

Een nieuwe lente, een nieuw jaar

Schrijfster **Kristien Hemmerechts** zou deze maand naar Iran reizen om **Noroez** bij te wonen, het Perzische nieuwjaarsfeest. Toen corona die plannen doorkruiste, zocht ze contact met Iraniërs in België en vroeg ze hen wat het feest voor hen betekent, welke herinneringen het losmaakt en wat er dan zeker op de feesttafel moet. Foto's **Ronnie Dankelman**

— IRANIËRS OVER NOROEZ,
HEIMWEE EN HERBEGINNEN —

De eerste keer dat ik het woord 'Noroez' hoorde, was in Persepolis, het paleizencomplex dat in het zuiden van Iran werd gebouwd door onder anderen de legendarische koning Darius (522 - 485 voor Christus). Er is een half verheven beeldhouwwerk bewaard, waarop je kunt zien hoe de onderworpen volkeren de koning geschenken brengen als teken van respect. Lang werd aangenomen dat dit gebeurde op Noroez, de dag van het Perzische Nieuwjaar, maar dat wordt nu door sommige archeologen in twijfel getrokken. Hoe dan ook is Noroez het belangrijkste feest van het jaar. Het wordt niet alleen gevierd in Iran, maar onder meer ook in Afghanistan, Azerbeidzjan en Tadzjikistan.

Noroez valt samen met het begin van de lente, dit jaar is dat op zaterdag 20 maart om 10u37. Op dat moment zal de zon loodrecht op de evenaar staan en zijn dag en nacht precies even lang. Normaal gezien wordt in Iran een kleine maand uitgetrokken om Noroez te vieren. Schoolkinderen krijgen twee weken vrij. Vanwege corona moet het dit jaar allemaal kleinschaliger. Ook de Iraniërs in België zullen Noroez niet kunnen vieren zoals ze dat eigenlijk willen, en dat doet pijn.

'Noroez is een constante in onze lange geschiedenis', zegt filmmaakster Maryam Hedayat. 'Koningen en sjahs zijn gekomen en gegaan, maar we hebben altijd Noroez gevierd. Wanneer de ayatollahs en moellahs verdwenen zijn, zullen we nog altijd Noroez vieren.'

Kiemplantjes in het water

Als Noroez in aantocht is, doen heel wat Iraniërs twee dingen: ze maken hun huis schoon - vooral de vele tapijten - én ze zaaien zaadjes die snel kiemen, linzen bijvoorbeeld. Op de dertiende dag na Noroez wordt er gepicknickt. Iedereen wil dan buiten zijn, in de natuur, het liefst in de buurt van water. Die dag gooi je de plantjes die je gekweekt hebt in het water, je geeft ze terug aan de natuur in de wetenschap dat ze zich zullen transformeren tot iets anders. 'Dat is de essentie van Noroez', zo legt Maryam me uit. 'Het sluit aan bij heidense rituelen, in oorsprong is het waarschijnlijk ook een heidens ritueel, waarbij de cyclische kracht van de natuur wordt gevierd. De natuur sterft af en komt weer tot leven. Op de woensdagavond die voorafgaat aan Noroez worden vuren aangestoken. Mensen springen erover. Het is een erg symbolisch en therapeutisch gebaar. Je laat al het oude en het slechte achter je en je begint opnieuw. Het oude vergaat en regeneriert tot iets nieuws.'

Ook migratie ervaart Maryam op die manier: je sterft en je komt tot leven in een nieuwe omgeving, je verandert, maar er is iets wat constant blijft. Maryam is tweemaal geëmigreerd, eerst van Iran naar Istanbul toen ze vijf jaar oud was, vier jaar later van Istanbul naar België. Ze is geboren in 1979. 'Ik ben een kind van de revolutie', zegt ze met een glimlach. 'Mijn moeder was toen zwanger van mij.' Vooral het vertrek uit Istanbul was traumatisch. Ze herinnert zich levendig hoe ze wegliep van huis om afscheid te nemen van haar vriendin.

Die woonde in een souterrain met getraliede ramen. Het toeval wilde dat haar vriendin uitgerekend die dag huisarrest had gekregen. Er moest afscheid worden genomen door het getraliede raam. Dat beeld blijft haar achtervolgen.

