

DE TOFSTE STAD TER WERELD

Tel Aviv is een vrijzinnig eilandje in een steeds onverdraagzamer wordend land. Alles kan er, en het extravagante nachtleven gaat door tot het krieken van de dag. Bovendien kent de stad een inventieve fusionkeuken zonder taboes.

door Jigal Krant

M

Midden in het woelige Midden-Oosten, waar oorlog en godsdienstwaanzen welig tieren, ligt een vrolijke oase van rust en tolerantie. Je gelooft het pas als je er geweest bent, maar Tel Aviv is alles wat westerse wereldsteden tevergeefs ambiëren. De stad mag zijn motto 'the city that never sleeps' onbeschaamd hebben geplagieerd, anders dan in New York is het in Tel Aviv ook écht waar. Restaurants zijn open én zitten vol tot drie uur 's nachts op doordeweekse dagen. Gevierde plaatjesdraaiers als Hardwell en Tiësto vertonen er vaker hun kunsten dan op Ibiza of in Berlijn.

Homo's en lesbiennes worden niet met de nek aangekeken. Sterker, vaal geworden regenboogvlaggetjes hangen vaker slap in de blakende zon dan de Israëliëse davidster: de inwoners, joden en islamieten kriskras door elkaar, zijn wars van nationalisme. Op de stranden, bejubeld door beëdigde vakantiedeskundologen vanwege hun properheid en pracht, zijn van top tot teen ingepakte moslima's de gewoonste zaak van de wereld. Ze delen de zee met sexy stadgenotes in weinig verhullende badkledij en er is niemand die zich er druk om maakt. Hoewel het gros van de ultraorthodoxe bevolking allang op de

vlucht is geslagen voor het duivelse hedonisme van Tel Aviv, is er toch een stukje strand vrijgemaakt voor de godvrezende medemens. Hermetisch afgeschermd van het homostrand door een hoge schutting, opdat alleen de Almachtige zal weten hoe een rabbijn in zwembroek eruitziet.

'Lentehevel' betekent Tel Aviv letterlijk, maar dat is een understatement. Het hele jaar door is het schitterend weer, maar de uitgelaten stemming op straat doet denken aan de eerste zomerse dag op een terrasrijk Amsterdams grachtje. En dat terwijl eenieder zich het schompes werkt in een van de vele flitsende wolkenkrabbers aan de rand van de stad. Wie geen surfinstruëtor, taxichauffeur of tattooartiest is, heeft een baan in de high-tech; Tel Aviv manifesteert zich nadrukkelijk als naaste concurrent van Silicon Valley.

Te midden van dit paradijselijke decor (hadden we het al gehad over het rijke culturele leven, de betoverende Bauhausarchitectuur, het vele stadsgroen en de vrije beschikbaarheid van drugs?) kun je fantastisch eten. Dat begint al op straat, met onovertroffen fastfood als hummus, falafel en – mijn per-



Jigal Krant
TLV
Nijgh & Van Ditmar
€29,99

Over de auteur

Jigal Krant (44) is culinair journalist en radioverslaggever. Hij produceerde en presenteerde het televisieprogramma *De Koosjere Hamvraag*, waarin hij op zoek ging naar de geheimen van de Joodse keuken. Jigal woont in Amsterdam, maar is meerdere keren per jaar in Tel Aviv, waar zijn ouders een appartement hebben. TLV is zijn eerste kookboek.



Jigal Krant in Tel Aviv

soonlijke favoriet – *sabich*: een warme pita gevuld met gefrituurde aubergine, hardgekookt ei, een handvol salades en rits sauzen. In de laagdrempelige restaurants maken chefs dankbaar gebruik van de rijke eettradities van de immigrantenbevolking. Met als resultaat een inventieve fusionkeuken zonder regels en taboes. Nergens eet je zulke goede *pork chops*, *shrimp tempura* of veganistische shoarma. Alleen liefhebbers van de koosjere maaltijd komen er bekaaid vanaf in Tel Aviv. En dan te bedenken dat ik me Tel Aviv nog herinner als troosteloze Oostblokdump waar de *kenjon*, het overdekte winkelcentrum, gold als hoogste vorm van vermaak. In amper 25 jaar heeft Tel Aviv zich ontpopt van mistroostige kuststad tot weergalozes kuststad. Een onwaarschijnlijke transformatie die het gevolg is van een aantal sociaal-economische ontwikkelingen, die ik beschrijf in *TLV*, mijn culinaire ode aan de tofste stad van het Midden-Oosten én omstreken.

