Eten à la Ottolenghi, trendy uitgaansplekken en een hippe start-up-scene: Tel Aviv. Auteur *Jigal Krant* komt er al zijn hele leven en schreef een culinaire ode aan deze stad.

Fotografie: Vincent van den Hoogen

Op het strand van Jaffo, de zuidelijke wijk van Tel Aviv, delen dames in boerkini de zee met stadsgenoten in bikini. Een paar kilometer noordelijker hebben ultraorthodoxe Joden hun eigen strand. Dat wordt met een hoge schutting afgeschermd van Gay Beach.

Welkom in Tel Aviv, de vrolijkste en tolerantste stad van het Midden-Oosten en omstreken. Je gelooft het pas als je er geweest bent, maar Tel Aviv heeft alles wat westerse wereldsteden ambiëren: een bruisend nachtleven, toonaangevende musea, unieke architectuur en een florerende economie. In de wolkenkrabbers aan de rand van de stad houden alle hightechmultinationals van naam kantoor: Intel, Microsoft, Cisco en Google pikken hun graantje mee van Silicon Wadi.

In korte tijd is Tel Aviv, een stad in slechte staat in de jaren negentig, uit zijn as herrezen. De skyline wordt gedomineerd door een

Vrijdagmiddag in een zijstraat van de befaamde Carmel Market.

SJALOM TEL AVIV!

Vrouw in boerkini op het strand van Jaffo. In Tel Aviv kijkt niemand ervan op.

groeiend aantal woontorens en een veelvoud aan bouwkranen. Rijksmonumenten in Bauhaus- of koloniale stijl zijn uit de as herrezen, straten en parken liggen er keurig aangeharkt bij. De keerzijde van de medaille is dat de stad voor veel Israëli's onbetaalbaar is geworden. Een vierkante meter in het centrum van Tel Aviv is tegenwoordig duurder dan een in hartje New York of Londen.

Kuise afbeeldingen

In schril contrast met het bruisende Tel Aviv is Jeruzalem in een vrije val beland. De hoofdstad, nog geen uur verwijderd van Tel Aviv, is de afgelopen decennia steeds vromer geworden. Als gevolg van hun buitensporig hoge vruchtbaarheidscijfer – gemiddeld zeven kinderen – groeit de ultraorthodoxe gemeenschap er als kool. In 2000 ging de eerste buslijn rijden met gescheiden plaatsen voor mannen en vrouwen. Vanaf vrijdagmiddag tot zaterdagavond ligt het complete openbaar vervoer stil vanwege de sjabbat. Reclamebureaus spelen op safe en adverteren alleen nog met kuise afbeeldingen van mannen.

Door de vervroming van Jeruzalem verhuisden seculiere Joden uit de stad en masse naar Tel Aviv. De ultraorthodoxe minderheid in Tel Aviv vertrok op haar beurt naar Jeruzalem en voorstad Benee Barak. Zo werden de twee steden tegenpolen.

Na mijn middelbareschooltijd in Nederland verhuisde ik naar Israël. Tel Aviv was destijds een troosteloze Oostblokdump. Van de Bauhaus-architectuur was weinig over, het welvaartsniveau was laag. Vrede in het Midden-Oosten was waarschijnlijker dan een fatsoenlijke maaltijd in een restaurant in Tel Aviv. De culinaire malaise betrof het hele land, maar zo droefgeestig als in Tel Aviv was het nergens.

Een kwarteeuw later raakt de culinaire elite niet uitgepraat over Tel Aviv. In wereldsteden als Londen, Parijs, New York en Amster-

Sterrenchefs laten zich inspireren door collega's uit Tel Aviv

Restaurant Burek is een avond per week open. Het dessert wordt op het kookeiland opgediend.

dam zijn steeds meer Israëlische restaurants van niveau. Sterrenchefs laten zich inspireren door hun collega's uit Tel Aviv.

De belangstelling voor de Israëlische cuisine is grotendeels aangewakkerd door de – overigens in Jeruzalem geboren – kok Yotam Ottolenghi. Met zijn kookboeken bracht hij de keuken van zijn vaderland onder de aandacht van een miljoenenpubliek. 'Za'atar', harissa en oranjebloesemwater, producten waar tien jaar geleden niemand van had gehoord, staan tegenwoordig vooraan in de voorraadkast van de eigentijdse hobbykok.

