

Ce e rău în a numi "mâncare israeliană"? Este ciudat să o denumiți ca fiind din Orientul Mijlociu.

Jake Wallis Simons

Serviciul a fost elegant, meniul superb, atmosfera șic fără efort. Acesta a fost Coal Office, unul dintre cele mai bune restaurante israeliene din Londra, situat în vechiul depozit de mărfuri victorian din King's Cross. Eu și logodnica mea am luat masa acolo săptămâna trecută. A fost o adevărată explozie. Dar ceva nu mi s-a părut în regulă.

Fish and chips a fost inventat de un evreu ashkenazi și tuturor ne place un kedgeree bun sau un korma **, însă mâncarea britanică nu este o ficțiune.*

În multe privințe, nu ai putea găsi o stabiliment mai israelian. Cu câteva săptămâni mai devreme, în Ierusalim, îmi luasem copiii la Machneyuda, restaurantul soră al Coal Office. Același tip de mâncare era în farfurie: condimente sefarde, năut și vinete, asortate cu pâine și pește ashkenazi. Atmosfera era, de asemenea, similară. În Israel, maestrul de sală se certase din cauza rezervării mele; la Londra, m-am certat cu bucătarul, care apoi și-a cerut scuze pentru că a fost "prea israelian". În ambele cazuri, s-au împărțit pahare de arak în semn de conciliere. La fel ca în Ierusalim, așa și în King's Cross.

Dar iată că am ajuns la punctul critic. Potrivit site-ului web al Coal Office, acesta oferă "o experiență culinară captivantă care reflectă tradițiile unice și atractive întâlnite în Orientul Mijlociu și în Marea Mediterană". Dar de unde, mai exact, este bucătăria? Pe site-ul acestui restaurant

israelian, cuvântul "Israel" nu se află nicăieri.



Biroul Cărbunelui nu este singurul în această situație. Majoritatea restaurantelor israeliene sunt timide în privința originilor lor. Miznon, care are filiale în Notting Hill și Soho, se descrie ca "aducând aromele Mediteranei în cele mai vibrante cartiere din Londra"; Honey & Co prezintă "mâncare din Orientul Mijlociu"; iar cele trei restaurante Good Egg oferă "mâncăruri inspirate din Orientul Mijlociu".

Acest lucru m-a deranjat. Așa că l-am sunat pe bucătarul-șef al Coal Office, Dan Pelles. "Ne place să numim mâncarea noastră bucătăria modernă din Ierusalim", mi-a spus el. "Israelul există doar de 75 de ani, așa că nu avem suficienți ani pentru a o separa de bucătăria italiană sau franceză. Dar vechiul regat al Israelului a fost înființat acum 3.000 de ani, m-am gândit. Nu cumva restaurantul evita termenul "israelian" pentru a evita inevitabilul sentiment anti-israelian? "Nu am niciun comentariu în această privință", a spus Pelles.

Timp de decenii, cultura israeliană a fost atacată ca o modalitate de a submina legitimitatea evreiască în Orientul Mijlociu. Aici intervin războaiele gastronomice. Luați de exemplu *Akub*, un restaurant palestinian la modă din Notting Hill. Într-un interviu acordat ziarului *New York Times*, bucătarul și fondatorul acestuia, Fadi Kattan, cu pregătire franceză, a declarat că misiunea sa a fost de a revendica o bucătărie care face parte dintr-o tradiție arabă mai largă și care, în opinia sa, a fost cooptată de bucătarii israelieni. "Mâncarea este folosită pentru a normaliza ocupația israeliană prin negarea originii a orice, de la hummus la falafel", a declarat el ziarului.

Această idee că israelienii folosesc mâncarea pentru a "normaliza" și "coopta" se bazează pe o viziune extrem de selectivă a istoriei. După cum a remarcat un cititor în secțiunea de comentarii a articolului din *NY Times*: "Evreii au preparat și ei aceste alimente timp de secole și nu și-au însușit nimic. A existat o prezență evreiască continuă pe teritoriul Israelului de mii de ani".

Scopul portretizării Israelului ca o impunere colonială asupra popoarelor indigene, un "stat de coloniști" care le expropriază pământul și cultura, este ca țara să devină dezrădăcinată și să se prăbușească. Saul Bellow a comparat acest proces pernicios cu dislocarea unui dinte: "Îl vor săpa înainte și înapoi și, când va fi suficient de slăbit, îl vor scoate cu degetele".

