

Skript

HISTORISCH TIJDSCHRIFT

Column: The war on hummus: Culinaire toe-eigening in de context van Israëlish vestigingskolonialisme

Auteur: Lindy Dubben

Verschenen in *Skript Historisch Tijdschrift*, jaargang 46.4, 58-60.

©2025 Stichting Skript Historisch Tijdschrift, Amsterdam

ISSN 0165-7518

Skript Historisch Tijdschrift is een wetenschappelijk blad dat viermaal per jaar verschijnt. De redactie, bestaande uit studenten en pas afgestudeerden, wil bijdragen aan actuele historische debatten, en biedt getalenteerde studenten de kans om hun werk aan een breder publiek te presenteren.

COLUMN

THE WAR ON HUMMUS:

CULINAIRE TOE-EIGENING IN DE CONTEXT VAN ISRAËLISCH VESTIGINGSKOLONIALISME

Lindy Dubben

In 2008 brak het Israëlisch Amerikaanse bedrijf *Tzabar* het Guinness World Record voor het serveren van het grootste bord hummus ooit. Dit leidde tot verontwaardiging in de Arabische wereld, gezien het beschouwd werd als de zoveelste poging van Israël om traditionele Midden-Oosterse gerechten als Israëlisch te verkopen in Europa en Amerika. Libanon reageerde op deze actie met het maken van een bord hummus dat meer dan 2000 kilogram woog, waarmee het een nieuw wereldrecord claimde. Deze gebeurtenissen worden ook wel *The Hummus Wars* genoemd en ze illustreren bij uitstek de bredere strijd om nationale identiteit, authenticiteit en (culinair) erfgoed die de grondslag vormen van het Arabisch-Israëlisch conflict.¹

In 1948, nadat de Verenigde Naties hadden besloten het Britse Mandaatgebied Palestina te verdelen tussen een Arabische en een Israëlische staat, riep Israël zijn onafhankelijkheid uit.² Joden van over de hele wereld verhuisden naar hun nieuwe land en confronteerden Israël met een grote uitdaging: de formatie van niet alleen een staat, maar ook een natie gegrond in gemeenschappelijk erfgoed op een nieuw stuk land. Het was aan de nieuwe politieke elite – de Asjkenazische Joden uit Europa – om een coherent beeld te vormen van en voor hun volk en om zo een nieuwe Israëlische identiteit te creëren. Een specifieke manifestatie van dit proces is te zien in Israëlisch culinair erfgoed.³

Het Israëlische culinaire narratief vindt zijn oorsprong in twee historische en dialectische processen. Aan de ene kant is de fundering van een inheemse en moderne Israëlische keuken gebaseerd op ten eerste fascinatie met, en later imitatie en toe-eigening van Arabische en Palestijnse culinaire eigenschappen. Aan de andere kant werden de elementen van de Arabische ander⁴ gemarginaliseerd en uitgewist toen het Palestijns-Israëlische conflict intensiverde.⁵

Hummus vormt een uitstekende illustratie van de Israëlische toe-eigening van Arabisch culinair erfgoed. Voor de Israëlische onafhankelijkheid was dit gerecht nog niet bekend bij de Joden die in Palestina woonden, maar de Joodse kolonisten uit Oost-Europa namen het al snel op in hun culinair repertoire. Hummus bood namelijk niet alleen een culturele verbondenheid met het land, maar bewees ook praktisch te zijn in de context van het andere klimaat waarin de nieuwe bewoners zich ineens bevonden. Voor de Tweede Wereldoorlog had het zionistische discours eetgewoonten namelijk al uitgelicht als een element dat aangepast zou moeten worden in het licht

van de nieuwe omgeving. In dit opzicht werden sommige Arabische culinaire tradities, zoals het roosteren van vlees in plaats van het frituren, als gezonder beschouwd. In het verlengde hiervan openden de Mizrachi-Joden, die in de jaren vijftig vanuit Noord-Afrika en Centraal-Azië naar Israël migreerden, Oriëntaalse restaurants die hummus aanboden in plaats van het vlees van Europese restaurants. Dit bracht hummus naar het grote Israëliëse publiek en versnelde de opname ervan in de Israëliëse culinaire identiteit.⁶

