



DE JOODSE KEUKEN





Eveneens verschenen van Claudia Roden  
bij Fontaine Uitgevers

*Duizend-en-één smaken*  
*De smaken van Spanje*  
*De smaken van Italië*





# De joodse keuken

800 authentieke recepten uit de diaspora

Claudia Roden



**FONTAINE UITGEVERS**



Het woord joods wordt in dit boek met een kleine letter geschreven. In taal- en spellinggidsen worden verschillende regels gehanteerd; om verwarring te voorkomen is besloten om consequent een kleine letter te gebruiken voor zowel het joodse volk, een bevolkingsgroep, de godsdienst als de cultuur.

Oorspronkelijke titel:  
*The Book of Jewish Food*

Verschenen in 1997 bij Penguin Books  
© 1996 Tekst: Claudia Roden

In Nederlandse vertaling verschenen in 1997 bij  
BZZTôH, 's Gravenhage  
Vertaling en bewerking: Hilary Akers en  
Jonah Freud

© 2011 Voor de Nederlandstalige uitgave:  
Fontaine Uitgevers BV, Amsterdam  
www.fontaineuitgevers.nl

Fontaine is een onderdeel van Uitgeefhuis Nieuw  
Amsterdam

Derde druk, 2019

Tekstredactie: Leslie de Swaan en  
Sharon Sanders  
Eindredactie: Hennie Franssen-Seebregts  
Vormgeving binnenwerk: Adriaan de Jonge  
Omslagontwerp: bij Barbara  
Omslagbeeld: Mitch Hrdlicka/Getty Images

ISBN 978 90 5956 925 6  
ISBN 442

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd,  
dan wel opgeslagen in een geautomatiseerd gege-  
vensbestand, openbaar gemaakt door middel van  
druk, fotokopie, microfilm, elektronisch databe-  
stand of op welke andere wijze ook zonder vooraf-  
gaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

#### OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. De inhoud van Nederlandse lepels varieert, gebruik daarom bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5 en 2½ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreeken, tenzij anders is aangegeven.
- Gebruik middelgrote eieren, tenzij anders is aangegeven. Heel oude mensen en degenen met een zwakke gezondheid, jonge kinderen, zwangeren en zogenden kunnen beter geen gerechten eten met rauwe of zachtgekookte eieren.
- Kijk voor moeilijk verkrijgbare ingrediënten ook eens op internet. Steeds meer producten zijn online verkrijgbaar.

Veel dank aan de volgende personen voor hun toestemming voor heruitgave van eerder gepubliceerd materiaal:

CIS Publishers: Fragmenten uit *Pathway to Jerusalem: The Travel Letters of Rabbi Obadiah of Bertinoro*, vertaald door Yaakov Dovid Shulman, copyright 1992 van CIS Publishers, herdrukt met toestemming van CIS Publishers.  
*Commentary* en Allen Mandelbaum: het gedicht *From the Hungry, Praise* (Van de hongerigen, lof), van Immanuel ben Solomon van Rome, vertaald door Allen Mandelbaum (New York, *Commentary*, 1951). Alle rechten voorbehouden. Herdrukt met toestemming van *Commentary* en Allen Mandelbaum.  
 International University Press, Inc.: Fragmenten uit *Life is With People: The Culture of the Shtetl* van M. Zobrowski en E. Herzog (1952). Aangepast met toestemming van International University Press.

---

## Inhoud

Dankwoord 7

### *Inleiding*

De viering van de oorsprong: van voorbije generaties, verdwenen werelden en identiteit 9  
 Kasjroet: de joodse spijswetten 25  
 Het voedsel van de oude Hebreeërs 29  
 De sjabbat en feestdagen – de joodse kalender 32

---

### **De Asjkenazische wereld**

*De ontstaansgeschiedenis van de Asjkenazische keuken* 47  
 Voorgerechten en salades 63  
*Het Amerikaanse verhaal* 78  
 Soepen 84  
 Brood 95  
 Vis 103  
 Gevogelte 116  
*Frankrijk – een mix van Elzas, ‘Oudfrans’, Oost-Europa en Noord-Afrika* 123  
 Vlees 126  
*De New York Deli* 129  
 Noedels, kugels en granen 142  
 Groenten 149  
 Desserts en gebak 157  
*De Engelse joden* 169  
 Drank 184  
*Israël – het nationale bolwerk van gefilte fisj en couscous* 185

