

'De imam viel flauw'

Op het eerste gezicht oogt de Turkse keuken vertrouwd. De pizza is wereldwijd bekend en veel schotels lijken op Griekse gerechten. Turks brood is zelfs bij de Nederlandse supermarkt verkrijgbaar. Maar bij een nadere kennismaking blijkt dat de Turkse keuken veel meer te bieden heeft. De pittige 'lahmacun' heeft met de bekende pizza slechts de bodem gemeen. Hoe verder naar het oosten, hoe Aziatisch de gerechten worden. En nergens zijn de benamingen poëtischer.

De Egyptische Bazaar in Istanbul. Het is vroeg in de ochtend en een overveldig palet aan geuren komt mij tegemoet. Al snel stuit ik op een jonge çayci, een theeverkoper. Behendig manoeuvreert hij met zijn blad tussen de menigte door. Er is keuze uit gewone thee en appelthee, geschonken in tulpvormige glaasjes. Omdat hij moet wachten op de lege glaasjes, heeft hij even tijd voor een praatje. Hij heet İsmet en is wijs voor zijn dertien jaar. "Appelthee is goed voor je. Het zit vol vitamine C", zegt hij. Appelthee werd zo'n tien jaar geleden in Turkije geïntroduceerd en is vooral populair bij buitenlandse bezoekers. Turken drinken het wel, maar noemen het soms ook smalend 'toeristenthee'. Het is een cafeïnevrij oplosdrankje met een zoete appelsmaak. Aan de bereiding komen geen appels te pas. Het wordt gemaakt van suiker, citroenzuur, geur- en smaakstoffen. Vitamine C wordt toegevoegd. İsmet werkt in een van de vele theehuizen in de bazaar, maar doet zijn zaken vooral buiten. Telkens als hij het theehuis met een vol blad dampende glaas-

jes verlaat, wordt hij belaagd door liefhebbers. Het is duidelijk: çay (spreek uit: tsjai) is de nationale drank in Turkije.

Zoals in de meeste mediterrane landen eten veel Turken, zeker als het warm is, de hoofdmaaltijd halverwege de dag. 's Avonds nuttigt men dan een warm, maar minder zwaar maal. Om deze reden is het al vroeg druk op de bazaar en zakt de bedrijvigheid 's middags in. Arm en rijk loopt door elkaar om bij de stalletjes verse ingrediënten in te slaan. Na twee kopjes appelthee ben ik ook in de stemming om een kijkje te nemen. Prachtig opgetaste groente, vruchten, olijven, vissen en kazen verleiden tot kopen. Ook de in kleurige bergjes gepresenteerde specerijen, gedroogde keukenkruiden en theesoorten uit het gebied rond de Zwarte Zee trekken de aandacht. De gebruikte kruiden en ingrediënten tonen Turkije als een land tussen Oost en West. De vele olijven, paprika's, aubergines en druivenbladeren plaatsen het land in de mediterrane traditie. In het uitgekend gebruik van kruiden en specerijen als kummel, cayenne- en Spaanse peper, kaneel en gemalen koriander is te proeven dat Turkije beïnvloed is door het Oosten. Ook het verwerken van yoghurt in warme schotels en rozenwater in nagerechten duidt daarop. De oosterse beïnvloeding dateert uit de tijd dat het Ottomaanse rijk het centrum vormde van de specerijenroute van Oost naar West. De sultans controleerden deze route zelfs volledig.

Zo langzamerhand begint de geur van geroosterd vlees die van de koopwaar in de

kraampjes te overheersen. Er zijn vele snacks verkrijgbaar met lamsgehakt. Zoals *kiymali pide*, een plat broodje gevuld met gehakt. Of de Turkse pizza, met een pittige vulling van tomaat, gehakt en specerijen. En dan zijn er ook nog de *köfte*- en *kebab*-eethuisjes. *Kebab* is geroosterd vlees, vaak aan een spies geregen. *Köfte* zijn frikadelletjes van lamsgehakt. Wie wel een klein hapje, maar geen vlees wil eten, kan terecht in een *karu yemiş*. Hier worden gedroogde vruchten en noten verkocht. Deze komen vanuit diverse streken in Turkije naar Istanbul. De vruchtbare hellingen in het regenachtig gebied bij de Zwarte Zee leveren bijvoorbeeld hazelnoten. Ook pistachenoten, walnoten en pinda's zijn nationale producten. De zonnige kuststreken leveren abrikozen, dadels, vijgen, pijnboom- en zonnebloempitten. Turkije is een zeer vruchtbaar land. Het is een van de zeven landen ter wereld dat voldoende voedsel produceert voor de eigen bevolking en zelfs overhoudt voor export.

