

TIEN VRAGEN AAN

Azar



FOTO LEONARD FAUSTEL

1: Hoe was de keuken vroeger thuis?
Mijn ouders zijn afkomstig uit het zuiden van Perzië, maar ik ben geboren en opgegroeid in Teheran, in het centrum, dus we hadden thuis de keukens van beide. Het verschil is dat ze in het zuiden bijvoorbeeld veel meer vis en garnalen eten en het is er meestal ook heter.

2: Welke opleiding heeft u genoten?
Ik was als kind heel erg geïnteresseerd in koken. Ik heb toen ook mijn eigen kleine kookboekje gemaakt en vanaf mijn twaalfde heb ik gekookt. Ik genoot er namelijk van als iemand wat ik maakte lekker vond. Ik zag ook vrij vaak dat je als vrouw, in de politieke omstandigheden daar, eigenlijk alleen macht had als je goed kookte; verder kon je weinig invloed uitoefenen. Nu beschouw ik koken meer als een kunst.

3: Waar hebt u hiervoor gewerkt?
Ik ben nooit ergens in dienst geweest, wel heb ik nu en dan voor kennissen gekookt. Dit is de eerste onderneming waar ik kook, in mijn eigen zaak. Er is hier trouwens ook een aparte bar en ik wil binnenkort ook iets met hapjes beginnen, zoals als tapas, maar dan Perzisch. Ik doe trouwens ook aan catering.

4: Wie of wat hebben uw keukens beïnvloed en hoe?
In feite is steeds het enige dat me beïnvloedde de gastvrijheid. Dat is de basis. In het restaurant moet je dan ook met je hart werken, met je gevoel; anders is het niets.

Koken was een vorm van macht, nu is het kunst

AZAR

Restaurant Teheran
Noorderstraat 19-23
tel. 020-625.76.77

5: Waar laat u zich door inspireren?
De Perzische producten zijn natuurlijk heel belangrijk voor me. Vroeger moest ik die zelf importeren, meestal via Duitsland, maar tegenwoordig gaat dat via de winkeltjes die er zijn, vooral Super Roos (Rozengracht). Die bestellen alles voor me. Zonder die producten, zoals gedroogde citroenen, de speciale groenten, rozijnen en andere specialiteiten is er geen Perzische keuken.

6: Hoe belangrijk is de opmaak?
Eigenlijk is dat heel belangrijk; de eerste waarneming is altijd: oh, wat mooi ziet dat er uit. Daar begint de gastvrijheid altijd mee.

7: In hoeverre wilt u tegemoetkomen aan wensen van het publiek?

Eigenlijk is het in Perzië al heel verschillend. In het zuiden eten ze veel heter dan in het noorden. In Teheran, in het centrum, probeer je die twee dingen met elkaar in overeenstemming te brengen. Het moet een beetje heet zijn, maar niet te veel. Veel gerechten in Perzië zijn ook behoorlijk zuur; die maakte ik hier, zeker in het begin, wat minder zuur, al merk ik wel dat de mensen aan die smaken wennen. Maar het moet wel Perzisch blijven.

8: Hoe belangrijk is de waardering die u krijgt?

Gastvrijheid is voor mij het belangrijkste en door waardering krijg je zelf ook meer energie; je werkt beter en je slaapt beter. Zeifs als je weinig klanten krijgt, ben je nog gelukkig als ze waardering tonen.

9: Hoe omschrijft u zelf het karakter van uw keukens?

Perzisch natuurlijk, en daarbij is de rijst het belangrijkste ingrediënt. Ook vlees kan een hoofdrol spelen en de gedroogde groente - jullie zeggen kruiden - is ook heel belangrijk. Mijn keukens hier is de Centraal-Perzische met elementen uit het noorden en het zuiden.

10: Welk gerecht is u op het lijf geschreven, wat past het meest bij u?

Wat ik zelf heel erg lekker vind, is de goeie gorme sabzi, met kruiden, gedroogde citroenen, bonen en gestoofd lamsvlees. Dat staat hier natuurlijk ook altijd op de kaart.

Adelbert N.