In België kreeg het gezin een huis toegewezen in Stabroek bij de Nederlandse grens. Haar ouders wonen er nog altijd. 'Waar is mijn thuis?' vraagt Maryam zich af. 'In Iran? In Istanbul? In Stabroek? Of op een plek in de toekomst?' Misschien is 'thuis' de plek waarvoor je nostalgie voelt, zegt ze. In dat geval is ook Stabroek haar thuis. Ze praat met heimwee over de dorpswinkels 'Bij Irma' en 'Bij Maria'. Die zijn intussen verdwenen. Haar vader, die officier was in de tijd van de sjah, hoopt nog altijd naar Iran te kunnen terugkeren. Zijn koffers staan letterlijk klaar.

Nooit alleen

Baharak Bashar werd met veel tegenzin uit haar vertrouwde wereldje gerukt. Zo boos en verontwaardigd was ze dat ze ermee dreigde haar moeder bij de politie aan te geven. In 1991 kwam het gezin terecht in Bredene-aan-Zee, Baharak was toen veertien. Van heel wat mensen kregen ze steun, haar leerkrachten zetten zich enorm in om haar de taal bij te brengen, voor hen heeft ze niets dan lof. Helaas kreeg ze ook te maken met akelige opmerkingen van medeleerlingen. Vooral hun grote onwetendheid stoortte haar. Niemand van hen leek te weten waar Iran lag, welke taal er werd gesproken of wat de geschiedenis was van het land. Iemand vroeg

of ze op kamelen reden, een jongen weigerde naast haar te zitten omdat ze 'zwart' was. Toen ze op een dag met een walkman naar school kwam, was iedereen verbaasd ... Het kleine racisme kan soms meer kwetsen dan het grote.

Baharaks moeder heeft alles wat met Iran te maken had achter zich gelaten. Ze spreekt Nederlands met haar kinderen. Een van hen is in België geboren. Nooit heeft ze Noroez met hen gevierd. 'Noroez kun je niet in je een-tje vieren', zegt Baharak. 'Het is hét familiefeest. Mensen zoeken elkaar op, ze eten samen, ze praten samen, ze vertellen grappen. Er wordt veel gelachen, er worden cadeaus uitgedeeld.'

Zes jaar geleden is ze voor het eerst naar Iran teruggekeerd. Ze hoorde haar moedertaal, ze herkende de humor, ze genoot van de warmte. Ze was gelukkig. 'In Iran ben je nooit alleen. Mensen delen wat ze hebben, er is altijd voldoende, ook als er niet voldoende is.' En ja, ze werd geconfronteerd met het patriarchale systeem. Tot haar afgrijzen ontdekte ze dat ze als vrouw geen fiets kon huren, dus kocht ze er een. 'Je kunt de vrijheid zoeken', zegt ze. 'De overheid kan niet overal zijn.'

Ze reisde door het land samen met Iraniërs. Toen ze het op een avond over het orgasme van vrouwen wilde hebben, bleek dat gesprek ook voor de meest progressieven van de groep moeilijk te liggen. 'Maar van mij leken ze het te aanvaarden.' Baharak neemt geen blad voor haar mond. 'Ik zou waarschijnlijk al in de gevangenis zitten als ik in Iran woonde.'



Volgens de traditie worden op een tafeltje zeven dingen uitgesteld die in het Farsi met een 's' beginnen, zoals sumak, knoflook, senjed (gedroogde vruchten) en vaak ook munten. Daarnaast zijn er ook andere symbolische elementen: beschilderde eieren, goudvissen, kaarsen ...



Maryam Hedayat



Baharak Bashar



Reza Hodjat Ansary met zijn zoon Noah



Ali Taghados en zijn moeder Sholeh

IRANIËRS OVER NOROEZ, HEIMWEE EN HERBEGINNEN

Zeven dingen met een 's'

Ook in België ergert Baharak zich aan het seksisme. In oktober 2018 heeft ze meegedaan aan de gemeenteraadsverkiezingen met haar eigen partij *Piss-Off*, wat staat voor 'plac inclusieve sanitaire sensibilisatie ons feministisch front'. Er mochten ook mannen op de lijst staan, maar ze hadden niets te zeggen, het waren excuusmannen. *Piss-Off* wilde ijveren voor gratis openbare toiletten voor vrouwen. Gent heeft tweeëntwintig urinoirs, waar dus alleen mannen kunnen plassen. Baharak noemt de ongelijkheid fysiek en visueel seksisme. De partij behaalde 907 stemmen.