---

### **De Sefardische wereld**

*De vele gezichten van de Sefardische keuken met invloeden van het oude Bagdad, het middeleeuwse Spanje en het Ottomaanse Rijk* 193  
 Specerijen en smaakgevers 214  
 Pickles, relishes en chutneys 218  
 Koude groentegerechten, salades en hapjes vooraf 225  
*Georgische feesten* 241  
 Hartige taarten en pasteitjes 254  
*Thessaloniki* 260  
 Soepen 282  
*Jemen* 290  
 Vis 295  
 Gevogelte 318  
*De drie joodse gemeenschappen van India* 328  
*Mijn tante Régine* 342  
 Vlees 345  
*Babylonische joden tussen de Tigris en de Eufraat* 353  
 Slachtafval 378  
 Dafina en hamin – het sjabbatgerecht 383  
*Tunesië – Berbers en ‘Livornezen’* 388  
 Granen – rijst, bulgur, pasta en couscous 397  
*Perzië* 400  
*De joden van Bukhara* 405  
*Joods Italië* 426  
*Marokko – erfenissen uit Andalusië en Bagdad in de Berberwereld* 441  
 Groenten 454  
*Een Judeo-Spaans bolwerk in Turkije* 467

Brood 491  
Desserts 498  
*Aleppo (Syrië), de parel van de joodse keuken*  
505  
Gebak, zoetigheden en jam 519  
*De verloren joden van China* 556  
Dranken 558  
*Ethiopische joden* 562  
Wijn in de joodse wereld 563

*Besluit*  
De Nederlands-joodse gemeenschap 567  
*Fotoverantwoording* 575  
*Beknopte bibliografie* 577  
*Registers* 579

---

## Dankwoord

Het leukste van het werken aan dit boek was het ontmoeten en leren kennen van mensen in vele verschillende landen. Ze gaven mij recepten, nodigden mij uit samen met ze te eten en ik mocht toekijken terwijl ze aan het koken waren. Ze vertelden mij over hun leven, en over dat van hun ouders en grootouders, en over hun werk. Ze stuurden mij artikelen en ander bronnenmateriaal, leenden mij hun boeken en foto's, en nodigden mij uit voor lezingen en conferenties. Ze gaven mij alle mogelijke adviezen en informatie en stuurden mij de goede richting uit.

De research voor dit boek begon al meer dan zestien jaar geleden. Ik ben zo veel mensen dank verschuldigd dat het onmogelijk is ze allemaal persoonlijk te bedanken. Ik wil graag dat ze weten dat hun medewerking van onschatbare waarde is geweest en dat zij het boek gemaakt hebben tot wat het is. Ik zal altijd met veel liefde en dankbaarheid aan ze terug denken. Sommigen zullen hun naam in de tekst terugvinden.

Ik wil ook mijn kinderen bedanken, dierbare vrienden en andere verwanten die mij aangemoedigd hebben met hun enthousiasme voor het hele project. Van hen wil ik speciaal mijn broer Ellis, mijn schoonzoon Clive Woldman en mijn vriendinnen Ella Almagor en Sami Zubaida noemen, die allen gedeeltes van de eerste versie van dit boek hebben doorgenomen. Ook speciale dank aan Danny Almagor, die voor mij de gedichten en citaten heeft ge-

vonden. Ik ben speciale dank verschuldigd aan mijn vroegere buurvrouw Esra Kahn, bibliothecaresse bij de joodse school in Londen. Zij zocht en vond bruikbare boeken voor mij en heeft het hele manuscript doorgelezen en van commentaar voorzien.

De International Universities Press wil ik bedanken omdat ik materiaal mocht gebruiken uit *'Life Is with People'* van Elizabeth Herzog en Mark Zborowski, en Gerard Sylvain dank ik omdat hij mij op het laatste moment heeft geholpen foto's uit te zoeken uit zijn enorme verzameling joodse ansichtkaarten (hij heeft er meer dan vijftigduizend), vlak voordat het boek naar de drukker ging.

Ten slotte gaat mijn warmste dank uit naar mijn redacteur, Judith Jones, die mij al die jaren aangemoedigd, geadviseerd en geholpen heeft, en met warmte en verstand het beste in mij naar boven bracht. Ik heb heel veel herinneringen aan de tijd die ik met Judith en haar lieve echtgenoot Evan doorbracht: al lopend in New York van hun appartement naar het kantoor, waar ik halverwege Evan ontmoette en we iets lekkers kochten, in de keuken waar ik toekeek als ze aan het koken waren; in hun huis in Vermont, genietend van het buitenleven terwijl we in stijl aten aan de rand van het meer na een zwempartij; en in Parijs waar we over straat liepen en samen restaurants ontdekten. Het heeft er allemaal toe bijgedragen dat ik dit boek met heel veel plezier heb gemaakt.



