



Land zonder melk en honing

LOSSE NUMMERS 3,25

Van der Wieken

Over knetterende ruzies bij het CJO en de opvallende bestuurswisseling

Max Moszkowicz

Biografie toont feilloos antisemitisme in Limburg aan. Benoit Wesly is woedend

75 jaar opstand

Sacha Pechersky leidde de vlucht van honderden Joden uit Sobibor

Zo omzichtig als de veganist het welzijn van dieren betracht, zo achteloos gaat hij om met zichzelf. In zijn rechterhand houdt Harel Zakaïm een sigaret, in zijn linker een pilsje. De kaalgeschoren dertiger – bescheiden neuspiercing, tatoeages half verborgen onder zijn T-shirt – ontvangt me in zijn ‘kantoor’. Samen staan we tegen een fietsenrek aangeleund op de stoep voor Sultana, zijn pas geopende shoarmatent op Ibn Gvirol. De laatste keer dat ik Zakaïm ontmoette, dik een jaar geleden in het naar hem vernoemde restaurant, maakte hij een zwaarmoedige indruk. Zijn blik was leeg en zijn antwoorden kortaf, op het cynische af. Dat ik als presentje een prachtig stuk overjarige Hollandse kaas had meegebracht droeg niet bij aan de goede stemming.

Vanavond begroet Harel me uitbundig als een oude vriend. Het restaurant is verkocht en de depressie niet overwonnen, maar wel onder controle. Harel heeft het *fine dining* ingeruild voor *fast food*. Wat is gebeven is de afwezigheid van dierlijke producten. De shoarma die voor ons van een heus roterend spit wordt geschoren, is gemaakt van bospaddenstoelen en soja. Harel schenkt zichzelf, mij en zijn vriend Yair, die zojuist op zijn elektrische step het kantoor is ingereden, een borrel in. Met Amsterdamse arak (een ezel stoot zich niet twee keer aan dezelfde steen) toosten we op het succes van Sultana.

Het moet gezegd, de met nepvlees gevulde pita die Harel me even later trots aanreikt is weer-galoes. Ja, misschien wel lekkerder dan het echte spul van Dabush, even verderop in de straat. In ieder geval is de rij wachtenden bij de burens een stuk minder imposant dan bij de veganistische concurrent. Al sinds de opening een maand geleden gaan de pita’s van Sultana als warme broodjes over de toonbank. Dat kan nieuwigheid zijn, maar Harel kan bogen op een grote doelgroep. Wijzend op de klanten voor ons, overwegend twintigers: “Ik schat dat tachtig procent van hen veganistisch is. Volgens de statistieken is vijf tot acht procent van de Israëlische bevolking veganistisch en het gros woont hier, in Tel Aviv.”

Groot hart

Al jaren prijkt Tel Aviv bovenaan de ranglijsten van veganistische hotspots, daarmee vrijzinnige steden als Berlijn, San Francisco en Londen achter zich latend. Die koppositie dankt Tel Aviv niet aan het uitzonderlijk hoge, maar moeilijk te verifiëren percentage veganisten, maar aan het veganistische gehalte van de plaatselijke horeca. Ruim 400 restaurants zijn veganistisch of *vegan friendly*. Daaruit zou je kunnen concluderen dat de markt

