



Jigal Krant

Israëlische wijn

Israël is zich in hoog tempo aan het ontwikkelen tot wijnconcurrent van buurland Libanon. In de negentiende eeuw werd de aanzet voor wijnbouw gegeven door baron Edmond de Rothschild, bekend van Château Lafite-Rothschild in Bordeaux, die stevig investeerde in wijnbouw in Israël. De afzetmarkt voor de wijnen bestond uit Joodse gemeenschappen overal ter wereld. En uiteraard het beloofde land zelf, waar een toenemend aantal Joden naartoe trok. Later kwamen ook Amerikaanse wijnbouwers naar Israël, waardoor de kwaliteit van wijn verbeterde en Israël zich kon ontdoen van het imago louter koosjere wijnen te produceren. Op de 6000 hectare wijngaard, verdeeld over vijf gebieden, worden tegenwoordig vooral Franse druivensoorten geteeld. Slechts 15 procent van de wijn is koosjer: vervaardigd volgens Joodse religieuze tradities en onder rabbinaal toezicht. Toch komen veel van de hedendaagse toppers juist uit Judea: Castel, Flam en Clos de Gat. De beste woenstijwijnen zijn Yatir en Midbar. Overigens hebben vrijwel alle wijnhuizen velden verdeeld over het hele land. De wijnen van de Israëlische huizen Domaine de Castel, Flam en Galil worden geïmporteerd door www.wellofwinen.nl. Jerusalem Hills en Barkan worden geïmporteerd door www.anderewijn.nl.



TEKST JACQUES HERMUS | FOTO'S VINCENT VAN DEN HOOGEN

HEERLIJK HEDONISME IN TEL AVIV

Tel Aviv is een bruisende uitzondering in het Midden-Oosten dat strak staat van spanning en religieuze beklemming. Jigal Krant schreef een even bruisend kookboek uit het Sodom en Gomorra van Israël.

TLV, de afkorting voor Tel Aviv, is het culinaire liefdesbetoon van Jigal Krant aan 'zijn tweede stad', de stad waar zijn ouders een pied-à-terre bezitten waar Krant vaak en graag verblijft. De stad ook waar zeventig jaar geleden in mei de staat Israël werd uitgeroepen. Lentehevel betekent de naam letterlijk. Tel Aviv is de hedonistische oase in een religieuze verkrampde regio, een plek waar jong en oud het leven vieren.

In de jaren dertig was Tel Aviv ook al een bruisende plaats, gesticht door Joodse immigranten in het toenmalige Mandaatgebied Palestina. De witte stad werd hij genoemd, naar de fraaie architectuur in Bauhausstijl. Maar met de komst van armere immigranten uit met name Oost-Europa gleed Tel Aviv af naar de sobere Oostblokdump die de jonge Jigal Krant alleen maar bezocht omdat zijn liefde daar woonde.

Jeruzalem was pakweg 25 jaar geleden *the place to be*. Maar dat veranderde volgens Krant door de explosieve groei van de groep ultraorthodoxe Joden, de charedische gemeenschap. „Door hun buitensporig hoge vruchtbaarheidscijfer werd Jeruzalem, altijd al de stad met de meeste charediem,

gestaag vromer.” De seculiere Joden in de hoofdstad werden overvleugeld, met nefaste gevolgen: het welvaartspeel daalde enorm omdat charedische mannen vooral religieuze teksten lezen, en daardoor geen tijd hebben om te werken.

De ultraorthodoxie legt de religieuze wil op aan de rest van de inwoners van Jeruzalem: in bussen zijn mannen (voornamelijk) en vrouwen (achterin) gescheiden, het openbaar vervoer ligt stil op de sabbat. Geen wonder dat veel jongeren Jeruzalem voor Tel Aviv verruilden. Tel Aviv is seculier, progressief, links, hedonistisch en zelfs homovriendelijk. Joden en Arabieren leven tamelijk harmonieus naast elkaar, boerkinis en bikini liggen gezusterlijk naast elkaar op het strand.

