JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag

Arak

Ik ga er graag prat op dat ik een alleseter ben. Dat is feitelijk een leugen, want er is een hele rits beesten die ik überhaupt nog nooit geproefd heb. Want hoewel mijn eetpatroon allengs losbandiger is geworden, trek ik nog altijd de grens bij voelsprieten, scharen, krulstaarten en zuignappen. Maar dat is de schuld van God of van mijn ouders of van het veelkoppige monster dat identiteit heet en trouwens, ik zou die verboden dieren vast reuze lekker vinden.

Ook binnen mijn voedselterritorium eet en drink ik niet alles. Dat ligt niet aan mijn smaak, maar aan de intrinsieke goorheid van bepaalde brouwsels. In die gevallen getuigt het juist van goede smaak om iets vies te vinden. Ik denk aan de meeste frisdranken of aan gefilte fisj of de salades van een lieve vriendin wier naam ik niet noem, omdat ze denkt dat ze zo lekker kan koken.

Voor de rest ben ik een ware alleseter. Maar ik geef toe, dat is pas sinds kort écht waar. Lang lustte ik 'werkelijk álles, met slechts drie uitzonderingen'. Het eerst overwon ik mijn diepgewortelde afkeer van chalva. In mijn stellige herinnering een wrange, mierzoete klont van aan elkaar gelijmd zaagsel. Het wonderlijke van iets niet lusten is dat die overtuiging, soms decennia oud, nooit wordt getoetst. Je kijkt wel uit, het is immers vies. Totdat je in een zeldzaam moment van onverschrokkenheid, dikwijls gepaard gaande met de nodige *peer pressure*, het toch weer eens probeert.

In het geval van chalva was dat op de sjoek in Tel Aviv. Daar stonden vrolijk tientallen smaken uitgestald. Dat zag er best appetijtelijk uit en beslist heel anders dan het in plastic verpakte ongerief dat mij tijdens de Israël-reis van de zionistische jeugdvereniging met een levenslange aversie van chalva opzadelde. Voor zijn stal deelde de marktkramer kleine brokjes uit, onderwijl luidkeels zijn waar aanprijzend. Mijn Nederlandse metgezel, die ik het land liet zien, tastte zonder aarzeling toe en toen kon ik niet achterblijven. Man, wat was dat lekker.

Met koriander ging het anders. Dat bleek een kwestie van eindeloos oefenen. Volgens de consensus ben je er of dol op of je haat het. Een middenweg bestaat niet. Ik schaarde mezelf lang tot het tweede kamp en dat knaagde aan me. Zeker in de Israëlische keuken is *koesbara* een essentiële smaakmaker. Door langzaam maar gestaag mijn korianderconsumptie op te voeren heb ik de overstap gemaakt die onmogelijk werd geacht: ik heb mezelf getransformeerd tot korianderliefhebber.

Bleef over: arak. Waarom zou je in godesnaam een alcoholische drank willen drinken die naar drop smaakt? Dat ik arak ronduit smerig vond, kon me eigenlijk niets schelen. Het was toch maar een oubollige likeur, in Israël met name in zwang bij sefardische senioren en christelijke Arabieren. Bovendien was er bij ons niet aan te komen. Arak wordt weliswaar in de hele Arabische wereld geproduceerd, maar onze Midden-Oosterse supermarkten hebben islamitische uitbaters en die doen niet aan alcohol.

Comeback

De afgelopen jaren heeft arak een verrassende comeback gemaakt. Dat is deels te danken aan de economische crisis. Met arak is het goedkoop sjikkeren. Daarnaast is de aloude minachting van de sefardische eetcultuur omgeslagen in een welhaast heilige adoratie. Dat merk je aan de menu's en de muziek in restaurants, maar ook aan de borrelglaasjes die je aan de lopende band worden voorgezet. In plaats van whisky of wodka, zit daar steeds vaker arak in. En als om je heen iedereen een lechajiem wil uitbrengen, dan ga je niet de partypooper uithangen.

Van lieverlede ben ik van arak gaan houden. Aanvankelijk omdat ik de smaak en geur associeerde met de uitbundige vrolijkheid van het nachtleven van Tel Aviv. Inmiddels bestel ik op het strand en in cocktailbars juist de cocktails waar arak in zit. Verpakt in broekspijpen nam ik na elk verblijf in Israël flessen mee naar huis. Dat is niet meer nodig. Jack Tordjman, een Marokkaanse Jood uit Amsterdam destilleert sinds enige tijd zijn eigen anijslikeur, die hij Arakino heeft gedoopt. Je gelooft het pas als je het proeft, maar zijn Amsterdamse arak steekt de meeste Israëlische soorten naar de kroon. Alsmede al die andere Mediterrane anijslikeurs die onder verschillende namen (ouzo, raki, pastis, pernod, sambuca, anesone, pacharan, mastika, absint) worden gekoesterd als nationale drank. Zo bezien waren er wel meer dan drie producten die ik niet lustte. Maar goed, dat is dus verleden tijd. ■

Het wonderlijke van iets niet lusten is dat die overtuiging, soms decennia oud, nooit wordt getoetst

7735_hamvraag.indd 1

28-06-17 15:05