



JIGAL KRANT

Kanen met nesjomme Pastasalade met kalkoen

In het begin van het Joodse jaar zijn de challes rond, er is immers weer een jaar afgerond en een nieuw jaar breekt aan. Van die symboliek kan je een beetje treurig worden. Want hoe kom je ooit verder in het leven als je elk jaar hetzelfde pad aflegt, met repeterende rituelen en symbolen? Het antwoord is dat het Joodse kalenderjaar, ondanks zijn vaste ijkpunten, geen cirkel behoort te zijn, maar een spiraal, vergelijkbaar met een toonladder. Je kan eindeloos veel hoger klimmen op een toonladder, maar elk octaaf keren dezelfde tonen terug. Zo zou het ook moeten zijn met ons Joodse leven. Ja, we lezen elk jaar dezelfde Tora uit, we vieren dezelfde feesten, met dezelfde symbolen, maar aan de hand van die ijkpunten kunnen wij zélf spiritueel groeien. We draaien als het goed is niet in een vicieuze cirkel, maar we beklommen een wenteltrap. Hoe wordt dit mooier voorgesteld dan met spiraalvormige pasta? Vergeet de ronde challe, luidt het nieuwe jaar in met fusilli!

Hieronder een simpel recept voor een overheerlijke pastasalade. Koud. Voor veel van mijn culinaire collegae even gruwelijk als vleesfondue, gevulde eieren, gourmetten, de snelkookpan en andere gastronomische vindingen uit de jaren 70. Noem het retro of eigenwijs, ik maak maar al te graag pastasalades. Al was het maar omdat ze het zo goed doen op sjabbatmiddag, als alle gerechte koud worden opgediend.

8-12 personen

200 g fusilli
200 g gerookte kalkoen
100 g half-gedroogde cherrytomaatjes
75 g artisjokharten (potje)
60 g kalamata-olijven, gehalveerd
pluk oregano
1 chilipeper
goede olijfolie
peper

- Vraag aan de slager om twee dikke plakken gerookte kalkoen van een halve centimeter dik. Bij elkaar zal dat ongeveer 200 gram zijn. De hoeveelheden hiernaast zijn maar suggesties. Het luistert allemaal niet zo nauw bij een pastasalade.

- Half-gedroogde cherrytomaatjes vind je in de supermarkt. Meestal vind je de artisjokharten in hetzelfde schap. Let, als de Joodse voedselwetten je heilig zijn, goed op dat er in de potjes geen wijnazijn zit.

- Kook de pasta al dente en giet af. Doe in een grote kom en roer er wat olijfolie doorheen. Dat voorkomt dat de fusilli aan elkaar gaan plakken. Snijd het pepertje over de lengte doormidden en verwijder de zaadjes en zaadlijsten. Snijd in kleine stukjes. Hak de artisjokharten klein en voeg alles bij de pasta. Vergeet ook de olijven niet.

- Pluk de blaadjes oregano van de takjes en hak fijn. Schep twee eetlepels hiervan door pastasalade. Roer alles goed door elkaar en voeg op gevoel een scheut olijfolie van de eerste koude persing toe. Maak het geheel af met wat vers gemalen peper. Serveer koud en trek je lekker niets aan van al die betwetende *foodies* met hun bekrompen culinaire dogma's!

Tamarah Benima

Verlangen



Soms zou je twee zielen met elkaar willen verbinden

Probeer te formuleren wat je werkelijk in je leven wilt veranderen,” zegt ik tegen de Franse studente die tegenover mij aan tafel zit. Ik heb zelden iemand gezien die zo de touwtjes van haar leven in handen heeft genomen als zij. Toch is ze niet tevreden. Ze is een mens dat, om het gevoel te hebben dat ze leeft, extreme prestaties moet leveren. In de 19e eeuw zou ze ontdekkingsreiziger zijn geweest. Haar lichamelijke handicap zou haar ook toen parten hebben gespeeld. Nu, na twee studies en een baan die ver onder haar niveau is, probeert ze alles wat haar tegenhoudt om te bereiken wat ze wil bereiken, te overwinnen. Ze komt er wel, maar het zal nog wel een tijd duren voordat ze het geluk heeft gevonden in haar studie, haar werk en haar relaties.

Ze doet me opeens denken aan Solomon Maimon. Terwijl zij ontsnapte aan de benauwde, kleinburgerlijke sfeer van een stad zonder enige intellectuele uitdaging, liet hij de vrome Joodse omgeving in het toenmalige Litouwen achter zich waar hij alleen maar ‘vooroordelen en bijgeloof’ zag. Hij probeerde mensen in zijn omgeving van nieuwe wetenschappelijke inzichten op de hoogte te brengen. Maar, zo schrijft hij in zijn autobiografie, ‘dat lukte niet altijd. Ik heb eens geprobeerd een talmoedist te onderwijzen dat de aarde rond is...’ Maimon werd geboren rond 1753 (zijn geboortjaar is niet helemaal zeker) en stierf in 1800. Immanuel Kant stelde dat niemand zijn filosofie beter begreep dan Maimon. Ik kan me niet voorstellen dat er eind 18e eeuw nog talmoedisten waren die geloofden dat de aarde plat was. Maar ik kan me ook niet voorstellen dat Maimon daarover gelogen heeft. Hoe het zij, soms zou je twee zielen met elkaar willen verbinden, zoals de Française en Solomon Maimon. Beiden snakkend naar kennis en op zoek naar een omgeving waar zij hun intellect kunnen ontplooiën en waar hun hart zich kan openen. Jonge mensen reizen de hele wereld over, de Franse studente ook. En toch blijft haar verlangen naar kennis net zo onstilbaar als bij Solomon. Zijn geschriften zullen haar niet helpen, maar zijn spirit misschien wel. Ze moet maar eens op zoek naar zijn boek.