



DE BUBBEL

Dit boek is mijn culinaire ode aan mijn tweede thuis, dat ik in veel opzichten beter ken dan mijn woonplaats Amsterdam. Zodra werk en gezin het toelaten, knijp ik ertussenuit om me te laven aan het goede leven in Tel Aviv. Helemaal sinds mijn ouders een appartement hebben op Rothschild Boulevard, in het kloppende hart van de stad. Mijn ouders zijn beslist niet de enige pensionado's die hun oude dag graag parttime in Tel Aviv slijten. In totaal hebben tienduizenden kapitaalkrachtige diasporajoden zich de afgelopen jaren in Tel Aviv gevestigd. Hierdoor zijn de huizenprijzen explosief gestegen. De skyline van Tel Aviv wordt gedomineerd door een groeiend aantal woontorens en een veelvoud aan bouwkransen. De Witte Stad, zoals het door Bauhaus-architectuur gedomineerde centrum wordt genoemd, is er zienderogen van opgeknapt. Rijksmonumenten zijn uit de as herrezen, straten en parken liggen er keurig aangeharkt bij.

De keerzijde van de medaille is dat de stad onbetaalbaar is geworden voor de doorsnee Israëli. Een vierkante meter in het centrum van Tel Aviv is anno 2018 duurder dan in hartje New York of Londen. Bij gebrek aan huurbescherming zijn huurverhogingen van tientallen procenten per jaar eerder regel dan uitzondering. Veel van mijn vrienden hebben hun geliefde stad noodgedwongen verlaten. Jonge gezinnen hebben zich teruggetrokken in buurten als Kirjat Ha'melacha en Florentin, waar ze in oude loodsen of werkplaatsen wonen. Te midden van kunstenaars, metaalbewerkers, heroïnejunkies en vooral veel hipsters. Florentin is er een bruisende, multiculturele buurt van geworden. Maar de projectontwikkelaars liggen op de loer. Clandestiene tattooshops hebben allang het veld geruimd voor barretjes waar ze driedubbel

gehopte IPA's tappen of koffietenten die tevens fietsenwinkel zijn. De hele dag door leiden gidsen toeristen rond langs de graffiti kunstwerken, die er met de dag gelijker uitzien.

De sluimerende woede onder de bevolking over de extreem hoge woonkosten kwam in 2011 tot uitbarsting. Duizenden Israëli's bivakkeerden toen wekenlang in tenten op Rothschild Avenue. Voor de deur van het latere appartement van mijn ouders. Onder hen loodgieters en doktoren, kunstenaars en professoren, vuilnismannen en bankiers. De overheid beloofde in te grijpen, maar is niet bij machte gebleken om het tij te keren. En zo lijkt Tel Aviv aan zijn eigen succes ten onder te gaan.

Regelmatig wordt mij gevraagd waarom ik niet in Tel Aviv ga wonen, als ik daar alles zo fantastisch vind. Hoewel er heus meer redenen zijn, reageer ik altijd met hetzelfde antwoord: omdat Tel Aviv in Israël ligt. Hoe progressief, tolerant en vrolijk de stad ook moge zijn, de rest van het land wordt met de dag nationalistischer, religieuzer en onverdraagzamer. Niet voor niets wordt Tel Aviv door vriend en vijand De Bubbel genoemd. Naarmate het contrast tussen stad en land toeneemt, komt die bubbel verder onder druk te staan. Met name de verbeterde pogingen van religieuze fundamentalisten om het afvallige Tel Aviv op de knieën te krijgen, baren mij grote zorgen. Nu al gaat dertig procent van de supermarkten gedwongen dicht op sabbat. Het is slechts een kwestie van tijd totdat de bubbel barst.

Al met al een nogal treurig toekomstbeeld om deze inleiding mee af te sluiten, maar des te meer reden om ten volle te genieten van Tel Aviv, nu het nog de tofste stad van het Midden-Oosten is.





