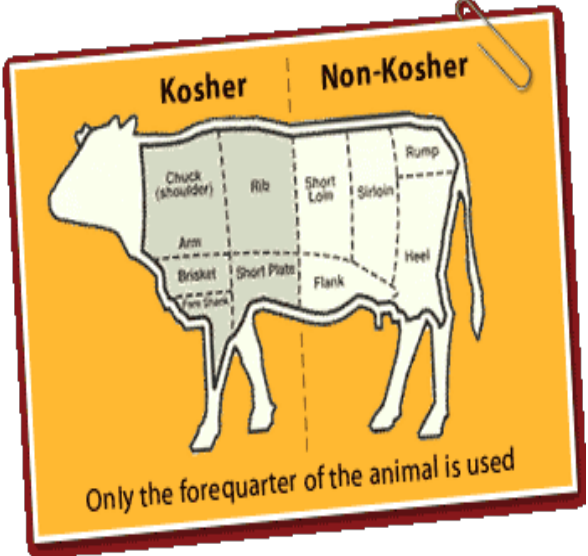
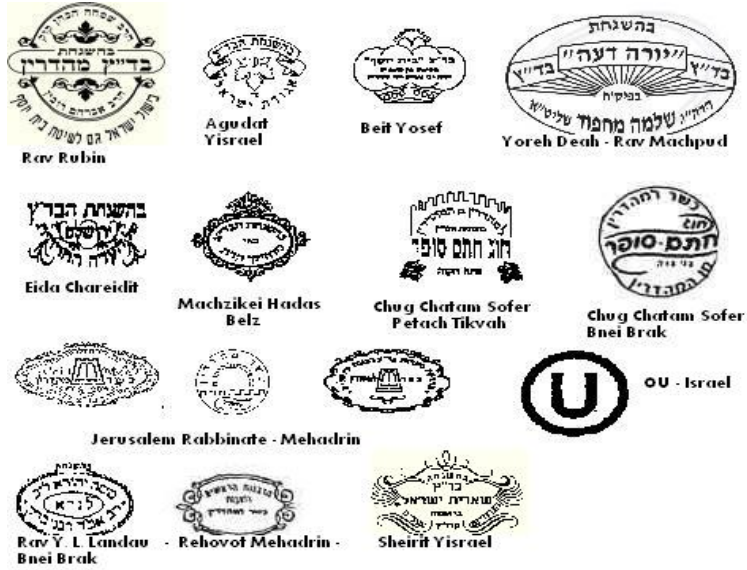


'Kasjroet – de Joodse manier van eten, dit volgens de voorschriften in de Torah.



*Not acceptable for meat



Syllabus 'Kasjroet'

Filosofie van het 'koosjere' eten

Inleiding

De Joodse spijswetten of 'dieet'-wetten hebben een spirituele, religieuze betekenis, een hygiënische waarde en ze bevorderen de zelfdiscipline die de Joodse identiteit versterkt en in stand houdt.

Komt voor in de Tenach:

- in het verhaal 'Ester' (Ester 8,5), 'Koosjer' betekent daar 'geschikt of toegelaten'
- De beginselen staan in de Bijbel vermeld in Leviticus 11 en Deuteronomium 14.

Details zijn ons overgeleverd in de Rabbijnse traditie via de Talmoed en de autoritatieve Rabbijnse codex 'Sjoechan Aroech'.

Voeding kan onderverdeeld worden in drie categorieën:

- Voeding in natuurlijke vorm - 'koosjer' is: bijvoorbeeld granen, fruit, groenten, thee, koffie, geoorloofde vis, geoorloofde eieren.
- Voeding dat door het ondergaan van bepaalde handelingen (bijv. Joods ritueel slachten - 'Sjechieta' volledig 'koosjer' wordt: geoorloofd vlees en gevogelte.
- Voeding dat gefundeerd niet 'koosjer' is: zoals het vlees van varkens, van roofvogels, insecten, schel- en schaaldieren en alle daarvan afgeleide producten.

Dagelijkse herinnering

Joods ritueel slachten en 'Koosjer' maken.

- Slachten door een halssnede met een vlijmscherp mes. Dit rituele slachten heet 'sjechieta'.
- Vervolgens worden de dieren onderzocht op beschadigde of zieke organen.
- Vervolgens worden de verboden vetdelen eruit gesneden en wordt het vlees 'koosjer' gemaakt door het zouten en het weken in lauw - warm water om het bloed te verwijderen.

Uitgangspunten voor de Joodse wijze van slachten zijn snelheid en het vermijden van wreedheid.

Maar er is meer: de spijswetten symboliseren heiliging van de menselijke consumptie en wijding van het leven.

Wie is de 'sjocheet' - slachter?

De 'sjocheet' is een door en door religieuze en 'Halachisch' geleerde man. Hij moet een voorbeeld in vroomheid en religiositeit zijn, hij moet zeer handig en rustig zijn. Zijn religieuze reputatie en geloofwaardigheid is heel belangrijk, want de hele Joodse gemeenschap vertrouwt op zijn verantwoordelijkheid.

Dagelijkse herinnering aan onze verplichtingen tegenover G'd.

Alleen herkauwende zoogdieren met gespleten hoeven mogen gegeten worden en 'koosjere' vissen moeten vinnen en schubben hebben.

Opvallend is dat het eerste verbod uit de Torah een eetverbod was voor Adam en Eva. (Gen. 2,16-17): "Van alle bomen in de hof mag u vrij eten, maar van de Boom van Kennis van Goed en Kwaad, daarvan zult u niet eten".

Adam en Eva hebben verzaakt aan dit ene gebod met de bekende negatieve gevolgen voor de nakomelingen.

Van religieus standpunt gezien, staat de religieus Joodse mens hoger dan Adam en Eva, omdat er een voortdurende uitdaging bestaat of iets 'koosjer' is of niet.

Heiliging

"Ik ben uw G'd; u zult uzelf heiligen, en u zult heilig zijn omdat ik heilig ben". (Lev. 11,44)

Van het Joodse volk wordt verlangd G'ds wegen te volgen.

Hygiënische motieven

De vraag die een religieus denkende mens zich stelt is: 'Waarom heeft G'd ons willen weghouden van onreine - 'niet koosjere' - dieren'?

- Nachamnides (1194-1270) acht de verboden diersoorten schadelijk voor ons lichamelijk welzijn.

Ook Maimonides (1135-1204) wijst in zijn medische werken op het feit dat het Joodse volk verschillende ziekten, die voorkomen bij mensen die varkensvlees eten, bespaard zijn gebleven.

- Maar Rabbi Don Isaac Abarbanel (1437-1508) opponeert dat eten van niet-'koosjere' dieren vnl. de zuiverheid van onze geest aantast.
- Overigens bestaat een Jiddisch spreekwoord die ik persoonlijk gehoord heb van Opperrabbijn van Groot-Brittanië, Sir Immanuel Jakobovits (20^{ste} eeuw): 'Was du isst, das bist du!' Dit sluit ook aan bij wat de Torah zelf stelt:

"U zult uzelf heiligen en u zult heilig zijn, want Ik ben heilig; verontreinig uw ziel niet door allerlei wemelend gedierte, dat op de grond krioelt"
(Lev. 11,44).

'Kasjroet' als integraal deel van de Joodse religieuze levensbeschouwing

- Op basisniveau zouden we 'kasjroet' kunnen zien als een vorm van zelfbeperking en discipline.
- Inachtneming van 'kasjroet' beperkt de kans op assimilatie.
'kasjroet' voedt ons in eerste instantie op tot heiligheid in de zin van bijzonder zijn en bijzonder durven zijn in een niet-Joodse omgeving.
- 'Kasjroet' is echter meer. Het wil ons heiligen en een spiritualiteit in ons dagelijks leven brengen.
Door het volgen van G'ds wegen ontstaat een band.

Deze gedachte wordt duidelijker door de parabel van de professor en de ongeletterde man.

Een 'Mitsva' heeft nu precies deze functie: het verheft de dienaar, 'het volk Israël', en plaatst Gebieder en dienaar in een samenwerkingsverband. Oneindig (G'd) en beperkt (de mens) vinden elkaar in de G'ddelijke Leer van de Torah!

In de 'Midrasj'-verzameling 'Tancoema' verklaarden onze wijzen dat "G'd ernaar verlangde te wonen zelfs in onze allerlaagste wereld".

De Schepping had kunnen eindigen bij allerlei hogere geestelijke wezens zoals de engelen. G'd wilde echter juist erkend worden door de meest gewone en aardse schepselen in hun alledaagse, wereldse en materiële omgeving.

Volgens de Kabbala verheft de mens gewone materiële objecten tot een hoger plan als deze mens eet met de bedoeling energie op te doen voor de G'dsdienst. Materie krijgt zo spirituele waarde.

Het Torah-gebod van het verwijderen van het alomvattende dierlijk bloed

De eerste mensen op aarde, Adam en Eva waren vegetariërs in de volste zin van het woord.

Deze vegetarische fase bleef zo tot de tijd van de zondvloed in de dagen van Noach. Door de morele verwaarlozing van de hele Schepping, het verzaken en het misgedrag van de dierenwereld kreeg Noach algemene toelating om vlees van dieren te eten (Gen. 9,3).

De Torah eist van Noach en zijn nakomelingen en dus van de mensheid voor de consumptie van vlees het dierlijk bloed te verwijderen.

Misschien bedoelde de Torah dat het dierlijke in de mens geactiveerd zou kunnen worden door de consumptie van bloed.

In deze samenhang is het belangrijk in herinnering te brengen dat vele nazi's een gastronomische voorliefde hadden 'bloedworst' te eten.

'Kasjroet'- kenmerken van dieren.

'Koosjere' dieren hebben gespleten hoeven en herkauwen.

Waarom zijn juist deze eigenschappen die het 'kasjroet' bepalen?

De Torah spreekt hier in een metafoor, geeft in overdrachtelijke termen aan hoe wij het 'heiligheids-ideaal' kunnen bereiken.

Wat betekent eigenlijk de religieuze term 'heiligheid' van Joods perspectief?

- 'Verheven', in de zin van enigszins hoger staan dan het alledaagse aardse;
- 'Volledig' – heilig en heel, in psychologische termen: een geïntegreerde persoonlijkheid en levenswijze.

Integratie

De meeste van ons leven in twee werelden:

- in het dagelijkse leven moeten wij ons bezighouden met alledaagse, aardse zaken.
- Op 'Sjabbat' en 'Jom Tov' – feestdagen - zijn we actief Joods.

Vroeg of laat leidt dit tot een 'cultuurclash'. Dit brengt de mens uit balans. Soms neigt hij teveel over naar de profane kant van zijn leven. Er ontstaat dan een dubbele moraal. In de materiële sfeer kan hij niet genoeg krijgen en blijft onverzadigd terwijl hij zich tevreden stelt met een absoluut minimum aan Joods leven.

Bij deze handelsinstelling verliest de mens zijn identiteit en raakt van zichzelf vervreemd, hij leidt een gespleten, niet-integer en niet-geïntegreerd leven.

Zo worden idealen in vele g'dsdiensten veelvuldig beleden, maar niet nagestreefd. Een G'dsdienst belijden betekent nog niet dat men een religieus waardevol leven leidt.

Verbond tussen heiligheid en spijswetten.

