



# ללמד המקום

Parasha Re'eh ראה זִיע.  
D'varim (Deutr) 11:26-16:17

## Waarom is kip verboden bij zuivel?

In de parasha van deze week, *Re'eh*, vinden we een van de drie voorbeelden in de Torah die het verbieden om "een geitje/bokje in de moedermelk te koken" D'varim (Deutr) 14:21. De meest letterlijke interpretatie van dit verbod is niet om een babygeitje/bokje specifiek in de melk van zijn eigen moeder te koken. Bepaalde bronnen suggereren dat dit verwijst naar een oud heidens gebruik waarbij afgodendienaars datgene precies deden. De Rambam (Rabbi Moshe ben Maimon, schrijft in zijn *Moreh Nevuchim* (III, 48): In melk gekookt vlees is ongetwijfeld grof voedsel en het maakt overvol. Maar ik denk dat het hoogstwaarschijnlijk ook verboden is omdat het op de een of andere manier verband houdt met afgoderij, misschien dat het deel uitmaakt van de eredienst die zij hiermee houden. Of het wordt gebruikt op een of ander feest van de heidenen. Ik vind en steun deze opvatting omdat het verbod twee keer wordt vermeldt na het gegeven gebod over de feesten ...

Aangezien de Torah dit verbod twee keer naast het vieren van de festivals plaatst, redeneert de Rambam dat het iets moet zijn geweest dat door heidenen op hun festivals werd gedaan. Archeologen hebben inderdaad bewijs gevonden van een mogelijk oud Kanaänitisch vruchtbaarheidsritueel waarbij ze een kind in de moedermelk zouden koken en de soep vervolgens over de landerijen van hun boerderijen zouden sprenkelen. Afgezien van afgoderij, is dit ritueel ongetwijfeld ook nog eens vreselijk wreed. Lang geleden, in de 1e eeuw Gangbare Telling, schreef Philo Judaeus in zijn *On Virtues* dat iemand die zo iets doet "een verschrikkelijke perversiteit van karakter aan de dag legt".

Het is intrigerend dat Philo ook uitlegt dat het vlees-zuivelverbod een meer mystieke reden heeft: Er is iets spiritueel onverenigbaars in het mengen van vlees en zuivel, want "het is erg verschrikkelijk voor de voeding van de levenden om de smaakmaker en saus van de doden..." (143) Met andere woorden, melk is die voedende substantie die nieuw leven vertegenwoordigt, terwijl vlees moet worden verkregen door de slacht en hiermee de dood vertegenwoordigt. Het is belangrijk om te onthouden dat HaShem de mensheid oorspronkelijk verbood om welk vlees dan ook te eten. Adam en Chava (Eva) waren vegetariërs. Vlees werd pas later door HaShem toegestaan na de zondvloed, zij het in een zeer beperkte hoedanigheid, en voornamelijk om spirituele redenen. En daardoor zijn geestelijk gezien vlees en zuivel gewoon onverenigbaar.

Nu is iedereen het erover eens, net als Philo, dat het Torah-verbod niet alleen specifiek voor geiten/bokjes is, maar voor elk gedomesticeerd kuddevlees zoals schapen en koeien. Niet-gedomesticeerde dieren zijn een ander verhaal, aangezien ze niet worden gemolken, dus het zou niet mogelijk zijn (of het zou extreem moeilijk zijn) om ze in de moedermelk te koken. Vogels zijn natuurlijk geen zoogdieren en hebben helemaal geen melk. Daarom onderwijst Rabbi Akiva in de Misjna (*Chullin* 8:4) dat "een niet-gedomesticeerd dier of vogel in de melk niet verboden is door de Torah-wet." Rabbi Akiva voegt ook niet-koosjere dieren toe, wat betekent dat een jood die bijvoorbeeld als kok in een niet-koosjer restaurant werkt, varkensvlees en zuivel mag mengen voor de niet-joodse gasten. Volgens Rabbi Akiva is dit de reden waarom de Torah het vlees met zuivelverbod drie keer noemt, om ons te leren dat drie categorieën dieren zijn uitgesloten: niet-gedomesticeerde dieren, vogels en niet-koosjer.

