

# De kosjere hamvraag



## Perlunch

**A**ls journalist die regelmatig schrijft over eten en drinken, word ik weleens uitgenodigd voor perlunches. Dat zijn chique etentjes in chique restaurants voor zowat het minst chique gilde dat er bestaat: de pers. Échte culinaire journalisten krijgen meer lunchuitnodigingen dan zij kunnen bezoeken en daarom steken de organisatoren van dergelijke evenementen elkaar de loef af in luxe en decadentie. Denk aan: champagne met jaartal, dik geschaafde wintertruffel, rundvlees dat zijn malsheid dankt aan Japanse massage en Mozart, soeplepels kaviaar en vergelijkbare culinaire excessen. Alles gratis uiteraard, al wordt er stilletjes op vertrouwd dat je na afloop een lovend stukje typt over de aanleiding van de perlunch.

Te elfder ure (ik kwam toevallig een betrokkene tegen) was ik uitgenodigd voor een perlunch in het restaurant van sterrenchef Ron Blaauw in Amsterdam-Zuid. Volgens het persbericht ging het om een unieke samenwerking tussen Blaauw en 'de Israëlische topchef Hillel Tavakulli van *award winning* restaurant Pastel in Tel Aviv'. Van de topchef had ik nog nooit gehoord, maar ik kon me inderdaad een krantenbericht herinneren over die award. Die was overigens niet uitgereikt voor het eten, maar voor de architectuur van het restaurant.

Het was vrijdagmiddag. De kippensoep stond te pruttelen, de gehakte lever was halverwege en aan het hoofdgerecht moest ik nog beginnen, maar het vooruitzicht op een Israëlisch feestmaal in goed gezelschap won het van de sjabbesstress en zo schoof ik rond het middaguur aan in Ron Gastrobar. Culinaire journalisten waren er niet te bekennen, wat geen goed voorteken was. Wel zag ik veel bekenden uit het Joodse wereldje. De Israëlische ambassadeur was er ook, ik mocht naast zijn vrouw zitten. Aan mijn andere zijde zat de wijnimporteur die bij elk van de zes gangen een andere Israëlische topwijn had geselecteerd. Helaas was ik in de haast met de auto gekomen.

### Flagrant

We werden welkom geheten door een jonge vent met Israëlisch accent, die niet de moeite nam zichzelf te introduceren. Ook zei hij niets over de aanleiding van de lunch, behalve dan dat er sprake was van een unieke culinaire samenwerking in twee bedrijven. Het plan was dat Blaauw in november zou gaan koken in de keuken van Tavakulli.

Het eerste gerecht, sashimi tonijn met curryvinaigrette, chili, appel, pinda, avocado en koriander, deed me op geen enkele manier aan Israël denken, maar smaakte uitstekend. Het was meteen het laatste wat ik at. De gerechtjes die volgden waren zo flagrant niet-kosjer dat het aanbod van de bediening om wat aan te passen me zinloos leek. Als regelmatige bezoeker van Tel Aviv was ik niet verbaasd. In de vooraan-staande keukens van de stad wordt uitgesproken treife gekookt. De signatuurgerechten hebben er bij voorkeur voelsprietten, scharen of zuignappen.

Wat me wél verwonderde was het volslagen gebrek aan identiteit. Het succes van de moderne Israëlische cuisine schuilt in de herwaardering van regionale eetcultuur. Maar de veelgeprezen fusionkeuken van Tel Aviv was in geen velden of wegen te bekennen. Los van een snuf za'atar over de garnalensalade hadden de gerechten niets eigens. Als Ron Blaauw alleen in de keuken had gestaan, had ik het ook geloofd.

Terwijl ik bescheiden van de dure kosjere wijnen nipte, vermaakte ik me met de entourage. Een collega van het NIW at omzichtig om haar garnalen heen, de kosjere cateraar smulde van haar gegrilde inktvis en de ambassadeursvrouw deed zich na haar eigen BBQ-spareribs ook tegoed aan de mijne.

Met te veel wijn op verliet ik de perlunch vroegtijdig, want de kinderen moesten van school worden gehaald. Boven mijn eigen potten en pannen heb ik me nog de hele middag afgevraagd wat de bedoeling was van de perlunch. Ik weet het nog steeds niet. Maar het stukje is getypt. ■

**De signatuurgerechten hebben er bij voorkeur voelsprietten, scharen of zuignappen**