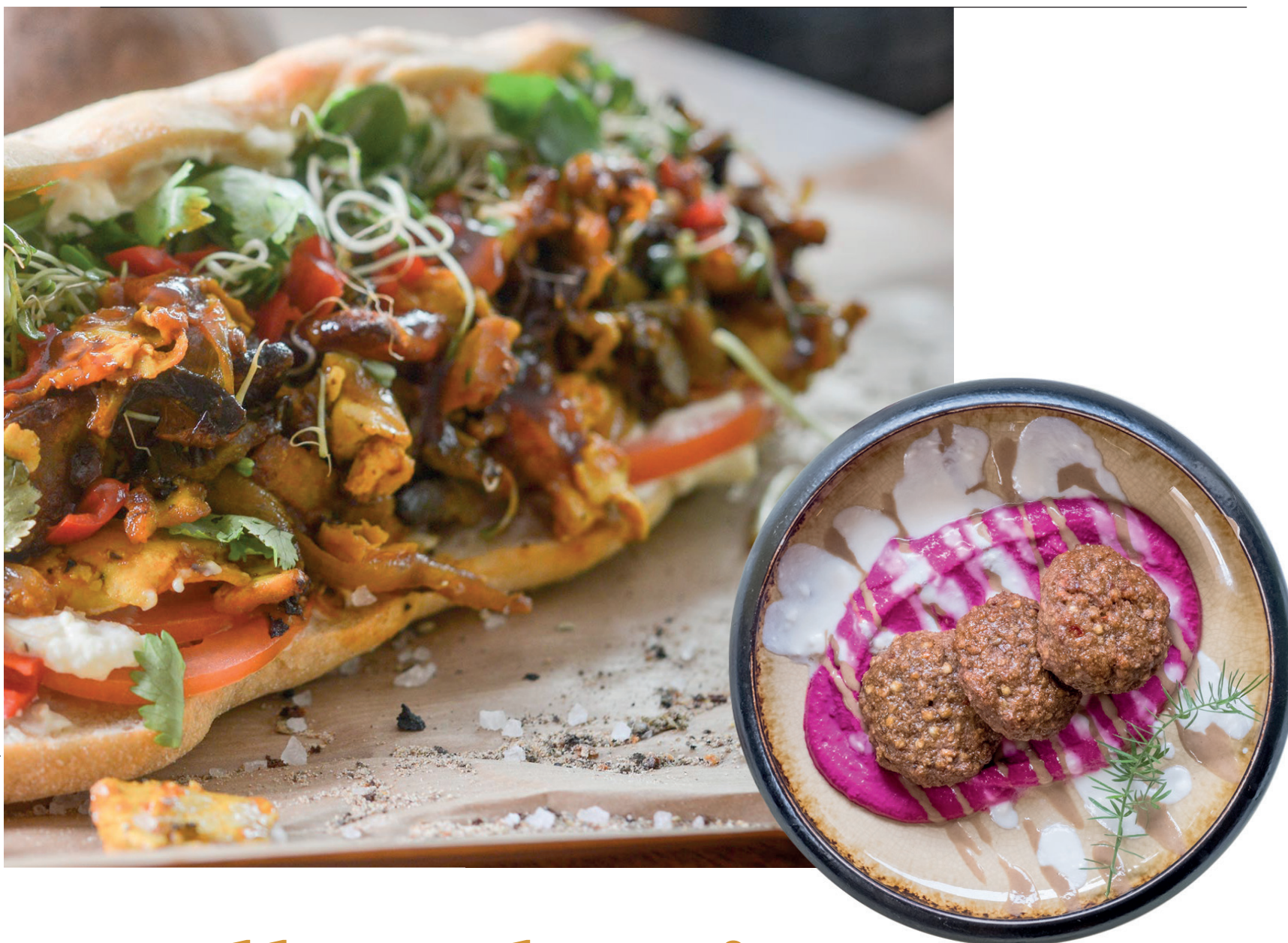
De met nepvlees gevulde pita is weer-galoes, misschien wel lekkerder dan het echte spul



Land zonder

Nergens wonen zoveel veganisten als in Tel Aviv. Waarom verkiezen juist Israëli's een levensstijl zonder boter, kaas, eieren en leren sandalen?

JIGAL KRANT



melk en honing

is verzadigd, maar dat is slechts schijn. Zakaim: “Vrijwel al ons straatvoedsel is van oudsher al plantaardig. Elke falafel-, sabich- of choemoestent telt automatisch mee als veganistisch restaurant.” Het is volgens Zakaim een van de redenen waarom de stap naar een vegetarisch of veganistisch dieet voor zijn landgenoten relatief klein is. Tegelijkertijd zit er nog rek in het aantal eetgelegenheden dat zich specifiek op de veganist richt. Ter illustratie laat Harel me verslavend lekkere gefrituurde aardappeltjes proeven. Ze worden geserveerd met tomatensalsa, groene chili en labaneh. Geen echte labaneh, want dat is uitgelekte yoghurt, maar een soja-imitatie. Als hij het er niet had bijverteld, had ik het niet geweten.

Met enige schroom stel ik Harel de vraag der vragen, de aap die vroeg of laat in ieder interview

met een Israëliische vegacheef de mouw uitkomt: waarom is van alle steden in de wereld uitgerekend Tel Aviv uitgegroeid tot het epicentrum van het veganisme? “Ik heb daarvoor geen en tegelijkertijd duizenden verklaringen,” antwoordt Zakaim al halverwege mijn vraag. “Maar misschien is de beste verklaring wel dat ons volk een groot hart heeft.”