- Wil een dier 'koosjer' zijn, dan moet het gespleten hoeven hebben. Hoeven duiden op onze houding tegenover het materiële.
- De hoeven moeten gespleten zijn – we moeten selectief zijn.
- Het dier moet zijn voeding herkauwen – wij moeten herkauwen. Voordat we ons storten in de 'struggle for life' dienen wij goed bij onszelf na te gaan of ons Jodendom niet in gevaar komt.
- Daarnaast is 'sjechieta' vereist. Slachten verwijdert de dierlijke levenskracht.
- Vervolgens wordt het vlees in water geweekt, gezouten en afgespoeld. wij moeten onze materiële aspiraties weken in water van Torah-leren en intensief gebed.

- Vervolgens wordt het gezouten om het bloed te verwijderen
- En pas dan is het 'koosjer' – maar nog niet 'kadosj' – heilig, want de mens die al die verheven gedachten kan waarmaken, zou zich op een bepaald moment zelfvoldaan kunnen voelen. Daarom wordt het vlees nog eens afgespoeld na het zouten. Hoogmoed en inbeelding zijn de ware vrome vreemd.

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch (1808-1888)

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch, leider van de 19^{de} eeuwse Duitse Asjkenazische moderne orthodoxie, gaat in eerste instantie in op het spirituele verschil tussen mens en dier. Het verschil ligt op het geestelijk vlak. Wanneer de grens tussen mens en dier dreigt te vervagen, waarschuwt de Torah ons en maant zij tot voorzichtigheid.

De vraag stelt zich hoe de mens ervoor kan waken dat de geestelijke leidraad blijft bij zijn levensbeslissingen.

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch komt tot een interessante observatie: de zoogdieren, die zowel herkauwen als gespleten hoeven hebben, behoren tot de meer passieve diersoorten, eten geen vlees, maar zijn herbivoren (planteneters).

Dieet voor de ziel

De Bijbel geeft een dieet voor de ziel.

Waarom overtreedt de mens soms morele grenzen?

Het antwoord ligt in het driftleven van de mens.

Het tiende gebod luidt echter: 'Begeer niet' wat je niet kan of mag hebben.

De Torah wil ons brengen tot het niveau van de 'Tsaddiek' !

Dit Joods ideaal kan gevonden worden bij de profeet Chabakoek (2,4):

"De rechtvaardige zal door zijn geloof leven".

Daarom zijn roofdieren verboden. Roofdieren gaan erop uit om te doden en lijken fundamenteel ontevreden met wat de flora te bieden geeft. 'Kasjroet' leert ons dat veel zijn veel belangrijker is dan veel hebben.

Volgens Rabbijnse bronnen wordt de mensheid in de eschatologische Messiaanse tijd weer vegetarisch, zoals in het begin van de Schepping.

Daarenboven zal de fauna in staat gesteld worden om zijn energie aan te bieden aan de religieuze mens, om G'd te dienen. De Torah legt ons hierbij beperkingen op: zorg dat de ziel geen gevaar loopt.

'Kasjroet' in de 'Kabbala'.

In de mystieke - Kabbalistische literatuur wordt uitgelegd dat de Bijbelse 'Kasjroet'-wetten het lichaam en ziel van de mens tegen alle dierlijke elementen beschermt.

Wat de Torah eist is, dat wij de ziel met een minimum aan fysieke obstakels zo zuiver mogelijk houden zodat ze door het lichaam heen haar geestelijk licht kan laten schijnen op de materiële wereld.

'Kaosjer' eten zorgt voor zuiverheid van de ziel.

Maimonides (1135-1204) vertelt dat als werd men de 'kasjroet'-wetten niet meer goed in acht neemt, het geloof hierdoor vermindert.

Om deze hoge graad van ethiek en moraal te bereiken, heeft G'd ons de 'kasjroet'-wetten gegeven.

Melk en vlees

Het bokje en de moedermelk

De Torah herhaalt drie keer het verbod om een 'bokje in de melk van zijn moeder te koken'. (Ex. 23,19 – Ex. 34,26 – Deut. 14,21)

Het gaat hier om drie verschillende aspecten van verbod:

- Het is verboden om vlees en melk samen te koken
- Het is verboden vlees en melk samen te eten
- Het is verboden vlees en melk, als men het opzettelijk of onopzettelijk samen gekookt heeft, dit te verkopen of er profijt (vb. schenken) van te hebben.

Dit alomvattende verbod is volgens de Rabbijnen niet alleen beperkt tot een bokje, het omvat ook alle andere soorten vlees. 'Kaosjere' dieren zoals runderen, schapen, geiten en gevogelte vallen ook onder dit verbod.

De figuurlijke uitdrukking 'in de melk van zijn moeder' moet eveneens niet letterlijk worden opgevat: ook de melk van een willekeurig ander 'kaosjer' dier – koe, schaap of geit – zou onder dit verbod vallen.

Rabbijnse toevoegingen aan het verbod

Alhoewel gevogelte (kippen, duiven e.d.) en wild – bv. een steenbok, hert of gnoe –volgens de Torah rustig met melk bereid kunnen worden, hebben de Rabbijnen dit verbod toch uitgebreid.

Ook vissen vallen buiten dit verbod en kunnen dus in gewone boter gebakken worden. De meeste religieuze Joden eten echter ook geen vis

samen met melk of bereid met boter omdat dit ongezond zou zijn.

6.

Wachttijd tussen een vlees- en een melkgerecht.

Volgens sommige 'Halacha'-autoriteiten is er een wachtperiode tussen het consumeren van vlees en melk van 6 uur.

Reden:

- vleesresten tussen de tanden verliezen na 6 uur hun vlees-karaktereigenschappen.
- De vertering van vlees door de maag neemt een lange periode in beslag.

Sommigen vinden dit te drastisch en voeren een tijdspanne in van een uur. Dit is de tijd van de snelle vertering. De Kabbala zorgde ervoor dat deze gewoonte weer verdween. Een soort compromis ontstond om drie uur te wachten.

Melk na vlees behoeft niet zo'n lange wachttijd, behalve voor de harde kaassoorten.

Dubbel keukengereedschap

Zowel de keuken zelf als het keukengereedschap zijn gericht op een scheiding van melk en vlees.

Ook huishoudelijke apparaten kunnen problemen opleveren wanneer ze gebruikt worden voor zowel melk als vlees. (ovens, afwasmachines, mixers en toasters)

Voor Pesach, het feest met zijn speciale 'chameets'-verbod, wordt nog eens extra keukenmateriaal voorzien; dit materiaal wordt maar een maal per jaar gebruikt, alleen bij deze gelegenheid.

Vergissingen en het verkeerd gebruik van keukengereedschappen.

Wanneer men keukengerei verkeerd gebruikt heeft, volstaat het meestal dit ritueel te reinigen om het opnieuw te kunnen gebruiken.

Wanneer er bij het gerecht per ongeluk iets misgaat en melk en vlees toch met elkaar vermengd worden, is het in sommige gevallen toch mogelijk dat men het gerecht mag eten. Vb. een druppel melk valt in een grote pot kippensoep.

Bij al deze vragen over een onopzettelijke vermenging moet toch eerst een 'Halachische' autoriteit geconsulteerd worden.

'Kasjroet' en Gezondheid.

Volgens Maimonides (1135-1204) hebben de 'kasjroet'-wetten ook gezondheidsredenen:

Ze trainen in de beheersing van onze eetlust. Een gerecht bestaande uit vlees en melk is te vet, te zwaar verteerbaar en veroorzaakt bovendien kankerverwekkende stoffen. Ook het eten van vis met melk of van vis met vlees kan ongezond zijn.

Het verbod van melk en vlees tegen een heidens ritueel.

Heidense volkeren kenden een vruchtbaarheidsritueel waarbij men een pasgeboren bokje in de melk van zijn moeder kookte. Ook deze harteloze gewoonte is een reden, volgens Maimonides, om melk en vlees gescheiden te houden.

Nepvlees en 'fake'-melk als vervangers van vlees en melk.

De Talmoed verbiedt ook de schijn van een overtreding. Tegenwoordig zijn er echter zoveel vlees- en melkvervangers in omloop, meestal op sojabasis, dat de genodigde geen verkeerde gedachten kan hebben.

De 'kasjroet'-business als machtige economische factor in het religieuze, Joodse, dagelijkse leven.

Kaas, vlees en brood kunnen sowieso alleen ritueel-'koosjer' bereid worden. Sommige levensmiddelenbereiding kunnen toch uit handen gegeven kan worden aan mensen die niet thuis zijn in de 'kasjroet'-wetten.

Het 'koosjer'-certificaat

Door het product van een certificaat, stempel of zegel te voorzien, weet de consument dat een bepaald product 'koosjer' is.

Daarnaast is het gebruik om alle producten die op Pesach worden gegeten van een 'kasjroet'-zegel te voorzien.

In het verhaal van 'Chanoeka', die zich afspeelt in het jaar 164 voor de gewone jaartelling, was het kruikje met olijfolie voorzien van een zegel van de Hogepriester om aan te geven dat de olie, in ritueel opzicht, 'koosjer' was.

Een Talmoedgeleerde sneed de vis in kleine driehoekjes om aan te tonen

dat de vis 'koosjer' was.

8.

'Kasjroet' in onze moderne tijd van industriële levensmiddelenproductie.

Door de industrialisering van de voedingsindustrie is het productieproces veel gecompliceerder geworden. Voor de 'kasjroet'-wetten betekent dit dat er veel kan mislopen en dat het bijna onmogelijk is om aan de verpakking van een product iets te zeggen over de 'kasjroet' van de ingrediënten.

Ook de samenstelling van onze voeding heeft ingrijpende veranderingen ondergaan. Al hoewel vroeger ook bepaalde stoffen aan etenswaren werden toegevoegd, is het tegenwoordig zo dat men een reeks van chemische stoffen door onze voeding mengt.

Kleurstoffen, conserveringsmiddelen, geleermiddelen, zuurte-regelaars, antischuimmiddelen of glansmiddelen en vitaminen zijn voorbeelden van stoffen die men aan de voeding toevoegt en die voor de 'kasjroet'-wet problematisch zijn.

Toezicht, bewaking en inspectie in de moderne mega 'kasjroet'-business.

Er bestaan verschillende gradaties van 'kasjroet'-toezicht: permanent en steekproefsgewijs.

Er wordt permanent toezicht verlangd bij een 'koosjere' slagerij, een 'koosjer' restaurant op basis van vlees en alle soorten van 'koosjere' hotels. Ook bij fabrieken die 'koosjer' vlees verwerken, wordt vanuit de 'Halacha' permanent toezicht vereist.

Toezicht dat steekproefsgewijs wordt gedaan, wordt verlangd bij bv. een visrestaurant, een vegetarisch restaurant, resto's op basis van melk zoals een koosjere pizzeria, koosjere bakkerijen en bij de productie van koosjere producten die niet op basis van rituele grondproducten zijn.

Een 'kasjroet'-certificaat krijgt een product alleen wanneer er sprake is van permanente controle van een 'kasjroet'-oppasser. In veel landen is men van mening dat alleen levensmiddelenproducten onder volledig 'kasjroet'-toezicht gegeten mogen worden.

Het verlenen van een 'kasjroet'-certificaat op basis van een werkbezoek.

Om een 'kasjroet'-certificaat van een internationale erkende 'kasjroet'-autoriteit te kunnen ontvangen, gaat meestal een lokale Rabbijn, die 'kasjroet' deskundig is, ter plaatse controleren of een product 'koosjer' is.

Onderzocht wordt in hoeverre niet 'koosjere' producten gescheiden worden gehouden van de wel geoorloofde voedingswaren.

9.

De Europese Warenwet en de 'kasjroet'-wetten.