De Talmud bespreekt deze misjna vervolgens dieper. De implicatie van Rabbi Akiva's verklaring is dat hoewel deze drie categorieën niet verboden zijn door de Torah wet, ze wel verboden zijn door de Rabbijnse wet (*Chullin* 116a). Rabbi Yose haGelili was echter van



## ללמד המקום

mening dat het consumeren van vogels met zuivel helemaal niet verboden is, zelfs niet door de rabbijnse wet, en dat het in zijn geboorteplaats normaal was dat joden regelmatig gevogelte en zuivel aten! Dan, in een verhaal over de wijze Levi, presenteert de Talmud de mogelijkheid dat de geboorteplaats van Rabbi Yehuda ben Beteira mogelijk ook gevogelte en zuivel heeft toegestaan. Eerder in de Talmud ( Chullin 104b) leert Agra dat gevogelte en kaas samen mogen worden gegeten, hoewel zijn verklaring later wordt gekwalificeerd dat hij bedoelde dat ze na elkaar kunnen worden geconsumeerd , niet samen dus.

Het lijkt geen twijfel dat tegen het einde van de Talmudische periode het consumeren van gevogelte en zuivel net als elk ander vlees verboden was. En iedereen is het erover eens dat dit een Rabbijnse omheining is. De grote vraag die rijst is echter: waarom? De Talmud geeft geen reden voor de uitbreiding van het verbod naar gevogelte. Men kan niet beweren dat de Wijzen het verbod simpelweg hebben uitgebreid tot al het dierlijk vlees met zuivelproducten. Zo hebben ze het verbod niet uitgebreid met de vissen en de koosjere sprinkhanen, die parve blijven . Alleen het gevogelte werd verboden.

Al jarenlang hebben ik en anderen gezocht naar een bevredigend antwoord op het probleem. Verrassend genoeg is er een ernstige schaarste aan het voeren van een discussie over deze kwestie. De meest herhaalde reden is dat gevogelte gemakkelijk kan worden verward met rood vlees, dus de Wijzen waren bang dat mensen onbedoeld een Torah-wet zouden overtreden, vandaar deze noodzaak van een afrastering van gevogelte. Toch lijkt er niet echt een oude bron voor dit antwoord te zijn, en bij nader onderzoek heeft het ook weinig zin. Als we ons zorgen maken over het uiterlijk, kunnen sommige vissen ook verward worden met vlees (ze noemen tonijn tenslotte de "kip van de zee"), maar vis en zuivel waren niet verboden. Het eten van een hamburger met kunstmatige parve-kaas of het eten van een veganistische cheeseburger is ook niet verboden, en die situaties zijn visueel gezien veel verwarrender. Het is dus niet zo eenvoudig als het allemaal lijkt op het eerste gezicht.

Een beter antwoord dat ik tegenkwam, bekijkt de vraag praktischer. Het grootste deel van de geschiedenis was rood vlees onbetaalbaar. Koeien, schapen en geiten zijn levend dan ook veel waardevoller dan dood. Men zou jarenlang voedsel kunnen krijgen zoals melk, boter, kaas om nog maar te zwijgen van andere goederen zoals wol en lanoline, zolang het dier in leven blijft. Ook zit er te veel vlees op deze dieren voor een enkel gezin om het in één keer te kunnen consumeren. Er waren in die tijd geen diepvriezers om de restjes te bewaren. Zo werd rood vlees meestal alleen geconsumeerd bij speciale gelegenheden en grote evenementen. Het meest voorkomende vlees was kip, dat gemakkelijk en snel te kweken en te slachten was, helemaal niet duur en klein genoeg om weinig afval te veroorzaken. In de praktijk betekende 'vlees' voor de meeste mensen in het verleden kip en had het meer dagelijkse betekenis dan zeldzaam rood vlees.

