ovenschaal en meng er een paar scheppen rijst door. Schep er een laag van het vlees in yoghurtsaus bovenop, dan weer een laag rijst etc. etc. Goed aandrukken. Als laatste een laag vlees in saus, gemengd met de overgebleven saffraan, boter en yoghurt. Zet de schaal in de oven op een lage temperatuur (150 C°) en kijk regelmatig of het geheel niet aanbrandt. Na ongeveer anderhalf tot twee uur is de tajine klaar. Het moet dan een mooie gele schotel zijn, een beetje knapperig bovenop. Serveren met een frisse salade!