In België hoort de samenstelling van een product op de verpakking te staan. Is dit dan ook voldoende voor de mensen die 'koosjer' eten? In de Rabbijnse 'Responsa'-literatuur van de laatste eeuwen wordt hieraan aandacht besteed. Een keurmerk of zegel van de overheid is voldoende om fraude tegen te gaan. Men is vooral bang voor toevoeging van niet-'koosjere' melk of van verboden dierlijke vetten.

Aan de andere kant hanteren de Warenwet en de 'Halacha' andere criteria. Alleen wanneer een fabrikant '100% pure...' vermeldt, mag het product volgens de Warenwet geen andere stoffen bevatten.

Ook hoeven bepaalde hulpstoffen niet op het etiket vermeld te worden. In de Benelux worden meestal dierlijke vetten gebruikt in de bakkerijen, het geen volgens de 'Halacha' verboden is. Daarom is het Rabbinaat in de Benelux -landen van mening dat bakkerijen ook onder toezicht moeten staan.

Voedingsadditieven als een symptoom van de moderne levensmiddelenindustrie.

De rode kleurstof E120, die in veel snoep, jam en conserven voorkomt, bevat gedroogde schildluis. Volgens de 'kasjroet'-wetten mogen insecten niet gegeten worden.

Een andere groep veel gebruikte stoffen zijn de emulgatoren. Een emulgator helpt twee stoffen die normaliter niet mengbaar zijn, zoals oliën en water, te vermengen tot een egale, homogene oplossing. Deze stoffen worden in veel producten gebruikt: onder andere in chocolade, margarine, slaolie en mayonaise, gebak, koekjes en brood. 'Koosjere' producten kunnen alleen synthetische emulgatoren bevatten. Omdat dit meestal niet te controleren is, zijn de meeste producten met emulgatoren niet geoorloofd.

Natuurlijke aroma's moeten volgens de Warenwet niet vermeld worden. Ook kunnen deze aroma's echter van dierlijke oorsprong zijn zoals katten, bevers en walvissen. Deze dieren zijn niet 'koosjer' en dus niet geoorloofd.

Mijn tafel is mijn altaar (Spreuken van de Vaders)

Inleiding

In Lev. is het altaar met het offer een symbool voor de toenadering en soms ook voor het bereiken van verzoening en vergeving tussen mens en G'd.

Van 'Tempel' naar huis.

Veel concepten uit de Tempeldienst werden naar de huiselijke sfeer overgebracht door groepen van vrome 'Chassidim'.
De huiselijke tafel werd als een soort altaar ervaren.

Het toevoegen van een extra dimensie van spiritualiteit en heiligheid aan de maaltijd kon door het spreken van woorden uit de Torah tijdens de maaltijd. Hierdoor transformeert men de tafel van zijn aards bestaan naar iets geestelijks – 'de tafel voor G'd'.

Spirituele voeding

Ook de aanwezigheid tijdens de maaltijd van een Schriftgeleerde kan, volgens de Talmoed, het fysieke eten op een spiritueel hoog niveau brengen.

Vergiffenis

Net als het altaar in de Tempel heeft ook de tafel de mogelijkheid om verzoening en vergeving te bewerkstelligen.

Dit kan door de liefdadigheid die men in de maaltijd betoont.

Er staat toch geschreven: "Want liefdadigheid verlang ik en geen dierenoffers". (Hos. 6,6)

Door armen, wezen, weduwen en andere behoeftigen uit te nodigen geven we aan de feestvreugde een spiritueel tintje door ook aan anderen te denken.

Gebruiken

- Het is de gewoonte om bij een maaltijd het eerste stukje brood in zout te dopen. Dit leunt aan bij wat de Torah voorschrijft:
'Bij alle offers moet u zout toevoegen'
(Lev. 2,13)

verklaring:

- De belofte van G'd om nooit meer een zondvloed te brengen.
- Zout werd als iets permanents beschouwd, het beschimmelt en verrot niet en werd daarom als teken van een eeuwigdurend verbond gezien.
- Een ander gebruik is het weghalen of het bedekken van de messen tijdens het uitspreken van het 'bensjen' – het dankgebed na de maaltijd.
Het altaar is een symbool van leven en spiritualiteit, de messen herinneren aan wapens en deze twee harmoniëren dus niet.
- Volgens een mystiek gebruik moet er altijd een stuk brood of iets eetbaars op tafel liggen. Net als het altaar in de Tempel, waarop volgens de Torah altijd hout moest liggen om een eeuwig vuur in stand te houden, moet er op de huiskamertafel altijd iets eetbaars liggen. Hierdoor kan de G'ddelijke zegen als het ware via de tafel – het altaar – de mens bereiken.

11.

Een 'chassidisch' verhaal als epiloog van dit ernstige thema.

Een tong die 'koosjer' is.

'Kasjroet'

Filosofie van het 'koosjere' eten

Inleiding

1. De Joodse spijswetten of 'dieet'-wetten hebben spirituele, religieuze betekenis,
2. maar ook hygiënische waarde en
3. bevorderen de zelfdiscipline die de Joodse identiteit versterkt en in stand houdt.

Voor een Joodse mens die in een niet-Joodse of in een niet religieus - Joodse omgeving leeft, betekent het onderhouden van 'kasjroet'-wetten dat hij 'offers' en zelfbeperkingen moet brengen. Bepaalde soorten voeding mag hij niet eten.

Het woord 'Koosjer' – geoorloofd – komt in de Tenach voor in het verhaal 'Ester' (Ester 8,5) en betekent daar 'geschikt of toegelaten'.

'Koosjer' –geoorloofd eten kleurt het Joodse leven en geeft dit een unieke sfeer en dimensie. 'Kasjroet'- wetten waarborgen eveneens een diepgaand respect voor het dierlijk leven. (In de Bijbel is de bron van de voor ons bekende vroegst bestaande dierenrechten waaronder 'kasjroet'-wetgeving). De religieuze grond- betekenis van het Hebreeuwse woord 'Koosjer' is 'op de juiste wijze bereid volgens de Joods religieuze wetgeving'.

'Koosjer' eten is ritueel geoorloofd eten. De beginselen staan in de Bijbel vermeld in Leviticus 11 en Deuteronomium 14. Details zijn ons overgeleverd in de Rabbijnse traditie via de Talmoed en de autoritatieve Rabbijnse codex 'Sjoechan Aroech'.

Voeding kan onderverdeeld worden in drie categorieën:

- Voeding dat in natuurlijke vorm – zonder enige toevoeging of bewerking of verandering – 'koosjer' is: bijvoorbeeld granen, fruit, groenten, thee, koffie, geoorloofde vis, geoorloofde eieren.
- Voeding dat door het ondergaan van bepaalde handelingen (bijv. Joods ritueel slachten – 'Sjechieta') volledig 'koosjer' wordt: geoorloofd vlees en gevogelte.
- Voeding dat gefundeerd niet 'koosjer' is: zoals het vlees van varkens, van roofvogels, insecten, schel- en schaaldieren en alle daarvan afgeleide producten.

Dagelijkse herinnering

Joods ritueel slachten en 'Koosjer' maken.

Voordat vogel- of rundvlees gegeten mag worden, moet het Joods religieus ritueel geslacht worden door een halssnede met een vlijmscherp mes. De luchtpijp en slokdarm moeten grotendeels met één snede doorgesneden worden. Dit rituele slachten heet 'sjechieta'.

Na de 'sjechieta' worden de dieren onderzocht op beschadigde of zieke organen. Vervolgens worden de voor consumptie verboden vetdelen eruit gesneden en wordt het vlees 'koosjer' gemaakt door het zouten en het weken in lauw - warm water om het bloed te verwijderen. Zout was al van in de Antieke Tijd bekend als een middel om bloed uit te zuigen. Bloed consumeren is in het Jodendom absoluut verboden, dit wordt meermaals in de Bijbel herhaald. Bovendien is het één van de zeven 'Noachidische' Wetten die voor de hele mensheid tellen.

Uitgangspunten voor de Joodse wijze van slachten zijn snelheid en het vermijden van wreedheid.

Maar er is meer: de spijswetten symboliseren heiliging van de menselijke consumptie en wijding van het leven.

Wie is de 'sjocheet' - slachter?

De 'sjocheet' is geen gewone slachter zoals we die kennen van het slachthuis. Hij is een door en door religieuze en 'Halachisch' geleerde man (de tweede man in de religieuze hiërarchie, naast de Rabbijn of 'Dayan' – iemand die bevoegd is om Joods religieuze rechtspraak te spreken zoals bv. een Joodse echtscheiding). De 'sjocheet' moet een voorbeeld in vroomheid en religiositeit zijn, hij moet zeer handig en rustig zijn. Zijn religieuze reputatie en geloofwaardigheid is heel belangrijk, want de hele Joodse gemeenschap vertrouwt op zijn verantwoordelijkheid.

Dagelijkse herinnering aan onze verplichtingen tegenover G'd.

'Koosjer' eten beheerst het dagelijks leven en herinnert ons bij elke maaltijd aan onze verplichtingen tegenover G'd. De Torah zelf geeft ons geen reden waarom juist herkauwende zoogdieren met gespleten hoeven gegeten mogen worden en 'koosjere' vissen beslist vinnen en schubben moeten hebben.

Voeding speelt een grotere rol in ons leven dan wij denken. Opvallend is dat het eerste verbod uit de Torah een eetverbod was voor Adam en Eva. (Gen. 2,16-17): "Van alle bomen in de hof mag u vrij eten, maar van de Boom van Kennis van Goed en Kwaad, daarvan zult u niet eten".

Adam en Eva hebben verzaakt aan dit ene gebod met de bekende negatieve gevolgen voor de nakomelingen. De Joodse religieuze mens is elke dag en elk uur met de vraag geconfronteerd of iets 'koosjer' is

of niet. Van religieus standpunt gezien, staat de religieus Joodse mens hoger dan Adam en Eva, omdat er een voortdurende uitdaging bestaat of iets 'koosjer' is of niet.

2.

Interessant is ook de filologische verwantschap in het Hebreeuws tussen het woord 'lechem' – brood – en het woord 'milchama' – oorlog. Op juiste wijze consumeren is een fysieke en spirituele overlevingsstrijd.

Heiliging

Midden in het derde boek van de Torah wordt een centraal Joods thema besproken:

"Ik ben uw G'd; u zult uzelf heiligen, en u zult heilig zijn omdat ik heilig ben". (Lev. 11,44)

Drie maal komt het woord 'heilig' voor in één zin!

In dit Schriftvers staat een van de moeilijkste opdrachten uit de Torah. Van het Joodse volk wordt verlangd G'ds wegen te volgen. In onze hedendaagse maatschappij waar vaak het tegenovergestelde wordt gepropageerd – 'volg de richting van je hart' – raakt de Joodse mens in een uitdagende situatie.

Ons geloof in de juistheid van de voor ons niet altijd begrijpelijke wetten van 'kasjroet' – door onze wijzen soms benoemd als 'choekiem' – wetten zonder rationele uitleg – wordt echter door een kleine hint en aanwijzing in de Torah zelf gesterkt.

In de openingsverzen van Leviticus (hoofdstuk 11) over de 'kasjroet - wetten' somt de Torah in een lijst een aantal dieren op die slechts één van de reine kenmerken bezitten: of herkauwen of gespleten hoeven. Het feit dat hier een uitputtende opsomming van dieren met slechts één 'koosjer' kenmerk wordt gegeven, heeft ongeveer 2000 jaar geleden Rabbi Akiva, één van de meest bekende 'Misjna'-geleerden, verwonderd doen uitroepen:

"Was Mozes dan een jager, een kenner van de fauna, dat hij in staat was een volledige lijst van diersoorten te geven"?

