



## Kugel met peren

In opdracht van het Joods Historisch Museum maakte ik een aantal filmpjes voor de tentoonstelling Lekker Joods. Voor één van die filmpjes ging ik de Amsterdamse Albert Cuypmarkt op, waar ik voorbijgangers en marktkooplui vroeg wat volgens hen het meest typische Joodse gerecht is. De avond voor de opnames had ik me plots ongerust gemaakt over het aantal zinnige antwoorden dat ik zou krijgen en in allerijl had ik nog een paar familieleden en vrienden opgetrommeld. Dat was niet nodig geweest. Want hoewel de Cuyp al lang geen Joods karakter meer heeft, bleek de meerderheid van de kooplui zich nog wel een of andere Joodse oom of tante te herinneren. Tientallen gerechten en producten passeerden de revue: matses, tsjoelent, gremzelisj, ossenworst, zuur, viskoekjes, gefilde fisj, latkes, falafel, jodenkoeken, bittere kruid, gepelde gerstesoepe, shoarma en vrij gedecideerd geantwoord door een krantenjongen, paardenvlees ("een gerecht weet ik zo niet direct, maar een lekker stuk paardenvlees is vrij Joods naar mijn idee.") Twee gerechten kwamen meer dan eens voorbij; kippensoep ("kibbezoeb, met drie b's en een z!") en -de absolute nummer één- kugel met peren.

Ga met dezelfde vraag de markt op in Parijs, Londen, New York of Jeruzalem en niemand, echt helemaal niemand komt met kugel met peren op de proppen. Kugel is nochtans overal bekend, maar de combinatie met peren komt alleen voor in Nederland. Wat de rest van de wereld onder kugel (of kigel) verstaat is bovendien niet eenduidig. Zoek op Google Afbeeldingen maar eens naar kugel en je krijgt plaatjes van de meest uiteenlopende gerechten. Soms een ovenschotel, soms een pudding. Met als hoofdingrediënt aardappelen of noedels en verder met courgette, spinazie, cranberry, appels of zelfs ananas. Zoet of hartig. Als bijgerecht of als dessert. Nat of droog.

In het middeleeuwse Duitsland werd voor sjabbat een deegbal gaargekookt in de tsjoelentpan. Het resultaat, een kogelvormige deegklomp, was aanvankelijk een hartig bijgerecht, maar geleidelijk aan werd de kugel een gerecht op zich, waar allerhande hartige of zoete ingrediënten aan werden toegevoegd. In Nederland ontstond een zoete kugel, gemaakt van een vette meelbal die langzaam werd gestoofd met peren. Naast bloem en peren, gingen er suiker, rozijnen, amandelen en gember(vocht) in. Omdat kugel met peren meestal als dessert na een vleeskostmaaltijd werd gegeten, werd in plaats van boter vaak sjmalts of rundervet gebruikt. Daar werd het toch al zo machtige gerecht niet minder zwaar van. Tegenwoordig wordt vaak margarine gebruikt. Omdat stoofpeertjes op hun best zijn in de herfst worden ze traditioneel geserveerd tijdens de hoge feestdagen.

Afgelopen zondag organiseerde het Joods Historisch Museum een heuse perenkugelwedstrijd met als juryleden culinair journalist Johannes van Dam en Betty Braasem, ooit eigenaar van een restaurant met kugel met peren op de kaart. Steeds nadrukkelijker om Rennies roepend, proefden Van Dam en Braasem vijftien ingebrachte perenkugels. Ruim honderdvijftig toeschouwers waren er getuige van hoe Dave Delwel, een van de weinige mannelijke deelnemers, werd gekroond tot Kugelkampioen 2013. Als prijs kreeg hij een gesigneerd exemplaar van De Joodse Keuken, het standaardwerk van Claudia Roden. Daarin worden zes verschillende kugels beschreven, maar naar een recept voor kugel met peren is het vergeefs zoeken.