Ter nagedachtenis aan mijn ouders,  
Nelly en Cesar Douek,  
en mijn broer Zaki.

Voor mijn kinderen, Simon, Nadia en Anna,  
en mijn kleinkinderen, Cesar, Peter en Sarah,  
met liefde.





## De viering van de oorsprong: van voorbije generaties, verdwenen werelden en identiteit

Iedere keuken heeft zijn verhaal. De joodse keuken vertelt het verhaal van een ontworteld, zwervend volk en hun verdwenen wereld. Hij leeft voort in de gedachten van de mensen en is levend gebleven door wat hij oproept en vertegenwoordigt. Mijn eigen wereld verdween veertig jaar geleden, maar is nadrukkelijk aanwezig gebleven in mijn gedachten. Als je afgesneden wordt van het verleden, krijgt dat verleden een sterkere grip op je emoties. Ik ben geboren in Zamalek, een district van Cairo met palmbomen, mooie villa's en tuinen met bougainville, geurende jasmijn en prachtige rode bloemen die wij 'flamboyants' noemden. Op de kaart lijkt het omhuld door de oevers van de Nijl. De eerste vijftien jaar van mijn leven was het deze veilige haven die ik nooit zonder begeleiding verliet. Ik woonde in een appartement met mijn ouders, mijn twee broers Ellis en Zaki en onze Joegoslavisch-Italiaanse nanny Maria Koron. Awad, de kok die uit een ander gedeelte van Egypte kwam, woonde op de bovenste verdieping, samen met de andere bediendes. Vanuit het raam zagen we op de Nijl de feluccas (zeilboten) voorbijvaren. Wij hoorden de geluiden van de moëddzin en het schreeuwen van de kooplui op straat. Er waren overal heel veel mensen. Deze wereld hield op te bestaan in 1956, na de Suez-crisis, als gevolg van de oorlog tussen Egypte en Israël. Mijn vader overleed zo'n 15 jaar geleden, een paar maanden na mijn moeder, op vierenne-

gentigjarige leeftijd. De laatste jaren brachten zij hand in hand door terwijl ze naar verschillende radiostations luisterden voor het laatste nieuws. Ze spraken met weemoed over hun leven in Egypte. In Londen woonden ze vlak bij mij; ik luisterde keer op keer naar hun verhalen over alle mensen die ze gekend hadden. Deze verhalen waren vanuit verschillende invalshoeken iedere keer weer anders. Op Woodstock Road nummer 16 leek het wel of wij Egypte nooit hadden verlaten.

De geur van gebakken knoflook en gekneusd korianderzaad in de keuken, de smaak van rozenwater in de pudding en mijn moeders dagelijkse kost versterkten dit gevoel.

Toen ik de oude notities en recepten doornam die vrienden en familie kort na ons vertrek uit Egypte aan mij gaven, kwamen de herinneringen aan vroeger helemaal tot leven. Ze zijn geschreven in het Frans en hier en daar voorzien van aantekeningen waarop staat van wie de recepten kwamen, hoe lekker een bepaalde persoon het gerecht vond en de gelegenheid waarbij ze gegeten werden. Ieder recept heeft een naam: 'kobeba Latifa', 'fromage blanc Adèle', 'hamud Sophie', 'pasteles Iris', 'blehat Rahel' enzovoort. De meeste mensen zijn nu dood. Ze waren van de generatie van mijn ouders. Maar hun recepten houden, voor mij althans, de herinneringen aan hen levend.

Ons Cairo bestond uit twee verschillende steden die niets met elkaar te maken hadden. Het ene deel leek op Parijs, omdat Khedive Ismail,

die in het midden van de negentiende eeuw aan de macht was, Egypte bij Europa wilde laten horen. Hij trok Europese architecten aan om in Cairo te bouwen. Het andere gedeelte bestond uit smalle kronkelende straatjes, mausoleums en publieke baden; fontein met gebogen ijzeren versieringen en ramen die afgeschermd waren met houten latten, en er waren Koptische kerken en moskeeën met minaretten die hoog de lucht in staken als mooie versierde kandelaars. Maar onze gerechten kwamen ook uit verschillende steden. We maakten taarten uit Istanboel, salades van bulgur uit Aleppo, amandel-sinaasappelcake uit Castilië en eierflan uit Fez.