Rabbi Akiva wilde met deze retorische vraag aantonen dat hierin een bewijs lag voor de G'ddelijkheid van de Torah, die G'd aan het Joodse volk gegeven heeft. Deze gedetailleerde lijst van ongeoorloofde diersoorten werd samengesteld in een tijd waarin vele continenten nog niet waren ontdekt. Wij, 2000 jaar na Rabbi Akiva, kunnen de waarnemingen van deze grote geleerde slechts bevestigen. Geen dier werd in principe ooit toegevoegd aan de reeks van de Torah.

Hygiënische motieven

De vraag die een religieus denkende mens zich stelt is: 'Waarom heeft G'd ons willen weghouden van onreine – 'niet koosjere' - dieren'? In de loop der eeuwen hebben verschillende grote autoriteiten, commentatoren, exegeten en 'Halachisten' zich over de vraag gebogen om er een rationeel antwoord aan te kunnen geven.

- Nachamides (1194-1270), de beroemdste Joodse wetgever, arts en filosoof, acht de verboden diersoorten schadelijk voor ons lichamelijk welzijn.
- Ook Maimonides (1135-1204) wijst in zijn medische werken op het feit dat het Joodse volk verschillende ziekten, die voorkomen bij mensen die varkensvlees eten, bespaard zijn gebleven. Vet varkensvlees is bovendien zeer schadelijk in het warme klimaat van de woestijn. Het is inderdaad algemeen bekend dat de hygiëne die de Joodse wet voorschrijft, in de middeleeuwen zijn vruchten heeft afgeworpen. Het wassen van de handen voor het eten en na het toilet is een religieuze Joodse basisregel voor de hygiëne en heeft vele Joodse levens gespaard tijdens de periode van de 'zwarte pest'.
- Maar Rabbi Don Isaac Abarbanel (1437-1508) opponeert: "G'd verhoedde ons – zo stelt hij scherp en nadrukkelijk – voor een rationele uitleg in de sfeer van de bevordering van de volksgezondheid. Een dergelijke interpretatie zou de Torah reduceren tot een medisch handboek. Bovendien - gaat hij verder – zien wij, dat velen de verboden diersoorten consumeren zonder dat hun lichamelijke gezondheid daaronder lijdt. En verder bestaan er vele gevaarlijke dieren en planten, die nergens door de Torah expliciet worden verboden". Abarbanel komt tot de conclusie dat eten van niet-'koosjere' dieren voornamelijk de zuiverheid van onze geest aantast.
- Overigens bestaat een Jiddisch spreekwoord die ik persoonlijk gehoord heb van Opperrabbijn van Groot-Brittanië, Sir Immanuel Jakobovits (20^{ste} eeuw): 'Was du isst, das bist du!'

Dit sluit ook aan bij wat de Torah zelf stelt:

"U zult uzelf heiligen en u zult heilig zijn, want Ik ben heilig; **verontreinig uw ziel niet** door allerlei wemelend gedierte, dat op de grond krioelt"
(Lev. 11,44).

'Kasjroet' als integraal deel van de Joodse religieuze levensbeschouwing

- Op basisniveau zouden we 'kasjroet' kunnen zien als een vorm van zelfbeperking en discipline. Hiermee wordt niet alleen bedoeld dat we leren niet alles tot ons te nemen wat we lusten, maar ook een zelfbeperking, die ons Joodse volkskarakter in stand houdt en versterkt. Dit idee komt ook voor op vele andere levensdomeinen zoals bv. in de intieme sfeer of in de kleding.
- Inachtneming van 'kasjroet' beperkt de kans op assimilatie. Assimilatie betekent van Joods standpunt de zelfopgave, verwatering van de eigen identiteit. 'Kasjroet' is een van de belangrijke middelen om de Joodse identiteit te bewaren.
Het vermijden van assimilatie kan natuurlijk nooit een doel op zichzelf zijn, maar niettemin voedt 'kasjroet' ons in eerste instantie op tot heiligheid in de zin van bijzonder zijn en bijzonder durven zijn in een niet-Joodse omgeving.
- 'Kasjroet' is echter meer. Het wil ons heiligen en een spiritualiteit in ons dagelijks leven brengen.
Heilig zijn betekent ook verbonden zijn met de oerbron van Heiligheid. De Torah is er niet op uit de mens slechts in bedwang te houden of te onderwerpen in zijn vrije keuze van goed of kwaad doen. 'Kasjroet' wil ons op een hoger plan tillen. Door het opvolgen van G'ds voorschriften ontstaat een band tussen de Schepper en het Joodse volk, Zijn dienaren. Het woord 'Mitsva' – religieuze opdracht – heeft ook de filologische grondbetekenis van 'vereniging, verbondenheid en kameraadschap'. Door het volgen van G'ds wegen ontstaat een band.

Deze gedachte wordt duidelijker door een parabel: Een professor is de hele dag bezig met abstracte begrippen en probeert niets anders dan door te dringen in de diepste geheimen van de natuur. Hij wordt zo geabsorbeerd door zijn werk dat mensen die niet mee kunnen denken in zijn ogen eenvoudig niet bestaan. Zodra de professor een eenvoudig man vraagt iets voor hem te doen, bestaat de ongeletterde als het ware weer. De eenvoudige, ongeletterde man wordt opeens belangrijk, niet alleen in de ogen van de professor, maar ook in zijn eigen beleving ervaart hij een gevoel van gewichtigheid.

De inhoud van het verzoek is irrelevant. Waar het om gaat is dat er een wederzijdse relatie is ontstaan tussen 'hoger' en 'lager'.

Een 'Mitsva' heeft nu precies deze functie: het verheft de dienaar, 'het volk Israël', en plaatst Gebieder en dienaar in een samenwerkings -

verband. Oneindig (G'd) en beperkt (de mens) vinden elkaar in de G'ddelijke Leer van de Torah!

5.

Men zou zich als niet religieuze Joodse mens kunnen afvragen waarom ge- en verboden uit de Torah in materiële termen worden uitgedrukt? Kan men niet heilig zijn in gedachten en gevoel zonder al die precieze regeltjes van wat wel en niet 'koosjer' is?

In de 'Midrasj'-verzameling 'Tanchoema' verklaarden onze wijzen dat "G'd ernaar verlangde te wonen zelfs in onze allerlaagste wereld".

De Schepping had kunnen eindigen bij allerlei hogere geestelijke wezens zoals de engelen. G'd wilde echter juist erkend worden door de meest gewone en aardse schepselen in hun alledaagse, wereldse en materiële omgeving: "Een kaars schijnt het meest helder in volslagen duisternis".

Volgens de Kabbala verheft de mens gewone materiële objecten tot een hoger plan als deze mens eet met de bedoeling energie op te doen voor de G'dsdienst. Materie krijgt zo spirituele waarde en hierdoor realiseert men een belangrijk doel van de schepping. Wanneer een mens vlees eet met een diepere intentie wordt de hele vleesproductieketen geheiligd. Hetzelfde geldt voor de flora; wij eten brood om met de energie daarvan beter te kunnen bidden en G'd te dienen.

Het Torah-gebod van het verwijderen van het alomvattende dierlijk bloed

De eerste mensen op aarde, Adam en Eva waren vegetariërs in de volste zin van het woord. (er bestaan verschillende niveaus van vegetarisme) Deze vegetarische fase in het begin van de mensheid bleef zo tot de tijd van de zondvloed in de dagen van Noach. Door de morele verwaarlozing van de hele Schepping, het verzaken en het misgedrag van de dierenwereld kreeg Noach algemene toelating om vlees van dieren te eten (Gen. 9,3).

De Torah eist van Noach en zijn nakomelingen en dus van de mensheid voor de consumptie van vlees het dierlijk bloed te verwijderen. (de hele mensheid is van Joods standpunt nakomeling van Noach, bekend onder het begrip 'Noachiden').

De Torah bedoelt hiermee het vlees te zuiveren van het bloed dat het dierlijk instinct symboliseert. Immers, door consumptie van dit bloed zou men iets over kunnen nemen van het dierlijke.

Misschien bedoelde de Torah dat er een biochemisch proces in werking gezet zou worden dat het dierlijke in de mens zou activeren en vreesde G'd dat men te dicht bij een dierlijke mentaliteit zou geraken. In deze samenhang is het belangrijk in herinnering te brengen dat vele nazi's een gastronomische voorliefde hadden 'bloedworst' te eten.

Ook is het mogelijk dat hier slechts in symbolische termen wordt gesproken. Wat er ook bedoeld wordt, de Torah waarschuwt ons niet dichter bij het dierlijke te komen dan strikt noodzakelijk.

'Kasjroet'- kenmerken van dieren.

Al die uitleggingen verklaren echter niet de specificatie van kenmerken waaraan 'kosjere' dieren herkenbaar zijn: gespleten hoeven en herkauwen.

Waarom zijn juist deze eigenschappen die het 'kasjroet' bepalen?

De Torah spreekt hier in een metafoor, geeft in overdrachtelijke termen aan hoe wij het 'heiligheids-ideaal' kunnen bereiken.

Wat betekent eigenlijk de religieuze term 'heiligheid' van Joods perspectief?

- 'Verheven', in de zin van enigszins hoger staan dan het alledaagse aardse;
- 'Volledig' – heilig en heel, in psychologische termen: een geïntegreerde persoonlijkheid en levenswijze.

Integratie

De meeste van ons leven in twee werelden:

- in het dagelijkse leven moeten wij ons bezighouden met alledaagse, aardse zaken. We werken in een bedrijf, verkopen schoenen, aandelen of huizen, zijn huisvrouw, runnen een school of drijven een incassobureau.
- Op 'Sjabbat' en 'Jom Tov' – feestdagen - zijn we actief Joods; we gaan naar synagoge bidden en leren Torah. Joden staan niet alleen met beide benen op de grond, maar ook met één been in de Joodse en met het andere been in de niet-Joodse wereld. (Dit is ook in Israël zo).

Vroeg of laat leidt dit tot een 'cultuurclash' – een botsing tussen waarden en overtuigingen vanuit verschillende achtergronden. Dit brengt de mens uit balans en polariseert hem: soms neigt hij teveel over naar de profane kant van zijn leven. Er ontstaat dan een dubbele moraal. In de materiële sfeer kan hij niet genoeg krijgen en blijft onverzadigd terwijl hij zich tevreden stelt met een absoluut minimum aan Joods leven.

Zo heeft men zich dienstbaar gemaakt aan de economische machine die de eigen handen hebben opgebouwd. De 'Golem' staat op tegenover zijn meester.

In de 21^{ste} eeuw mogen we vaststellen dat er een verarming is van onze

maatschappij waarbij de mens zich meer bekommert om efficiency en succes dan om groei en ontplooiing van zijn geestelijk leven. De mens leeft eenzaam en anoniem in de urbane maatschappij.

7.

Bij deze handelsinstelling verliest de mens zijn identiteit en raakt van zichzelf vervreemd, hij leidt een gespleten, niet-integer en niet-geïntegreerd leven; het omgekeerde van heiligheid in de zin van volledigheid. Zo worden idealen in vele g' dsdiensten veelvuldig beleden, maar niet nagestreefd. Een G' dsdienst belijden betekent nog niet dat men een religieus waardevol leven leidt.

Verbond tussen heiligheid en spijswetten.

