

De kosjere hamvraag



Etroglikeur

Vorig jaar ging ik na Soekot van mezoeze tot mezoeze om etrogien in te zamelen. Ik bemachtigde er ruim honderd, geschatte straatwaarde: 4000 euro. Samen met de gebroeders Fiorito, bekend van hun (kosjere) limoncello, maakte ik 's werelds eerste etrogcello. Het leverde een aromatische likeur op, die misschien wel lekkerder was dan het van citroenen gemaakte origineel.

Voor mijn televisieserie *De Kosjere Hamvraag* ging ik de strijd aan met rivaliserende likeurmakers. Die hadden met lede ogen moeten aanzien hoe het gros van de etrogien hun door de neus was geboord. Ik beloofde dat ik het nooit meer zou doen. Een door mij aangestelde jury proefde, wikte en woog en kroonde Ber van Halem tot opperetroglikeurmaker. Onterecht natuurlijk, maar ik droeg mijn verlies manmoedig.

Afgelopen week werden me van alle kanten etrogien aangeboden, waar ik even vriendelijk als resoluut voor bedankte. Ik ben een man van mijn woord en los daarvan is het hergebruik van de etrog dit jaar een heikele kwestie. Een vriend stuurde me een alarmerend Israëliisch krantenbericht waarin gewezen wordt op de gezondheidsrisico's die letterlijk aan etrogien kleven. Omdat fanatiekelingen bereid zijn absurde bedragen te betalen voor smetteloze exemplaren en de etrog in beginsel niet wordt genuttigd, krijgen de vruchten een cosmetische behandeling waar ze in 't Gooi een puntje aan kunnen zuigen. Een slok etroglikeur zou zo ongeveer gelijkstaan aan het onderdampelen van je lever in een vat pesticiden.

Truc

Maar ditmaal kleven er ook religieuze bezwaren aan het verwerken van de gewijde vrucht. Afgelopen jaar mochten Israëliische boeren eigenlijk hun land niet bebouwen, omdat het een *sjemita*-jaar betrof. Volgens oudtestamenteisch decreet moeten de akkers in het heilige land elk zevende jaar braakliggen. De vruchten die spontaan groeien behoren mens en dier toe en mogen niet worden verhandeld. De achterliggende gedachte is reuze sympathiek en verrassend actueel. *Sjemita* leert ons dat de aarde geen onuitputtelijke energiebron is, dat economische belangen niet zaligmakend zijn en dat een fatsoenlijke samenleving oog heeft voor de noden van de minderbedeelden. In praktijk komt van dit alles niets terecht.

Het bijbelse plan is simpelweg niet te implementeren in een moderne samenleving, waar de agrarische sector ook zonder verplicht sabbatical het hoofd ternauwernood boven water kan houden. Ooit werd *sjemita* omzeild door Joodse akkers tijdelijk te verkopen aan niet-Joden, dezelfde truc waarmee we voorkomen dat we onze whiskyvoorraad door de gootsteen moeten spoelen voor Pesach. Maar een groeiend aantal rabbijnen keert zich tegen deze kunstgreep. Ze argumenteren dat ook in andermans bezit het verbod op

ploegen en oogsten blijft bestaan. Zionistische sentimenten spelen ook een rol. Na tweeduizend jaar is het heilige land weer van ons, dus gaan we het niet verpatsen aan een Arabier. Maar er was een plan B.

Paardenmiddel

Met een onnavolgbare Houdini-act ontworstelen rabbijnen zich aan de bijbelse ketenen: boeren verkopen hun land aan een rabbinale rechtbank, die de oogst vervolgens op de markt brengt. Dat helpt, want *sjemita* is een individuele opdracht. Het is wel een paardenmiddel met veel bijwerkingen.

Allereerst mogen deelnemende boeren geen winst maken, ze mogen slechts onkosten in rekening brengen. Dat zou de prijzen flink moeten drukken, maar daar merkt de Israëliische consument verrassend weinig van. Daarnaast staat het iedereen vrij om een willekeurig boerenland op te lopen en voor eigen gebruik groente en fruit mee te nemen. Producten behouden bovendien hun heiligheid, waardoor het niet toegestaan is om ook maar iets te verspillen of weg te gooien. Pas in een vergaande staat van ontbinding mogen aardappelschillen en klokhuizen de pedaalemmer in. Ten slotte krijgt de *sjemita*-opbrengst een 'te gebruiken tot' (TGT)-datum mee. Met bederfelijkheid heeft dat niets van doen, maar na die datum vervalt het privébezit en komen de producten iedereen toe.

Sjemita-producten die via de rabbijnen zijn verhandeld mogen niet worden geëxporteerd. Israëliische wijn met 2015 op het etiket is hier niet kosjer. Alleen voor bijbelse geboden kan een uitzondering worden gemaakt. Dat betekent in de praktijk dat de etrog een jaar lang het enige kosjere Israëliische product is op de Nederlandse markt. Voor de rest staan we zij aan zij met de BDS-beweging, die de totale boycot van Israël bepleit.

Blijft de vraag of de *sjemita*-etrog na gebruik in sjoel wel mag worden gegeten. Volgens het opperrabbinat voor Nederland moet de etrog weer worden ingeleverd en teruggestuurd naar Israël, maar de rabbijnen die ik raadpleegde staan het maken van likeur wel toe. Zolang er maar niets wordt weggegooid en er rekening wordt gehouden met de TGT-datum van 11 januari 2016. Dan kunt u aankloppen bij elke maker van etroglikeur en een flesje komen opeisen. Ik beveel u van harte Ber van Halem aan. ■

Met een onnavolgbare Houdini-act ontworstelen rabbijnen zich aan de bijbelse ketenen