DE RECEPTEN

Een derde van de ruim honderd recepten in TLV bestaat uit interpretaties van (moderne) klassiekers. Soms met een twist, zoals bij RODE TABOELÉ (blz. 267), soms zo authentiek mogelijk, bijvoorbeeld bij CHOEMOES (blz. 236). Een dozijn recepten kreeg ik cadeau van mijn favoriete chefs in Tel Aviv. De ministages die ik in hun keukens liep, waren bijzonder leerzaam en inspirerend. Niet al hun recepten konden een-op-een worden overgenomen, bijvoorbeeld omdat ingrediënten buiten Israël moeilijk te krijgen zijn. Ook met betrekking tot de bereiding moest ik af en toe water bij de wijn doen. De doorsnee thuishok beschikt tenslotte niet over een houtskoolgrill. Ondanks de nodige concessies, beloof ik dat je met deze toprecepten een vliegende Tel Aviv in huis haalt. De overige recepten, ruim de helft van het boek, zijn ontsproten aan mijn eigen fantasie. Ze ontstonden in mijn Amsterdamse keuken, maar in gedachten was ik in Tel Aviv.

De meeste restaurants die aan bod komen in TLV zijn niet-koosjer. De recepten zijn dat wel. Dat betekent dat varkensvlees en schelp- en schaaldieren ontbreken. Ook worden vlees- en melkproducten niet gecombineerd. Alle vleesgerechten zijn dus per definitie geschikt voor mensen met een lactose-intolerantie.

Gerechten en ingrediënten met Hebreeuwse namen zijn in principe gespeld zoals je ze uitspreekt. Het is dus choemoes, techina, sjaksjoeka, soemak, chalva en taboelé in plaats van hummus, tahina, shakshuka, sumak, halva en tabouleh. Helemaal consequent ben ik hierin niet. Silan, malabi, sabich en shoarma spreek je in het Ivriet uit als sielan, malabie, sabiech en sjawarma. Bulgur is een geval apart, zie: SMAAKMAKERS (blz. 28).

De hoofdstukken in TLV behandelen verschillende manieren van eten. In MET JE JATTEN staat

fingerfood centraal. Je vindt er klassieke en nieuwe pitasnacks, maar ook gerechten die je niet direct associeert met straatvoedsel. Bestek is in Tel Aviv een noodzakelijk kwaad, zowel in de keukens als aan tafel. Als het even kan worden gerechten ook in restaurants zonder bestek geserveerd. Voor ons westerlingen is dat even wennen (mijn schoonvader eet de inhoud van zijn pita nog altijd met mes en vork). Ik vind dat er geen eerlijkere manier van eten bestaat. Waarom zou je iets wat zo intiem is zo afstandelijk benaderen?

In het hoofdstuk AAN TAFEL vind je gerechten om indruk mee te maken tijdens uitgebreide lunches of diners. Dat betekent niet dat je per se iedereen zijn eigen bord moet geven. Zet bijvoorbeeld de pan op tafel of serveer het gerecht in een grote schaal of - zoals in veel restaurants in Tel Aviv - op een stuk bordkarton.

SALATIEM zijn de Israëlische variant van mezze of tapas. Salatiem betekent natuurlijk salades, maar in Israël worden ook dipsauzen als choemoes en baba ganoesj ertoe gerekend. Niets feestelickers dan een tafel vol salatiem. Ook hier geldt: *sharing is caring!*

In het laatste hoofdstuk, BASISRECEPTEN, vind je smaakgevers die regelmatig terugkeren in de recepten in dit boek. In de ingrediëntenlijsten staan deze basisrecepten bovenaan, zodat je er niet pas vlak voor het serveren van een gerecht achter komt dat je nog een of andere saus moet maken.

