



JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag Parmezaanse kaas

neens was hij er niet meer. *Il re dei formaggi*, de koning der kazen, lag niet meer tussen zijn onderdanen in de vitrine bij Mouwes. Niet omdat de eigenaar weer eens te laat was geweest met bijbestellen, maar voor goed en voor altijd. De familie Fanticini, producent van Parmezaanse kaas sinds 1907, had er na drie generaties de brui aan gegeven en de fabriek verkocht. De nieuwe eigenaar zat niet te wachten op bemoeizuchtige rabbijnen en zo viel het doek voor de enige kosjere Parmigiano-Reggiano.

Ik zou best zonder brie kunnen en emmentaler, cheddar en Friese nagelkaas kunnen me gestolen worden. Als het écht zou moeten zou ik een enigszins acceptabel leven kunnen leiden zonder mozzarella. Maar zonder parmezaan gaat de jeu er wel vanaf. Wat moet je dán over je pasta raspen? Wat blijft er nog over van je pesto – het heerlijkste papje ter wereld – zonder Parmezaanse kaas?

De oplossing leek even uit Amerika te komen. Daar was kosjere parmezaan nog volop verkrijgbaar. Maar de potjes en zakjes *grated parmesan* van Miller's houden ergens het midden tussen vers gemaaid kunstgras en verzadigd kattenbakgrit. Je zou er de spaghetti van je ergste vijand niet mee bestrooien. Parmezaanse kaas wordt al eeuwen volgens hetzelfde recept gemaakt, met niet meer dan twee ingrediënten: niet gepasteuriseerde koeienmelk uit de streek en stremsel uit de lebmaag van kalveren (de kosjere parmezaan was daarop geen uitzondering – zie mijn stukje in NIW 31). Andere toevoegingen aan de kaas zijn absoluut verboden. Het voorrecht om Parmigiano-Reggiano te maken is voorbehouden aan ruim vijfhonderd kaasboeren uit de buurt van de Noord-Italiaanse buurstadjes Parma en Reggio Emilia. Wie daarbuiten het lef heeft om zijn kaas parmezaan te noemen, wordt onherroepelijk voor de rechter gesleept en is dankzij de beschermde oorsprongsbenaming van Parmigiano-Reggiano volstrekt kansloos.

De regels gelden echter niet buiten Europa en dus kunnen ze in Amerika naar hartelust de ranzigste tenenkaas als parmezaan verkopen. Miller's uit Brooklyn maakt het het bontst, maar ook de ietsepietsie minder smerige kosjere namaak van The Cheese Guy uit het New Yorkse Yonkers lapt alle voorschriften aan zijn laars. De melk is gepasteuriseerd en het stremsel vegetarisch. Bovendien hebben cellulosepoeder, kaliumsorbaat en legio andere ingrediënten niets in Parmezaanse kaas te zoeken.

Een echt happy end heeft dit stukje niet. De vrijgekomen plek in de vitrine van Mouwes (de enige kosjere winkel die een beetje zijn best doet op kaasgebied) wordt tegenwoordig ingenomen door een kosjere Grana Padano. Ook dit is een beschermde kaas uit Noord-Italië. Alleen zijn de eisen minder streng. Grana Padano wordt gemaakt van minder vette koeienmelk en hoeft minder lang te rijpen. Hierdoor is de kaas minder droog en korrelig en milder van smaak. Met de pesto die je ermee maakt valt te leven, maar het blijft behelpen.

In Amerika kunnen ze naar hartelust de ranzigste tenenkaas als parmezaan verkopen

Tamarah Benima

Spektakel



Voor hen zag de aanval op de WTC-torens eruit als een videogame

Erst sigarettensmokkel, toen wapensmokkel en mensenhandel, en daarna jihadisten. Kort samengevat was dat de boodschap van dr. Zeini Moulaye, oud-minister van Mali. Hij sprak tijdens de eendaagse conferentie 'Europa: een nieuwe kweekvijver voor jihadisme' in de Rode Hoed in Amsterdam. Waarom worden ook Europese moslims jihadisten? De discussie daarover was veel breder dan deze vraag. Te breed eigenlijk. Moulaye en elf andere wetenschappers, beleidsmakers en journalisten waren uit Marokko, Tunesië, Libië, Algerije, Irak, Frankrijk, België, Duitsland en, zoals gezegd, Mali gekomen. De organisatoren hadden de gewelddadige actualiteit in Londen, Parijs en Zweden, en de ophef over de 'shariadriehoek' natuurlijk niet voorzien. Maar betere illustratie van de noodzaak van de conferentie was er niet.

Door Moulaye's schildering van de verknoping tussen de Malinese jihadisten en de 'globale criminele economie' herinnerde ik mij dat in de burgeroorlog in Libanon de strijd altijd werd gestaakt tijdens de oogst van de hasjesj in de Bekavallei. Na de lucratieve verkoop daarvan kreeg de moordzucht aan alle kanten weer vrij baan. In de Rode Hoed was ook te horen dat sinds de 'Arabische lente' (die inmiddels net zo bar is als de onze) het modernste wapentuig uit de overvolle Libische arsenalen zijn weg heeft gevonden naar jihadisten. Toelevering van wapens aan de 'rebellens' is nergens voor nodig. Opheffing van het wapenembargo dus ook niet.

Nog drie dingen waren opvallend. De Frans-Algerijnse journalist Atmane Tazaghart vertelde over de fascinatie van moslimjongeren met 'spectaculair geweld'. Voor hen zag de aanval op de WTC-torens eruit als een videogame. De ontwortelde, slecht geïntegreerde Europese moslimjongeren die op zoek zijn naar een identiteit zoeken dat spectaculaire geweld op in Afghanistan, Irak, Syrië of in de straten van Europa en Amerika. Dan was er de stuitende naïviteit van Nederlandse en Duitse wetenschappers, die het moslimgeweld proberen voor te stellen als lijkend op de linkse strijd om rechtvaardigheid zoals in de jaren 70; oftewel het heeft niks met islam te maken, en alles met jeugdige opstandigheid. Maar het meest opvallend, vond ik, was dat Israël en de Palestijnen slechts één keer werden genoemd. Voor deze moslim commentatoren is 'Israël' blijkbaar niet meer het fundamentele probleem waarvoor velen in het Westen het houden.