- Wil een dier 'kosjer' zijn, dan moet het allereerst gespleten hoeven hebben. Hoeven duiden op onze houding tegenover het materiële. We moeten boven het materiële staan, het relatieve ervan inzien. Heiligheid is ver van ons verwijderd als ook ons hoofd bijna volledig geabsorbeerd wordt door het aardse.
- De hoeven moeten gespleten zijn – we moeten selectief zijn. Met de rechterhand moeten wij de medemens naar de Torah brengen, met de linkerhand compromissen binnen het kader van het Jodendom verwerpen. Onze 'Jodendomsbeleving' mag door contacten met de buitenwereld, waar heel andere waarden leven, niet verwateren.
- Het dier moet zijn voeding herkauwen – wij moeten herkauwen. Voordat we ons storten in de 'struggle for life' dienen wij goed bij onszelf na te gaan of ons Jodendom niet in gevaar komt. Hebben we eenmaal een beroep of zaak, dan dienen wij bij iedere tijdsbesteding onszelf af te vragen of hier geen andere invulling meer passend zou zijn geweest. Een nieuwe modieuze jurk of een uur Torah-leren.
- Daarnaast is 'sjechieta' vereist. Slachten verwijdert de dierlijke levenskracht. Vaak zien wij ons zaken geplaatst voor de niet gemakkelijke morele keuze: eerlijk zijn of winstbejag.
- Vervolgens wordt het vlees 'gecacherd': in water geweekt, gezouten en afgespoeld. Pas dan is het echt 'koosjer': wij moeten onze materiële aspiraties weken in water van Torah-leren en intensief gebed. Vervolgens wordt het gezouten om het bloed te verwijderen. Zelfs de geringste spoortjes van ons warmbloedige enthousiasme voor het materiële moeten wij sublimeren.
En pas dan is het 'kosjer' – maar nog niet 'kadosj' – heilig, want de mens die al die verheven gedachten kan waarmaken, zou zich op een bepaald moment zelfvoldaan kunnen voelen en arrogant worden. Hij zou wellicht zeggen: "Kijk hoe vroom ik ben, ik ben waarlijk een heilige".
Daarom eist de Joodse wet dat het vlees nog maals wordt afgespoeld na het zouten. Geen spoor van deze G' dsdienstigheid hoeft naar buiten te treden; hoogmoed en inbeelding zijn de ware vrome vreemd. Dit is nu vanuit de 'chassidische' optiek het verbond tussen heiligheid en

spijswetten.

8.

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch (1808-1888)

De Duits – Joodse religieuze filosofie volgde een andere benadering bij de verklaringen van de specifieke kenmerken van een 'koosjer' dier.

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch, leider van de 19^{de} eeuwse Duitse asjkenazische moderne orthodoxie, was een groot exegeet en filoloog, een zeer originele denker van het Jodendom die hij met vele nieuwe impulsen beïnvloedde, een vechter voor het Torah-getrouwe Jodendom en een compromisloze strijder tegen het dominante reform Jodendom in Duitsland.

Hij gaat in eerste instantie in op het spirituele verschil tussen mens en dier. Fysiek gesproken kan men stellen dat de mens een 'sophisticated' schepsel is. Het verschil ligt op het geestelijk vlak. De mens is essentieel een moreel wezen. Dieren kunnen helemaal niet denken en hebben geen zin voor ethiek en moraal. Op zedelijk vlak is de mens uniek. Wanneer de grens tussen mens en dier dreigt te vervagen, waarschuwt de Torah ons en maant zij tot voorzichtigheid.

De mens moet er zorg voor dragen dat moraliteit en spiritualiteit in denken, spreken en handelen de boventoon blijft voeren. De balans tussen hoger en lager in de mens is zeer delicaat. Volgens de Rabbijnse Leer heeft de mens van nature vele aspecten in zich. De vraag is hoe de mens ervoor kan waken dat de geestelijke leidraad blijft bij zijn levensbeslissingen.

Het dierlijke in ons is niet per definitie slecht, maar dient wel zorgvuldig in goede banen geleid te worden.

Rabbiner Samson Raphaël Hirsch komt tot een interessante observatie: de zoogdieren, die zowel herkauwen als gespleten hoeven hebben, behoren tot de meer passieve diersoorten, eten geen vlees, maar zijn herbivoren (planteneters).

Wat doet een koe – als prototype van het 'koosjere' dier - de hele dag? Kauwen en herkauwen. Koeien maken weinig indruk, zijn niet wild, doden geen andere dieren en zijn een toonbeeld van passiviteit. Het typisch dierlijk instinct lijkt bij een koe weinig tot ontwikkeling te zijn gekomen. De bouw van de poot is niet geschikt om te doden.

Dieet voor de ziel

De Bijbel geeft een dieet voor de ziel. Voor de studie van onze lichamelijke gezondheid kunnen we terecht op de universiteit. Hoewel de Torah niet expliciet stelt dat de mens wordt wat hij eet, vrezen onze Rabbijnen toch voor identificatie van de consument met wat hij eet. Een bekend Duits Rabbijns spreekwoord is: 'Wass du isst, das bist du!'

Men mag zich de vraag stellen waarom de mens soms morele grenzen overtreedt.

Het antwoord ligt in het driftleven van de mens. Lust, begeerte, verlangen en passie leiden soms tot ongewenste toestanden. Het tiende gebod van de decaloog luidt 'Begeer niet' wat je niet kan of mag hebben. De mens moet leren tevreden zijn met wat hij heeft. Een van de belangrijkste lessen van de Torah is dat het in het leven veel meer gaat om wat wij zijn dan om wat we hebben. Alleen maar bezig zijn met 'steeds meer' in materiële zin, laat weinig ruimte voor geestelijke ontplooiing. De Torah wil opvoeden tot spirituele groei, maar er is meer.

De Torah wil ons brengen tot het niveau van de 'Tsaddiek'
(rechtvaardige).

Dit Joods ideaal kan gevonden worden bij de profeet Chabakoek (2,4):
"De rechtvaardige zal door zijn geloof leven".

Een 'Tsaddiek' leeft in het vertrouwen dat, wanneer hij naar G'ds opdracht leeft, hij alles krijgt wat hij nodig heeft.

Daarom zijn roofdieren verboden. Roofdieren gaan erop uit om te doden en lijken fundamenteel ontevreden met wat de flora te bieden geeft. Symbolisch zegt een roofdier: "G'd zorgt niet goed voor mij, daarom moet ik voor mezelf zorgen".

'Kasjroet' leert ons ver te blijven van deze eigenschap van fundamentele ontevredenheid. Veel zijn is veel belangrijker dan veel hebben. De herkauwende koe komt op ons tevreden over. Het beetje voedsel dat zij tot zich neemt, herkauwt zij telkens.

Volgens Rabbijnse bronnen wordt de mensheid in de eschatologische Messiaanse tijd weer vegetarisch, zoals in het begin van de Schepping. In het geheel lijkt de vegetarische levenswijze een zeer hoge ideale toestand, maar op dit moment is het merendeel van de mensheid er niet klaar voor.

Daarenboven zal de fauna in staat gesteld worden om zijn energie aan te bieden aan de religieuze mens, om G'd te dienen. De Torah legt ons hierbij beperkingen op: zorg dat de ziel geen gevaar loopt. Er bestaat

zoiets als een dieet voor de geest. De constante herinnering om onze humaniteit en spiritualiteit te behoeden en te verfijnen is de belangrijkste opdracht die 'kasjroet' uitstraalt.

10.

'Kasjroet' in de 'Kabbala'.

In de mystieke - Kabbalistische literatuur wordt uitgelegd dat de Bijbelse 'Kasjroet'-wetten eigenlijk niet zozeer een dieet voor de ziel zijn, maar veel eerder het lichaam en ziel van de mens tegen alle dierlijke elementen beschermt. Wat de Torah in de 'kasjroet'-voorschriften van ons, Joodse mensen eist is, dat wij de ziel met een minimum aan fysieke obstakels zo zuiver mogelijk houden zodat ze door het lichaam heen haar geestelijk licht kan laten schijnen op de materiële wereld.

In de Kabbala wordt de ziel vergeleken met een diamantslijper, die afhankelijk is van de kwaliteit van zijn instrumenten. Hoe kundig hij ook is, er hoeft maar één klein gebrek in zijn instrumentarium te zijn en zijn producten bezitten niet meer de topkwaliteit die zij idealiter gehad zouden kunnen hebben.

Volgens de populaire Rabbijnse mening zorgt 'Koosjer' eten voor zuiverheid van de ziel.

Maimonides (1135-1204) werd eens gevraagd hoe het kwam dat de Joodse mensen uit zijn tijd zo weinig gevoel voor geloof hadden. Zijn antwoord luidde dat het voornamelijk kwam omdat men de 'kasjroet'-wetten niet meer goed in acht nam. Dit antwoord is geen wetenschappelijke, experimentele kennis, maar werd ons geopenbaard op de berg Sinäi.

Om deze hoge graad van ethiek en moraal in het Jodendom te bereiken, heeft G'd ons de 'kasjroet'-wetten gegeven, die tot op vandaag in brede Joodse kring nog in acht worden genomen.

Melk en vlees

Het basisvoorschrift: het 'kasjroet'-verbod van melk en vlees.

Een van de meest ingrijpende voedingsvoorschriften van 'kasjroet' is het volledig gescheiden houden van melk en vlees. Het braden van vlees in boter, het eten van een kaashamburger of een melktoetje na een vleesmaaltijd (zoals een gewone koffie met melk) is voor Torah - getrouwe en traditionele Joden een niet aanvaardbare combinatie. Ook bij de inrichting van een 'koosjere' keuken, privé of in de 'koosjere' horeca en hotellerie, heeft dit basis 'kasjroet'-voorschrift vergaande consequenties. Men heeft twee setten service, twee spoelbakken of vaatwasmachines en soms heeft men ook (bij luxe, 'koosjere' keukens) twee elektrische - of gasvuren en twee koekasten. Dit laatste is natuurlijk het domein van de peperdure keuken voor bevoorrechte mensen.

Het bokje en de moedermelk

De Torah herhaalt drie keer het verbod om een 'bokje in de melk van zijn moeder te koken'. (Ex. 23,19 – Ex. 34,26 – Deut. 14,21)

Volgens Rabbijnse interpretatie gaat het hier om drie verschillende aspecten van verbod:

- Het is verboden om vlees en melk samen te koken
- Het is verboden vlees en melk samen te eten
- Het is verboden vlees en melk, als men het opzettelijk of onopzettelijk samen gekookt heeft, dit te verkopen of er profijt (vb. schenken) van te hebben.

Dit alomvattende verbod is volgens de Rabbijnen niet alleen beperkt tot een bokje, het omvat ook alle andere soorten vlees. 'Koosjere' dieren zoals runderen, schapen, geiten en gevogelte vallen ook onder dit verbod.

De figuurlijke uitdrukking 'in de melk van zijn moeder' moet eveneens niet letterlijk worden opgevat: ook de melk van een willekeurig ander 'koosjer' dier – koe, schaap of geit – zou onder dit verbod vallen.

Rabbijnse toevoegingen aan het verbod

Gevogelte (kippen, duiven e.d.) en wild – bv. een steenbok, hert of gnoe – vallen buiten dit verbod en kunnen volgens de Torah rustig met melk bereid worden.

Rabbijnen zien het als hun taak en hebben de autoriteit en de bevoegdheid om een bescherming en een hek rondom de wet van de Torah' te maken. Dit betekent dat Rabbijnen bepaalde dingen verbieden die strikt gezien niet binnen het verbod van de Torah vallen.