Lieve lezer, open je hart en laat je verleiden door de smaken en geuren van sexy Tel Aviv. Of beter nog: boek een ticket AMS-TLV of BRU-TLV en neem dit boek mee als je culinaire gids! Heb je vragen over recepten of kan je bepaalde ingrediënten niet vinden, stuur me dan gerust een bericht via Twitter of www.TLV-kookboek.nl





שמעון
SHMUEL



SMAAKMAKERS

Wijnboeren die hun vak verstaan zullen je vertellen dat de kwaliteit van hun wijn bepaald wordt in de wijngaard en niet in de wijnkelder. Van een slechte oogst valt met de beste wil van de wereld geen topwijn te maken, hoe duur de eikenhouten vaten ook mogen zijn. Hetzelfde principe gaat op voor koken. Het succes aan tafel wordt voor een cruciaal deel niet in de keuken bepaald, maar buiten de deur: op de markt, bij de kruidenier en, laten we ons niet beter voordoen dan we zijn, in de supermarkt. Dat klinkt logisch, maar de talrijke borden die ik tijdens etentjes met lange tanden heb leeggegeten, zijn merendeels terug te voeren op gemakzuchtig boodschappen doen.

Waar je je bij het koken (koken hè, bakken is een verhaal apart) vooral geen zorgen moet maken over de vraag of een theelepel wel of niet moet worden afgestreken, is nonchalance bij het boodschappen doen funest. Ik heb tijdens het schrijven van dit boek vrienden (in de sociaal-mediale betekenis van het woord) gevraagd om recepten uit te proberen. Dat ging meestal goed, maar zeker in een derde van de gevallen faliekant mis. 'Best lekker,' was dan bijvoorbeeld het eindoordeel, 'maar het smaakte allemaal wat vlak.' Jammer, maar leerzaam, hield ik mezelf voor. Het proefkoken was tenslotte niet bedacht om het eigen ego te strelen, maar om van te leren. Alleen bleek na enig doorvragen dat de proefkoker in kwestie geen lamsgehakt had gevonden en het daarom maar bij rundergehakt had gehouden. En o ja, het hoogbejaarde oventje had de voorgeschreven temperatuur bij het roosteren van de groenten op een graad of honderd na gehaald.

Van deze en soortgelijke feedback heb ik veel opgestoken. Helaas niet over de kwaliteit van de recepten, maar wel over de jammerlijke status van het boodschappen doen. Samengevat als tegelwijsheid: met slechte boodschappen mislukt het beste recept, met goede boodschappen kan het slechtste recept nog best aardig lukken. Ga daarom als stroper/detective/casanova op zoek naar de allerbeste producten. Dat betekent soms een paar kilometer omfietsen en soms wat dieper in de buidel tasten. Aan tafel betalen die extra moeite en kosten zich dubbel en dwars terug. Bij het vinden van de visboer met de verste dorade of de groenteboer met de malste avocado's kan ik je niet helpen. Met de juiste instelling en het nodige vallen en opstaan, komen de toppers vanzelf bovendrijven. Wel kan ik je wat adviezen geven over de belangrijkste smaakmakers in dit boek. Zorg dat je van alles een buffertje aanlegt in je voorraadkast.

TECHINA

Tot pasta vermalen sesamzaadjes. Aangemaakt met citroensap en water de voor-naamste saus van de Israëlische keuken. Onmisbaar in choemoes, baba ganoesj en chalva. Zowel de pure sesampasta uit de pot als de aangemaakte saus worden techina (of tahin, tahini, tahina) genoemd. Om verwarring te voorkomen, maak ik onderscheid tussen ‘rauwe techina’ (*techina goelmiet* in het Ivriet) en de aangemaakte saus, die ik simpelweg ‘techina’ noem. Zeg alsjeblieft nooit ‘technasaus.’ Dat klinkt even afschuwelijk als pitabroodje, mozzarellakaas en tiramisutaart.

Rauwe techina met meer dan één ingrediënt is troep. Daarentegen is honderd procent sesam nog geen garantie voor kwaliteit. Dat zit ’m in de vele bewerkingen die nodig zijn om sesamzaad tot een smeuijge pasta te transformeren. Voordat de zaadjes onder een draaiende molensteen worden vermalen, worden ze eerst gewassen, gepeld, gedroogd en geroosterd. Daarnaast bestaan er tientallen soorten sesam, die sterk verschillen in kwaliteit.