Talrijke eethuizen zijn de hele dag open. Van snelle-hapgelegenheden als *hüfe* tot chique restaurants met witte tafelkleden en buigende obers. De laatste serveren behalve maaltijden ook alcoholische dranken als bier, wijn, het naar anijs smakende *raki* of mierzoete fruitlikeur.

In een klein restaurant vlakbij de bazaar troont de kelner mij mee naar een vitrine met kant-en-klare gerechten. Ook ligt er verse vis. Ik moet zelf aanwijzen wat ik wil eten. De westerse gewoonte om van een menukaart te bestellen, vinden de Turken maar vreemd. En ligt het eten hier nog uitgestald in een vitrine, op andere plaatsen loop je zelfs de keuken in voor overleg.

Ik begin met *mezes*, gevarieerde warme en koude voorgerechten. De kelner komt met



Kebabverkoper op straat foto: Robert de Hartogh

een grote schaal naar mijn tafel en vraagt me te kiezen. Er is keuze genoeg. Van knoflookyoghurt en kikkererwtenpuree tot *dolma's*, gevulde wijnbladeren, pepers of tomaten. Geserveerd met brood vormen *mezes* een maaltijd op zich.

Langs de kust is de keuze uit verse vis enorm. Tonijn, sardines, zeebaars, zwaardvis en inktvis worden naar keuze gegrild, gefrituurd of gebakken. Vlees wordt bij voorkeur gegrild. Lamsvlees is het meest gangbaar, maar ook is er kalfsvlees, kip en rundvlees. Varkensvlees wordt in het overwegend islamitische Turkije nauwelijks gegeten.

Naast grillgerechten kent Turkije een rijke traditie in pan- en ovengerechten. Deze bestaan uit vlees of vis met verschillende groenten en kruiden. Voor vegetariërs zijn er varianten met fetakaas. Opvallend is



Vrouwen maken een keuze uit diverse desserts foto: Robert de Hartogh

de pure smaak van de gerechten. Kruiden overheersen nooit, maar dienen om de smaak van de ingrediënten optimaal te laten uitkomen.

Desserts vormen in Turkije een genot voor de echte zoetekauw. Ze bevatten vaak honing of suikerstroop. Gehakte noten zorgen voor de nodige nuance. Het bekendste nagerecht is *baklava*, in honing of suikerstroop gedrenkt gebak van bladerdeeg met gehakte noten. Voor de vulling worden walnoten of pistachenoten gebruikt. Het meest gangbare Turkse dessert is echter vers fruit van het seizoen zoals kersen, watermeloen, abrikozen en vijgen. Ook zuiveltoetjes zijn populair. Zoals dikke romige yoghurt met

honing en walnoten. Of rijstpudding. Een hartig nagerecht is *helva*, van tarwegries, melk, suiker en amandelen, met bovenop pistachenoten en pijnboompitten.

Tijdens mijn verblijf in Istanbul eet ik elke avond in het eethuis van Ömer. Hij heeft een tijd in Nederland gewerkt en spreekt onze taal vrij goed. Als het op een avond rustig is, schuift hij aan om over feestmaaltijden te vertellen. We drinken er een glas *raki* bij. Bij feestelijke gelegenheden als geboorte en huwelijk, maar ook aan het eind van de vastentijd worden uitgebreide maaltijden geserveerd. Zeven gangen zijn geen uitzondering. Op religieuze feestdagen ontvangen de Turken veel bezoek. Daarvoor maakt elke familie vooraf ruime hoeveelheden *mezes* en gebak klaar.

Ömer vertelt dat feestgerechten fraaie namen hebben. Zoals *hünkârbeğendi*, 'de sultans genot', gepureerde geroekte aubergine met kaas. Of *kadınbudu köfte*, 'damesdijen', een stevig gerecht met gehakt, rijst, eieren en uien. *Aşure*, ook wel 'Noachs nagerecht' genoemd, wordt bereid met peulvruchten, gedroogde zuidvruchten en noten. De mooiste benaming vind ik *İmam bayıldı*: 'de imam viel flauw'. Dit is een koude schotel met aubergines, uien, tomaten, knoflook en verse peterselie. Het gerecht heeft een bedwelmende geur. Het verhaal gaat echter dat de imam vooral geschokt was door het rijke gebruik van (dure) olijfolie. Ömer trekt verlegen aan zijn hangsnor. "Wij zijn een poëtisch volk en kennen aan eten een sensuele kracht toe. Daarom verzinnen we er de mooiste namen voor." Waarna hij zichzelf met een ferme slok weer tot de orde roept. ❖