

Smurfen zijn koosjer

Oude spijswetten, nieuwerwetse geboden: meld alle eetdogma's ruim tevoren bij de kok, alstublieft.



EDD HARTMANN

D'at mag ik niet.' Het gesprek viel stil, de gastvrouw excuseerde zich stamelend. Ze wist van niets. In haar handen hield ze een schaal paling in het groen. Wij hadden al opgeschept en keken nu weifelend naar het gerecht dat de buurjongen had afgeweerd. Hij echter was zeker van zijn zaak. 'Paling heeft geen schubben,' zei hij. 'Geen schubben, geen vinnen. Dat is haram. En behalve dat, het is een aarseter.' Aarseter? 'Een dier dat aan andermans aars likt,' verduidelijkte hij. 'Zoals een hond. Dus afgezien van die schubben en vinnen, is het gewoon niet hygiënisch.' De gastvrouw sputterde nog dat het eigenlijk niet echt een zeepaling was, maar een hondshaai, maar dat woord maakte het alleen maar erger. Bij elke hap zag ik de hondshaai op de zeebodem aan kanten snuffelen.

Waarom voedsel taboe wordt verklaard, is vaak raadselachtig en allerm minst logisch. Met smaak heeft het zeker niets te maken, want als iets niet te hachelen is, hoeft je er ook geen spijswet voor op te stellen. Die hond eten wij liever niet



DANIEL RIVAS

omdat hij zo lief is, maar in een stomvervelend mens zetten we evenmin de tanden, terwijl een aabare koe er helaas toch aan moet geloven – hoewel een hindoe daar weer heel anders over denkt. In een geglobaliseerde wereld is een beetje kennis van buitenlandse eetmores wel handig. Engels eten hun nobele rijdieren niet – paardenvlees is in Groot-Brittannië zelfs verboden als diervoeder – terwijl Amerikanen ook nog sentimenteel doen over rendieren. Ja, echt: vanwege Rudolph the Reindeer. Die helemaal niet bestaat. Maar existentiële vragen moet je bij voedselwetten niet stellen. Slakken, garnalen, mosselen, struisvogels, olifanten zijn niet koosjer om de meest uiteenlopende redenen. En om het nog moeilijker te maken, bestaat er tussen geloofsgenoten nogal wat onenigheid over wat wel of niet geoorloofd is. Konijnenvlees is halal voor soennieten maar haram voor sjiieten, tarbot is koosjer in Den Haag, maar niet in Amsterdam. Ga er maar aan staan. Ik deelde eens een studentenhuis met een meisje dat pas tot het jodendom was bekeerd. De Hebreeuwse teksten die ze uit het hoofd leerde, haar lange jurken, de mezoza die ze ophing: alles

bewonderde ik mateloos, want ik had net die film met Barbra Streisand gezien. Tot de keer dat ik haar, midden op de sabbat, op de bank zag hangen met een zak gummisnoep. Van die smurfen. Op mijn protest haalde ze triomfantelijk haar loeach, een joodse zakagenda tevoorschijn, en verdomd, daar stond het in het lijstje van wat dat jaar ORT (Onder Rabbinaal Toezicht, red.) was goedgekeurd: 'Haribo, blauwwitte smurfen'. Van Mozes tot de Smurfen is volgens mij best een lange weg, ook al zit daar nog vader Abraham tussen.

Met oude spijswetten kan de thuiskok nog wel rekening houden, die zijn tamelijk constant. Grilliger zijn nieuwerwetse voedselallergieën en diëten, of nieuws over wat fair is en wat niet. Sinds de jaren negentig is heel veel voedsel fout geworden. De lijst met giftige, ellendige, corrupte, obscure, collaborerende, verworpen en verdoemde levensmiddelen groeit net zo snel als bewuste eters van dieet wisselen. Haal je voor je vegetarische vriendin een mooi visje uit de oven, blijkt ze veganist geworden. Bekokstoof je haar de volgende keer een ratatouille, is ze overgegaan op raw. Ik pas me wel aan, of de bevindingen nou van 2012 na of voor Christus zijn. Beperkingen in



G. ERIC AND EDITH MATSON PHOTOGRAPH COLLECTION/LOC



'Dat mag ik niet' zeg je niet pas aan tafel, maar vantevoren tegen de kok. En trouwens, paling heeft wel degelijk schubben

de keuken zijn spannend, bovendien zijn principiële gasten, als aan hun voorwaarden is voldaan, dankbaarder dan alleseters. Voor mij geldt aan tafel maar één taboe: de zin 'dat mag ik niet'. Zo'n vonnis over een dampende schotel. Het misprijzen. Afwerende handjes. Gelovigen, adepten en principiële dienen hun dogma's ruim van tevoren, discreet, in te dienen bij de kok. Tekst en uitleg mogen ze achterwege laten.

O, en trouwens: een paling heeft wel degelijk schubben. Ze zitten alleen dieper, onder een slijmerige huidlaag verstopt. Dat klinkt natuurlijk weinig smakelijk. Hiernaast daarom toch maar een recept voor hondshaai; de geile kontkruiper van de zeven zeeën. ■

Zelf maken: hondshaai

- 1 kilo hondshaai (of de duurdere zeepaling)
- 1 flinke bos peentjes
- 200 g sjalotjes
- 300 g bospaddenstoelen
- 30 cl witte wijn
- 2 eierdooiers
- 2 el boter
- 50 g bloem
- 2 el crème fraîche
- 5 takjes peterselie
- bouquet garni
- zout, peper

Schil de worteltjes en uien, snijd doormidden. Breng in een grote pan twee liter water, witte wijn, bouquet garni aan de kook. Peen en ui toevoegen. Na een uur de bouillon filteren. Peen en ui apart houden. Vis in moten snijden, door de bloem wentelen en in een koekenpan in de boter snel rondom geelbruin bakken, dan bouillon toevoegen tot het onder staat, vijftien minuten op een zacht vuurtje laten stoven. Maak de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes. Klop de eierdooiers door de crème fraîche. Vis uit de bouillon halen. Ei-roommengsel aan de bouillon toevoegen, goed mengen met de paddenstoelen, worteltjes, uitjes, als het iets indikt, de vis erbij en op een klein vuurtje vijf minuten warm laten worden. Op smaak brengen met peper en zout.

En verder

Gelovig naar Londen? De website faithandfood.com deelt restaurants in naar religie: van bahai tot zoroastrianisme. Vanuit Almere bezorgt Joseph Pasternak door heel Nederland koosjere producten en hapjes aan huis: 06 246 793 54, pasternak.joseph@gmail.com. Het multiculturele multitaste.com verzorgt catering in heel Nederland volgens joodse, islamitische, vedische en biologische wetten, is bovendien van alle wereldkeukens thuis en bedient u in bijpassende traditionele kledij.

Schrijfster Marente de Moor kookt elke week een historische maaltijd