Schiftende rauwe techina is geen goed teken. Onderin de pot mag de techina best wat dikker zijn dan bovenin, maar een vingerdikke laag olie onder de deksel voorspelt weinig goeds. Veel supermarkten hebben de ‘sesambrei’ (ieks!) van het Belgische merk Sabahat in hun assortiment. Koop die alleen in acute noodgevallen. Mijd ook techina uit reform- en natuurwinkels. Die verkochten weliswaar al techina toen niemand er ooit van had gehoord, maar inmiddels is daar de wet van de remmende voorsprong van toepassing.

De beste techina vind je in winkels met Israëlische producten of bij de Turkse of Marokkaanse buurtsuper, al moet je ook daar op je hoede zijn. Controleer of de rauwe techina inderdaad voor honderd procent uit sesamzaad bestaat. Zout geldt ook als overtuigend ingrediënt! Verder geeft het land van herkomst een aardige indicatie van de kwaliteit. De beste merken zijn wat mij betreft Palestijns, maar ook aan Israëlische of Libanese techina kan je je geen buil vallen. De meeste choemoeszaakjes in Nederland gebruiken Al Arz uit Nazareth. Soms verkopen ze deze toptechina ook (o.a. Sir Hummus in Amsterdam en Juuls Hummus in Utrecht). Al Arz is daarnaast te koop bij Mouwes Koshere Delicatessen in Amsterdam-Buitenveldert.

ZA’ATAR

Aromatisch kruid dat in Israël, Palestina en delen van Syrië groeit. Het wordt vaak vertaald als hysop, oregano of tijm, maar dat is misleidend. Za’atar is gewoon za’atar en beslist heel anders dan het genoemde drietal. In tegenstelling tot de meeste groene kruiden, is za’atar ook in gedroogde vorm de moeite waard. Wat heet, za’atar uit een potje kan een doorsneegericht naar een hoger plan tillen. Helaas is onder de deksel van veel potjes za’atar geen za’atar te bekennen. Niet verwonderlijk, want de beperkte productie kan de almaar groeiende vraag niet bijbenen. Verwarrend genoeg vertalen fabrikanten ook het authentieke kruid soms met hysop of (wilde) tijm, maar uit de overige ingrediënten valt veel af te leiden. Gedroogde za’atar wordt namelijk altijd

vermengd met andere smaakmakers. Als het goed is zijn dat soemak, sesamzaadjes en eventueel een vleugje olijfolie. Is de ingrediëntenlijst langer, dan heb je waarschijnlijk rotzooi in handen. Lastige bijkomstigheid: de prijs is niet maatgevend. De dure ‘100% pure’ za’atar, die in de supermarkt wordt verkocht onder auspiciën van sterrenchef Jonnie Boer, bevat van alles - tijm, majoraan, oregano, zout, basilicum - maar géén za’atar. Israëlische en Arabische za’atar zijn vaak geen haar beter. In Midden-Oosterse buurtsupers kwam ik op de etiketten de gekste ingrediënten tegen: koriander, komijn, anijs, venkel, tarwe, sojaolie, citroenzuur, peterselie, zonnebloempitten, chilipoeder en, ik mag doodvallen als het niet waar is, kokos. Ik ben erg gecharmeerd van de za’atar van Nadia & Merijn’s Souq, o.a. verkrijgbaar bij Marqt en online. Vooral de Palestijnse variant (er is ook een Libanese) heeft dat heerlijke kruidige, enigszins muffe aroma dat zo kenmerkend is voor za’atar.

SILAN

Geen wasverzachter, maar Israëlische dadelmelasse. De honing in de Bijbelse beschrijving van Israël als ‘land dat overvloedig van melk en honing’ is geen bijen-, maar dadelhoning. Het stroperige extract heet in het Ivriet silan en wordt beschouwd als een typisch Israëlisch product. Op basis van de Bijbelse referentie niet geheel ten onrechte, al verkoopt de gemiddelde Marokkaanse of Turkse winkel min of meer hetzelfde goedje als dadelstroop of -melasse.

Check in de winkel altijd de ingrediëntenlijst. Onvervalste silan (of dadelalternatief) is honderd procent zuivere dadelextract, maar dikwijls bestaat de helft uit goedkopere zoetstoffen, water en E-nummers.

