

# De kosjere hamvraag

## Kosher salt

**D**oor Amerikaanse kookboeken word je nogal eens aangespoord om kosjer zout te gebruiken. Dat roept de nodige vragen op, zeker als het de finishing touch betreft van, zeg, een romige ragout van kikkerbilletjes en wijngaardslakken met een espuma van Breydelham en blauwschimmelkaas. Maar goed, plichtsgetrouw als je bent, het staat er tenslotte niet voor niets, ga je op zoek naar dat rabbinaal goedgekeurde zout. Zonder resultaat. In Nederland vermelden producten namelijk niet dat ze kosjer zijn, zoals in Amerika. Dus bel je de rabbijn. Die vertelt je dat zout, om het even van welk fabricaat, te allen tijde kosjer is. Ja, óók met Pesach, wanneer zelfs de toelaatbaarheid van kraanwater ter discussie staat. Zo staat het ook in de kasjroetlijst: 'zout: alle merken (p)'.

De kwalificatie 'kosher' in Amerikaanse recepten moet je niet letterlijk nemen. Het betreft niets anders dan zout met een grove korrel, bij uitstek geschikt voor het kosjer maken van pas geslacht vlees. Dat zout dient ertoe een maximale hoeveelheid bloed aan de kadavers te onttrekken. Zou de slager gewoon, fijn zout gebruiken, dan zou het in het vlees trekken, waardoor je biefstukje bremszout zou worden. 'Kosher salt' is dus eigenlijk 'koshering salt' en zou vertaald moeten worden met 'grof (zee)zout'.

### Onverwoestbaar

Toch bestaat het wel degelijk; officieel kosjer bevonden zout. Ik vond het bij Eichholtz, een Amerikaans gesorteerde delicatessenzaak in de Amsterdamse binnenstad, waar ze op briljante wijze munt slaan uit de heimwee van expats. Die betalen er met liefde kaviaarachtige bedragen voor een pak ordinair tafelzout, enkel en alleen omdat de verpakking zo heimisj voelt. Enfin, Eichholtz verkoopt Kosher Salt van het merk Diamond Crystal, met links onderaan het bekende keurmerk van de Orthodox Union: een u in een cirkeltje, gevolgd door de p van parve. 'Kosher for Passover' staat eronder en om alle twijfel weg te nemen, hebben ze er ook nog een davidster bijgedrukt.

Nu weten ze bij het grootste rabbinaat ter wereld ook wel dat het keuren van zout je reinste kolder is, maar als de fabrikant er graag en grif voor betaalt, dan zijn ook rabbijnen geen dieven van hun eigen portemonnee. In Amerika is de doorsneeconsument er heilig van overtuigd dat kosjere producten gezonder, veiliger en van hogere kwaliteit zijn. Ten onrechte natuurlijk, want rabbijnen hebben niets tegen conserveringsmiddelen, pesticiden, transvetten, cafeïne, de

bio-industrie, kinderarbeid en overbemesting. Maar dat houden ze wijselijk voor zich. Ook te koop bij Eichholtz: vaatwastabletten, plastic bestek en zilverfolie met een kosjer-keurmerk. Ik verzijn dit niet.

Behalve kosjer, is zout ook onverwoestbaar. Afhankelijk van je overtuiging is het 200 tot 600 miljoen, dan wel 5777 jaar oud (plus nog wat van een jaar of 4000, ontstaan toen de vrouw van Lot zondigde en als straf een zoutpilaar werd – Genesis 19:26). Hoe dan ook, zout is oeroud. Niet kapot te krijgen. Dacht je. Volgens de experts van Jozo en Silvo zal het zout in je keukenkastje spoedig bederven. Kijk maar achter of onder op de strooibus. Die van mij vermeldt een uiterste houdbaarheidsdatum van 16/09/2007. Maar niets anarchistisch is mij vreemd, dus strooi ik kwistig voort. Tot dusver zonder noemenswaardige gezondheidsklachten. Want als er iets is wat je met een korreltje zout moet nemen, dan is het zout. ■

## Expats betalen met liefde kaviaarachtige bedragen voor een pak ordinair tafelzout