Het Egypte dat ik kende was een Franssprekend kosmopolitisch mediterrane land, waar de welgestelden leefden in een soort Gouden Eeuw in het kielzog van Europa. Er waren clubs in koloniale stijl, opera's en balletvoorstellingen en er was vermaak op grote schaal. Egypte maakte deel uit van het Ottomaanse Rijk en stond onder Britse bescherming. Het viel onder een vreemd (Albanees) vorstendom, en werd bestuurd door in ballingschap levende Turkse aristocraten, met een koninklijk bestuur dat beperkt Arabisch sprak. De meerderheid van de bevolking was moslim. De joodse gemeenschap nam in de mengelmoe van minderheidsgroepen, waartoe ook de Kopten, Armeniërs, Syrische christenen, Maltezers, Grieken en Italianen, en ook uitgeweken Britten en Fransen hoorden, een gelukkige en belangrijke plaats in.

De joodse gemeenschap die vooral was gevestigd in Cairo en Alexandrië – en in verschillende kleine steden en dorpen – was op zich al een mozaïek van mensen van verschillende oorsprong. De oorspronkelijke gemeenschap, die stamde uit de antieke periode, werd uitgebreid door verschillende immigratiegolven,

maar de verschillende groepen behielden tot in de twintigste eeuw allemaal hun eigen cultuur en identiteit. Wij gaven onszelf de fictieve naam 'Basramite' om onze gemengde afkomst te typeren (niemand weet waar Basramite voor staat). Er waren de Arabische inwoners van Haret el Yahoud – de joodse wijk in Cairo die we de *hara* of simpelweg de wijk noemden en die al voor 389 gebouwd was – en de inwoners van het even oude Souk el Samak (de vismarkt) in Alexandrië. Joodse afstammelingen van het Iberische schiereiland kwamen pas in de zestiende eeuw en vervolgens in de negentiende eeuw uit Saloniki, Smyrna, Istanboel, de Balkan en Noord-Afrika. Zij werden de Espagnoli of Kekerese genoemd, dit laatste vanwege de manier waarop ze vroegen: 'Que queres?' ('wat wilt u?'). Immigranten uit Jemen en Noord-Afrika kwamen in de Middeleeuwen. Er waren ook enkele Asjkenazim bij. Zij werden 'Schlecht' genoemd, het Jiddische woord voor slecht. Zijzelf dachten dat dit de plaatselijke afgeleide was voor het woord 'select', maar negentiende-eeuwse geschriften vertellen dat zij zo werden genoemd omdat ze bij aankomst, als vluchtelingen voor de eerste pogroms in Rusland en Oost-Europa, met afgrijzen schreeuwden zodra ze de *hara* zagen: *Schlecht! Schlecht!* Er waren Italianen die de oude 'Italki'-rites naleefden en Italianen uit Livorno die volgens de Spaanse rites leefden, en verder nog mensen uit Irak en Syrië. Mijn eigen familie was afkomstig uit Syrië en Turkije. De gemeenschap was meertalig. Onze hoofdtal was Frans. We spraken het op onze eigen manier uit met speciale intonaties. Het was doorspekt met alle jargons uit de Levant en werd kracht bijgezet door veel expressie te gebruiken. We gebruikten veel Italiaanse woorden zoals *falso* en *avvocato*. We noemden onze grootouders *nono* en *nona*, voden wa-



*Met mijn ouders, Cesar en Nelly Douek, en mijn broer Ellis in 1939.*

ren *roba vecchia* (oude dingen) en *taglio bianco* was kalfsvlees. We spraken veel, waarbij we van de ene taal naar de andere sprongen. Iedere bijeenkomst was een gevecht om gehoord te worden. Mensen riepen door de kamer en midden door gesprekken heen. Vreemden dachten dat we ruzie maakten. Het was een gesloten gemeenschap en we voelden ons allemaal aan elkaar verwant. Onze families waren groot en erg op elkaar gericht, bijna zoals stammen.