Kruidenvrouwtje

Aan de rand van de dorpse wijk Neve Tsedek verwelkomt Merav Barzilay mij op het lommerrijke terras van haar restaurant en delicatessenwinkel Meshek Barzilay. Merav, type kruidenvrouwtje van het onberispelijke soort – golvend peperen-zouthaar, sproeten die een grijs verleden als roodharige verraden – vraagt hoe ik mijn koffie

wens. Hoewel er bij mij op vakanties in Italië is ingeramd na het ontbijt geen cappuccino meer te drinken, wint mijn journalistieke nieuwsgierigheid het van mijn culinaire snobisme. “Amandelmelk?” vraag ik met het schuim van mijn eerste slok op mijn bovenlip. Merav knikt: “Vanzelfsprekend.”

Meshek Barzilay begon zestien jaar geleden als bescheiden restaurant in mosjav Yarkona, een landbouwnederzetting op een stief kwartier van Tel Aviv. Merav zegde haar baan bij een reclamebureau op en richtte de kippenstal van de familie in als restaurant. Hoewel niet strikt veganistisch, draaide de menukaart om de verse opbrengst van het land. Het restaurant trok meer en meer gasten van buiten en groeide de *mosjavniks* boven het hoofd. Na een hoog oplopend conflict over geluidsoverlast, met alle rechtszaken en dodelijke blikken

van dorpsgenoten van dien, verkaste Merav met haar restaurant naar de grote stad. Daar werd haar vegetarische restaurant veganistisch, in 2013 nog een unicum in Tel Aviv. Tegenwoordig geldt Meshek Barzilay als instituut in een bloeiende scene.

“Wij Israëli’s zijn progressieve denkers. Wij houden niet van half werk. Veranderingen kunnen hier razendsnel gaan,” vangt Merav aan, nadat ik ook haar de onvermijdelijke clichévraag heb gesteld. “Kijk naar Nanuchka, een restaurant dat bekendstond om zijn Georgische klassiekers met vlees en kaas. Van de ene op de andere dag werd Nanuchka veganistisch, simpelweg omdat eigenaar Nana Shrier dat was geworden.” Nanuchka boette niets in aan populariteit, totdat Shrier deze zomer besloot te gaan reizen en even plotseling haar restaurant sloot.

“In Tel Aviv zijn wij niet religieus, we eten hier bij voorkeur alles wat God verboden heeft,” vervolgt Merav. “Maar de voedselwetten zitten diep in ons DNA. Wij zijn gewend om creatief te zijn met de beperkte ingrediënten die wel voorhanden zijn.” Dat Israëli’s kunnen beschikken over fantastische groente van eigen bodem is mooi meegenomen. In Tel Aviv zijn signatuurgerechten van reguliere chefs vrijwel zonder uitzondering vegetarisch. Denk aan de zwartgeblakerde bloemkool van Eyal Shani, de geroosterde koolrabi van Asaf Doktor



Dan Arvatz

en de spicy feta van Dan Zoaretz. Niet toevallig was het een Israëliische kookboekenschrijver die groente superhip maakte. Dankzij Yotam Ottolenghi is menig hardvochtig carnivoor van zijn geloof gevallen.

Egoïst

Een van de nieuwste veganistische aanwinsten in Tel Aviv is Bana, een frisse zaak in het hart van de stad. Ik kom te laat voor mijn afspraak en tref chef Dan Arvatz later alsnog op het Rabinplein, tijdens

‘Ik probeer geen mensen tot het verganisme te bekeren’

het uitlaten van zijn hond. Arvatz is een goedlachse twintiger met stoppeltjes aan weerszijden van zijn hoofd. “Het was mij in eerste instantie niet te doen om de misstanden in de vleesindustrie,” zegt Arvatz, terwijl hij zijn halfbloedlabrador tevergeefs tot liggen maant. “Veel van mijn vrienden hebben hun buik vol van de niet aflatende stroom schandalen, waarbij de rabbijnen het hardste wegkijken. Zij zijn vooral begaan met het welzijn van dieren, ik wil vooral goed eten. Voor mij is dat een plantaardig dieet. Ja, zij zijn de altruïsten, ik ben



Merav Barzilay

‘In Tel Aviv eten we bij voorkeur alles wat God verboden heeft’





de egoïst.” Zoals na elk antwoord besluit Arvatz met een giechel, alsof hij alles wat hij zegt gelijk wil relativiseren. “Ik probeer geen mensen tot het veganisme te bekeren. Ik wil mensen simpelweg geweldige plantaardige gerechten voorschotelen.” Opnieuw die giechel. “Kom een keer bij Bana eten en je begrijpt wat ik bedoel.” Een dag later dineer ik in Arvatz’ restaurant in een zijstraat van Rothschild Boulevard. Ik ben vegetariër noch veganist, maar vanaf het eerste gerecht begrijp ik wat hij bedoelt. ■



