



JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag Pesto

De meeste Joodse signatuurgerechten zijn van origine helemaal niet Joods. Het zijn aangenomen kindjes, die evenwel al eeuwenlang zo liefdevol worden gekoesterd dat ze vaak als typisch Joods worden beschouwd. Dat ging waarschijnlijk ongeveer zo: tijdens hun omzwervingen adopteerden Joden de plaatselijke gerechten en producten die zonder al te veel aanpassingen kosjer konden worden bereid. Zonodig werd het recept iets aangepast, wat er over het algemeen op neerkwam dat varkensvlees moest plaatsmaken voor rundvlees of boter voor *sjmalts*. Als Joden na verloop van tijd hun koffers weer pakten om aan de andere kant van de wereld hun geluk te beproeven, dan verhuisden de recepten mee. In hun nieuwe gastland introduceerden zij de uitheemse gerechten en producten die door de buitenwacht als typisch Joods werden beschouwd. Zo ging dat met gefilde fisj, bagels, borsjt, goulash, couscous en meer recent met choemoes, falafel en sjaksjoeka.

Soms ging het net even anders. Dan bleven de Joden waar ze waren, maar raakten de oorspronkelijke gerechten in de vergetelheid, terwijl de Joden hun adoptiegerechten claimden als culinair erfgoed. Waarschijnlijk is het zo ook gegaan met ossenworst. Daar ging volgens Johannes van Dam ooit zelfs een klein beetje spek door, maar dat konden de Joden gemakkelijk weglaten. Omdat het rauwe runderworstje verder prima te maken is van het vlees van de voorvoet (het achterstuk is niet kosjer), presenteerden alle kosjere slagers ossenworst als hún specialiteit. Zo werd ossenworst onderdeel van de culinaire traditie, terwijl het door de rest van de bevolking werd vergeten. Inmiddels eet de hele stad weer ossenworst. Altijd zonder spek en in naam typisch Joods.

Helaas maken de Joden, zoals iedereen, er een potje van

Italië heeft eeuwenlang een bloeiende Joodse gemeenschap gekend. Rome en Venetië hadden natuurlijk hun geto's, maar tijdens mijn vele fietstochten door Italië stuitte ik in de meeste dorpjes wel op een oude *sinagoga*, of anderszins voerde de route me wel door een *Via Ebraica* of *Piazza Giudea*. Het pittoreske Toscaanse stadje Pitigliano had ooit zelfs zoveel Joodse inwoners dat men sprak van *la piccola Gerusalemme*. Maar hoewel de Italiaanse streekkeukens een wallahallijken voor Joden die trouw zijn aan de spijswetten, bestaan er nauwelijks Joodse gerechten met Italiaanse roots.

De pizza werd weliswaar geconfisqueerd door de Amerikanen, maar dat was aan niet-Joodse Italiaanse emigranten te danken. Het is veelzeggend dat de Joodse keuken allerlei soorten pasta kent, maar dat die een Oost-Europese oorsprong hebben. *Kreplach* is bepaald geen ravioli. In Claudia Rodens *De Joodse Keuken* is het vergeefs zoeken naar *pesto genovese*, terwijl dat gerecht welhaast smeekt om geserveerd te worden aan de sjabbestafel.

Ik kan twee redenen bedenken waarom pesto nooit een signatuurgerecht is geworden van de Jiddische memme. Ten eerste heeft er tot de oorlog nooit een grote volksverhuizing plaatsgevonden vanuit Italië. De Joodse gemeenschap was er sterk geïntegreerd in de samenleving en is door assimilatie en de Holocaust grotendeels verdwenen. Daarnaast zijn de Italianen hun gevierde producten en gerechten zelf zo trouw gebleven dat er geen enkele ruimte was voor identiteitsdiefstal.

Dankzij de culinaire globalisering is pesto inmiddels overal ter wereld een graag gegeten sausje. Ook aan de Joodse tafels, waar heus vaker pasta dan *loksjen* wordt geserveerd. Pesto is gemakkelijk kosjer te maken, alleen de kaas vergt wat aandacht. Helaas maken de Joden, zoals iedereen, er een potje van. Neem dat van Shneider's, te koop in de kosjere winkels. Met onder de deksel zonnebloemolie, cashewnoten, suiker en rijstmeel. Kaas ontbreekt, de pesto is parve. Het is überhaupt knap dat het in de verste verte nog enigszins aan pesto genovese doet denken. Maar laten we afspreken dat we vanaf nu alleen nog zelfgemaakte pesto serveren op sjabbatmiddag. Gemaakt van de ingrediënten die het sausje zo overheerlijk maken: basilicum, parmezaan, pijnboompitten, knoflook en olijfolie. Volgend NIW een recept.

Tamarah Benima

Drempel



Hoe open te zijn naar niet-Joden en toch 'onder ons' te blijven is een wereldwijd probleem

Mogen we even de sjoel bekijken?" Ik vraag het in het Hebreeuws aan de bewaker. De synagoge ligt in de woonwijk van een Geneefse vriendin. Ze werkte lange tijd bij een bedrijf dat bezit is van en geleid wordt door orthodoxe Joden. „Over sommige onderwerpen, bijvoorbeeld Israël en de Palestijnen, werd niet gesproken,” vertelt ze. En hoe goed het contact onderling ook was, „er was altijd een muur tussen Joodse en niet-Joodse werknemers.” De eigenaren waardeerden haar belangstelling voor het jodendom, maar lieten haar het jodendom zoals het geleefd wordt nooit zien.

De sjoel – marmeren vloer en lambrisering, alles van donker hout, een daklicht in het hoge plafond – vindt ze prachtig. Mij is hij te somber. Hoewel mijn kleine, tengere, bescheiden, hoog-intelligente vriendin al decennia in Genève woont, en zeer veel van spiritualiteit weet, is de drempel van de synagoge te hoog gebleken. „Mag mijn vriendin naar de diensten komen?” „Natuurlijk,” antwoordt de bewaker. Maar ze zal niet gaan. Niet zonder begeleiding. Als ik tegen een andere, wel Joodse, Geneefse vriendin zeg dat zij ook wel een keer naar sjoel kan gaan, kijkt die me glazig aan. Ook zij is spiritueel tot op het bot, maar sjoel... dat is een stap te ver. Nog. Want het lezen van een paar Joodse boeken hebben de drempel wel lager gemaakt.

Het is begrijpelijk dat zoveel mensen beschroomd zijn om een synagoge te bezoeken. Hoe graag ze ook zouden willen. Ze moeten een paar horden nemen (aankomen, toestemming krijgen, de bewaker van hun goede bedoelingen overtuigen). En laten we wel wezen, de leden willen wel bezoekers verwelkomen, maar niet al te veel. Want dan zijn we niet meer onder ons. Terwijl we daar juist voor komen. Hoe open te zijn naar niet-Joden en toch 'onder ons' te blijven, is een wereldwijd probleem. De Fraumünster, een van de grote kerken in Zürich, kon ik zo in, gratis, om de vijf enorme Chagall-ramen te bezichtigen. Zo'n vanzelfsprekend binnengaan van een Joodse omgeving is er niet in de Joodse wereld. En niet alleen vanwege de beveiliging. Het zou wel moeten, vind ik, om de relaties tussen Joden en niet-Joden 'gewoner' te helpen maken, minder beladen. Maar hoe? Dat weet ik ook niet.