Mijn twee grootvaders, Elie Douek en Isaac Sassoon, waren aan het eind van de negentiende eeuw uit Aleppo gekomen. Mijn overgrootvader Haham Abraham ha Cohen Douek was

opperrabbijn van die stad toen Aleppo nog tot het Ottomaanse Rijk behoorde. Zijn portret in tulband en kaftan waar hij veel onderscheidingen op draagt – die hem volgens mijn vader ‘persoonlijk’ door Sultan Abdul Hamid II waren gegeven – hangt nog steeds in de synagoge in Aleppo. Dezelfde foto hangt in mijn studeerkamer aan de muur en ook aan vele wanden van andere familieleden over de hele wereld. Mijn familie in Egypte heeft altijd de sleutel van de synagoge behouden. Toen mijn oudoom Jacques in de jaren dertig op huwelijksreis in Aleppo kwam, kon hij met deze sleutel de deur openmaken. Zijn weduwe, Régine, die nu vlakbij de Champs-Élysées woont, vond Aleppo een beetje naargeestig geworden. Zij zorgde ervoor dat Jacques een plaats kreeg op de joodse begraafplaats in Versailles – een bijzonder privilege omdat het daar helemaal vol is – en dat hij een heel speciale begrafenis kreeg door aan het rabbinaat van Parijs te vertellen dat hij een zoon van Haham Abraham was.

Mijn beide grootvaders verlieten Aleppo toen het door de opening van het Suez-kanaal niet langer meer het centrum was van de handel van de kamelenkaravaan. Door het kanaal en de ontwikkelingen van de katoenhandel veranderde Egypte in een ‘El Dorado van de Nijlvallei’. Ze gingen allebei in de nieuwbouwwijk Sakakini in Cairo, in de Daher wonen, waar alleen joden woonden (mijn vader stond erop dat ik een duidelijk onderscheid moest maken tussen de Sakakini en de *hara* waar toen alleen nog maar de heel arme mensen woonden). De wijk was gebouwd op opgespoten moerasland door de Sakakini pasja. De straten kwamen als spaken van een wiel samen op een barok rococo paleis met torens en gebeeldhouwde engelen waar de familie Sakakini woonde. Er waren verschillende synagogen, joodse scholen,



*Met mijn broers Zaki en Ellis in 1943.*

rituele badhuizen en koosjere slagers. Toen ik mijn vader vroeg hoe het alledaagse leven eruitzag zei hij: 'We brachten onze tijd door op het balkon, terwijl we met voorbijgangers spraken. De mannen gingen werken, de vrouwen kookten.'

Ze kookten Aleppaans. Dit werd gezien als de parel van de Arabische keuken: verfijnd en delicaat. Het was een bewerkelijke keuken waar veel gekneed, uitgebeend, gevuld, verpakt en tot kleine balletjes en smalle reepjes gerold moest worden. De vrouwen waren trots op hun vakbekwaamheid en – volgens mijn vader – zeer in hun sas als ze hun tijd in de keuken doorbrachten. Onderdeel van de pret was dat ze gezamenlijk kookten. Ze vulden kippen met vlees en pijnboomspitten, lam met rijst, rolden wijnbladeren op en vulden deeg met gepureerde dadels. De kroon op het werk was de *kibbeh*, een uitzonderlijk gerecht met heel veel variaties. De basis was altijd een buitenkant van een mengsel van gemalen bulgur en vlees, die werd gevuld met gekruid vlees met uien. In het appartement hoorde je de hele dag het geluid van de metalen stamper die in de vijzel het vlees met de bulgur mengde. Het

rook naar munt en gebakken lamsvlees, naar tamarinde en oranjebloesem.

Mijn grootmoeder Sarah Hara kon niet lezen en schrijven, toch kwam iedereen uit haar grote familie altijd naar haar toe om raad. Ze zei dat de rabbijnen in Aleppo haar verboden hadden te gaan leren omdat ze een meisje was. Het had ermee te maken dat men niet wilde dat meisjes vrijpostig werden en brieven schreven aan 'lovers'. Ze trouwde met een man die veel ouder was dan zij en bleef achter als weduwe met vele huwbare dochters. Ze droeg een lange bruine jurk die men *habara* noemde. Een beetje afgunstig dreef ze de spot met de nieuwe generatie die op een Franse manier leefde.

Mijn grootmoeder van moeders kant, Eugénie Alphandary, kwam uit Istanboel. Zij was een 'grande dame' die Frans sprak als een Parisienne, citeerde uit Voltaire en Victor Hugo, en vol was van de idealen van 'liberté, égalité et fraternité'. Als zij niet wilde dat wij kinderen iets konden verstaan, sprak ze met mijn moeder Judeo-Spaans. Zij noemde deze taal Castiliaans om onderscheid te maken met het Judeo-Spaans dat zij omschreef als een 'gedegradeer-