‘Kasjroet van de toekomst’

Een groeiend aantal orthodoxe rabbijnen pleit voor een veganistische invulling van het jodendom. Onder hen rabbijn Shmuly Yanklowitz, leerling van de Nederlandse rabbijn Nathan Lopes Cardozo. Zijn Shama-yim V’Aretz Institute zet dierenwelzijn op de Joodse agenda. Het NIW sprak Yanklowitz, die wordt beschouwd als een van de invloedrijkste rabbijnen van Amerika.

Welke rol dicht u veganisme toe in het jodendom?

De Tora strééft ernaar. De Bijbelse opdracht aangaande *tsaär baälee chajiem* (de pijn van levende wezens) verbiedt iedere vorm van dierenmishandeling. Omdat wreedheden zijn geïndustrialiseerd in de huidige vlees- en zuivelindustrie, is de consumptie van dierlijke producten onverenigbaar met de halacha. Daarnaast brengt het gezondheidsrisico’s met zich mee. Alleen al vanwege *pikoeach nefesj*, onze verplichting om levens te redden, dienen we de overstap maken naar een plantaardig dieet. Ik beschouw veganisme als het nieuwe kasjroet.

Hoe valt dat te rijmen met de Joodse voedselwetten die het eten van vlees en vis toestaan?

Het Goddelijke ontwerp voor de wereld is veganistisch. Adam en Eva leefden in harmonie met de dieren en aten geen dierlijke producten. Pas na anderhalf millennium stond God schoorvoetend het eten van dieren toe aan de verdorven generatie van Noach. Dat was een concessie en geen ideaal. De spijswetten waren slechts bedoeld om het bloedvergieten in acceptabele banen te leiden. Aangezien wij het voorrecht hebben te leven in een tijd waarin plantaardige producten volop verkrijgbaar zijn, dienen we terug te keren naar Gods ideaal.

Dat klinkt als een messiaanse utopie. Loopt u niet op de zaken vooruit?

Wij wachten niet op de masjiach, wij brengen de masjiach.

De Joodse wet verbiedt al zoveel, is het niet onze religieuze plicht om te genieten van al het goeds dat God ons toestaat?

De Joodse wet staat ook bol van de wetten omtrent het houden van slaven. Dat

betekent niet dat slavernij een Goddelijke verplichting is.

God lijkt weinig op te hebben met dieren. Tijdens de zondvloed verdrinken bijna alle dieren en tijdens de Tien Plagen moeten de dieren van Egypte boeten voor het gedrag van de farao.

Dat is heel moeilijk te verklaren, zoals het voor ons ook onbegrijpelijk is dat God alle Egyptische eerstgeborenen doodt en met de zondvloed de hele mensheid vernietigt. Maar het beeld van de vredelievende God, die het beste voor heeft met al zijn schepsels, voert wat mij betreft de boventoon.

Is het niet God zelf die ons opdracht geeft om hem te dienen met het brengen van offers?

De zonde van het gouden kalf toont aan dat de abrupte overstap naar het monotheïsme te veel gevraagd was. De offerdienst was een tegemoetkoming aan de impulsen van het volk. De grote Rav Kook, honderd jaar geleden al vegetariër, voorspelde dat in de Derde Tempel louter plantaardige offers gebracht zullen worden.

De meeste aartsvaders waren veeboeren.

In Bijbelse tijden bestond geen bio-industrie en waren plantaardige alternatieven onvoldoende beschikbaar. Wij leven in andere tijden.

Tallose geboden vragen om dierlijke producten: de gebedsriemen zijn van leer, op Rosj Hasjana wordt op een ramshoorn geblazen en in het kokertje aan de deurposten zit een perkamenten rolletje. Sterker, de Tora zelf is gemaakt van dierenhuiden.

In het geval van deze mitswot dienen we gebruik te maken van dieren die een natuurlijke dood zijn gestorven. Daarmee geven we hun aardse bestaan een hogere invulling. Voor andere mitswot en gebruiken, zoals het ei en het botje op de seiderschotel, bestaan prima plantaardige alternatieven binnen de letter van de wet.

Was Israël niet het land van melk en honing?

De honing uit het Bijbelse citaat is geen bijenhoning, maar dadelstroop. Lees de verklaringen er maar op na. Met melk wordt vruchtensap bedoeld. ■