JIGAL KRANT

Kanen met Krant

Pappa al pomodoro

Voor 4 personen

- extra vergine olijfolie
- 1 prei, in dunne ringen
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 blikken gepelde tomaten
- 1 blikje tomatenpuree (70 g)
- 300 g oude ciabatta of stokbrood, in stukken
- 1 flinke bos basilicum, de blaadjes gescheurd
- ½ tl cayennepeper
- 1 tl suiker
- 1 groentebouillonblokje, verkruimeld

De Joodse traditie draagt ons op om het eendaagse Wekenfeest op te luisteren met een surplus aan zuivelproducten. Daarover staat niets in de Tora, maar de midrasjgeleerden – de fantasierijkste aller rabbijnen – vonden verscheidene aanknopingspunten. Zo zijn de Hebreeuwse letters van het woord chalaw ('melk') volgens de gematria (een soort Joods Scrabble) 40 punten waard, corresponderend met het aantal dagen dat Mozes op de berg Sinaï verbleef.

Leuk gevonden, maar Sjavoeot is slechts de verjaardag van het declareren van de Tien Geboden. Mozes moest toen nog aan zijn beklimming beginnen. Wat dat betreft hadden de Joodse rekenmeesters beter uit kunnen gaan van het getal 50. Sjavoeot is per slot van rekening de kers op de taart van de Exodus, die 50 dagen daarvoor plaatsvond. En laat 50 nou de letterwaarde zijn van chalawie ('melkkost'). Een gemiste kans.

De symboliek van het getal 40 is om nog een reden dubieus. Veertig dagen na Sjavoeot danste het Joodse volk rond zijn eigengemaakte gouden kalf en smeet Mozes de stenen tafelen stuk. Niet bepaald een gedenkwaardig cijfer dus. Pas na 80 dagen (op Jom Kipoer) volgde de herkansing met een replica van de stenen tafelen. Uitgaande van dat getal zouden we geen kaaskoek, maar sabich (ח = 8, י = 10, ב = 2, ס = 60) moeten eten. Lekker, maar dus meer iets voor op Jom Kipoer, ware het niet dat we dan niet aan symbolische snacks doen.

Een andere vaak gehoorde verklaring is dat de catering aan de voet van de berg Sinaï melkkost was. Dat ging gepaard met het nodige chagrijn. In de kersverse Tora bleken namelijk ontelbare regels te staan omtrent het rituele slachten. Ineens waren de vleesschotels, die voor de gelegenheid waren bereid, niet meer koosjer. Tot overmaat van ramp was het sjabbat, dus er kon niet worden geslacht. Er zat niets anders op dan die eerste Sjavoeot melkkost te eten. Ter herinnering aan die onfortuinlijke samenloop van bijbelse omstandigheden serveren wij bij hoge uitzondering eens geen kippensoep en gehakte lever.

Ook deze bewijsvoering is niet waterdicht. Want waarom zou je per se melkproducten moeten opdienen als je geen vlees eet? Sjavoeot is het uitgelezen moment om een plantaardige maaltijd te serveren, schrijft de veganistische rabbijn Asa Keisar op zijn website. Ik vind dat een sympathiek idee. Ik geef je mijn veganrecept voor *pappa al pomodoro*. Dat is een broodsoep, want als je het mij vraagt had Sjavoeot voor alles het feest van het brood moeten zijn. Dat zou een passende afsluiting zijn geweest van de periode die zeven weken daarvoor begon met het feest van de matses. Bovendien is Sjavoeot van oudsher een landbouwfeest. In vervlogen tijden trokken de Israëlieten met hun verse graanoogst naar Jeruzalem, waar ze in de tempel broodoffers brachten. En alsof dat niet genoeg is, speelt het verhaal van Ruth, dat we op Sjavoeot lezen, zich af in graanvelden van Bethlehem (letterlijk: 'broodhuis'). ■

Bereiding

- Verhit een royale scheut olijfolie in een flinke soeppan. Fruit de prei op laag vuur in 10 minuten glazig. Voeg de knoflook toe en na 1 minuut ook de tomaten, tomatenpuree, de helft van de basilicum, cayennepeper, suiker en het groenteblokje. Prak de tomaten met een vork of aardappelstamper. Voeg nu het brood en 400 ml kokend water toe. Laat afgedekt 30 minuten pruttelen. Roer af en toe en voeg eventueel extra water toe als de soep te dik wordt. Voeg op het laatst de overgehouden basilicum toe en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- Serveer de soep lauwwarm of op kamertemperatuur met een genereuze scheut extra vergine olijfolie.

NIW7934_recept.indd 1 05-06-19 18:06