Shoarma en falafel

Een belangrijke ontwikkeling, die cruciaal is gebleken voor de culinaire revolutie in Tel Aviv, is de rehabilitatie van de Sefardische keuken. De Sefardim, een verzamelnaam voor Joden afkomstig uit islamitische landen, speelden lange tijd een ondergeschikte rol in de Israëlische maatschappij. Op sociaal-economisch, politiek en cultureel gebied waren de Asjkenazim, de Joden van Europese komaf, dominant. Ook de Sefardische eetcultuur werd met dedain bekeken. Falafel was weliswaar volksvoedsel nummer één, maar de door Jemenitische en Iraakse Joden geïntroduceerde snack was veroordeeld tot de straat. Hetzelfde gold voor klassiekers als shoarma en 'sabich', een pitasnack met gegrilde aubergine. Sefardische gerechten die zich niet laten vertalen tot straatvoedsel, zoals chakchouka en 'chraime', kwamen alleen thuis op

De Sefardische eetcultuur werd met dedain bekeken

Recept

Borekas met spinazie

De 'borekas' is in Israël overal. Het bladerdeegtaartje is vaste prik op huwelijks-, barmitswa- en batmitswafeesten.

Voor 24 stuks:

- gezouten boter
- eenvoudige olijfolie
- grote ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, geraspt of geperst
- 175 g spinazie
- 40 g parmezaan, geraspt
- 1 ei, gesplitst
- 12 plakjes roomboterbladerdeeg (12x12 cm)
- 1 el sesamzaad
- 1 el nigellazaad

Bereiding:

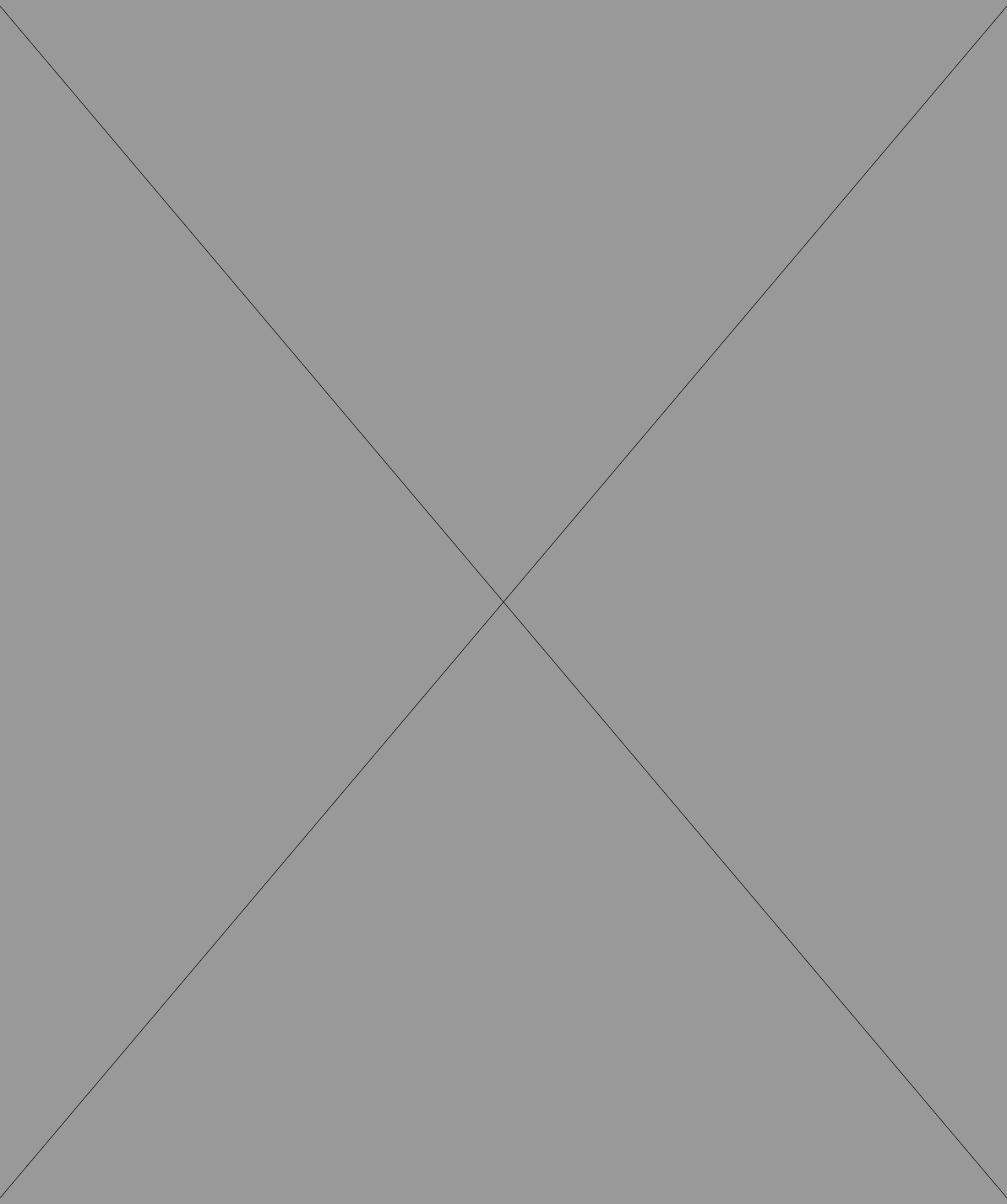
➜ Verhit in een ruime braadpan een klontje gezouten boter en een scheutje olijfolie. Fruit de ui en knoflook op laag vuur.

