



tekst **Caroline van Ommeren**

Als de temperatuur onder het vriespunt daalt, is het tijd voor khash, een ruwe bonkensoep waarvoor iedere Armeen uit zijn bed komt. De traditie vereist dat het 's nachts - en uitsluitend door mannen - wordt gemaakt, omdat spierkracht en een sterke maag onontbeerlijk zijn.

Khash: knoken en koppen

De oorsprong van khash is als een verhaal van Charles Dickens, gesitueerd in de Kaukasus. Georgië 1870, hartje winter. De temperatuur daalt tot 25 graden onder het vriespunt. Armeense

seizoen werkers hebben huis en haard verlaten om als sjouwer, waterdrager of veeger in Tbilisi te zwoegen. Als het donker wordt scharrelen ze heimelijk rond tussen het afval op de markt, op

zoek naar etensresten. Een half vergane kool, wat verschroepelde aardappels en een schimmelig brood, meestal is dat alles. Maar soms zijn ze de straathonden voor en bestaat de buit uit de resten van een pas geslacht rund.

Tot vroeg in de ochtend pruttelt de pan met pens, kopvlees, hoeven en knieën boven het vuur. Als het vlees van de botten valt en de bouillon glimt van het vet kan er gegeten worden. Met een stuk oudbakken brood is de soep voedzaam genoeg om weer een dag de vrieskou te trotseren.

Enige vereiste is een sterke maag en een goede wekker

Rond 1900 verschijnt het ook op het menu van Armeense taveernes, waar het vroege werkvolk voor een habbekrats komt ontbijten. Ook nachtbrakers eten hier de vette soep, die uitstekend blijkt te combineren met veel wodka. Van armeluis gerecht evolueert khash tot een Armeens instituut, symbool voor de overlevingsdrang en saamhorigheid. Het wordt in ere gehouden tijdens winterse *khash parties*. Enige vereiste is een sterke maag en een goede wekker, want Armenië mag het oudste christelijke land ter wereld zijn, deze feestjes beginnen op het onchristelijke tijdstip van zes uur in de ochtend. De gastheer heeft dan al een lange nacht achter de rug. Net als in het 19e eeuwse Tbilisi, laat

hij de soep 's nachts trekken. Pens en onderpoten – inclusief hoeven en knieën - van een flink rund zijn de basisingrediënten. Zorgvuldig gevild en geschoren worden de poten een dag of twee in koud water geweekt. Het water regelmatig verversen, totdat tenslotte al het bloed uit de botten is getrokken. De poten hak je in stukken, die je met hoeven en pens langzaam in een grote pan water aan de kook brengt. Dat is alles, zelfs zout hoort niet thuis in de receptuur. Na een uur of zeven trekken, is de no-nonsense bouillon klaar. Weg met de botten, het vlees opdienen op een grote schaal.

Zelfs de echte liefhebber geeft toe dat de vette bouillon *an sich* oneetbaar is. Veel knoflook geeft de khash smaak, of verhult dat. Bijgerechten als reuzenradijzen, ingemaakte kool, pepers en waterkers zwakken de vetheid wat af. Door er droog lavash brood over te brokkelen, wordt het een dikke brij. Zacht lavash brood, in hoge stapels op tafel, dient als lepel en vork.

Een ontbijt met pens en knoflook is slechts het halve werk; het allerbelangrijkste op tafel is de wodka. Zonder dat is het feest gedoemd te mislukken. Het eerste glas wordt geheven met een simpel *bari luys* (goedemorgen). Kort maar krachtig. Dat is opmerkelijk, want Armenen toosten traditioneel uitvoerig voor elke slok. Maar tijdens de khash party houdt men het kort, want je moet de soep zo heet eten als ze hem opdienen. Het tweede glas drinken ze op de gastvrijheid en de kookkunst van de gastheer. Als de bouillon transparant is, maar toch zo vet dat het twee vingertoppen aan elkaar



laat plakken, gooit hij hoge ogen als kok. Het derde glas is voor de gasten, omdat ze zo vroeg uit bed zijn gekomen. Daarna maakt het niet meer uit. Je mag toosten op familieleden die over de wereld zijn uitgezworven, op het mooie Armenië of op alles waar het hart vol van is. Een lied mag ook en een traan kan vloeien. Als na het zoveelste glas de afgekoelde khash

de vorm van een drilpudding heeft aangenomen, lijkt dat dankzij de alcohol minder afschrikwekkend. Rond negen uur is iedereen zat en voldaan. Voor de vrouwen wacht een grote afwas, voor de mannen is het tijd om naar bed te gaan en de roes uit te slapen.