de Spaanse mix' dat sommigen spraken. Zij beschouwde die taal als minder dan Frans, maar voor ons stond hij voor een mysterieus verloren paradijs. Een wereld van romantiek en moed, met glorieuze ridders, een wereld die met liedjes over de liefde in Sevilla en met spreuken over stoofpotten van vlees en over amandelcake ons allemaal met onzichtbare draden verbond. Deze wereld omvatte kleine taartjes, scherpe ei-citroensauzen en met groenten gevulde vleesballetjes die we te eten kregen bij mijn grootouders. Haar koude groentegerechten hadden een lichte zoete smaak, het gebak een vleugje oranjebloesem. Als we een hapje pastei namen zat er aubergine of spinazie in. Alles had een Spaanse naam met vaak een liefkozend verkleinwoord op het eind, zoals 'pasteliko' en 'borekita', wat aangaf dat het om kleine hapjes ging.

De vrienden van mijn grootmoeder hadden namen als Sol, Grazia en Elvira en achternamen als Pérez y Calderón, Santos, Abravanel, Rodrigues en Toledano. Maar zij noemde haar kinderen Yvette, Marcelle, Nelly, Germaine, Giselle en Joseph. Haar vader was leraar aan de Alliance Israélite Universelle in Istanboel. De Alliance was een van de honderd joodse scholen, een hoog aangeschreven instituut met een hoofdkwartier in Parijs, dat het Frans toegankelijk maakte voor alle joodse gemeenschappen in het Midden-Oosten. Zij had een beurs gewonnen voor hun *école normale* (lerarenopleiding) in Parijs en werd daarna naar Egypte gestuurd om les te gaan geven aan de Alliance-school. Een paar jaar geleden vond ik een boek over de joden in Egypte in de negentiende eeuw, waarin brieven van haar vader staan. Hij was als jongeman van Istanboel naar Egypte gestuurd om te onderzoeken of er Alliance-scholen geopend konden worden. Hij schreef terug dat de kinderen zes talen

spraken, maar niet konden lezen of schrijven en hij betwijfelde of ze ooit zouden leren stilzitten. Er kwamen meerdere scholen. Mijn grootmoeder trouwde zodra ze in Egypte aankwam. Mijn grootvader Isaac, wiens eerste vrouw net in het kraambed was gestorven, viel voor haar bleke witte huid en haar roodgouden haar.

Tot het eind van de negentiende eeuw spraken de inheemse joden en de joden uit andere Arabische landen Arabisch. Ook droegen ze Arabische kleding (ze waren Arabieren maar wel anders). De vrouwen droegen de *habara*, de mannen galabia's, evenals kaftans met tulbanden, keppeltjes en fezzes. De verwester-sing en emancipatie van de joden begon bij het graven van het Suezkanaal en de modernisering van de economie. Er ontstond een joodse bourgeoisie, die na de joodse school een opleiding kreeg bij christelijke en seculiere missionarissen. Zij waren betrokken bij de opkomende katoenhandel en de kapitalistische explosie van het land. De joodse mannen kwamen terecht in de katoenhandel, het bankwezen, de effectenhandel en in de textiel-, olie- en suikerindustrie. Velen bleven werkzaam in de kleine handel en het ambachtswerk. Mijn familie zat in de handel. Ze noemden het zelf import-export, maar het kwam neer op import-import. Ze handelden in doeken en ondergoed, porselein, suiker, koffie en thee. Ze waren *khawaggat*, verwesterde mannen die kostuums met fezzes droegen. Sommigen reisden de dorpen af per trein. Hun kantoren en pakhuizen bevonden zich in de bazaar van Hamzaoui.

Mijn ouders vertelden ons dat ze medelijden hadden met de mannen van wie de vrouw niet voor een behoorlijk ontbijt zorgde, zodat ze medammes (Egyptische bruine bonen), taamia (falafel in Cairo) en linzensoep moes-



*Het Muski-district in Cairo, waar joodse mannen hun bedrijven hadden.*

ten kopen bij de winkels op de bazaar. Later hoorde ik van anderen dat ze medelijden hadden met mijn vader omdat hij van mijn moeder niet buiten de deur mocht eten. Het was een kwestie van trots, niet van orthodoxie. Het was een verhaal van een Europees-joodse reiziger in Aleppo die, honderd jaar eerder, geschokt was toen hij zag dat joden voedsel verorberden op de bazaar dat door niet-joden was klaargemaakt. Onze hele gemeenschap in Egypte leefde in de praktijk niet zo heel strikt volgens de joodse wetten, maar de synagoge nam wel een belangrijke plaats in. Het was een feestelijke ontmoetingsplaats.

