



JIGAL KRANT

## Kanen met nesjomme **Beef Pizzaiola**

**D**ie arme, árme Nigella Lawson. De Joodse televisiekok scheidde eerder dit jaar van haar tirannieke 70-jarige (eveneens Joodse) echtgenoot en moest deze week in de rechtbank toegeven dat ze weleens cannabis en cocaïne heeft gebruikt. So what?! Is Nigella soms een politicus (en die mogen van mij ook doen wat ze willen in hun vrije tijd). Bovendien: ze spoort ons toch niet aan om spacecake te bakken? Nigella werd beroemd dankzij haar geflirt met de camera, de verleidelijke manier waarop ze haar vingers kan aflikken en haar nachtelijke schranspartijen. Dus kijken we heus niet op van dat lijntje coke. Om haar een hart onder de riem te steken, hieronder een van haar beste recepten.

● Het fijne van dit topgerecht is dat als je alles van tevoren in bakjes klaarzet, het in een mum van tijd klaar is. Ideaal bijvoorbeeld na het sporten. Tien minuten nadat je uit de douche komt, staat het al op tafel. Hak de ansjovisfilets, halveer de tomaatjes en laat de kappertjes uitlekken. Wacht alleen met het hakken van de peterselie. Haal het vlees tijdig uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Zet de oven op 85 graden.

### Voor 2 personen:

- 1 scheut knoflookolie
- 4 kalfsoesters (ruim 100 g per stuk)
- 4 ansjovisfilets
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1/4 theelepels chilipoeder
- 250 g kerstomaatjes
- 60 g ontpitte kalamata-olijven
- 2 eetlepels kappertjes
- 2 eetlepels droge rode vermout

vis en vlees, dan kan je de ansjovis weglaten, maar dat gaat wel ten koste van de elegante kracht van dit gerecht. Mocht je niet van de typische ansjovismaak houden, wees dan gerust: je zal er niets van terugproeven, maar de ziltige visjes geven de kalfsoester wel een enorme boost. Voeg, zodra de ansjovisfilets zijn gesmolten, de oregano en chilipoeder toe.

● Voeg de tomaatjes, olijven, kappertjes, vermout (of een scheut wijn, liefst rosé) toe en laat een minuut of twee koken. Hak ondertussen de peterselie en haal de kalfsoesters uit de oven en uit het folie. Doe dit boven de pan, zodat het overtollige vocht in de pan terechtkomt. Leg de kalfsoesters op de borden en lepel de saus eroverheen. Strooi er wat gehakte peterselie over.

Serveer met een lichtgekoelde Bourgogne of een andere lichte rode wijn.

Tamarah Benima

## Frech – Gotspe



Alsof er een context zou kunnen bestaan waarin zijn opmerking gepast zou zijn

In Duitsland zou de opmerking van Mart Smeets tegen schilder Joop Rubens het einde van zijn carrière hebben betekend. Rubens' portret karakteriseren als een 'bestraffende Amstelveens Joodse manier van kijken' – geen Duitse programmamaker zou ermee weggomen. Let wel, sinds de Hereniging zijn er bijna 900 racistische of xenofobe moorden gepleegd, is de actuele schatting. De politie en inlichtingendiensten hebben het probleem jarenlang onderschat en genegeerd. Dus geen hosanna voor Duitsland. Maar de Duitse media zijn andere koek.

Alexander Pechtold zei in 2010 in een Abel Herzberglezing: „Wanneer jongeren antisemitische spreekwoorden inzetten [‘Hamas, Hamas, alle Joden aan het gas’, TB], moeten we dan altijd meteen van het ergste uitgaan? (...) Gaat het om antisemitisme dat met lok-Joden moet worden bestreden? Of om opgeschoten jongeren met een teveel aan testosteron?” Toen ik een Duitse journaliste daarover vertelde, viel ze van haar stoel. In Duitsland zou Pechtold na diens relativerende analyse politiek dood zijn geweest. Hier niet. Net als Mart Smeets. Nadat *De Telegraaf* de rel had gebracht (door andere bladen en nieuwssites vrij consequent als ‘relletje’ aangeduid), mocht Smeets in *NRC Handelsblad* vertellen dat zijn opmerking ‘uit de context’ was gehaald. Alsof er een context zou kunnen bestaan waarin zijn opmerking gepast zou zijn.

Smeets deed nog iets anders. *Frech*, zouden de Duitsers zeggen, een *gotspe*, is de Joodse term ervoor. In het KRO-programma *Goedemorgen Nederland*, op Radio 1, spreekt Smeets iedere week een column uit, onder de titel ‘Ochtendhumeur’. Dinsdag had hij het over ‘kankerjood’. Hij was er weleens voor uitgescholden. Dat ‘Jood’ had hij al niet kunnen plaatsen, want hij is geen Jood, maar dat ‘kanker’ sloeg ook nergens op. En juist nu (nu hij onder vuur ligt over een ongepaste opmerking, maar dat zei hij er niet bij), maakt Smeets een aantal kankergevallen en spierziekten in zijn nabijheid mee. Reden voor Smeets om de mensheid op te roepen: ‘Ga wat voorzichtiger met het woord om.’ Want ‘het woord is de oprijlaan naar verdriet’. Poëtisch, dat moet gezegd. Dat hij zijn column ook had kunnen gebruiken voor zelfinzicht met betrekking tot Joden, en iets had kunnen zeggen over het ‘Jood’ in ‘kankerjood’, tja, daar had hij kennelijk geen zin in. Om mediaster te blijven, is dat in Nederland ook niet nodig.