



Naar buiten!

De sneeuw is gesmolten, het ijs ontdooid. Als de eerste bloesem verschijnt jagen de lentekriebels ons het huis uit. Naar buiten, met een smakelijk gevulde picknickmand.

In het middeleeuwse Europa en de latere renaissance gingen grote jachtpartijen en paardenraces gepaard met openluchtbanketten. Aristocraten en welgestelde burgers laafden zich in de buitenlucht graag aan hammen, kazen en pasteien, uitgeserveerd op gedekte tafels. De informele 'in het gras' picknick raakte in de negentiende eeuw in de mode. Het romantische buitenleven, opgefleurd met een goed gevulde picknickmand, werd een favoriet thema voor impressionistische schilders als Monet, Renoir en Cézanne.

Door scènes uit de boeken van Jane Austen en Charles Dickens lijkt de picknick een typisch Brits fenomeen te zijn. Koningin Victoria was ook dol op *pies and pastries and a nice cup of tea* in de tuinen van haar Schotse landgoed Balmoral. Maar de 'Queen of Picnics' was *not amused* als de omgangsvormen niet strikt victoriaans in acht werden genomen.

Het picknickritueel is zo oud als de weg naar Rome, al ging het er daar veel losser aan toe. Pakweg 2500 jaar geleden lieten de Romeinen op de dag van Anna Perenna, de godin van het voorjaar, de stad achter zich. Met brood, kaas, olijven en heel veel wijn werd aan de oevers van de Tiber de lente begroet. Hoe rijkelijker de wijn vloede, des te hartstochtelijker omarmde men het vruchtbaarheidseizoen én elkaar. Elke lege kom wijn werd geturfd. Wie nog tot tien kon tellen, wist hoeveel levensjaren er nog in het verschiep lagen.

Kuku sabzi, kruidenomelet

Kuku sabzi wordt traditioneel gegeten op *Nowruz*, het Perzische Nieuwjaar dat in maart valt. De eieren staan symbool voor vruchtbaarheid en de kruiden voor groei en ontplooiing. De combinatie met walnoot, die kracht verbeeldt, maakt kuku sabzi tot een perfect gerecht om de lente te begroeten.

Ingrediënten voor 4 personen:

- 6 eieren
- ½ theelepel bakpoeder
- 2 theelepels bloem
- olijfolie of boter
- koriander, peterselie, bieslook en dille, van elk 2 eetlepels
- 2 lente-uitjes
- 2 tenen knoflook, uit de pers

Zwalkend en zwierend liepen de feestgangers terug naar de stad, over dezelfde Via Flaminia waar de Romeinen nu files en alcoholcontroles trotseren. *Pasquetta*, klein Pasen, is tegenwoordig picknickdag in Italië. Deze *Lunedì dell'Angelo* (maandag van de engel), verwijst naar de verschijning van Jezus aan twee volgelingen buiten de stadsmuren van Jeruzalem. In traditie met dit Bijbelse verhaal wordt op *Pasquetta* het brood buiten de stad in stukken gebroken. Royaal bestreken met tomatenpulp en *olio extravergine di olivia* wordt de *focaccia* een eenvoudige paasdelicatesse.

Oostwaarts, als in het voorjaar de zon pal boven de evenaar staat, is *Nowruz* of het Perzisch Nieuwjaar begonnen. *Sizdeh Bedar*, de dertiende dag van het jaar, is een ongelukkige dag om binnenshuis door te brengen. Weer of geen weer, wie kan gaan naar buiten. Tussen manden gevuld met *kuku sabzi* (kruidenomelet), platte *barbari*-broden en *borani badjeman-i* (aubergine-yoghurtsalade) knopen 'huwbare' jonge vrouwen grassprietjes aan elkaar. Dit ritueel verbeeldt de hoop dit jaar de juiste echtgenoot te vinden. De fragiele knoop staat symbool voor de (breekbare) liefdesband.

Dat een perfecte picknick niets meer nodig heeft dan een zonnige zondag en een goed vuur, weet niemand beter dan de Turken, de ware picknickkampioenen. Naar eigen zeggen ligt hun picknicktalent verankerd in de genen. Met evenveel passie als hun nomadische voorvaders het vlees op de steppen roosterden, wordt nu houtskool onder de barbecue aangewakkerd. Alles wordt ter plekke klaargemaakt, geen gedoe thuis in de keuken, maar hup, kinderen op de achterbank, keukenraad in de kofferbak en even langs de markt. En als de idyllische natuur wat verder weg is, smaakt de *shish kebab* net zo lekker in het park of in de berm langs de snelweg aan de Bosporus.

*Reis, proef en geniet! **

Klop de eieren los met bakpoeder, bloem, fenegriek, zout en versgemalen peper. Roer voorzichtig de fijngehakte kruiden, lente-uitjes en walnoten met de geweekte saffraandraadjes door het eierenmengsel. Bedek een grote ronde ovenschaal of een diepe bakvorm met bakpapier en vet het in met olijfolie of boter. Giet het mengsel in de vorm en bak het op 180 graden in een voorverwarmde oven in ongeveer 30-35 minuten gaar totdat de omelet goudbruin is. De omeletpunten zijn zowel warm als koud om van te smullen. *Nush-e jan!*