



JIGAL KRANT

35 stuks

- 330 g matses
- 5 grote eieren
- 150 g kristalsuiker
- 90 g geroosterde amandelen
- 1 granny smith
- 100 g rozijnen
- 100 ml dessert- of kidoeswijn
- 1 theelepel kaneel
- geraspte schil van een citroen
- snuf zout
- zonnebloemolie
- poedersuiker

Kanen met Krant

Gremzelisj

Hoewel Amsterdam ooit het Jeruzalem van het Westen was en vanuit de rest van de diaspora met ontzag naar het rijke Joodse leven in de Lage Landen werd gekeken, zijn Hollands-Joodse gerechten nooit opgenomen in de internationale canon van de Joodse keuken. Originële eigen gerechten zijn er volop, maar over de landsgrenzen was men niet geïnteresseerd. Tekend is dat Claudia Roden niet één Nederlands gerecht opnam in *De Joodse keuken*, haar 800 recepten tellende standaardwerk. Geen kugel met peren, noch bolussen, kiesjelisj of gremzelisj.

Van de bloeiende Joodse gemeenschap van weleer is weinig over, maar de traditionele kost is gebleven. De simpele receptuur is veelvuldig opgetekend in Joodse kookboekjes, maar bij gebrek aan culinaire chroniqueurs à la Roden weten we nog maar weinig over de achtergrond van ons culinaire erfgoed.

Zolang er Pesach wordt gevierd in Nederland, zullen er gremzelisj zijn: zoete gefrituurde matsekoekjes met typische Nederlandse ingrediënten als rozijnen, appel en kaneel. Over de herkomst is evenwel weinig tot niets bekend. Wat betekent het eigenlijk?

De naam gremzelisj (ook gespeld als kremsjelisj, khremzl, chremzl en grimsel) doet sterk denken aan kiesjelisj. Van de Poeriemsnack van een maand eerder ligt de etymologie tamelijk voor de hand. Kiesjelisj zal een verbastering zijn

van het Duitse 'kuchen' met daaraan vastgeplakt de Jiddisje verkleinvorm 'liesj'. Overigens zijn kiesjelisj helemaal geen koekjes, maar een hamansoor die daarop let.

Gremzelisj en kiesjelisj (het had zomaar een vooroorlogs komisch duo kunnen zijn) hebben duidelijk hetzelfde achtervoegsel, maar daarmee houden de taalkundige overeenkomsten op. Hartog Beem, schrijver van het Jiddisj woordenboek *Resten van een taal*, vermoedt geen Jiddisje, maar Oud-Romaanse wortels. Ons vervolgens in verwarring achterlatend over welk woord dat dan was. Spreekt er soms iemand Oud-Romaans in de zaal?

In geen van de vele kookboeken in mijn kast wordt ook maar één letter vuil gemaakt aan de herkomst van de gremzel. Dus ging ik te rade bij een aantal hooggeachte collega's, van wie alleen Raya Lichansky iets wist op te snorren. Nota bene in een bejaard Amerikaans kookboek stuitte zij op een heel ander Pesachgerecht, met min of meer dezelfde naam. Auteur Ruth Sirkis geeft in *A Taste of Tradition* een recept voor wat bij haar 'chremslach' heten: een soort gefrituurde, hartige matseballen voor in de soep. Het lijkt me niet heel smakelijk. Maar los daarvan; ook hier geen woord over de geschiedenis en de etymologie van het gerecht.

Rest mij niet anders dan een oproep te plaatsen. Wie weet meer? Alle plausibele en vergezochte interpretaties zijn meer dan welkom.

Over de receptuur bestaat een stuk minder onduidelijkheid, al is geen gremzel hetzelfde. Ik zweer bij ronde, omdat die van binnen smeuïger blijven dan platte en – het alles overtreffende argument – omdat mijn moeder en oma ze ook zo maakten. ■

Bereiding

- Week de rozijnen in warm water (of desgewenst in een alcoholische drank). Maal de amandelen, maar maak er geen poeder van. Er mogen nog wat grotere stukjes tussen zitten. Schil de appel, verwijder het klokhuis en hak met een koksme klein (maar niet tot appelmoes).
- Verkruiemel de matses in een grote kom tot kleine scherven. Overgiet met de wijn en kneedt met de uitgeknepen rozijnen en alle overige ingrediënten tot een plakkerig, maar stevig beslag. Vorm met vochtige handen balletjes ter grootte van een pingpongballetje (± 30 gram) en frituur op 180 graden totdat ze donkerbruin zijn. Dien lauwwarm op, bestrooid met poedersuiker.

recepten@niw.nl