In het geval van het Bijbelse verbod om melk en vlees samen te koken en te eten, hebben de geleerden het een en ander toegevoegd.

Het Bijbelse verbod werd uitgebreid naar gevogelte en wild, dit om vergissingen te voorkomen.

Ook vissen vallen buiten dit verbod en kunnen dus in gewone boter gebakken worden. De meeste religieuze Joden eten echter ook geen vis samen met melk of bereid met boter omdat dit volgens de 'Halachische' Joodse codex - de 'Sjoechan Aroech' – ongezond zou zijn. Daarom is het de gewoonte in Joodse huishoudens en -restaurants om vis op aparte borden en met aparte bestekken te serveren.

Wachttijd tussen een vlees- en een melkgerecht.

In de Talmoed wordt bericht men dat na het genieten van een vleesmaaltijd een wachtperiode moet inlassen vooraleer men een melkmaaltijd gaat consumeren.

Volgens sommige 'Halacha'-autoriteiten betekent dit een wachtperiode van 6 uur vooraleer men melkproducten mag eten.

Volgens Maimonides is de achterliggende gedachte dat er na een vleesmaaltijd vleesresten tussen de tanden zijn en pas na 6 uur verliezen deze resten hun vleeskaraktoreigenschappen.

In dezelfde richting gaat ook de verklaring dat de vertering van vlees door de maag een lange periode in beslag neemt. Daarom wordt een maximumperiode van 6 uur voorgeschreven tussen een vlees- en een melkgerecht.

Sommige vinden dit weer iets te drastisch en voegen een wachttijd tussen vlees- en melkgerechten in van een uur. Dit is ongeveer de tijd voor de snelle vertering. Deze wachttijd was vooral in Polen tot de 16^{de} eeuw wijdverspreid en vandaag nog in sommige kringen, exclusief in Nederland.

Onder invloed van de Kabbala (mystiek), die eveneens een wachttijd

van 6 uur tussen vlees- en melkgerechten voorschrijft, verdween bovenstaande gewoonte van 1 uur.

13.

Een soort compromis tussen deze twee extremen ontstond in Duitsland, onder de Asjkenazische Joden, waar het de gewoonte werd om drie uur te wachten.

Verder is het niet verboden om na melk, boter, 'soft cheese' en licht verteerbare melkproducten direct vlees te eten.

De voorwaarde is dat men er wel iets tussendoor eet, de mond spoelt en van eventuele melkresten reinigt, terwijl de handen op kaasresten geïnspecteerd worden. Na bepaalde soorten harde kaas zoals bv. Gouda of Leerdammer, die wel langzamer verteerbaar zijn, wordt dan wel weer een wachttijd van één, drie of zes uur voorgeschreven, afhankelijk van de gewoonte.

Dubbel keukengereedschap

De uitbreiding van de verboden op het vermengen van melk en vlees had een ingrijpende invloed op de praktische indeling van keuken en keukengereedschap. Om de scheiding te vergemakkelijken ontstond lang geleden de gewoonte om van alle keukengereedschap twee sets aan te schaffen. Twee bestekken, twee tafellakens, een dubbele set borden, pannen, en alle andere keukenvoorwerpen in tweevoud. Deze aparte benodigdheden hebben een duidelijk optisch verschil zoals een andere kleur en formaat, zodat men zich moeilijker kan vergissen.

Maar ook de keuken zelf, onder invloed van de automatisering en de economische doeltreffendheid in de 21ste eeuw, wordt zo goed mogelijk ingericht op het houden van een gescheiden melk- en vleeshuishouding. Dit betekent dat men het liefst een aanrecht heeft met de spoelbak in het midden zodat het aanrecht netjes in twee gedeeltes, een melk- en een vleesgedeelte, valt in te delen. Indien mogelijk wil men ook liefst twee spoelbakken of twee vaatwasmachines zodat ook gebruikte borden en kopjes gescheiden kunnen worden.

Men bergt pannen en bestek in aparte kasten op, zodat vergissingen zijn uitgesloten.

Ook bepaalde huishoudelijke apparaten kunnen 'Halachisch' problematisch zijn indien men een apparaat voor zowel melk als vlees wil gebruiken. Te denken valt aan alle soorten ovens, afwasmachines, mixers en toasters. Om deze apparaten geschikt te maken voor dubbel gebruik moet men soms bepaalde accessoires extra aanschaffen, waarbij Rabbinaal advies gewenst is.

Voor Pesach, met zijn strenge voorschriften van het 'chameets'-verbod (alle gerezen of gezuurde gerechten van de 5 graansoorten: tarwe, rogge, haver, spelt en gerst zijn verboden) zijn de 'kasjroet'-voorschriften bijzonder strikt en een grote uitdaging om de keuken 'kosjer' voor Pesach voor te bereiden. In de praktijk betekent dit het volledig en minutieus 'kasheren' van de keuken volgens de Pesach-voorschriften. Extra potten, bestekken, het aanschaffen van extra keukenapparaten, enz. exclusief voor Pesach worden voorzien. Deze keukengereedschappen worden het verdere volledige jaar zorgzaam bewaard en komen niet in contact met 'chameets' zodat ze het volgende jaar opnieuw kunnen gebruikt worden.

Het Pesachfeest is vanuit 'kasjroet'-standpunt het duurste feest van het Joodse jaar, maar het is ook het mooiste en meest familiale feest. Er zijn veel families die omwille van de vele voorbereidingen en werken gedurende deze periode op vakantie gaan in een hotel 'koosjer' voor Pesach. Het is aangewezen deze vakanties vroeg te reserveren, deze 'koosjere' hotels zijn dan volgeboekt en bijgevolg peperduur.

Vergissingen en het verkeerd gebruik van keukengereedschappen.

Wanneer er iets misloopt hoeft dit niet altijd te betekenen dat men het voorwerp niet meer kan gebruiken, of een gerecht moet weggooien. Voor veel voorwerpen bestaat de mogelijkheid om ze ritueel te reinigen. De verkeerd gebruikte pot moet in een 'koosjere' pot met kokend water ondergedompeld gebeuren. ('kasheren')

Wanneer er bij het gerecht iets misgaat en melk en vlees toch met elkaar vermengd worden, is het in sommige gevallen toch mogelijk dat men het gerecht mag eten.

De Talmoed en de 'Halachische' codex 'Sjoelchan Aroech' houden de stelregel aan dat de 'Halachische' relevante aanwezigheid van een bepaalde stof door de concentratie ervan wordt bepaald. Wanneer nu een bepaalde stof in een concentratie van 1:60^{ste} of minder, met een ander ingrediënt is vermengd, dan wordt het beschouwd alsof die stof niet aanwezig is. Er mag hier enkel gebruik van gemaakt worden als de stoffen per ongeluk vermengd zijn. We noemen dit de neutralisatiewetten van 'kasjroet'. Wanneer dus enkele druppels melk vallen in twee liter kippensoep, dan is er dus niets aan de hand. Toch zullen zeer vrome mensen dit gerecht niet meer eten.

Bij al deze vragen over een onopzettelijke vermenging moet toch eerst een 'Halachische' autoriteit, een erkende Rabbijn of een Dayan (Rabbinale deskundige rechter), geconsulteerd worden.

'Kasjroet' en Gezondheid.

Als reden van de 'kasjroet'-wetten schrijft Maimonides (1135-1204) in zijn filosofische 'Gids voor de Dolenden':

'Deze verordeningen proberen ons te trainen in de beheersing van onze eetlust. Ze trainen ons om zowel het verlangen naar eten te verminderen, alsook om de houding tegen te gaan dat het eetgenot niet het enige doel is in het menselijk leven.

De 'kasjroet'-beperkingen in de Torah hebben volgens Maimonides ook gezondheidsredenen. Een gerecht bestaande uit vlees en melk is te vet en zwaar verteerbaar.

Een combinatie van melk en vlees is dus moeilijk verteerbaar en misschien zelfs schadelijk: bij de vertering van melk en vlees zouden volgens sommige wetenschappers kankerverwekkende stoffen vrijkomen.

In Rabbijnse bronnen van de laatste 500 jaar worden ook andere combinaties van etenswaren afgeraden: het samen eten van melk en vis zou ongezond zijn, en de combinatie van vis en vlees kan ernstige huidaandoeningen veroorzaken.

Het verbod van melk en vlees tegen een heidens ritueel.

Een andere reden tot het verbod op het vermengen van vlees en melk ziet Maimonides in heidense gewoonten. Hij veronderstelt dat heidense volkeren in het oude Kanaän en omgeving een ritueel kenden waarbij men een pasgeboren bokje in de melk van zijn moeder kookte. Deze brutale en harteloze gewoonte van de Kanaänitische volkeren werd gesterkt door kleitabletten die in Ras-Sjamra (Syrië) zijn gevonden. Deze lijken inderdaad een soort vruchtbaarheidsritueel te beschrijven waarbij men in moedermelk kookte. Doordat melk met nieuw leven werd geassocieerd, kende men deze vloeistof grote magische krachten toe.

Nepvlees en 'fake'-melk als vervangers van vlees en melk.

De Talmoed verbiedt zelfs de schijn van een overtreding. Het eten van een sojaschnitzel onder het genot van een glaasje melk zou dus ook verboden kunnen zijn.

In de Rabbijnse literatuur van duizenden jaren geleden werd dit probleem al behandeld. Mag men bv. amandelmelk drinken tijdens een vleesmaaltijd? Er moesten dan wat amandelen bijgelegd worden om de gast niet op verkeerde gedachten te brengen. Tegenwoordig zijn er zoveel vlees- en melkvervangers in omloop, meestal op sojabasis, dat de genodigde geen verkeerde gedachten kan hebben. Men kan dus rustig een sojahamburger met echte melk drinken, of een echt biefstuk met sojamelk drinken.

De 'kasjroet'-business als machtige economische factor in het religieuze, Joodse, dagelijkse leven.

De gecompliceerde 'kasjroet'-wetten zorgen ervoor dat de levensmiddelenproductie niet aan leken kan overgelaten worden. Het valt te prefereren dat de voeding bereid wordt door een 'kasjroet'-expert. Voor een aantal basisproducten zoals kaas, vlees en brood geldt sowieso dat deze alleen ritueel-'koosjer' bereid mogen worden. Er bestaan echter een aantal oplossingen waardoor de levensmiddelenbereiding toch, tot op bepaalde hoogte, uit handen gegeven kan worden aan mensen die niet thuis zijn in de 'kasjroet'-wetten.

Het 'kosjer'-certificaat

Een 'koosjer'-certificaat 'hechsjer' geeft aan dat een bepaald product 'koosjer' is. Sommige producten zoals kaas, vlees, wijn en brood mogen alleen ritueel door religieuze Joden worden bereid. Door het product van een certificaat, stempel of zegel te voorzien, weet de consument dat een bepaald product 'koosjer' is.

De Joodse wet schrijft voor dat sommige producten, vooral vlees, wanneer zij aan het oog onttrokken worden – bijvoorbeeld door transport – ter identificatie van een stempel of ander herkenningsteken worden voorzien. Dit dient om verwisselingen of fraude te voorkomen. Het gaat hierbij om producten waarbij men met het gewone oog niet kan zien of ze 'koosjer' zijn.

Daarnaast is het gebruik om alle producten die op Pesach worden gegeten van een 'kasjroet'-zegel te voorzien. Op deze feestdag gelden namelijk zeer strenge bepalingen met betrekking tot de consumptie van meelproducten - 'chameets' of toevoegingen hiervan aan andere producten.

