

## Tweemaal daags mezze

TINEKE ZWIJGERS

*Een warme maaltijd in Jordanië begint traditioneel met 'mezze', een tafel vol met kleine hapjes, sauzen en salades. Niet zelden eindigt de maaltijd er tevens mee. Je blijft er namelijk van eten.*

Bij binnenkomst in het als bedoeïenent ingerichte restaurant in Amman, passeer ik een vrouw die brood aan het bakken is. Vriendelijk lachend nodigt ze mij uit om te blijven kijken en te proeven. Ze wijst op de bolletjes deeg, die ze op een dienblad boven een verkoelende teil water naast zich heeft staan. "Die heb ik vanmiddag in de keuken al klaargemaakt." Als een soort pizzabakster draait ze een bol deeg op haar vinger snel in de rondte, net zolang tot ze een bijna vliedun vel heeft van ongeveer een meter doorsnee. Dat bakt ze snel om en om op een ronde bolvormige bakplaat die op een reservoir van hete kolen staat. Ze scheurt een stukje af en steekt het mij met een trots lachje toe. "Dit is *shrak*, het lekkerste brood dat er is." Het lijkt een beetje op Indiase *chapati*. Ik vind het heerlijk, maar toch net niet zo lekker als de met sesamzaad bestrooide *pita* die ik eerder vandaag proefde.

Brood neemt een belangrijke rol in de Jordaanse keuken in. Het wordt meerdere keren per dag gebakken en bijna altijd warm gegeten. Bij de mezze neemt het brood de rol van bestek over. Je neemt een stukje brood in de hand en doopt het in een saus of pakt er een hap salade mee. *Shrak* en *pita* zijn de meest voorkomende broodsoorten, soms afgewisseld met een wat dikker plat brood, dat doet denken aan een pizza-

bodem. In een hotel in Petra eet ik daarop de lekkerste variant: brood besmeerd met een olierijk prutje van tijm en rozemarijn, dat even onder de grill is gelegd.

Tweemaal per dag doe ik mij tegoed aan mezze. Zelfs bij het ontbijt eet ik het liefst bij het platte brood sausjes van yoghurt, olijfolie en tijm of kikkererwtenpuree. De mezze-hapjes staan doorgaans per stuk op de menukaart vermeld. Het is vooral leuk om ze met een groepje te eten. Dan kun je veel verschillende gerechtes proeven. Reken daarbij op twee of drie gerechten per persoon. In grotere restaurants kun je soms wel kiezen uit zo'n vijftig soorten. Mijn favorieten zijn: *kibbeh* (kleine frikadelletjes met een vulling van vlees, walnoten en/of pijnboompitten) *moettabal* (een dip van aubergine, yoghurt en tahin) en *labaneh* (sausje van zachte geitenkaas met olie, stukjes peper en/of tijm). Bekend ook in Nederland zijn *hoemoes* (smeuïge kikkererwtenpuree) en *tabuleh* (tarwekiemsalade met stukjes ui, tomaat en peterselie).

De eerste paar dagen in Jordanië kom ik tijdens de lunch en het diner niet verder dan de hapjes vooraf. Daarna bestel ik toch maar wat minder mezze en waag me ook eens aan een hoofdgerecht. Vaak stelt dat niet zoveel voor: kip of vlees met frites. Wel bijzonder vind ik stoofpotten als *sawani* (met kip, aardappelen en kruiden) en *treeda* (gehakt en aubergine in een kruidige saus van yoghurt en tomaten). En bij de bedoeïenen in Wadi Rum smul ik van *mensaf* (lamsvlees met rijst en pijnboompitten).



Bij de Jordaanse warme bakker

foto: Peter de Rutter

Buiten de restaurants kun je op straat of langs de weg genieten van snacks. De 'snelle-hap-tentjes' verkopen vaak slechts een of twee gerechten, die je staande eet of meeneemt. Populair zijn *foel* (bruine bonen met olie en citroen) en het bekende *falafel* (gefrituurde beignet van gemalen groene bonen met diverse sauzen).

Een bekende verschijning langs de weg is de koffieverkoper. Ik maak er kennis mee als ik het islamitisch kasteel van Ajlun in Noord-Jordanië verlaat. Uit zijn stomende ketel schenkt een man sterke zwarte koffie en biedt het mij met een vriendelijk 'welcome' aan. Bovenin drijven groene schilfertjes. "Dat is kardemom", zegt de verkoper. "Een lokale specialiteit." Dat lokaal moet je ruim zien, weet ik.

De Jordaanse keuken is, net als die van bijna alle landen in het oostelijk deel van de Middellandse Zee, gevormd door de Turkse keuken. De Turken, of beter: de Ottomanen, overheersten dit deel van de wereld gedurende vier eeuwen, van de 16de tot begin 20ste eeuw. Aan de oostelijke kant van hun rijk controleerden de Turken een groot deel van de befaamde Zijderoute, waarover onder meer kruiden en specerijen uit het Verre Oosten naar Arabië en Europa kwamen. In de loop der tijd vonden zaden als kardemom, maar ook specerijen als kaneel, kruidnagel en nootmuskaat hun weg naar de lokale keukens. Uiteraard heeft elk land zijn eigen specialiteiten, maar toch kom je als toerist in Turkije, Syrië, Jordanië en Egypte regelmatig dezelfde gerechten tegen. ❖