Iedere vrijdagavond en op feestdagen was de grote tempel overvol met mensen die kwamen luisteren naar de beroemde Franse toespraken van rabbijn Nahum. De minister-president van Egypte kwam traditiegetrouw altijd naar de Kol Nidre dienst. We gingen ook wel naar

een kleine synagoge boven een garage in een privéhuis in Zamalek. Het was er vol met van links naar rechts slingerende mannen (niet voor- en achteruit zoals de Oost-Europeanen doen, maar van links naar rechts). Ze zongen klaagliederen met Spaanse melodieën en wijsjes uit Marokko, Syrië en Irak, maar ook geïnspireerd door liederen uit de Koran en het Egyptische volkslied. Iedereen begon aan het begin van het gebedsboek, ongeacht het tijdstip waarop hij binnenkwam. Het gevolg was een kakofonie van geluid. De kamer was versierd met kandelaars en fluwelen kleden die versierd waren met goud- en zilverdraad. De vrouwen zaten op gouden stoelen buiten onder de pergola. Gekleed in gekleurde zijde, geparfumeerd en met juwelen versierd wisselden ze de laatste roddels uit over verhoudingen, bruidsschatten, ontrouw en bezoeken aan heilige graven. Op het moment dat er iemand

voor het raam verscheen die riep: *'Taisez-vous les dames'* ('Stil, dames') waren ze een moment stil en mompelden: 'Amen!'

Joodse feestdagen waren belangrijke gebeurtenissen. Ze namen dagen in beslag. Ieder lid van de familie werd opgezocht, de oudste als eerste. Er moesten altijd honderden mensen gezoend worden. De ouderen roken naar het rozenwater waarmee ze zich gewassen hadden. Afhankelijk van het tijdstip van de dag werd er zoetheid, gebak of mezze (kleine salades en hapjes) rondgedeeld. Voor de diners voor de Hoge Feestdagen werden de tafels met behulp van planken groter gemaakt. Er werden enorme hoeveelheden voedsel klaargemaakt en er werd dagenlang gekookt. De vrouwen verenigden hun krachten en namen hun personeel en koks mee. Voor de gelegenheid huurden ze ook koks in die gespecialiseerd waren in bepaalde gerechten.

Iedere familie had zijn eigen specialiteiten. Ondanks dat de gemeenschap in mijn tijd tamelijk homogeen was en vele specialiteiten op iedere tafel terug te vinden waren, gaven deze gerechten de afkomst van de familie weer. Door op tafel te kijken kon je zien waar de voorouders vandaan kwamen.

Een van de leukste aspecten van het werken aan dit boek was voor mij dat de joodse keuken meer is dan alleen koken en eten. Achter ieder recept gaat een verhaal schuil over plaatselijke tradities en het dagelijks leven in afgelegen steden en dorpen. Het is een romantisch en nostalgisch onderwerp waarmee je een vergeten wereld kunt oproepen. Het gaat over oude herinneringen, terugkijken en vasthouden aan oude culturen, en het heeft te maken met identiteit. Dit is al zo sinds de bijbelse tijd. De Bijbel beschrijft in Exodus al het verlangen van de joden naar de gerechten die zij achterlieten in het oude Egypte.

Op een culinair congres dat ik bijwoonde in Jeruzalem in 1992, en dat als thema had 'Couscous of gefilde fisj', liep ik rond in de keuken met koks uit Polen, Georgië, Marokko, Irak, Koerdistan en vele andere landen. We waren proeverijen en kookdemonstraties aan het voorbereiden van de joodse feestgerechten uit onze gemeenschappen in diverse landen. Een *masjiach* (toezichhouder) met een zwarte baard, een lange zwarte jas, zwarte hoed en peies keek over onze schouder mee en hield goed in de gaten of we wel volgens de spijswetten kookten. Ik maakte kobeba hamda, een Syrisch Pesachgerecht, bestaande uit balletjes van vlees en rijst in een citroensoep, en een Perzisch lamsgerecht met kweepeer. Ik keek toe terwijl anderen sjabbat-, Poerim-, Chanoeka- en Rosj Hasjana-gerechten maakten. De avond daarvoor was er een straatfeest met muziek en dans. De inwoners – Marokkanen, Georgiërs en anderen – liepen rond met heel veel voedsel om te proeven. Toen we al deze verschillende soorten gerechten voorbij hadden zien komen was de eerste vraag op de conferentie: 'Bestaat er zoiets als de joodse keuken?'

