Jigal Krant

De kosjere hamvraag **Charoset**

Misschien is het wel het interessantste gerecht van Pesach. En – indien goed klaargemaakt– nog lekker ook. Toch eten maar weinigen vaker dan één keer per jaar charoset. Dat is vast de reden dat er van de zoete mix van noten en fruit nauwelijks fabrieksversies verkrijgbaar zijn. De gemiddelde consumptie van twee eetlepels per jaar maakt de productie niet bepaald commercieel interessant. Maar mede dankzij de afwezigheid van een gestandaardiseerde fabrieksmaak, is de verscheidenheid in receptuur tot op de dag van vandaag welhaast oneindig.

In het standaardwerk *De Joodse Keuken* geeft Claudia Roden maar liefst zeven verschillende recepten voor charoset. Het hadden er gemakkelijk zeventig kunnen zijn. Zo onderscheidt Joyce Goldstein in *Cucina Ebraica* alleen al vier Italiaanse versies. Afhankelijk van het lokale aanbod van vruchten en noten wordt er wereldwijd naar hartenlust gevarieerd met de ingrediënten. Grote gemene delers: appels, walnoten, rozijnen, zoete rode wijn, kaneel en in warmere landen ook dadels. Maar wie een beetje bekend is met de Italiaanse keuken, zal zich niet verbazen dat ze in Toscane net zo lief pijnboompitten en amandelen gebruiken als walnoten. Of tamme kastanjes in Padua en Venetië. De Surinaamse Joden, op hun beurt, mixen kokos door hun charoset. Terwijl een Algerijns recept spreekt van dadels, vijgen, kaneel en nootmuskaat. We kunnen het ons nu nauwelijks meer voorstellen, maar veel van deze producten waren voor onze grootmoeders nog uitgesproken exotisch. Hier was charoset, zowel voor asjkenazische als sefardische Joden, een appel, walnoten, rozijnen, suiker en een scheut zoete wijn. Tegenwoordig hoef je voor de meest excentrieke uitheemse producten vaak niet verder te zoeken dat de supermarkt. Wees daarom eens avontuurlijk en stel je eigen, spannende charoset samen. Wat dacht je van pistachenoten, abrikozen, gedroogde bananen, pruimen, vijgen, gember, mango of appelstroop? De mogelijkheden zijn eindeloos.

> Wat dacht je van pistachenoten, abrikozen, gedroogde bananen, pruimen, vijgen, gember, mango of appelstroop?

Welke ingrediënten je ook kiest, het uiteindelijke resultaat moet een bruinige pasta zijn, die niet te glad is, maar ook niet uit elkaar valt. Alleen dan doet charoset ons op de eerste avond van Pesach herinneren aan de slavernij in Egypte. De structuur is zo belangrijk omdat die het cement symboliseert waarmee de Joodse slaven aan de piramides bouwden. Een zoet symbool voor een bittere herinnering.

Voor wie toch niet al te veel moeite wil doen voor die twee happen charoset op de seideravond, is er dit jaar toch een kant-en-klare oplossing. De marketeers van de Israëlische jamproducent Aunt Berta's waren zo slim om hun dadeljam voor Pesach om te dopen tot charoset. En toegeven, de geconserveerde pasta van dadels, suiker, appel, walnoot, rode wijn en kaneel is lang niet slecht. Eigenlijk best goed zelfs. Op matse én op brood.

Column Tamarah Benima

Haast

Wie vrij wil zijn moet handelen; op de intuïtie, zonder te veel na te denken

Vrijheid en bevrijding komen aan de seidertafel uitgebreid aan de orde. Haast eigenlijk nooit. Ik vermoed dat de meeste mensen bevrijding zien als een langzaam proces. Knellende banden loslaten vergt tijd. Het vergt tijd om nare, bepalende ervaringen een plek te geven. Oude loyaliteiten omvormen tot nieuwe vergt tijd. Het vergt tijd om de consequenties van verkeerde beslissingen in kaart te brengen. Inzicht verwerven in wat je vasthoudt in een destructieve situatie vergt tijd. Het vergt tijd om je leven op orde te brengen.

En toch lijkt het verhaal over het begin van de uittocht uit Egypte iets heel anders te vertellen. Wie zijn vrijheid wil pakken moet opschieten. Niet wachten, maar wat spullen bij elkaar graaien en vertrekken. Wie vrij wil zijn moet ontsnappen; moet dat ene ogenblik kiezen waarop de uitweg zich aandient. Wie vrij wil zijn moet handelen; op de intuïtie, zonder te veel na te denken. Nadenken komt later. Nadenken moet men over wat er, in vrijheid, met het leven gedaan kan worden.

Als slaaf, als gevangene, als geketende, als iemand die vastzit in onheilzame oude patronen, oude verbanden, oude relaties kun je dromen over vrijheid. Je kunt je voorbereiden op vrijheid, of je in ieder geval een voorstelling maken van wat vrijheid zou betekenen en brengen. Maar de echte stap van onvrijheid naar vrijheid is kort, snel en onmiddellijk. Nu niet meer treuzelen. Nu alles achterlaten. Nu wegwezen. Nu is haast geboden. Het moeilijkste aan bevrijding is misschien wel het verschil maken tussen 'haast' en 'haast'. Tussen de haast waarmee je je laat voortdrijven door werk, familie, sociale controle, emotionele demonen en andere knellende drijfveren, en de haast die het resultaat is van de urgentie om een bevrijdende stap te zetten. Als je door de eerste vorm van haast wordt geplaagd, heb je bijna geen licht en lucht meer om over bevrijding na te denken. Maar negeer je de urgentie die voortkomt uit het besef dat je slechts een beperkte tijd hebt om iets van je leven te maken, dan mis je het bevrijdende moment. Haast je dus. Naar de vrijheid. Ik wens u een kosjere Pesach.

NIW7227_KookTamarah 1 03-04-2012 17:49:47