'Als je klop krijgt, moet je niet komen *trunten*, maar terugslaan,' zegt Baharak. 'Zo heeft mijn moeder mij opgevoed.' Ik schiet in de lach omdat ze het West-Vlaamse 'trunten' gebruikt. 'Ik ben een West-Vlaamse', zegt ze. Een West-Vlaamse uit Iran die in Gent woont, maar graag naar Iran wil terugkeren. Ze voelt zich niet thuis in België, ze hoopt te sterven in Iran, heeft zelfs al uitgezocht waar haar graf zou kunnen liggen. Ze ergert zich aan het Europese superioriteitsgevoel, het gebrek aan nieuwsgierigheid naar haar taal en cultuur.

Ze laat me foto's zien van de tafel die ze vorig jaar voor Noroez bij haar thuis had klaargezet. De traditie wil dat zeven voorwerpen worden uitgesteld die alle zeven in het Farsi met de letter *s* beginnen. Knoflook hoort erbij, en ook appels, munten en azijn. Die traditie heet 'haft sin'. Vaak komt er ook een bokaal met goudvissen op de tafel, die staan symbool voor het leven. De gedichten van de geverde

Perzische dichter Hafez (1315-1390) mogen niet ontbreken. Hafez is voor het Farsi wat William Shakespeare is voor het Engels. Heel wat Iraniërs kunnen gedichten van hem uit het hoofd citeren.

Dit jaar viert Baharak Noroez bij haar familie in Iran, samen met haar man en haar zoontje. Er is een tweede kindje op komst, opnieuw een jongetje. Baharak wil absoluut dat haar kinderen de Iraanse cultuur en tradities kennen. Met haar zoontje spreekt ze Farsi. Taal is de sleutel, zegt ze. Als je de taal niet kent, heb je geen toegang tot de cultuur.

Troost in Oostakker

Ook Reza Hodjat Ansary wil dat de kinderen van Iraniërs in België de taal en cultuur van Iran leren kennen. De moeten kunnen terugkeren, als ze dat zouden willen. Hij heeft een vereniging opgericht in Gent, Kinderen van Iran. Er worden taallessen gegeven op zaterdag en uiteraard krijgt Noroez veel aandacht. Reza organiseert een week vooraf een markt en de dag zelf een groot feest. Het is niet zomaar een markt, er zijn veel optredens met muziek en dans. Vorig jaar hadden ze ruim 2.500 bezoekers, waaronder veel Belgische Belgen. Dit jaar kan er geen sprake van zijn, wat hij enorm betreurt.

Reza heeft Iran verlaten in januari 1989 om aan zijn legerdienst te ontsnappen. Hij was ervan overtuigd dat hij naar de frontlinie zou worden gestuurd. Eigenlijk wilde hij naar Noorwegen of Australië, maar door een speling van het lot kwam hij in België terecht. Hij beklagt het zich

niet, hij heeft een boeiend leven opgebouwd. Ooit had hij zelfs zijn eigen benzine merk, AFF, wat staat voor Aria Flemish Fuels. Aria is de naam van zijn jongste broer, die in Iran woont. Nu werkt Reza als opvoeder voor De Toren van Babel, een Okan-taalbadschool in Gent. Hij beschikt over een uitgebreid netwerk, lijkt elke Iraniër in België te kennen. Dat neemt niet weg dat hij zijn thuisland mist. Op vrijdag kwam de hele familie samen bij zijn oma. Alle tantes brachten gerechten mee, alles werd gedeeld. Als hij de klok kon terugdraaien, zou hij naar het leger gaan om in Iran te kunnen blijven. Elke zomer brengt hij er zes weken door. Hij hoopt vurig dat te kunnen blijven doen. De rest van het jaar vindt hij troost in het bedevaartsoord van Oostakker. Hij is een moslim, maar hij houdt van die plek. Hij komt er vaak met zijn zoon Noah en met zijn vriendin Mahtab.

