



JIGAL KRANT

## De kosjere hamvraag Parve

**E**en handige tip om een goed figuur te houden of te herwinnen: eet alleen wat lekker is. Dat klinkt eenvoudig, maar in de praktijk valt het lang niet mee. Vooral als je te gast bent bij een wanhopig slechte thuiskok die zich niet houdt aan mijn tweede tip: kook alleen als je dat kan. Het behelst heel wat acrobatische vaardigheden om een hap die nog voor het passeren van je huid je darmen al in de opperste staat van radeloosheid brengt, ongezien weg te smokkelen naar wc of bloempot. Ik heb mijn leven er ooit eens mee gered, aan de sjabbesmiddagtafel van de familie W. Het moeilijkste is om zo'n hap met een geveinsde hoestaanval ongezien van je mond naar je schoot te krijgen. In de betrekkelijke luwte van het tafelkleed moffel je de vochtige substantie vervolgens vrij eenvoudig weg naar je broekzak, de stomerijrekening is op dat moment het laatste om je zorgen over te maken. Let wel, zoiets lukt maar één keer. Bovendien kan je niet naar de wc blijven gaan en plantenbakken zijn snel vol. Dus zit je de rest van de maaltijd te doen alsof je eet, of stort je je vol overgave op het minst schadelijke product op tafel. Dat was bij de familie W. een uitdaging op zich.

Het echte gevaar schuilt niet in dit soort incidentele gorigheid, maar in het overweldigende aanbod van middelmatig voedsel. Eten dat zonder noemenswaardige calamiteiten je maagdarmsstelsel passeert, maar even ongemerkt door de mond gaat. Achtelooos eten dient geen enkel nut. Het slikken moet zogezegd het kauwen waard zijn. Enig beoordelingsvermogen is daarbij wel vereist. Als je oprecht geniet van een druipende snackbarhap dan zal je eerst aan je smaak moeten werken.

Laat om te beginnen alle halfbakken producten staan. Vind je vlees zelig, los het dan niet op met vegaburgers. Heus, er bestaan volwaardige, tongstrelende gerechten zónder soja. Een smalle beurs is ook geen excuus. Waarom een gemankeerde nepchampagne kopen voor een joedje, als je voor hetzelfde geld een volwaardige bubbelloze wijn koopt?

Het mooie van mijn richtlijn is dat vet, cholesterol, gluten of suiker best mogen. De helft van de supermarktschappen is gevuld met producten die vooral prat gaan op wat ze

ontberen. In de kosjere delicatessenzaak is het nóg erger, het spook heet daar parve. Orthodoxe Joden mogen na een vleesmaaltijd zes uur lang geen melkproducten eten en zo ontstond een lactosevrije industrie, met gruwelen als parve roomijs. In Nederland zijn we gezegend met de uitzonderingspositie van slechts een uurtje wachten, maar onbegrijpelijkerwijs is ook bij ons het kosjere banket standaard parve. Boycot alsjeblieft deze kolder. Wacht eventjes en geniet.

Bij Davids Corner verkopen ze parve wafels van het Israëliëse merk Man. Man, oftewel manna, was de onbestemde kost die in bijbelse tijden uit de lucht kwam vallen en volgens de overlevering de smaak van je fantasie aannam. Ik heb de wafels niet geproefd (je kent inmiddels de regel), maar afgaande op de verpakking moet je wel heel fantasierijk zijn om überhaupt iets te proeven, laat staan iets lekkers. De kleurrijke wikkel vermeldt fier wat er allemaal niet in zit. Geen lactose dus, maar ook géén cholesterol, géén kleurstoffen, géén conserveermiddelen en 0% transvet. Wat er wel in zit is chocoladesmaak, wat volgens de onnavolgbare regels van de voedingsindustrie juist betekent dat er geen chocolade inzit en het er bovendien niet naar smaakt. Het op de markt brengen van een dergelijk product is een brutaliteit, maar het vervolgens Delicious Wafers noemen is een onvervalste gotspe.

Vind je vlees zelig,  
los het dan niet op  
met vegaburgers

Tamarah Benima

## Hollywoods banaliteit



Een vorm van  
genocide was het  
wel, een Sjoa niet

**R**egisseur en kunstenaar Steve McQueen begrijpt er niets van. 'Ik snap niet dat daar nog steeds discussie over is. Meer dan elf miljoen mensen zijn uit Afrika weggehaald en in slavernij terechtgekomen. Het ergste wat een mens kan overkomen, is een slaaf te zijn. Ik kan me niets ergers voorstellen.' De NRC vroeg hem naar zijn vergelijking tussen de trans-Atlantische slavernij en de Sjoa. Dit antwoordde de inmiddels met een Oscar voor beste film gelauwerde regisseur van *12 Years a Slave*.

Als je de Holocaust erbij haalt, gebeuren er ten minste drie dingen. Ten eerste neem je de Sjoa als maatstaf voor hoe erg je iets vindt. (Let wel, niet hoe erg iets is, want daarvoor is een vergelijking van de feiten noodzakelijk, die meestal achterwege wordt gelaten.) Ten tweede wordt de Sjoa gebanaliseerd, 'gewoner' gemaakt: wat met de Joden gebeurde is ook met ons, zwarten, of xxx (vul maar in), gebeurd. Dat is niet zo. De trans-Atlantische slavernij was een absolute misdaad, maar uitroeiing was niet het doel. De concentratiekampen waren geen werkkampen à la de plantages. Er zijn niet karrenvrachten na karrenvrachten uitgemergelde zwarten aan het vuur van de gasovens prijsgegeven, evenmin als miljoenen in gifgas gestikte zwarten.

Ten derde, een Holocaust-vergelijking brengt aandacht. Weet McQueen de vergelijking waar te maken met zijn film? Nee. Hoe zou hij ook. Slavernij is een gruwel en een onbeschrijfelijk onrecht dat niemand lot mag zijn. De Exodus, de bevrijding uit slavernij, wordt niet voor niets ieder jaar herdacht met Pesach, al bijna 3500 jaar. Hoe afschuwelijk de slavernij in de Verenigde Staten was, laat McQueen zien. Hoe diep de sporen moeten zijn die die slavernij trok, tot op de dag van vandaag, maakt hij impliciet ook duidelijk. Een vorm van genocide was het wel, een Sjoa niet. McQueens Holocaust-vergelijking maakt vooral van zijn film een typisch Hollywood-product, meer dan het is. Maar voor zijn dankwoord voor de Oscar: chapeau! Hij vroeg aandacht voor de 21 miljoen slaven die er nu zijn in de wereld.

Concentratiekampen zijn er ook: in Noord-Korea. Maar daar hebben ze een atoombom. Dus daar maakt de wereldgemeenschap voorlopig geen einde aan. Maar een film maken kan. Wie doet het?