De laatste jaren mag silan zich verheugen in een groeiende populariteit onder veganisten, die het als plantaardig alternatief gebruiken voor honing. Ik ben dol op de rijke smaak van silan, omdat er onder het vele zoet ook wat bitter, zuur en zout schuilgaat. De combinatie met techina is onbeschrijfelijk lekker. Zolang de voorraad pita’s, techina en silan strekt, houd ik het uit op een onbewoond eiland.

SOEMAK

Specerij die wordt verkregen door de besjes van de soemakplant te drogen en te vermalen. Het dieppaarse poeder heeft een zure smaak en is een fris alternatief voor versgemalen zwarte peper als topping over gerechten. Zolang de fabrikant zich verre heeft gehouden van kleurstoffen en conserveermiddelen, geeft de kleur een aardige indicatie voor de versheid van soemak. Hoe ouder de soemak, hoe bruiner hij wordt.

BULGUR

In een supermarkt in Tel Aviv werd ik vreemd aangekeken toen ik een medewerker vroeg waar de bulgur stond. In het Ivriet hebben ze dezelfde letters namelijk in een andere volgorde gezet. Niet alleen van rechts naar links, *ruglub*, maar kriskras door elkaar: *lugrub* ('burgul' dus). Drie taboelés later doolde ik opnieuw verloren rond in een Israëliische supermarkt. Vastbesloten niet weer in de fout te gaan, zette ik in gedachte alvast de letters in het gelid, terwijl ik op een vakkenvuller afstapte. 'Waar staat hier de gulbur?'

Om dergelijke spraakverwarringen in Nederlandse winkels te voorkomen, houd ik het in dit boek op bulgur, de benaming die door Lassie en consorten is geadopteerd uit het Turks. Op het eerste gezicht lijkt bulgur sprekend op couscous, maar de korrels zijn grover en nootachtiger van smaak. In tegenstelling tot couscous wordt bulgur in de fabriek al voorgekookt en vervolgens vermalen.

Voor de beste bulgur begeef je je naar de Turkse of Marokkaanse buurtsuper. Vrijwel allemaal verkopen ze bulgur van het Turkse merk Duru. Die is uitstekend. Let op, de grootte van de korrels varieert van grof tot fijn.

BALSAMICO

Italiaanse azijn, idealiter gemaakt van ingekookte druivenmost. Goede balsamico is stroperig, intens aromatisch en prijziger dan de namaak in het supermarktschap. Gelukkig heb je er ook maar een beetje van nodig. Ware balsamico, voorzien van het predicaat *traditionale*, heeft twaalf jaar mogen rijpen en indikken. Dat maakt het godsgruwelijk lekker, maar ook godsgruwelijk duur. Voor één milliliter van dat zwarte goud betaal je al gauw 1 euro. Gelukkig zijn er genoeg heel behoorlijke balsamico's die al een paar jaar eerder uit het vat zijn gehaald.

Daarvoor betaal je ongeveer 15 cent per milliliter, wat neerkomt op 35 tot 40 euro voor een flesje van een kwart liter. Voor dat geld kan je nog altijd je badkuip vullen met balsamico van Bertolli, Grand'Italia of Mazzetti. Die kosten zo weinig omdat ze niets anders zijn dan met karamel opgeleukte wijnazijn.

Doe jezelf en je gasten een groot plezier en schaf in een (Italiaanse) delicatessenzaak een mooi flesje balsamico aan of vraag het voor je verjaardag. Bij normaal gebruik doe je ermee tot je volgende verjaardag. Gooi trouwens je oude balsamico niet weg, je hebt hem nodig voor de recepten waar gevraagd wordt om 'eenvoudige balsamico.'

GRANAATAPPELMELASSE

Siroop gemaakt van ingekookt granaatappelsap. De smaak is zoet, maar ook zuur en een beetje bitter. De siroop doet het goed in dressings, marinades en sauzen. Koop granaatappelmelasse blind in de Turkse of Marokkaanse supermarkt. De een is complexer van smaak dan de ander, maar echt slecht wordt het nooit.

