Jigal Krant

De kosjere hamvraag Za'atar (deel 1)

Zolang ik me kan heugen staat er een potje za'atar in mijn kruidenrek. Ongeopend. Het ging verhuisdozen in en uit om er in elke nieuwe keuken opnieuw voor Jan Joker bij te staan. Het populairste kruidenmengsel in Israël, dat mieter je niet zomaar weg. Maar ook na vakanties in Israël, waar ze za'atar te pas en te onpas gebruiken, voelde ik nooit de aandrang om de dop eens van dat potje te draaien. Maar toen was daar *Jeruzalem*, het jongste receptenboek van kookgoeroe Yotam Ottolenghi.

Ik heb het eerlijk gezegd niet zo met kookboeken. Daar ben ik te trots of misschien wel te arrogant voor. Een recept uit een boekje maken, dat geeft je toch dat een-beetje-van-mij-en-een-beetje-van-Maggi-gevoel. Het zou me maar gebeuren, dat ik een gast een knap gerecht voorschotel, die dan reageert met: 'Jamie's kabeljauw met hazelnootchocolade en lenteui-hutspot! Heb ik ook laatst gemaakt! Lekker!' Nee, écht koken is een creatieve bezigheid waarin je smaken en structuren naar eigen inzicht combineert. Probleem is dat je op die manier nooit een keer iets maakt met onbekende ingrediënten. Maar toen het NIW me vroeg een stukje over *Jeruzalem* te schrijven, liet ik mijn principes even varen. Je kan geen kookboek recenseren zonder eruit te koken.

> Hoe kan za'atar een van de ingrediënten zijn van za'atar?

In een van de gerechten ging za'atar. En dus ging –een half decennium na de uiterste houdbaarheidsdatum– het potje za'atar alsnog open. Zalig! Inmiddels zit de aromatische smaak en geur van het kruidenmengsel zo goed in mijn hoofd, dat ik het naar hartelust zelf toepas in mijn gerechten. Maar als ik iets gebruik, dan wil ik ook weten wat het is. Volgens de beschrijving op het potje zaten er za'atar, sesamzaadjes, kruiden, zout en olijfolie in. Dat bracht me in verwarring. Hoe kan za'atar een van de ingrediënten zijn van za'atar? En wat is het nut van een ingrediëntendeclaratie als die je vertelt dat er in een kruidenmix kruiden zitten?

Een rondgang langs de kosjere delicatessenzaken maakte me niet wijzer. Bij Laromme lachte de Israëlische kassadame me vierkant uit, want wat moest een Hollander als ik met za'atar. Maar ze verkochten het niet. David's Corner wel: het mij bekende potje, voor 2,95 euro. Maar wat het was? David hield het op bonenkruid. Maar dat houdt volgens Wikipedia het midden tussen lavendel, appels en munt. Niet direct mijn eerste associatie bij za'atar.

Dus maar naar de Javastraat, het Midden-Oosten van Amsterdam. Want of het nou om land of om voedsel gaat, de Israëli's annexeren het graag van de buren. 'Za'atar is oregano,' zei de Turk. 'Tijm,' zei de Marokkaan. De Irakees zei niets, hij sprak geen Nederlands. Een ruime voorraad za'atar had hij wel, tien potten en zakken. De meeste uit Jordanië en Libanon, maar de Irakees wees driftig naar een zak uit Syrië. 'Very good. Finish. War.' Ik kocht een van zijn laatste zakken. Er zat tijm, sumak, sesamzaadjes, koriander, komijn, anijs, venkel en zout in. Op de andere verpakkingen las ik ook geroosterd graan (vaak als eerste ingrediënt), sojaolie, zonnebloemolie, citroenzuur, oregano, peterselie, zonnebloempitten, kokos en chilipoeder. De enige constante factor was sesamzaad.

Mijn excursie naar de Javastraat had het za'atar-mysterie niet opgelost, integendeel. Wel had ik genoeg za'atar ingeslagen voor een klein vergelijkend onderzoek. De Syrische was me te zuur en versies met geroosterd graan smakeloos. De glansrijke winnaar werd een pot uit Jordanië van het merk Blue Mill, 80 cent duurder dan de Israëlische, maar er zat wel vijf keer zoveel in. Het potje Israëlische za'atar staat weer voor Jan Joker in het kruidenrek.

(wordt vervolgd)

Tamarah Benima

Feest

'95 procent van wat we in de synagoge doen, kan door een man of een vrouw worden gedaan'

U weet het misschien nog niet, maar er is een revolutie gaande in het jodendom. 'Maharat' – onthoud dat woord. Het is een titel die is gevormd uit de eerste letters van de woorden *manhiga hilchatit roechanit toranit*. Maharat betekent autoriteit op het gebied van halacha, spiritualiteit en Tora. Drie Amerikaanse vrouwen krijgen volgende week een *semicha*, de bevoegdheid om als rabbijn te functioneren. Ruth Balinsky Friedman, Rachel Kohl Finegold en Abby Brown Scheier worden dus rabbijn, maar met één verschil: ze zullen niet 'rabbijn' worden genoemd, maar 'maharat'. Deze orthodoxe vrouwen treden in het voetspoor van de orthodoxe Sara Hurvitz, die in 2009 een semicha kreeg van rabbijn Avi Weiss en rabbijn Daniel Sperber. Hurwitz is de directeur van Yeshiva Maharat, een opleidingsinstituut in New York. Friedman, Kohl Finegold en Brown Scheier werden daar opgeleid. Met de semicha van deze drie volgt de orthodoxe wereld de ontwikkelingen die veertig jaar geleden begonnen in de niet-orthodoxe wereld. In 1972 studeerde de eerste vrouwelijke rabbijn van de Reform Beweging af. Twee jaar later een bij de Reconstructionisten. In 1985 maakte de Conservative Beweging de stap. In de tussentijd werd in de orthodoxe wereld een hele reeks vrouwen op zeer hoog Talmoed-niveau opgeleid. Maar zij mochten alleen als hoogwaardige juridisch adviseurs werken (vaak in echtscheidingszaken), maar niet als rabbijn. Friedman, Kohl Finegold en Brown Scheier wel. Ze hebben zelfs alle drie al een baan als rabbijn. Ruth Baalinsksy Friedman gaat naar de kehilla Ohev Shalom. Als collega van rabbijn Shmuel Herzfeld. Hij ziet haar graag komen. „95 procent van wat we in de synagoge doen, kan door een man of een vrouw worden gedaan. Maar er zijn verschillen en die gaan we niet negeren," aldus Herzfeld in een interview. Een van de struikelblokken is dat een vrouw niet het gebed kan leiden, en ook niet als getuige kan optreden bij een choepa. Misschien verandert dat ooit. Misschien ook niet. Ik ben er voor dat er verschillende vormen zijn. Zodat zo veel mogelijk mensen de joodse stroming kunnen vinden die bij hen past. Deze ontwikkeling is echt geweldig. Het is reden voor een feest.

NIW7335_Hamvraag_Tamarah.indd 1 12-06-13 16:07