HISTORISCH EN SOCIOLOGISCH

Het zijn die observaties en verhalen die van TLV meer maken dan een gewoon kookboek. Krant (44) is journalist voor het *Nieuw Israëlitisch Weekblad*, nieuwsverslaggever bij BNR Nieuwsradio en presenteerde het televisieprogramma met de ironische titel *De koosjere Hamvraag*. Zijn tomeloze nieuwsgierigheid beperkt zich mede daarom niet tot eten, hoewel dat wel de hoofdrolspeler in het boek is. Traditioneel streetfood als falafel, hoe-



moes en shoarma worden in een historisch en sociologisch kader geplaatst. Dat Israël de falafel claimt als nationale snack is een gotspe, zegt Krant met een verwijzing naar de Egyptische kikkererwtballetjes van duizend jaar geleden.

Over het hedendaagse eten in Tel Aviv is Krant opgewonden. „Vroe-

ger had je er vooral stijve imitatie-Franse restaurants, wat snackbars en sfeerloze cafetaria's. Het ontbreken van een echte restaurantcultuur blijkt nu een voordeel. De smeltkroes van culturen – Joden uit Frankrijk, Rusland, Jemen, Iran – levert een waaier aan traditionele gerechten in nieuwe jasjes. En dat alles geserveerd in restaurants met open keukens en soms open vuuren, waar meisjes op de tafel dansen op de muziek van dj's en jongeren en ouderen gezamenlijk arak drinken, en bier en wijn.”

Veel van de restaurants in de stad zijn *treffe*, niet-koosjer; er wordt ook wel eens varkensvlees geserveerd, net als schaap- en scheldieren, of melk- en vleesproducten. Jigal Krant eet zelf wel koosjer – „hoewel ik af en toe langs de afgrond scheer” – en zijn boek is dat ook. Dat betekent veel groente, veel salades en natuurlijk *fajit*.

In het hoofdstuk *Met je jatten* lees je alles over pitabroodjes, *borekas* en ander straatvoer. Het restauranten varieert van *Asjkenazisch troostvoer* tot de Sefardische lekkernijen uit de Joods-Arabisch cultuur. Maar in het boek – en in de prachtige foto's – lees je vooral de levensvreugd van Tel Aviv, een culinaire trekpleister en energieke jonge oude stad.



Culinair feestje

Het was een opgetogen culinair feestje in Amsterdam. Janny van der Heijden (*Heel Holland Bakt*) schopte haar schoenen uit, Yvette van Boven (*Koken met Van Boven*) lachte uitbundig naar de Arabische foodexperts Nadia Zerouali en Merijn Tol (*24Kitchen*). Kookboekschrijvend Nederland was genood aan de privétafel van Jigal Krant, die licht zenuwachtig rondscharrelde. Een glas arappelsap – een cocktail van appelsap en anisijskeur arak – verlichtte zijn gemoed en dat van de gasten. Zes gangen, wat Shapiro-biertjes en diverse flessen Israëlische wijnen later weten we dat hoemoes uitgesproken wordt als *choemoes*, rode bietjes geblakerd in de oven een mooie *carpaccio* oplevert en dat Tel Aviv de meest sprankelende stad van het Midden-Oosten is.

TLV door Jigal Krant. Uitgeverij Nijgh & van Ditmar. Prijs: 29,99 euro (328 blz.).

Hoemoesoorlog

Hoemoes gaat eigenlijk nergens over: een puree van kikkererwten met sesampasta, knoflook, zout en citroensap. Een eenvoudig smeersel, voedzaam, gezond en goedkoop. Streetfood voor de gewone man. Maar tien jaar geleden inzet van een heuse hoemoesoorlog. De inzet: wie bedacht dit gerecht, dat ook steeds populairder wordt buiten het Midden-Oosten?

Waren het de Israëliërs, die hoemoes tot nationaal gerecht verklaarden? Zijn het de Palestijnen, of toch de Libanezen die hoemoes beschouwen als hun eigen cultuurgod? In 2009 veroordeelde de Libanese minister van toerisme de Israëlische export van hoemoes als 'nationaal product'. Arabische media deden er uitgebreid verslag van.

Israël en Libanon probeerden elkaar de loef af te steken door records te vestigen in de trant van 'de grootste hoemoeschotel ter wereld voor het boek *Guinness World Records* – schotels van enkele duizenden kilo's. De Brits-Israëlische chef Yotam Ottolenghi weigert deel te nemen aan de oorlog: „Als het er uiteindelijk op aankomt, zal niemand de Palestijnse hegemonie in het maken van hoemoes bestrijden.” Gelukkig zijn alle strijdende partijen het met elkaar eens: hoemoes koop je niet in de supermarkt.