

KAPITEL 7

En bid af Persien

Af Banafsheh Salehi

Velkommen til den iranske kultur, hvor gæstfrihed er altafgørende, og hvor maden er det første skridt mod venskaber. Da jeg var barn, holdt mine forældre mehmoonni ("selskab" på persisk) minimum én gang om ugen, hvor nærmeste familie og venner blev inviteret hjem til det store festmåltid. Til hver mehmoonni ville min mor rengøre huset fra ende til anden, tilberede mindst tre forskellige retter (på samme tid) og brygge te i samovar (persisk tebrygger). Gennem årene lærte jeg, hvor stor en indsats iranere tillagde forberedelse af disse selskaber. Her indså jeg, at gæstfrihed er en af de største værdier i den iranske kultur.

Intet bringer folk sammen, som mad gør, og blandt iranere anses tilberedning og servering af mad som en kunst. En kunst, som er til for at skabe nydelse og glæde for både kroppen og sindet. Det persiske køkken byder på et festfyrværkeri af farver, ingredienser og smagsoplevelser.

Til hvert selskab og måltid er det næsten obligatorisk, at der serveres persiske ris. Ris er en af verdens ældste afgrøder og findes i mange forskellige former. Der findes f.eks. hvide ris, brune ris, røde ris, parboiled ris, vilde ris og et hav af andre variationer, som kan vælges afhængigt af måltidens øvrige retter. På sin vis anvender vi - som mediatorer - samme tilgang i konflikthåndtering, herunder forhandlingsprocessen ved en mediation. Konflikterne og de involverede personer er aldrig ens, og derfor er det vigtigt, at enhver mediation følger en skræddersyet opskrift.

Som mediator er det netop min rødder og erfaringer fra den danske, iranske og engelske kultur, jeg vil bringe i spil i fremtidige medationer. For ligesom med mad så handler det i sidste ende om at bringe folk sammen og skabe et rum, hvor man føler sig velkommen og tryk ved mediators evner.

Tilberedning af ris ligner en ceremoni for sig. Risene skal først skylles grundigt, hvilket har en positiv effekt på duften af de færdige ris. Risene koges først i vand, inden de skylles i en si, og til sidst dampkoges de. Risene skal være løse, da det netop er med til at skabe et lag af sprøde ris i bunden af gryden, også kaldet tahdig. Der er altid rift om de sprøde ris i de iranske hjem. Som prikken over i'et bliver risene forgyldt med safran.

Persiske ris til 4 personer

Ingredienser

- 4 kopper basmatiris (der findes et hav af slagsen, jeg bruger selv mærket *Khanum Khanuma*)
- 2 spsk. olie
- 10 kopper vand (jeg bruger den samme kop til ris og vand)
- 3 tsk. fint salt

- ½ tsk. iransk safran

1 kop svarer til ca. 2 dl.

Fremgangsmåde

Læg risene i lunkent vand, så risene er dækket helt, ca. 1 time, før de skal koges. Si vandet fra efter den ene time. Bring 10 kopper vand i kog i en gryde sammen med salt og 1 spsk. olie. Risen tilsættes, og med jævne mellemrum smages på risene, indtil de er næsten kogt – men ikke helt. Hæld risene i en sigte, så vandet sies fra. Brug nu den samme gryde til at bringe ca. ½ kop vand og 1 spsk. olie i kog i gryden. Hæld risene tilbage i gryden i kegleform (her bruger jeg mors trick, hvor jeg vender min træske om og prikker huller i kegleformen). Opløs safran i en kop (det plejer jeg, skål er også fint) med ½ kop kogende vand. Hæld safranblandingen ned til risene (jeg plejer at dreje hånden i en lille cirkel, mens jeg hælder). Læg låget på (her er det iransk kutyme at pakke låget ind i et rent viskestykke). Skru ned til laveste blus, og lad risen stå i ca. 30 min. Før servering kan det anbefales at smide en lille klat smør på risen.

Om forfatteren

Banafsheh Salehi er jurist og arbejder til daglig med konfliktløsning i bygge- og anlægsbranchen i Voldgiftsnævnet. Banafsheh er uddannet mediator fra London School of Mediation og benytter i øvrigt mediationsværktøjer i det daglige arbejde.