Te veel 'moeten'

In alle gesprekken word ik getroffen door het grote heimwee, waarbij Noroez symbool staat voor de gezelligheid en de hartelijkheid die zo hard worden gemist. Daarbij komen ook nog eens de vooroordelen waarmee een migrant of vluchteling al te vaak te maken krijgt. Het woord 'moslimterrorist' zou moeten worden afgeschaft, zegt iemand me bitter. De vrouw die mij het diepst raakt, wil niet met haar naam of foto in de krant. Ze was veertien in 1979, het jaar dat ayatollah Khomeini naar Iran terugkeerde. Aan de tijd voordien, het Iran onder de sjah, bewaart ze gouden herinneringen. Haar ouders hadden

allebei een goede baan, ze woonden in een mooi huis waarvan ze eigenaar waren, ze waren vrij. 'Ik ben geen bedelaar,' zegt ze fel. Het kwetst haar dat sommige mensen in België haar zo beschouwen. België is een goed land, vindt ze, maar er is altijd iets wat ze 'moet' doen. 'Het leven is niet gemakkelijk voor een vluchteling. Er is te veel "moeten".' Wanneer ik haar vraag wat ze het meeste mist aan Iran, antwoordt ze met één woord: alles. En nee, ze wil haar herinneringen niet met me delen. Ze wil, zo zegt ze, haar herinneringen niet *opdoen*.

Van de Belgische Iraniërs met wie ik spreek, is Ali Taghados misschien het zwaarst getroffen door de coronacrisis. Zijn restaurant aan het Sluizeken in Gent heet Anar, wat granaatappel betekent: een vrucht uit de hemel, zo zeggen de Iraniërs. Eind februari 2020, vlak voor de eerste lockdown, opende zijn moeder een winkel schuin tegenover hem. Ze verkoopt er Perzische producten: specerijen en kruiden, thee en koffie, zoetigheden, nootjes, rijst, wijn, dadels... De timing kon niet slechter zijn. Omdat de restaurants in de buurt gesloten zijn, komt er weinig volk voorbij en zijn er minder klanten dan verhoopt. Ze zetten in op online verkoop en afhaalmaaltijden, maar het blijft moeilijk. Toch weigert Ali trots om zijn beklag te doen. Zijn vader had vroeger ook een eigen zaak. 'Het ondernemen zit ons in het bloed,' zegt hij. Over zijn persoonlijke ervaringen en geschiedenis wil hij liever niets kwijt. Hij wil mensen vooral laten kennismaken met het beste van de rijke Perzische cultuur en tradities. Dat is zijn missie.



ROND DE FEESTTAFEL

Van Ali Taghados, die in Gent het restaurant Anar uitbaat, kregen we een paar feestelijke recepten cadeau. Vooral de stoofschotel *khoresh-e-fesenjan* is bij uitstek geschikt om een groep geliefden samen te brengen rond een feestmaaltijd, maar Noroez kent geen vaste gerechten. Alles kan en mag worden gegeten, al zijn er wel twee uitzonderingen:

- De laatste maaltijd voor Nieuwjaar ('s middags of 's avonds, niet 's morgens) is rijst met kruiden en vis, in het Perzisch: *sabzi polo mahi*.
- Als eerste maaltijd na Nieuwjaar (ook weer 's middags of 's avonds) eet je rijst met vermicelli, rozijnen en gehakt, in het Perzisch: *reshteh polo*.

KHORESH-E-FESENJAN (STOOFSCHOTEL MET KIP, WALNOOT EN GRANAATAPPEL)

Deze rijke, weelderige stoofschotel is een klassiek, populair Perzisch feestmaal en ideaal voor speciale gelegenheden met veel tafelgasten. De kip wordt langzaam gestoofd. De saus krijgt intensiteit door de combinatie van ingrediënten die het gerecht een zoet en tegelijk zuur karakter geven. Zoals de meeste stoofschotels is deze het lekkerst als je hem een dag van tevoren maakt.

INGREDIËNTEN (VOOR 6 TOT 8 PERSONEN)

8 kippendijen, ontveld en ontbeend
snuffe kaneel
600 g walnoten

- 2 el kristalsuiker
- 450 ml granaatappelmelasse
- 2 tl zeezout
- 2 uien, gesnipperd
- 1 tl zwarte peper
- Boter
- 3 el plantaardige olie (zonnebloem- of olijfolie)
- 1,2 l koud water
- Granaatappelpitjes, ter garnering

BEREIDING:

1. Gebruik bij voorkeur verse walnoten, en maal ze in een keukenmachine fijn. Doe de walnoten in een grote braadpan, roer er 1 liter water door en breng het geheel aan de kook. Laat 5 minuten koken op hoog vuur en zet het vuur dan lager. Leg het deksel schuin op de pan en laat het walnotenmengsel 1 uur zachtjes koken. Roer af en toe om te voorkomen dat het aanbak.