De Asjkenazisch-Joodse elite wilde Israël presenteren als een baken van de Westerse beschaving in het Midden-Oosten, maar had moeite met het vormgeven van een nationale identiteit voor alle Joden in Israël. Zionistisch nationalisme werd namelijk niet alleen geconfronteerd met de ander van buitenaf, maar ook met een ander van binnenin: de pre-zionistische Joden met ieder een andere culturele achtergrond. De Mizrachi-Joden werden door de Europese elite gezien als een Oriëntaals element binnen Israël en hun cultuur werd daarom gemarginaliseerd. Echter, toen de Asjkenazische Joden zich realiseerden dat bepaalde Arabische culturele elementen van de Mizrachi-Joden een broodnodig gevoel van organische banden met het nieuwe land konden bieden, veranderde hun houding. Door bij gerechten zoals hummus de nadruk te verschuiven van 'Arabisch' naar 'Oriëntaals' werd een link gelegd met de Mizrachi-Joden in plaats van de Arabieren. Op deze manier werden de Mizrachi-Joden gebruikt om Arabische gerechten te judaïseren.⁷ Toen vervolgens, na een proces van industrialisatie, grootschalige productie van hummus mogelijk werd, trad het gerecht toe tot de officiële representatie van Israëliëse culinaire cultuur. Hiermee werd het een nationale trots die bijvoorbeeld terug te vinden was in allerlei, deels door de Israëliëse overheid gefinancierde, voedseltentoonstellingen.⁸

Een vooraanstaand voorbeeld van de concretisering van culinaire identiteit wordt gevonden in kookboeken. De eerste Israëliëse kookboeken waren een onderdeel van zionistische hegemonisch-culturele pogingen tot het creëren van een 'nieuwe Jood' met een nieuwe natie en een nieuwe nationale identiteit.⁹ Joodse kookboeken van de jaren dertig tot nu laten zien dat Israëliëse culinaire schrijvers, wanneer ze het hebben over hun keuken, Arabische of Palestijnse elementen verzwijgen. Hiermee versterken ze het beeld van gerechten zoals hummus als onderdeel van traditioneel Israëliësch culinair erfgoed.¹⁰

Het Israëliëse proces van natievorming dat plaatsvond na de onafhankelijkheid draaide om de creatie van een nieuw cultureel geheugen, met als doel het bij elkaar brengen van Joden van over de hele wereld onder één nationale identiteit en het bevorderen van culturele banden met het nieuwe land. Een Israëliëse culinaire cultuur ontstond mede door toe-eigening van Arabisch-Palestijnse gerechten zoals hummus, die al eeuwen bestonden voordat de moderne staat en grenzen van het huidige Israël überhaupt werden opgericht. Het actief verzwijgen van de Palestijnse oorsprong van hummus en andere gerechten past binnen het Israëliëse beleid dat zich richt op het bevoorrechten van Israëliëse Joden en het discrimineren van Palestijnen. Het blijft hier dus niet alleen bij het letterlijke 'landjepik'; Israël eist ook Palestijnse culturele elementen op voor zijn eigen identiteit, een identiteit die inherent gericht is op het discrimineren en uitsluiten van het Palestijnse volk.

Lindy Dubben heeft een bachelor in International Relations en in Mid-den-Oostenstudies. Haar interesse gaat uit naar (gedwongen) migratie en vluchtelingenwerk, waarover ze nu vanuit Egypte een master volgt.

Eindnoten

- 1 Ö. Çopuroglu, 'Behind Hummus Wars: the role of the food in national identity in the Middle East', *Transnational marketing journal* 6 (2018) 121-137.
- 2 United Nations, *History of the question of Palestine - question of Palestine*, 1 september 2022, <https://www.un.org/unispal/history/> (geraadpleegd op 28 augustus 2024).
- 3 T. Fenster, 'Belonging, memory and the politics of planning in Israel', *Social & cultural geography* 5 (2004) 403-417.
- 4 Het begrip *Other* verwijst in een academische context naar het verschil tussen 'wij' en 'zij', met als doel een dominante groep die als superieur wordt beschouwd te onderscheiden van een andere groep die verondersteld wordt inferieur te zijn. In *Orientalism* (1978) beschrijft Edward Said hoe het Westen dit concept gebruikt om de Arabische wereld weg te zetten als niet beschaafd en ongecultiveerd, ten opzichte van de ideale en ontwikkelde Westerse wereld. E. Said, *Orientalism* (1978) 9-12.
- 5 Y. Mendel en R. Ranta, 'Consuming Palestine: Palestine and Palestinians in Israeli food culture', *Ethnicities* 14 (2014) 412-435.
- 6 D. Hirsch, "'Hummus is best when it is fresh and made by Arabs': the Gourmetization of Hummus in Israel and the Return of the Repressed Arab", *American ethnologist* 38 (2011) 617-630.
- 7 Ibidem.
- 8 D. Hirsch en O. Tene, 'Hummus: the making of an Israeli culinary cult', *Journal of consumer*