JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag

Borekas

Als je ook maar half zo dyslectisch bent als ik, dan dacht je ongetwijfeld een fractie van een seconde dat dit stukje over boerka's gaat. *Bo-re-kas* zijn hartige Israëlische bladerdeegtaartjes, verwant aan de Turkse börek, de Bosnische burek en de Tunesische brik. Maar het is zo gek nog niet om het in een stukje over borekas óók even over boerka's te hebben.

Afgelopen maand stemde de Tweede Kamer in met een wetsvoorstel om gezichtsbedekkende kleding in openbare ruimtes strafbaar te stellen. Je reinste symboolpolitiek, want het aantal moslimvrouwen dat geheel gesluierd door het leven gaat is te verwaarlozen. Nee, dan Israël. De Knesset zou een voorbeeld moeten nemen aan ons parlement. Niet dat de boerka daar een frequente verschijning is, althans niet in Arabische steden of wijken. De boerkini, díé wordt wel gedragen. Op het strand van Jaffo bijvoorbeeld, waar niemand er aanstoot aan neemt. De meeste kans om een boerka tegen het verhulde lijf te lopen is – I kid you not – in de ultraorthodox Joodse buurten van Jeruzalem en Beet Sjemesj. 'Frumkas' worden de gewaden daar genoemd, want er gaan vrome Jodinnen onder schuil. Het exacte aantal frumkas dat er dagelijks op uit gaat is onbekend, maar het is in ieder geval een veelvoud van het handjevol opgejaagde nederboerka's.

Voor zover ik heb kunnen nagaan hebben borekas taalkundig niets met boerka's te maken. Toch is er een wezenlijke overeenkomst: de in Israël zo populaire gevulde bladerdeegtaartjes onttrekken hun hoofdingrediënt aan het zicht. Om toch in één oogopslag de verschillende borekas uit elkaar te kunnen halen, had elke vulling zijn eigen vorm. Waren ze rechthoekig, dan zat er aardappel in. Driehoekjes waren gevuld met kaas en in halve maantjes zat een champignonvulling.

Opschudding

Deze ooit zo overzichtelijke orde in de Israëlische banketbakkerswereld is de laatste jaren danig onder druk komen te staan. Een groeiend aantal creatieve bakkers heeft de traditionele, ietwat saaie vullingen afgezworen en experimenteert er vrolijk op los met originele smaakcombinaties. Nu het aantal vullingen de beschikbare hoeveelheid geometrische vormen ruimschoots heeft overschreden, geeft de vorm geen uitsluitsel meer over wat er onder het bladerdegendakje schuilgaat. Een ontwikkeling die slechts in één land ter wereld grote opschudding teweeg kan brengen.

Dat zit zo. Orthodoxe joden mogen geen vlees en melk combineren. Een bijbels verbod dat uiterst serieus wordt genomen en nogal rigide wordt nageleefd. Om absoluut zeker te zijn dat een moeilijk verteerbare bitterbal niet halverwege de endeldarm wordt ingehaald door een rappe kaasstengel, onthouden de vroomsten zich na het eten van vlees zes uur lang van alle zuivelproducten. Daarom werden Borekas standaard gemaakt van bladerdeeg op basis van margarine in plaats van boter. Zo konden vroom en vrij op elk moment van de dag onbezorgd genieten van hun borekas. Behalve dan van de kaasvariant, maar die kwam goddank in de gedaante van een gevarendriehoek. Zodat je gelijk wist: oppassen geblazen.

Aangezien steeds meer banketbakkers de ongeschreven bladerdeegwetten aan hun laars lapten, heeft het opperrabbinaat ingegrepen. Kosjere banketbakkers die hun borekas in de verkeerde gedaante bakken, raken zonder pardon hun keurmerk kwijt. Hetzelfde geldt voor croissantjes: die van roomboter mogen hun klassieke kromme uiterlijk behouden, die met margarine moeten te allen tijde kaarsrecht zijn. Toezichthouders zien steekproefsgewijs toe op de naleving van het rabbinale decreet.

Alleen in Israël. ■

De ooit zo overzichtelijke orde in de Israëlische banketbakkerswereld is de laatste jaren danig onder druk komen te staan

7710_hamvraag.indd 1 13-12-16 12:27