



JIGAL KRANT

De kosjere hamvraag Recept

Lezersbrief van een zekere David: “Ik vind het een beetje vreemd dat het NIW treife recepten brengt. Kalfsham is zeer discutabel en kwartel is niet kosjer.” David zit er twee keer naast, maar het is wel degelijk interessant om even met hem mee te denken. Een *hava amina* noemden de oude schriftgeleerden dat. Als je van fouten kan leren, dan toch het liefst van anderzins fouten.

Kalfsham is gewoon te koop bij de kosjere slager, maar toegegeven, de naam is enigszins misleidend. Wie bij een reguliere slager om ham vraagt, krijgt gerookt of gedroogd vlees mee van de achterbout van een varken. Op-en-top treife. Maar zoals er chefs zijn die tonijn carpaccio op de kaart zetten, zijn er ook slagers die zichzelf de vrijheid gunnen om ham te maken van de achterbout van een kalf. Dat is in potentie een kosjer beest, maar het vlees van zijn achterbout is dat niet. Dat heeft te maken met een hoogst surrealistisch bijbelverhaal.

Na jarenlang in ballingschap te hebben geleefd, keert aartsvader Jacob terug naar zijn ouderlijk huis. Onderweg ontmoet hij een raadselachtige man met wie hij een nachtlang worstelt. Jacob houdt stand en dwingt daarmee een beloning af, hij mag zich vanaf dat moment Israël noemen. Maar ongeschonden komt hij niet uit de strijd, hij heeft zijn heup verzwikt. Een tamelijk bizarre geschiedenis, met een even wonderlijkere dieet-technische nasleep: vanwege Jacobs/Israëls blessure mogen wij tot op de dag van vandaag geen vlees eten van de heupen van ons slachtvee.

Omdat het nogal een werkje schijnt te zijn om alle verboden delen te verwijderen, laat de slager gemakshalve de lekkerste helft van de karkassen achter in het abattoir. Met als gevolg dat volgzaam Joden het moeten stellen zonder ossenhaas, filet mignon en ja, dus ook zonder kalfsham. Wat wordt verkocht als kosjere kalfsham is dus niet het echte spul. De slager haalt het vlees uit de hals van babykoetjes. Nog steeds erg lekker bij witte asperges en helemaal kosjer.

Wat ook erg goed samengaat met asperges zijn kwarteleitjes. Die smaken niet anders dan kippeneieren, maar zijn decoratiever. Om te weten of eieren kosjer zijn, moeten we er zeker van zijn dat de vogel die ze heeft uitgebroed, zelf is toegestaan. De Tora verbiedt 24 soorten. Alle andere vogels – en dat zijn er vele duizenden – zijn aldus geoorloofd. Het lijkt te mooi om waar te zijn en dat is het helaas ook. Omdat we niet meer exact weten over welke rassen de Bijbel spreekt, is de bewijslast omgedraaid: alleen gevogelte waarvan Joden zich herinneren dat ze het altijd hebben gegeten, is geschikt voor kosjere consumptie. Dat lijkt bij kwartels een uitgemaakte zaak. God zette immers hoogstpersoonlijk kwartels op het menu in de woestijn en we kunnen er gevoelig van uitgaan dat God een kosjer huishouden runt. Vraag is alleen of alle vogeltjes die tegenwoordig kwartel

heten ook echt kwartels zijn.

Voor de oorlog waren er enige Oost-Europese gemeenschappen waar van oudsher kwartel werd gegeten, maar alle knowhow leek te zijn gestrand in de nazikampen. Totdat Amerikaanse rabbijnen de enige overlevende opspoorden die zich nog voor de geest kon halen welke kwartels altijd kosjer waren geslacht. Dankzij zijn getuigenis weten we dat de kwartels uit de pluimveehouderij allemaal kosjer zijn.

Toch worden kwartels niet (of nauwelijks?) kosjer geslacht. Hun nekjes zijn zo petieterig dat het erg ingewikkeld schijnt te zijn om de luchtpijp en de slokdarm in één haal door te snijden zonder daarbij de halszenuwen te raken. Een recept voor gebraden kwartel zult u dus nimmer aantreffen in het NIW. Maar beste David, die schattige eitjes kan je zonder gewetensbezwaren serveren bij je witte asperges met kalfsham.

Tamarah Benima

Noodzakelijk



Ik luister en kijk, als het even kan, niet

Meestal probeer ik 4 en 5 mei te mijden als de pest. Dus: geen boeken, geen documentaires, geen films, geen lezingen, geen radio-interviews over de Tweede Wereldoorlog. Ik laat ze allemaal aan mij voorbij gaan. Ik luister en kijk, als het even kan, niet. Als meisje van veertien las ik *De negentien treinen naar Sobibor* van E. A. Cohen. Ontwrichtende kennis voor een opgroeiend kind. Een paar jaar later bracht Jerzy Kosinski's *De geveerde vogel* me totaal van mijn stuk. Ik bleef lezen over de Sjoa, maar er kwam een punt dat ik dacht: genoeg!

Vorig jaar lukte dat niet omdat ik per se wilde weten of en zo ja, hoeveel mensen er langs de graven van in 1945 gesneuvelde Wehrmachtssoldaten en -officieren zouden lopen in Vorden, na de officiële herdenking. Schokkend veel, kon ik zelf zien. Dit jaar lukte het ook niet. De verzoeken om te komen spreken, accepteerde ik. Daardoor las ik de laatste maand veel meer boeken over WO II en de Sjoa dan gebruikelijk voor mij. Van Ad van Liempt onder andere het kleine boekje *Verzetshelden en moffenvrienden*. Zes minibiografieën, die je niet meer dan een uur kosten. Van Auke Kok *Oorlogsliefde*, over Corrie den Held, het jonge meisje dat midden in de oorlog trouwt met Anton van der Waals, een grote verrader die in 1950 werd geëxecuteerd. Ies Lipschits' *De kleine sjoa*. *Joden in naoorlogs Nederland* herlas ik. Toen hij het publiceerde, in 2001, vond ik dat hij met het begrip 'kleine sjoa' te ver ging. Dertien jaar later ben ik daar niet meer zo zeker van.

En ik las *De onderduikers* van Peter Hein. Hein beschrijft de onderduiksaga van zijn ouders. Hij interviewde ze er in de jaren 70 uitgebreid over. Een ongelooflijk verhaal, dat soms ook nog grappig uitpakt omdat hij er het Duits-Jiddische Nederlands in vlecht dat zijn ouders spraken. Je hoort ze spreken. De authenticiteit van hun verhaal, en van het boek, wordt bovendien vergroot doordat zij zulke verschillende visies hebben op de onderduik. De tragedie van verraad, het vaak onmogelijke gedrag van onderduikers, de onvoorstelbare realiteit van jaren lang opgejaagd worden als aangeschoten wild – het zit er allemaal in. Het was dit jaar even tanden op elkaar. Maar het bleken allemaal goede, noodzakelijke boeken.