➜ Voeg na 5 minuten de spinazie toe en draai het vuur iets hoger. Roer af en toe. Zet het vuur uit als het blad geslonken is. Druk in een zeef het vocht uit de spinazie en vang op. Retourneer de spinazie in de nog warme pan. Laat het uitlekvocht 2-3 minuten inkoken in een tweede pan op middelhoog vuur. Voeg het gereduceerde vocht aan de spinazie toe.

➜ Roer de parmezaan en nog een klont gezouten boter erdoor. Laat 1 minuut afkoelen en roer dan het eigeel erdoor. Laat de vulling opstijven in de ijskast.

➜ Verwarm de oven voor op 220 graden. Laat het bladerdeeg ontdooien en bewaar het in de ijskast zodat het deeg niet te slap wordt. Leg steeds een plakje bladerdeeg op je werkvlak, halveer dit en lepel wat vulling op beide helften. Vouw dicht met je handen. Druk de randjes aan met een vork.

➜ Bestrijk elke borekas met losgeklopt eiwit en bestrooi rijkelijk met sesam- en nigellazaad. Bak in 15-20 minuten goudbruin en laat 10-15 minuten afkoelen.



Vleugje Tel Aviv in Amsterdam

Bar Fisk *Visrestaurant dat de vibe van Tel Aviv naar Amsterdam heeft gebracht. De keuken is dagelijks tot 23 uur geopend.*
Eerste Sweelinckstraat 23

❖

Nacarat *Sterrenkok en ondernemer Ron Blaauw viel bij zijn eerste bezoek aan Tel Aviv als een blok voor de plaatselijke keuken. Voor zijn Midden-Oosterse restaurant Nacarat liet hij dan ook een chef overkomen uit Tel Aviv.*
Rokin 49

❖

D&A Hummus Bistro *Hier eet je troostrijke hummus en klassiekers als chakchouka, falafel en chraime (vis in hete saus van tomaten en paprika's).*
Westerstraat 136

❖

Sir Hummus *Hummus zoals het hoort: niet verscholen tussen twee sneetjes waldkorn en wat gegrilde groenten, maar kakelvers opgediend als zelfstandig gerecht.*
Van der Helstplein 2

❖

Mana mana *Van clandestien huiskamerrestaurant tot trendy tent in De Pijp. Hier wordt getoverd met groenten.*
Eerste Jan Steenstraat 85

tafel. Restaurants van enige naam en faam waren op Franse leest geschoeid.

Maar tegen het einde van de jaren negentig begonnen chefs zich te realiseren dat kunstzinnig gestapelde liflafjes van ganzenlever en truffelsaus niet aan Israëli's besteed waren. In plaats van dure importproducten omarmden ze lokale ingrediënten. De haute cuisine ruilden ze in voor de kooktradities van hun grootouders.

Informele restaurants

Het bleek een gouden greep. Chique zaken verdwenen uit het straatbeeld en maakten plaats voor informele restaurants, waar gasten op hun teenslippers konden komen eten. En dansen, want in het nachtleven van Tel Aviv vloeien alle vormen van vermaak naadloos in elkaar over.

De kracht van de moderne keuken van Tel Aviv schuilt in de paradoxale combinatie van traditie en het gebrek daaraan. In de restaurants werken koks met uiteenlopende etnische achtergronden. In hun gerechten vloeien al die geuren en smaken uit Europa, Noord-Afrika en het Midden-Oosten organisch samen. En iedereen voelt zich vrij om naar hartenlust te innoveren.

Dat resulteert in geweldige gerechten als 'coal-roasted kohlrabi' en 'spicy feta brûlée'. En in 'borekas', niet te verwarren met 'boerka's'. Toch is er een wezenlijke overeenkomst: de in Israël zo populaire bladerdeegtaartjes onttrekken hun hoofdingrediënt zorgvuldig aan het zicht. ❑

Typisch Israelisch: 'techina'. Tot pasta vermalen sesamzaadjes, aangemaakt met citroensap en water.

Haute cuisine maakte plaats voor oude kooktradities

Pitarestaurant Miznon, van topchef Eyal Shani. Pita's worden er gevuld met onder meer entrecote, kippenlevers en ratatouille.

Boek

TLV is een boek met recepten en verhalen uit Tel Aviv. Het is geschreven door **Jigal Krant,** verslaggever van BNR Nieuwsradio. Uitgeverij Nijgh & Van Ditmar, € 30