JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag

Pita

Hoewel je ze in Israël in restaurants tegenkomt en ieder huishouden wel een noodrantsoentje in de vriezer bewaart, is de pita vóór alles het broodje van de straat. Wie dus het belang van de pita voor de Israëlische keuken op waarde wil schatten, moet zich allereerst een voorstelling maken van de Israëlische straat. Met een beetje fantasie zie je het plaatselijke verkeer al voor je: een temperamentvolle chaos van claxonnerende heethoofden in gedeukte witte Japanners. Maar waar Nederlanders de straat toch vooral zien als een handig stukje infrastructuur om van A naar B te komen, is de openbare weg voor Israëli's het verlengde van hun huiskamer. Geen plek om je zo snel mogelijk uit de voeten te maken, maar een bestemming op zich.

Zeker in de lange broeierige zomers van Tel Aviv is het buiten beter toeven dan binnen. Tel daarbij op dat vanwege de exorbitant hoge huizenprijzen de meeste appartementen dermate petieterig zijn dat jij en ik van een nachtje logeren al claustrofobisch zouden worden, en je begrijpt dat er buiten wordt geleefd. De stad is daarop ingericht. Belangrijke verkeersaders hebben lommerrijke groenstroken in het midden, waar de uitgelaten stemming enigszins doet denken aan een terrasrijk Amsterdams grachtje op de eerste warme lentedag. Maar dan: dag in, dag uit.

Donszacht

Dat de Israëli zijn straat anders beleeft dan de doorsnee-Nederlander komt goed tot uiting in het straatmeubilair. Als wij op onze openbare bankjes geen op adem komende omaatjes of roes uitslapende vagebonden aantreffen, maar jongeren met Levantijnse trekken, die er de kunst van het dolce far niente beoefenen, dan bellen we de politie. In Israël hangen jongeren benevens ouderen, in de regel met Levantijnse trekken, naar ieders tevredenheid op het straatmeubilair. Prille ouders verschonen er hun baby's, studenten leren er hun tentamens en verliefde stelletjes bezegelen er de liefde. Maar bovenal is de straat één groot openluchtrestaurant. Waar in de stad je ook bent, er zijn altijd kraampjes en stalletjes in de buurt waar je de meest uiteenlopende snacks kunt kopen. Met de pita als grote gemene deler.

Het ís ook wel een verdomd goeie uitvinding: een broodje dat tegelijk dienstdoet als bord. Jammer alleen, dat ze niet te hachelen zijn, denk je nu, maar dat komt doordat je de bordkartonnen misbaksels van de supermarkt gewend bent. Geloof mij, échte versgebakken pita's zijn het beste brood dat je ooit zult proeven. Knapperig van buiten en donzig zacht van binnen. Steek daarom wat tijd in het vinden van een goede pitabakkerij. Begin je zoektocht in de dichtstbijzijnde multicultiwijk. De pita's van de eerste de beste Turkse bakkerij zijn sowieso beter dan die van de supermarkt.

Mocht je in Amsterdam wonen, loop dan eens binnen bij Maoz in het marktloze deel van de Albert Cuypstraat. Achterin bevindt zich een kleine pitabakkerij, die alle Maoz-filialen, maar ook de meeste Israëlische restaurants, voorziet van hun dagelijks brood. Het mooie is: ze verkopen ook aan particulieren. Ga er bij voorkeur 's avonds langs, als het fabriekje vol in bedrijf is en je dampende, donszachte pita's meekrijgt. Koop minstens twee zakken, dan heb je nog wat over als je thuis aankomt. ■

Het ís ook wel een verdomd goeie uitvinding: een broodje dat tegelijk dienstdoet als bord

7719_hamvraag.indd 1

01-03-17 13:06