Unul dintre puținele localuri israeliene din Londra care este cu adevărat gălăgios și mândru a avut de suferit ca urmare. Bucătarul-șef Eran Tibi a înființat *Bala Baya* ca restaurant cu numele "Orientul Mijlociu" în Southwark în 2017, dar o criză



de conștiință l-a determinat să îl redenumescă "israelian" doi ani mai târziu. "Am vrut să fiu mai autentic față de moștenirea mea, așa că am decis să fiu îndrăzneț și să mă declar", mi-a spus el. "Am pus limba ebraică pe pereți, pe meniu și pe site. Am fost atacat îngrozitor".

Bala Baya a fost lovită de amenințări telefonice, sute de recenzii negative false pe Google și chiar o demonstrație afară. "A fost greu", a spus Tibi, "dar clienții mei au fost uimiți de ea. Auziseră atât de multe despre mâncarea din Tel Aviv și au vrut să o încerce... Nu este vorba de politică, ci de un restaurant". În martie, a deschis o altă afacere israeliană fără reproșuri, *Kapara*, în Soho.

Nu toate poveștile au un final fericit. Când un alt restaurant londonez - pe care nu-l voi numi - s-a autodenumit israelian, atacurile cibernetice i-au șters contul de Instagram, care avea 30.000 de urmăritori. De atunci, a revenit la "Orientul Mijlociu".

Bucătăria israeliană este, bineînțeles, un creuzet, cuprinzând influențe din Levant, Africa de Nord și din Orientul Mijlociu mai larg, precum și tradiții culinare europene. Dar acest lucru nu îi șterge existența. Fish and chips a fost inventat de un evreu ashkenazi și tuturor ne place un kedgeree sau un korma bun, însă mâncarea britanică nu este o ficțiune.



constă în pește fiert, în fulgi (în mod tradițional hering afumat), orez fiert, pătrunjel, ouă fierte tari, pudră de curry, unt sau smântână și, ocazional, sultanină. Felul de mâncare poate fi consumat cald sau rece. În locul heringului pot fi folosiți și alți pești, cum ar fi tonul sau somonul, deși aceștia nu sunt tradiționali.



În India, **khichari** este oricare dintre o mare varietate de mâncăruri pe bază de legume și orez. Aceste feluri de mâncare se prepară cu un amestec de condimente conceput pentru fiecare rețetă și se prăjesc fie uscat, fie în ulei înainte de a fi incluse. Acest fel de mâncare a fost puternic adaptat de britanici, rezultând un fel de mâncare aproape de nerecunoscut, diferit de khichari-ul original.

** **Korma** sau qorma este un fel de mâncare originar din subcontinentul indian, care constă în carne sau legume fierte cu iaurt (dahi), apă sau bulion și condimente pentru a produce un sos gros picant

Text Via Max Tzinman

Luăți în considerare *Ceviche Soho*, excelentul restaurant peruvian din Soho. Peru are 491 de mâncăruri naționale, mai multe decât orice altă țară. Printre acestea se numără rețete spaniole de la conchistadori, preparate din carne de la sclavii africani, tocănițe gătite în pământ în tradiția incașă și pește crud și amestecuri de la imigranții japonezi și chinezi. Situația drepturilor omului în Peru este deplorabilă. Numai în acest an, forțele sale armate și poliția au efectuat mii de execuții extrajudiciare sau arbitrare și alte abuzuri grave. Cu toate acestea, restaurantul este mândru să se eticheteze ca fiind peruvian.

Mii de restaurante chinezești din Marea Britanie sunt similare. China este de mărimea unui continent, iar bucătăria sa este profund diversă și localizată. China modernă găzduiește o serie de minorități etnice, unele dintre acestea, cum ar fi uigurii și tibetanii, fiind supuse celor mai brutale represiuni. Este un stat polițienesc care este implicat în subversiune și spionaj în Marea Britanie. Dar nimeni nu este obligat să se eticheteze drept asiatic.

NOTE

* Kedgerree (sau, ocazional, kitchiri, khichuri sau kaedjere) este un fel de mâncare care