Die vraag wordt mij steeds weer gesteld. Toen ik pas geleden door een neef mee uit eten werd genomen en ik hem vertelde dat ik nog steeds onderzoek deed naar de joodse keuken, zei hij: 'Die bestaat niet.' Verschillende vrienden zeggen dat ook steeds weer. Ik heb net een lezing teruggevonden die ik gegeven heb op het Oxford Symposium on Food in 1981 met de titel: 'Cooking in Israel: A Changing Mosaic,' waarin ik zeg dat er in werkelijkheid niet één joodse keuken bestaat. Wat hier bekend is als joods eten, is bij de joden in Egypte, Marokko en India totaal onbekend. Plaatselijke regionale gerechten werden joods als ze met de joden meekwamen naar nieuwe vaderlanden. Dertig

jaar geleden, toen alleen de Asjkenazische joodse gerechten – die hun oorsprong hadden in Oost-Europa en Rusland – bekend waren in het Westen, vroeg niemand zich af of er een joodse keuken bestond. Sinds de joden in het midden van de jaren vijftig weggetrokken zijn uit het Midden-Oosten en exotische landen als India en Georgië, zijn er zo verschrikkelijk veel joodse gerechten bijgekomen dat de cultuur van ‘de joodse keuken’ discutabel is geworden.

Maar als een cultuur complex is, betekent dit nog niet dat hij niet bestaat. De Franse historicus Fernand Braudel schreef in zijn boek *The Mediterranean* dat er zonder twijfel een joodse beschaving bestond, maar dat deze zo individueel kon zijn dat hij niet gemakkelijk te herkennen was. Hij beschreef het als versnipperde eilandjes in vreemde wateren, die verspreid waren als kleine olievlekjes binnen het grote water van een andere beschaving: ze smolten nooit samen maar waren wel van elkaar afhankelijk. De joden, zei hij, pasten zich aan, maar verloren nooit hun culturele identiteit.

Na jaren van onderzoek kan ik zeggen dat iedere regio of ieder land zijn eigen joodse gerechten heeft en dat deze soms zeer anders zijn dan de plaatselijke keuken. De joden hebben de lokale gerechten uit de landen waar ze woonden overgenomen, maar in elk land had hun eigen keuken weer speciale kenmerken die zich met geheel eigen smaken en recepten daarvan onderscheidten en op die manier herkenbaar waren. In sommige landen was hun eten heel anders dan dat van de rest van de bevolking.

Een groot verschil was natuurlijk dat veel gerechten werden aangepast aan de spijswetten. Omdat het verboden was om vlees en zuivel te combineren, gebruikten de joden ander vet. In het Midden-Oosten kun je een joodse huis-

houding herkennen aan de lucht van de olie die wordt gebruikt in plaats van geklaarde boter. De vervangingsmiddelen voor verboden voedsel als varkensproducten en zeevruchten hebben gezorgd voor gespecialiseerde gerechten als ganzensalami in Italië en de Elzas en witvissoep in Livorno.

In de joodse families had het koken altijd in het teken gestaan van de sjabbat en andere feestdagen. Alle festiviteiten, of het nou om een religieuze feestdag ging, een herdenking van de joodse geschiedenis of een belangrijke gebeurtenis in het leven, zoals een geboorte, een besnijdenis, een eerste tand, een Bar of Bat Mitswa, een bruiloft, de inwijding van een nieuw huis, zwangerschap of dood, het werd en wordt soms nog steeds gevierd met traditionele rituelen, en speciale gerechten waren onderdeel van deze tradities. De gerechten die uitgekozen werden voor deze speciale gelegenheden zijn onderdeel geworden van de feestelijke rituelen en ze hebben een belangrijke symbolische uitstraling gekregen. Ze werden opgesmukt om de gebeurtenis kracht bij te zetten door ze te kleuren met saffraan of kurkuma, te bestrooien met rozijnen en gehakte noten, te vullen of te bakken in een korstdeeg of in een bepaalde vorm.

Sommige gerechten veranderden door de speciale regels die golden voor sommige feestdagen. Op Pesach bijvoorbeeld, waarbij alle rijzende ingrediënten als gist, bloem en tarwe verboden zijn, worden gemalen amandelen, aardappelmeel, matsemeel en matses gebruikt om cakes, pasteien, dumplings, pannenkoeken en beignets te maken. De regels rond sjabbat, die elke vorm van werk verbieden, ook vuur aansteken en koken, van zonsondergang op vrijdag tot zonsondergang op zaterdag, zijn de aanleiding geweest voor het creëren van heel veel verschillende eenpansgerechten die