De keerzijde van dit jubelverhaal is de invasie van kapitaalkrachtige diasporajoden, die de gemiddelde vierkantemeterprijs in Tel Aviv hebben doen stijgen naar exorbitante hoogte. Onder hen ook mijn ouders, die hun riante appartement aan de mondaine Rothschild Boulevard de helft van het jaar onbewoond laten. Dankzij hen kom ik vaker dan ooit in mijn geliefde stad, zij het met enig schuldgevoel. Hoewel de economie profiteert van het instromende kapitaal, gaat de gewone Tel Aviviaan gebukt onder een gentrificatie waar Londen een puntje aan kan zuigen. Onder het miljoen is er geen aftandse tweekamerflat meer te krijgen. Bij gebrek aan huurbescherming zijn huurverhogingen van tientallen procenten per jaar eerder regel dan uitzondering.

Regelmatig wordt mij gevraagd waarom ik me niet permanent in Tel Aviv vestig, als ik daar alles zo fantastisch vind. Hoewel er heus meer redenen zijn, reageer ik altijd met hetzelfde antwoord: omdat Tel Aviv in Israël ligt. Hoe progressief, tolerant en vrolijk de stad ook moge zijn, de rest van het land wordt met de dag nationalistischer, religieuzer en onverdraagzamer. Niet voor niets wordt Tel Aviv door vriend en vijand 'de bubbel' genoemd. Naarmate het contrast tussen stad en land toeneemt, komt die bubbel verder onder druk te staan. Met name de verbeten pogingen van religieuze fundamentalisten om het afvallige Tel Aviv op de knieën te krijgen, baren mij grote zorgen. Het is slechts een kwestie van tijd voordat de bubbel barst. Al met al een nogal treurig toekomstbeeld, maar des te meer reden om vandaag nog een ticket te boeken naar Tel Aviv, nu het nog de tofste stad van het Midden-Oosten is. 🍴



FOTO VINCENT VAN DEN HOOGEN

Recept

Geroosterde radijs en bosui met makreel en sumak

Voor 4 personen

16 lente-uitjes
2 bosjes radijs (ongeveer 40 stuks)
2 tl venkelzaad
2 tl komijnzaad
extra vergine olijfolie
1 el balsamicoazijn
1 gestoomde makreel (ook wel geroekte makreel genoemd), gefileerd
4 el volle yoghurt
sumak

Voor mijn kookboek TLV liep ik ministages bij mijn favoriete chefs in Tel Aviv. Als ik daar één les heb geleerd, dan is het dat

Restaurants zijn open én zitten vol tot drie uur 's nachts op doordeweekse dagen.



FOTO VINCENT VAN DEN HOOGEN

veel groenten baat hebben bij een fikse oplawaai in de oven. Een mooi voorbeeld zijn radijsjes. Na een stief kwartier onder de gloeiende grill zijn die achenebbijse saladefiguranten plotsklaps helemaal de bom.

Zet de oven op grillstand en verwarm voor op 250 graden. Zet bij een heteluchtoven de ventilator uit. Ontdoe de bosuitjes van hun sikjes en halveer de radijsjes. Kneus het venkel- en komijnzaad licht in de vijzel. Mocht je geen vijzel in huis hebben, sla deze stap dan gerust over. Gebruik geen venkel- of komijnpoeder, dan mislukt het gerecht. Doe de bosuitjes, radijsjes, venkel- en komijnzaadjes in een braadslee, giet er een scheut olijfolie over en hussel alles goed. Rooster de radijsjes en bosuitjes in het midden van de oven in 20 minuten krokant en goudbruin.

Haal de braadslee uit de oven, bestrooi de geroosterde groenten met een snuf grof zout en besprenkel met de balsamico. Schep goed om.

Verdeel de bosuitjes en radijsjes over 4 borden. Voeg elegante plakjes makreel toe. Garneer met kleine toefjes yoghurt. Besprenkel rijkelijk met olijfolie en bestrooi de yoghurt met sumak.