In de Talmoed vinden we dat onder melk, vlees, niet identificeerbare vis (zoals filet), brood, wijn en kaas van een zegel worden voorzien. Het 'koosjer'-certificaat was dus al in de derde eeuw n.d.g.j. in gebruik.

Er zijn ook aanwijzingen dat men al veel vroeger bepaalde producten van zegels voorzag. De Talmoed beschrijft het wonder op 'Chanoeka' – het lichtenfeest- met het kruikje olie dat acht dagen brandde in plaats van één dag. Het kruikje met olijfolie was voorzien van een zegel van de Hogepriester om aan te geven dat de olie, in ritueel opzicht, 'koosjer' was. Volgens de Talmoed was het dus als in de tweede eeuw voor de jaartelling een gebruik om bepaalde producten uit religieus oogmerk van zegels te voorzien. (het verhaal van 'Chanoeka' speelt zich af in het jaar 164 voor

de jaartelling)

17.

Een Talmoedgeleerde had een andere originele manier om aan te geven dat zijn vis 'koosjer' was wanneer hij deze verzond: hij had de gewoonte om deze in kleine driehoekjes te snijden.

'Kasjroet' in onze moderne tijd van industriële levensmiddelenproductie.

Doordat men veel minder voeding zelf maakt, moeten steeds meer industrieel bewerkte eetproducten van een zegel of certificaat worden voorzien. Etenswaren worden nu vrijwel alleen nog in fabrieken vervaardigd. Het productieproces is dus veel langer en doorzichtiger, maar ook gecompliceerder geworden. Voor de 'kasjroet-wetten' betekent dit dat er veel kan mislopen en dat het bijna onmogelijk is om aan de verpakking van een product iets te zeggen over de 'kasjroet' van de ingrediënten. Meestal is de opsomming van de ingrediënten in een taal die al onbegrijpelijk is voor een leek. (vb. de E-nummers)

Ook de samenstelling van onze voeding heeft ingrijpende veranderingen ondergaan. Al hoewel vroeger ook bepaalde stoffen aan etenswaren werden toegevoegd, is het tegenwoordig zo dat men een reeks van chemische stoffen door onze voeding mengt.

Kleurstoffen, conserveringsmiddelen en vitaminen zijn de bekendste voorbeelden. Maar wat te denken van geleermiddelen, zuurteregelaars, antischuimmiddelen of glansmiddelen?

Al deze stoffen kunnen voor de 'kasjroet'-wet problematisch zijn. De voortdurende technische ontwikkelingen vinden eveneens hun ook toepassingen in de voedingsindustrie. Nieuwe technieken als genenmanipulatie en biotechnologie maken het mogelijk om allerlei stoffen voor de levensmiddelenindustrie uit enzymen, cellen of micro-organismen te halen. Ook is het mogelijk om via ingewikkelde technische processen natuurlijke stoffen na te maken.

Al deze technieken compliceren het in acht nemen van de 'kasjroet'-wetten.

Toezicht, bewaking en inspectie in de moderne mega 'kasjroet'-business.

De 'Halacha' erkent de mogelijkheid om bepaalde aspecten van 'kasjroet' aan derden uit te besteden – vooropgesteld dat er Rabbinaal toezicht wordt uitgeoefend. De 'kasjroet'-inspecteur moet de 'kasjroet'-wetten door en door kennen.

Er bestaan wat dit betreft verschillende gradaties van 'kasjroet'-toezicht: permanent en steekproefsgewijs.

Bij permanent toezicht is de 'kasjroet'-oppasser voortdurend aanwezig en

voert hij soms tijdens de handelingen een controle uit.

18.

Er wordt permanent toezicht verlangd bij een 'koosjere' slagerij, een 'koosjer' restaurant op basis van vlees en alle soorten van 'koosjere' hotels. Ook bij fabrieken die 'koosjer' vlees verwerken, wordt vanuit de 'Halacha' permanent toezicht vereist.

Bij toezicht dat steekproefsgewijs wordt gedaan, voert de 'kasjroet'-inspecteur alleen op bepaalde, onaangekondigde tijdstippen een controle uit. Dit wordt verlangd bij bv. een visrestaurant, een vegetarisch restaurant, resto's op basis van melk zoals een koosjere pizzeria, koosjere bakkerijen en bij de productie van koosjere producten die niet op basis van rituele grondproducten zijn.

Om tegenwoordig in de heel complexe levensmiddelenindustrie een uitspraak te kunnen doen of een bepaald product 'koosjer' is zullen 'kasjroet'-experten eerst het hele productieproces tot in de kleinste details onderzoeken. Enige kennis van techniek en wetenschap is daarbij wel een vereiste. Wanneer eenmaal is vastgesteld dat het product aan de 'kasjroet'-voorwaarden voldoet, kan het in principe gegeten worden. Wel moeten er af en toe controles worden uitgevoerd door deze 'kasjroet'-autoriteiten, om er zeker van te zijn dat er niet gefraudeerd wordt en dat er zich geen veranderingen in het productieproces hebben voorgedaan.

Een 'kasjroet'-certificaat krijgt een product alleen wanneer er sprake is van permanente controle van een 'kasjroet'-oppasser. In bepaalde gevallen activeert de 'kasjroet'-inspecteur bepaalde productieprocessen, zoals het aansteken van de oven om aan de voorwaarden van de 'Halacha' te voldoen.

In veel landen is men tegenwoordig van mening dat alleen levensmiddelenproducten onder volledig 'kasjroet'-toezicht gegeten mogen worden.

Het verlenen van een 'kasjroet'-certificaat op basis van een werkbezoek.

Om een 'kasjroet'-certificaat van een internationale erkende 'kasjroet'-autoriteit te kunnen ontvangen zoals het Amerikaanse OU, gaat meestal een lokale Rabbijn, die 'kasjroet' deskundig is, ter plaatse controleren of een product 'koosjer' is.

De hele fabriek wordt bezichtigd. Speciale aandacht krijgt het stoomcircuit waarmee etenswaren worden verhit, de reinigingsmethodes van de installaties, de oven en transportmechanismen. Men kijkt eveneens naar de andere producten die in de fabriek worden gemaakt. Onderzocht wordt in hoeverre niet 'koosjere' producten gescheiden worden gehouden van de wel geoorloofde voedingswaren.

Chips met baconsmak, die niet 'koosjer' zijn kunnen niet op dezelfde band lopen van chips met zout die wel 'koosjer' zijn.

Het productieproces stilleggen om bv. de band te 'kasjeren' is voor de fabrikant helemaal niet interessant.

Alleen speciaal vervaardigde producten met zegel en permanent 'kasjroet'-toezicht zijn voor fabrieken interessant, omdat deze producten vaak naar het buitenland worden geëxporteerd voor de 'koosjere' markt. De fabriek krijgt in dit geval een deel van de opbrengst.

De Europese Warenwet en de 'kasjroet'-wetten.

In veel geciviliseerde landen bestaan er wetten die de samenstelling van voeding moeten waarborgen, zowel uit oogpunt van de volksgezondheid als kwaliteit. Zo wil men voorkomen dat men stoffen toevoegt die schadelijk zijn. Aan de andere kant moet de Warenwet voorkomen dat de producent fraudeert – te denken valt aan het toevoegen van water aan melk of goedkope slaolie aan 'echte' olijfolie.

In België hoort de samenstelling van een product op de verpakking te staan. Is dit dan ook voldoende voor de mensen die 'koosjer' eten?

In de Rabbijnse 'Responsa'-literatuur van de laatste eeuwen wordt hieraan aandacht besteed. Zo zijn er verschillende Rabbijnen die het gebruik toestaan van boter, melk, yoghurt e.d.- ook zonder Rabbinale controle. Een keurmerk of zegel van de overheid is in dit geval voldoende om fraude tegen te gaan. Men is vooral bang voor toevoeging van niet-'koosjere' melk of van verboden dierlijke vetten.

Aan de andere kant hanteren de Warenwet en de 'Halacha' andere criteria. Volgens de Warenwet is men niet verplicht een substantie van minder van 2% te vermelden op het etiket. Een slechts oppervlakkig schoongemaakte tanker met olie kan nog resten dierlijke vetten bevatten. Vanuit de optiek van de 'Halacha' is dit een echt probleem. Alleen wanneer een fabrikant '100% pure...' vermeldt, mag het product volgens de Warenwet geen andere stoffen bevatten.

Ook hoeven bepaalde hulpstoffen niet op het etiket vermeld te worden. Het gaat hierbij om stoffen die geen echte ingrediënten zijn, maar wel een rol spelen bij de productie van levensmiddelen. Een voorbeeld hiervan zijn dierlijke vetten waarmee vormen of bakplaten worden ingesmeerd om te zorgen dat het koekje, een biscuit of cracker gemakkelijk loskomt. In de Benelux worden meestal dierlijke vetten gebruikt in de bakkerijen, het geen volgens de 'Halacha' verboden is. Daarom is het Rabbinaat in de Benelux -landen van mening dat bakkerijen ook onder toezicht moeten staan.

Voedingsadditieven als een symptoom van de moderne levensmiddelenindustrie.

Een reeks stoffen wordt aan onze levensmiddelen toegevoegd om ons eten mooier, verser en smakelijker te maken en ons zo te animeren om rijkelijk te consumeren. Deze stoffen kunnen zowel synthetisch, plantaardig of dierlijk van oorsprong zijn. Om iets 'koosjer' te verklaren zal precies moeten worden nagegaan wat de oorsprong is van de desbetreffende stof.

De rode kleurstof E120, die in veel snoep, jam en conserven voorkomt, bevat gedroogde schildluis. Volgens de 'kasjroet'-wetten mogen insecten niet gegeten worden.

Een andere groep veel gebruikte stoffen zijn de emulgatoren. Een emulgator helpt twee stoffen die normaliter niet mengbaar zijn, zoals oliën en water, te vermengen tot een egale, homogene oplossing. Deze stoffen worden in veel producten gebruikt: onder andere in chocolade, margarine, slaolie en mayonaise, gebak, koekjes en brood. Voor veel van deze emulgatoren geldt dat ze zowel uit dierlijke vetten kunnen worden gemaakt als synthetisch. 'Koosjere' producten kunnen alleen synthetische emulgatoren bevatten. Omdat dit meestal niet te controleren is, zijn de meeste producten met emulgatoren niet geoorloofd.

De aroma's (geur- en smaakstoffen) die aan etenswaren worden toegevoegd vormen een ander probleem. Natuurlijke aroma's moeten volgens de Warenwet niet vermeld worden. Ook kunnen deze aroma's echter van dierlijke oorsprong zijn zoals katten, bevers en walvissen. Deze dieren zijn niet 'koosjer' en dus niet geoorloofd.

Mijn tafel is mijn altaar (Spreuken van de Vaders)

Inleiding

Een aanzienlijk deel van de voorschriften uit de Torah heeft betrekking op het offerritueel. (Lev.) De meeste offers waren dieren die in de Tabernakel en de Tempel, na de slacht en de overige rituelen, op het altaar werden geofferd en verbrand. Het altaar met het offer was een symbool voor de toenadering en soms ook voor het bereiken van verzoening en vergeving tussen mens en G'd.

Het hele ritueel werd in principe door de priesters - de 'Cohaniem' - uitgevoerd. Zij waren de enigen die bepaalde gedeeltes van de Tempel mochten betreden. Ondanks de kritiek van bepaalde profeten gericht tegen de offerdienst, bleef de Tempeldienst een dominante factor in het religieuze leven ten tijde van de Eerste en de Tweede Tempel.

