JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag **Claudia**

Ruim twee jaar geleden interviewde ik Claudia Roden in de Kookboekhandel van Jonah Freud. Roden wordt gezien als beschermheilige van de Joodse gastronomie, maar behalve *De joodse keuken*, schreef ze nog een dozijn fantastische kookboeken. Die behandelen de keukens van Spanje, Italië en de Arabische wereld en zijn verre van kosjer. Ik was door het Joods Historisch Museum gevraagd om een aantal filmpjes te maken voor de expositie *Lekker joods*. Het gefilmde portret van Claudia moest de spil worden van de tentoonstelling, die een paar maanden later door haar zou worden geopend.

De 76-jarige Roden vertelde over haar onbezorgde jeugd in Egypte, haar studietijd in Parijs en de verhuizing van haar Syrische familie naar Londen, waar ze nog altijd woont. Voor *De joodse keuken* pakte ze opnieuw de koffers. Vijftien jaar lang sprokkelde ze in alle uithoeken van de Joodse wereld recepten bijeen, die ze in een vuistdik culinair memorboek lardeerde met de geschiedenissen van de lokale gemeenschappen. *De joodse keuken* (ondertitel: *800 authentieke recepten uit de joodse diaspora)* groeide uit tot het Oude Testament onder de kookboeken en deed dat zonder één enkel Nederlands recept.

Er moest wat worden rechtgezet. Voor de camera liet ik Claudia ossenworst proeven. Ze had geen idee wat het was. Ze dacht dat het nog gebakken moest worden. Ik serveerde haar orgeadebolus, een broodje halfom, een Amsterdams uitje, boterkoek en mijn moeders kugel met peren. Hoewel je het bij de hoffelijke Roden nooit zeker weet, genoot ze van de smaken. Maar hoe was het in godesnaam mogelijk dat Birmese kipkroketjes en Georgische spinaziesalade wél in haar boek waren opgenomen en onze onvolprezen kugel met peren niet? Waarom wél viskoekjes uit Calcutta, maar niet uit Mokum?

> Omdat kugel met peren zich niet in kleine hoeveelheden laat bereiden, at ik er nog dagen van

Zonder gêne gaf Roden toe dat ze de Hollandse bijdrage aan de Joodse eetcultuur niet op waarde had geschat. Maar, zo liet ik haar beloven, in een volgende editie van haar boek zou dit gemis worden rechtgezet. Ik bood haar het recept van mijn moeders kugel met peren aan.

Omdat kugel met peren zich niet in kleine hoeveelheden laat bereiden, at ik er nog dagen van. 'Iets zegt me dat ik de enige op deze hele aardkloot ben, die vanochtend ontbijt met kugel met peren,' bazuinde ik op Twitter, waar het bon ton is om gewag te maken van je dagelijkse kost, liefst mét foto van je bord als bewijs. Veel was er overigens niet te zien. Want, zoals de meeste Joodse klassiekers, is kugel met peren bruin met bruin en bruin. Mede dankzij een reactie van Twittermastodont Sylvia Witteman ('handig, hoef je de rest van de week meteen niks meer te eten') haalde mijn tweet *Lekker joods*, het boekje dat werd uitgegeven bij de gelijknamige expositie. Inclusief Nederlands-Joodse recepten van Jonah Freud.

Twee jaar later ligt de herziende editie van *De joodse keuken* in de winkel. 'Nu met Nederlands-Joodse recepten', jubelt een gouden sticker op de kaft. Kugel met peren staat erin. En verder viskoekjes, haringsalade, orgeade- en gemberbolus, pom, sjalet, boterkoek, maanzaadkoek en gemberkoek. Echt onderdeel van *De joodse keuken* zijn de tien uitstekende recepten niet. Je vindt ze in een toegevoegd hoofdstukje.

Ter gelegenheid van de uitgave was Claudia deze week in Nederland. Ze vertelde me dat ze geen van de gerechten heeft gemaakt. De receptuur is een-op-een overgenomen van Jonah Freud, die van de Kookboekhandel, waar ik Claudia interviewde over het ontbreken van Nederlandse gerechten in *De joodse keuken*, en wier receptenboekje werd uitgegeven ter gelegenheid van de tentoonstelling, waar ik Roden voor portretteerde. De cirkel is driedubbel rond.

Maar de kugel met peren van mijn moeder is lekkerder.

Tamarah Benima

Leiders

> Dario Atijas zou er een moord voor doen om zoveel Joden in de synagoge in het Bosnische Doboj te hebben

De lichten in de synagoge in Kopenhagen gaan nog even aan. Het is maandagavond en wij mogen nog even kijken. Het is een prachtige, 19e-eeuwse sjoel. Op het oog net zo groot als de Snoge. De pilaren hebben echt goud in hun kronen. Er kunnen duizend mensen in; en op de Hoge Feestdagen komen die er ook. Maar normaliter zijn er tweehonderd op sjabbat.

Dario Atijas zou er een moord voor doen om zoveel Joden in de synagoge in het Bosnische Doboj te hebben. Maar zijn gemeente telt zeventig Joden, van wie bijna iedereen boven de 75 jaar. Hij trekt de kar in zijn eentje. De synagoge werd in 2003 gebouwd, als prestigeproject. De jongeren zijn om economische redenen weggetrokken. Hij blijft, voorlopig, uit loyaliteit. Dario is een van de 35 jongvolwassenen (25 tot 40 jaar) die waren uitgenodigd door de Memorial Foundation for Jewish Culture voor een seminar in de Deense hoofdstad over Joodse opvoeding. Dat soort seminars, over allerlei onderwerpen, wordt al sinds 1987 georganiseerd. Over de hele wereld. Meestal duren ze een week.

In 1993 kreeg ik zelf een zogeheten Nachum Goldmann-fellowship (beurs) om een seminar bij te wonen. Toen in Moskou. Die paar dagen, met fantastische docenten, veranderden mijn Joodse leven. Nu mocht ik zelf les komen geven, aan mensen die nu al heel actief zijn in de Joodse wereld en gezien worden als de toekomstige leiders. Ze kwamen uit 22 Europese landen. Van Noord-Spanje tot Azerbeidzjan. 'Onderwijs voor een Joodse identiteit' bleek een beetje te breed thema om te bespreken. Maar wat het allerbelangrijkste was: dat deze jonge, toegewijde Joden elkaar hebben leren kennen en van elkaar hebben gehoord met welke problemen ze te maken hebben en welke oplossingen ze hebben gevonden en uitproberen.

Vaak komen de vernieuwende ideeën en projecten van onderop, halfhartig gesteund door het Joodse establishment. En vaak gefinancierd (in Oost-Europa) door grote Joodse organisaties die hun hoofdkantoor hebben in de Angelsaksische wereld en die geen flauw benul hebben van wat er speelt op het Europese continent. In Denemarken mochten deze actieve jonge leiders onderzoeken wat hen drijft en wat ze nodig hebben. Het zal ook hun Joodse leven veranderen.

7515_hamvraag_column_Tamarah.indd 1 20-01-15 17:19