Roel van Duijn heeft de kat de bel aangebonden: macrobiotiek Adelbert Nelissen, van het Kushi Instituut, heeft Roels (ex-)vrouw de dood ingedreven en nu is er een Comité tegen misbruik van Macrobiotiek en een zwartboek waarin meer door N. veroorzaakte sterfgevallen vermeld staan. Tegen misbruik van, niet tegen macrobiotiek. Is dat te scheiden?

Ja. Veel van het misbruik wordt veroorzaakt door de karakterstructuur van Adelbert N. Ik heb een aantal gesprekken met hem gevoerd en daaruit bleek onder andere zijn opvatting dat we beter terug kunnen naar de Middeleeuwse voedingswijze, 'want toen was men gezonder en leefde langer'. Dat het tegendeel het geval was - men stierf jong aan vreselijke ziekten, met een gemiddelde leeftijd die de helft is van de huidige - wist hij niet of verzwegen hij omdat dat niet in zijn kraam te pas kwam. O ja, Hitler was zo'n booswicht omdat hij te veel suiker at en de joden moesten boeten omdat ze te veel eieren eten. Ik bedoel maar.

Maar Adelbert N. is niet de macrobiotiek. Ooit was dat een onderwerp in een persoonlijk gesprek met Aveline Kushi, de echtgenote van de Kushi van Adelberts instituut. Ik vroeg haar wat ze van de Nederlandse vorm van macrobiotiek vond, de versie van Adelbert. Mevrouw Kushi vond dat maar niets, veel te streng en dogmatisch: de Nederlandse vorm (die van Adelbert N.) was volgens haar de zwartekousenkerk van de macrobiotiek en mogelijk zelfs gevaarlijk!

Adelbert N. is het schoolvoorbeeld van de tovenaarsleerling die er vandoor gaat met de kennis van zijn leermeester, zonder echt begrip te hebben en die er met zijn toeloze ambitie, samen met zijn charme en overtuigingskracht, een levensbedreigende hersenspoelmethode van maakt. Zeifs de dood van zijn diabetische vader, die medische hulp geweigerd werd, kon hem niet remmen. Integendeel. Inderdaad, Adelbert N. is ziek en een comité is wel het minste. Niet omdat hij zijn verstand kwijt is, maar omdat hij alles kwijt is - behalve zijn verstand. Dat is pas gevaarlijk!

Niet voor de bakker

In onze recensie van *Voor de Bakker* (PS 24 september) schreven we onder andere: 'Bovendien maak je wat wantrouwig bij de aanbevolen meelsoorten, want die bij ons zijn heel anders dan die bij hulle; de auteur heeft het al over de verschillen met Frankrijk, maar ik zie niet hoe dit boek aan de Nederlandse situatie is aangepast.'

Een dag later schreef de uitgever, Schuyt & Co., ons: 'Tot onze spijt is er een enorme fout geslopen in de vertaling van *Voor de Bakker*. Het onderscheid in diverse soorten meel/bloem is niet doorgevoerd in de Nederlandse tekst. (...) Een erratum volgt zo spoedig mogelijk. Onze welgemeende excuses.'

Dat lijkt me goed nieuws voor kopers van dat boek - hoe krijgen oude afnemers dat erratum trouwens? Het is ook goed nieuws voor de gewone boekenkoper dat een uitgever zijn verantwoordelijkheid neemt, al is het wat laat. Er zijn er immers ook die op, terecht, kritiek als gebeten reageren en liever de boodschapper de schuld geven van een kritische recensie dan zichzelf - en dan ook gewoon doorgaan vertalingen af te leveren die aan alle kanten rammen, zodat de recepten mislukken. Die elende hoort op hun bord, niet het uwe!

Halve boterkoek

Helaas eindigde door een kleine redactionele uitglijder het artikel bij de boterkoektest (PS 1 oktober) midden in een zin, die de kern van het artikel onthulde. Omdat ik u die niet wil onthouden, volgt hier het veelbetekenende staartje: 'Maar dat neemt niet weg dat ze, vooral in de zogenaamde volksbuurten, populair zijn, en, gezien de uitslagen, eerlijk gezegd ook het beste.'

Jvd