

## TEHRAN AMSTERDAM



Hoot uit Iran

foto Rogier Fokke

Dalend over een met Perzische tapijten bekleed trappetje komen we binnen in restaurant Tehran, vernoemd naar de hoofdstad van het voormalige Perzische rijk. Een bordje bij de onderste tree kondigt aan: 'Perzische specialiteiten en Europese gerechten. Perzische entourage'. Het eten is hier Iraans en de aankleding oosters. De paar biefstukgerechten, die op een afzonderlijk A 4-tje de menu-kaart afsluiten, vervullen de Europese belofte; alleen de verstokte culinaire barbaar zal ze bestellen.

Yavar Rahimi aarzelt niet. *Goroschte gorme sabzi*, glimt hij. 'Mijn lievelingsgerecht.' Gestoofd vlees met gebakken groente uit Perzië met bruine bonen en rijst, vertaalt de kaart. 'Niks vooraf?', stel ik voor. We besluiten tot een schaalje *mast va mossier* met brood en *kuku*. De *mast* is een yoghurtgerecht met een heel eigen smaak, ergens in de buurt van *tzaziki*, maar zachter en minder knoflokig. 'Het is beter,' becommentarieert Yavar, 'ik wil morgen op het werk niet uit mijn mond stinken.' De *kuku* is een gebakken plak gesneden groenten, zeer fijn gekruid. 'Vroeger, toen ik nog in het Zuidiraanse Shiraz woonde, maakte mijn moeder vaak *kuku*, maar niet met zoveel ingrediënten. Ik kom uit een arm arbeidersgezin, dus de *kuku* was meestal van aardappelen.'

We wachten op het hoofdgerecht. 'Iii johoo', zingt Yavar met de muziek mee. 'Niks bijzonders hoor, het lied gaat over de liefde. Tijdens het eten luisteren we meestal naar luchtige muziek,

vrolijk. Geen klassieke Iraanse muziek.' Prompt wordt in de keuken het bandje verwisseld en klinken oud-Perzische melodieën door het restaurant.

Het hoofdgerecht stemt hem tevreden. De rijst is goed gekruid met koriander, dille en gedroogde groentes. Ook het gerecht dat voor mij geurt is heerlijk. *Zerschik polo ba morg* heet het in het Farsi, wat betekent gebakken kip met rode bessen en rijst. 'De bessen zijn niet in Nederland te krijgen en worden dus uit Iran gehaald. Ook komen sommige groenten uit Iran. Ze worden daar gedroogd en dan verstuurd. Voor ze hier in de gerechten verwerkt worden weken we ze, de smaak komt helemaal terug.'

Azar, de vrouw die ons bedient, brengt halverwege de avond een verrassing: rijstplakken. Lachend herkent Yavar de lekkernij. 'De rijst wordt gebakken. Voor het opgediend werd sneed mijn moeder de onderste korst eraf. Ik vocht er altijd om met mijn broers en zussen.' Hij laat mij proberen. De plak rijst is hard en smaakt aangekoekt. Het schaalje blijft de rest van de avond on-aangeroerd.

Bij het afscheid nodigt Azar ons vriendelijk uit om nog eens langs te komen op een eerste zaterdag van de maand. Dan is er levende Iraanse muziek.

Robbert Bodegraven

Tehran, Noorderstraat 19-23, Amsterdam, 020-6237677. Ma gesloten.