2. Giet het overgebleven water erbij. Roer goed, doe het deksel op de pan en laat het geheel zachtjes verder koken. Verhit intussen op hoog vuur wat olie en boter in een grote koekenpan, en bak daarin de kippendijen in porties rondom goudbruin. Leg ze daarna op een bord. Verhit opnieuw wat boter en olie, plus het vocht van de kip in een pan op middelhoog vuur. Fruit daarin de uien, onder af en toe roeren, tot ze zacht en goudbruin zijn.

3. Zodra het walnotenmengsel voldoende is ingekookt, voeg je de granaatappelmelasse en ui toe. Voeg suiker, zout en peper en een snuffe kaneel toe en roer alles goed door. Voeg de kippendijen toe en laat ze 45 minuten op een laag vuur sudderen, met het deksel op de pan, tot ze gaar zijn. De saus moet mooi glanzen en een rijke, donkere, chocoladeachtige kleur hebben.

4. Proef en breng de saus op smaak. Voeg voor een zoetere of zuurdere saus respectievelijk wat suiker of granaatappelmelasse toe. Laat de stoofschotel

nog enkele minuten pruttelen op het vuur, tot de saus goed aan het vlees hecht. Strooi er de granaatappelpitjes overheen. Serveer met een schotel basmatirijst en een frisse shirazi-salade als bijgerecht.

(Recept: restaurant Anar, www.anar.be)

ZERESHK POLO BA MORGH (GOUDGELE RIJST MET ZUURBESSEN EN SAFFRAANKIP)

INGREDIËNTEN (voor 4 personen)

- 350 g basmatirijst
- 800 g filets van kippendijen, zonder vel
- 2 kaffiriomoenblaadjes
- Enkele laurierblaadjes
- 300 ml kippenbouillon
- 1 ui, fijngehakt
- 50 g berberis/zuurbessen
- ½ tl kurkumapoeder
- ½ tl kaneelpoeder
- 2 tl vers limoensap
- 1 ½ el kristalsuiker
- 25 g boter
- ¾ tl saffraandraadjes
- Plantaardige olie
- 5 el kokendheet water
- Zeezout & zwarte peper

BEREIDING

1. Kook de rijst voor. Om de perfecte Perzische rijst te bereiden, neem je bij voorkeur langkorrelige witte rijst, die eerst wordt geweekt, daarna voorgedroogd en vervolgens heel langzaam gestoomd. Kies voor basmatirijst van goede kwaliteit, waarbij de rijstkorrels tijdens het bereiden nog langer worden en niet aan elkaar blijven kleven.

2. Maak het saffraanwater voor de rijst. Gebruik Iraanse saffraan voor een

heerlijk zoete smaak en een krachtige kleur en geur. Maal wat saffraandraadjes met een snuf suiker in een vijzel tot poeder. Voeg het kokendhete water toe en laat de saffraan trekken tot het water een helder oranje-rode kleur heeft gekregen.

3. Hak een middelgrote ui fijn, verhit 2 eetlepels plantaardige olie in een pan en fruit de ui tot hij zacht is. Snij de kipfilets in stukken en doe ze in de pan bij de ui. Bestrooi de kip met kurkuma, kaneel en peper (elk ½ theelepel), zeezout (1 theelepel), voeg enkele laurier- en/of limoenblaadjes toe en besprenkel met het limoensap. Voeg ook de bouillon toe. Doe het deksel op de pan en laat de kip een klein halfuur garen op een laag vuur.

4. Laat de zuurbessen een aantal minuten weken in lauw water en laat ze daarna uitlekken. Neem een grote koekenpan en smelt de boter met 1 eetlepel plantaardige olie op een laag vuur. Doe de zuurbessen en de kristalsuiker erbij en roer tot de suiker is opgelost. Schep de kip en de ui uit de andere pan (zonder de bouillon) en voeg ze samen met de rest van het saffraanwater toe aan de zuurbessen. Bak het geheel een paar minuten. Proef en breng eventueel verder op smaak.

5. Als de rijst gaar is, haal die dan van het vuur en schep een deel van de rijst in een kom. Meng er 1 eetlepel saffraanwater door, zodat de rijst in de kom goudgeel wordt.

6. Verdeel de witte rijst over een schaal en schep de gele saffraanrijst erop. Werk af met wat glanzend rode berberisbessen als versiering van de rijstschotel. Leg de kip samen met de andere zuurbessen op een schaal en giet er de rest van de bouillon over. Serveer met een shirazi-salade en yoghurt met konkommert en munt.