Van 'Tempel' naar huis.

Veel concepten uit de Tempeldienst werden naar de huiselijke sfeer overgebracht. Al in de eerste eeuw voor de jaartelling bestonden er groepen van vrome 'Chassidiem' die hun voeding aan strenge rituele reinheidsvoorschriften onderwierpen die normaliter voor priesters golden. Vb. handen wassen voor de maaltijd.

De huiselijke tafel werd als een soort altaar ervaren.

Door de maaltijd op de juiste manier te nuttigen werd het eten geheiligd. Men bereikte toen als het ware hetzelfde hoge spirituele niveau als bij het offeren op het altaar. Het geheiligd eten verving voor deze 'Chassidische' groeperingen en ook voor de Essenen het brengen van dierenoffers in het Heiligdom van Jeruzalem.

Het toevoegen van een extra dimensie van spiritualiteit en heiligheid aan de maaltijd kon op verschillende manieren gebeuren.

In de 'Misjna' lezen we het volgende:

"Rabbi Sjimon zegt: Wanneer drie mensen samen hebben gegeten aan tafel en er geen woorden van Torah zijn gesproken, dan wordt van zulke personen namelijk gezegd: 'Alle tafels zijn zonder de aanwezigheid van G'd'. (Jes. 28,8)

Maar wanneer drie mensen van een tafel hebben gegeten en woorden van de Torah hebben gesproken, dan is het alsof ze van de tafel G'ds hebben gegeten, zoals er gezegd wordt: 'En hij zei tot mij: 'Dit is de tafel die voor G'd staat'.(Ezechiël 41,22)"

Met andere woorden, door tijdens een maaltijd over de Torah - woorden

en -gedachten te spreken, transformeert men de tafel van zijn aards bestaan naar iets geestelijks – 'de tafel voor G'd'.

22.

Spirituele voeding

De aanwezigheid tijdens de maaltijd van een Schriftgeleerde kan, volgens de Talmoed, het fysieke eten op een spiritueel hoog niveau brengen.

Rabbi Awin de Leviet zei: Wanneer iemand aanwezig is bij een maaltijd waaraan een Schriftgeleerde deelneemt, dan is het alsof hij geniet van de G'ddelijke uitstraling, want er is gezegd: 'En Aaron en al de oudsten van Israël kwamen bij Mozes' schoonvader de maaltijd eten, voor G'd' (Ex. 18,12).

Aten ze dan voor G'd de maaltijd? Ze aten die toch in aanwezigheid van Mozes? Dit leert ons echter dat wanneer iemand deelneemt aan een maaltijd in aanwezigheid van een geleerde, hij als het ware geniet van de G'ddelijke aanwezigheid. (B.T. Berachot 64a)

Een Talmoedgeleerde had de volgende lijfspreuk over spirituele voeding: 'Deze wereld is niet als de toekomstige wereld. In het hiernamaals is er geen eten, drinken, seksualiteit, handel, jaloezie, haat of concurrentie. De rechtvaardigen zitten met hun kronen op het hoofd en genieten van de G'ddelijke uitstraling, zoals er is gezegd: 'En zij aanschouwden G'd, aten en dronken'. (B.T. Berachot 17a)

Vergiffenis

Net als het altaar in de Tempel heeft ook de tafel de mogelijkheid om verzoening en vergeving te bewerkstelligen.

In de Talmoed lezen we hierin het volgende:

Rabbi Jochanan en Resj Lakisj verklaren beiden: 'Ten tijde van de Tempel zorgde het altaar voor de verzoening; tegenwoordig is het iemands tafel waarmee de zonden vergeven worden'. (B.T. Chagiega 27a)

Hoe kan een tafel voor verzoening zorgen?

Door de liefdadigheid die men in de maaltijd betoont: 'Open je huis wijd en laat de armen je huisgenoten zijn,' was een gevleugelde uitdrukking van José ben Jochanan, een bekende 'Misjna'-geleerde uit Jeruzalem in de tweede eeuw voor de jaartelling.

Het was dit soort liefdadigheid dat Rabban Jochanan ben Zakai in gedachten had als vervanging van de Tempeldienst, na de verwoesting in het jaar 70.

'Een keer liepen Rabban Jochanan ben Zakai en Rabbi Josjoe'a de stad Jeruzalem uit, toen de laatste de verwoeste Tempel zag. 'Wee ons', riep hij, 'vanwege de verwoesting van de plaats waar de zonden van het Joodse volk werden uitgewist'. Toen zei Rabban Jochanan ben Zakai tot

hem: 'Mijn zoon, wees niet bedroefd. We hebben iets anders dat – net als de Tempel – verzoening kan brengen, namelijk liefdadigheid.

23.

Er staat toch geschreven: "Want liefdadigheid verlang ik en geen dierenoffers". (Hos. 6,6)

Volgens de middeleeuwse geleerde Maimonides (1135-1204) bestaat er een speciale morele plicht om op de feestdagen armen, alleenstaanden, weduwen en wijzen uit te nodigen om deel te nemen aan onze maaltijden. Vooral Pesach, het Weken- en Loofhuttenfeest moeten we volgens de Torah uitbundig vieren. Dit houdt echter volgens Maimonides niet in dat men alleen maar overdadig eet en drinkt. Een dergelijke viering zou profaan zijn en elk spoor van spiritualiteit ontbreekt er. Door armen, wezen, weduwen en andere behoeftigen uit te nodigen geven we aan de feestvreugde een spiritueel tintje door ook aan anderen te denken.

Gebruiken

De Rabbijnse vergelijking van een tafel met het altaar heeft tot een aantal gebruiken in het Joodse dagelijkse leven geleid. Het is bijvoorbeeld de gewoonte om bij een maaltijd het eerste stukje brood in zout te dopen. Dit leunt aan bij wat de Torah voorschrijft:

'Bij alle offers moet u zout toevoegen'
(Lev. 2,13)

De meest bekende verklaring voor het zout in samenhang met de offers of met het eerste stukje brood dat we in de maaltijd eten, is de herinnering aan de belofte van G'd aan de mensheid om nooit meer een zondvloed te brengen. De zondvloed bestond in eerste plaats uit het zoute water van de zee.

Volgens de Talmoed is dit voorschrift van toepassing op alle offers. Zout werd als iets permanents beschouwd, het beschimmelt en verrot niet en werd daarom als teken van een eeuwigdurend verbond gezien.

Een ander gebruik is het weghalen of het bedekken van de messen tijdens het uitspreken van het 'bensjen' – het dankgebed na de maaltijd. Ook hier is de achtergrond parallel tussen altaar en tafel. Door het uitspreken van het dankgebed wordt eveneens een spirituele dimensie aan de maaltijd toegevoegd en verandert de tafel in een altaar. De Torah verbiedt het gebruik van met metaal bewerkte stenen voor de bouw van het altaar: 'En wanneer u een stenen altaar voor Mij bouwt, dan zult u dat niet bouwen van gehouwen stenen. Want indien u uw zwaard over hen opheft, ontwijdt u ze'. (Ex. 20,22) Het achterliggende idee is dat het mes een soort wapen is die het leven verkort. Het altaar is een symbool van leven en spiritualiteit en deze twee harmoniëren niet.

Dit grondidee dat de tafel op een altaar gelijk vinden we in de Rabbijnse

bronnen en daar wordt het als volgt toegelicht:

24.

'Rabbi Sjimon, de zoon van Eleazar, zegt: het altaar is bedoeld om het leven van een mens te verlengen, het ijzer is geschapen om dit te verkorten. Daarom is het verboden om dat wat het leven verkort te gebruiken bij iets wat het verlengt'. (Mechilta)

Met andere woorden, ijzer is verbonden met de dood door het gebruik hiervan in allerlei wapens. Een altaar daarentegen zorgt voor de verzoening tussen mens en G'd en verlengt hierdoor het leven. Het zou onjuist zijn om deze twee met elkaar te vermengen.

Volgens een mystiek gebruik moet er altijd een stuk brood of iets eetbaars op tafel liggen. Net als het altaar in de Tempel, waarop volgens de Torah altijd hout moest liggen om een eeuwig vuur in stand te houden, moet er op de huiskamertafel altijd iets eetbaars liggen. Hierdoor kan de G'ddelijke zegen als het ware via de tafel – het altaar – de mens bereiken.

Een 'chassidisch' verhaal als epiloog van dit ernstige thema.

Een tong die 'koosjer' is.

Reb Jaäcov Jitschak van Przysucha, de Jid HaKoudesj, gebood zijn oudste discipel, reb Simcha Bunem, om een reis naar een afgelegen gehucht te maken. Toen die informeerde naar het doel van de reis, bleef de Jid HaKoudesj stil. Reb Simcha Bunem nam een paar 'chassidiem' mee en ging op weg. Het begon al te schemeren toen ze op hun bestemming aankwamen. Omdat het dorp geen herberg had, beval reb Simcha bunem zijn koetsier om bij het eerste huisje te stoppen. Hij klopte op de deur en werd samen met zijn studenten binnengenodigd. Toen ze hun gastheer vroegen of ze mee konden eten, antwoordde de man dat hij geen melkproducten had en dat hij hen alleen een vleesmaaltijd kon aanbieden. Onmiddellijk bombardeerden de 'chassidiem' de man met vragen over zijn peil van 'kasjroet'. Ze wilden weten wie de 'sjocheet' was. Waren de longen van het dier zonder enig vlekje en was het vlees voldoende gezouten om alle bloedsporen uit te wissen, zoals de wet gebood? Het kruisverhoor zou nog wel even zijn doorgegaan als ze niet door een indrukwekkende stem die achter het huisje kwam tot de orde werden geroepen. Ze verplaatsten hun aandacht van de eigenaar van het huis naar een man die gekleed als bedelaar naast de haard een pijp zat te roken. 'Mijn beste 'chassidiem', zei de bedelaar. 'U bent zeer nauwgezet wat betreft datgene wat uw mond binnengaat. Maar met wat er uit uw mond komt, neemt u het niet zo nauw!' Toen reb Simcha Bunem deze woorden hoorde, wist hij wat de reden voor zijn reis was. Hij knikte vol respect naar de bedelaar, bedankte de huiseigenaar voor zijn zorg, liet de wagen omkeren en zei tegen zijn studenten, 'Kom, nu zijn we er klaar voor om terug te gaan naar Przysucha.

Nog te bespreken:

- Koosjere melk en eieren (bloed) en van koosjere dieren!
- Hard gekookt eieren geen probleem, kenmerken van een koosjer ei.
- Honing en bijen, insekten: sprinkhanen
- Koosjere salade
- Lijst 'koosjere' vissen, geoorloofd en niet-geoorloofd
- 'Koosjer' maken: de tweede helft van een rund wordt niet gebruikt om de vele verboden vetten en meestal wordt die voor een lager prijs verkocht aan niet-Joodse mensen.
- Sjocheet: kasjroet certificaat en 'Maskiach' – kasjroet industrie – kasjroet-supercontrole – een mens is blind als het op geld aan komt!
- Dieren van de nieuwe wereld: kalkoen, bizon is wel koosjer, probleem is zelfde als bij een hert, laat zich niet vrijwillig slachten, dus eerst kwetsen door het jagen met een geweer ook buffel.
- Tabak was lang niet een probleem, nu wel
- 'Halacha' met gezondheid
- Waarom koosjer eten duur is, kan het goedkoper?