Dus dat gezegd hebbende, lijkt een ander antwoord misschien totaal het tegenovergestelde. De Misjna ( Bava Kamma 7:7) stelt dat het verboden was om kippen te fokken in Jeruzalem tijdens de Tempeltijden, en kohanim mochten helemaal geen kippen fokken, waar dan ook in Israël. Dit komt omdat kippen feitelijk ook aaseters zijn die alles eten, denk maar eens aan rest afval, en ze kunnen botten oppikken en deze van de ene plaats naar de andere verplaatsen, waardoor tumah wordt verspreid onzuiverheid. Een van de merkwaardige archeologische vondsten in Qumran, wat beroemd is om de Dode Zeerollen, is dat hoewel er veel botten van koeien, schapen en geiten zijn opgegraven, er absoluut geen kippenbotten gevonden zijn! De Essenen die waarschijnlijk in Qumran woonden waren zeer strikt oplettende Joden, dus is het logisch dat ze zich aan dezelfde zuiverheidswetten hielden zoals in Jeruzalem. Als je bedenkt hoeveel de Essenen het rabbijnse judaïsme beïnvloedden (of een element van het rabbijnse judaïsme van die tijd weerspiegelden), is het heel goed mogelijk dat veel van de vroege wijzen kip ook vermeden. De Torah zelf vermeldt helemaal nooit kippen, de Midrasj beschrijft ze als "de



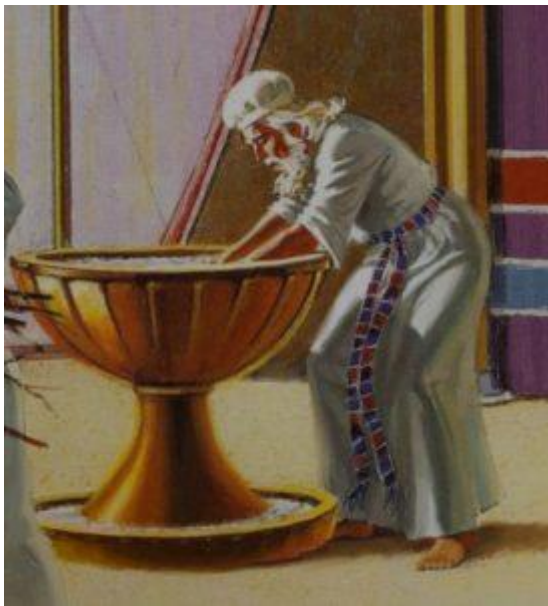
## ללמד המקום

meest brutale vogels" ( Shemot Rabba 42:9), terwijl de Talmud ( *Berakhot* 6a) kippenpoten zelfs associeert met demonen.

Het is dus heel goed mogelijk dat de joden in die tijd eigenlijk weinig kip aten. We weten zelfs dat het belangrijkste gevogelte dat in Israël werd geconsumeerd duif was. Misschien werd kip aangeduid als "vlees" (voor het mengen van zuivelproducten) omdat het ongewoon en onbekend was. Toen kip eenmaal verboden was, volgden langzaam aan ook andere vogels.

In het stuk van Chullin wordt zelfs beschreven hoe Levi een pauw en zuivelgerecht kreeg aangeboden en er geen bezwaar tegen maakte. Misschien begon juist hier het beschermende hek over kip en werd het in de loop van de tijd uitgebreid met andere vogels.

Hoe het ook zijn mag, wat we ontdekken is dat tijdens het tijdperk van de Tweede Tempel het consumeren van gevogelte met zuivelproducten niet specifiek verboden was. Maar kort daarna werd het een rabbin's verbod. Het duurde enkele eeuwen voordat het verbod vastgegoten en daarmee universeel was voor elke jood. Het is ook merkwaardig dat de Ethiopisch-Joodse gemeenschap geen verbod kende op gevogelte en zuivel, en het pas op zich nam toen ze zich de afgelopen decennia in Israël begonnen te vestigen. Ik geloof dat hier, in deze chronologie, nog een mogelijk antwoord ligt waarom gevogelte en zuivelproducten samengevoegd verboden waren.



Illustratie van een kohen die zijn handen wast in het koperen wasvat van de tempel.

Uit de bovenstaande informatie kunnen we dan ook afleiden dat het kritieke moment van de geboorte van het verbod op het houden van gevogelte, de verwoesting van de tempel was. Door deze gebeurtenis zijn er heel veel dingen veranderd. Onze wijzen verklaarden dat, aangezien we geen tempelaltaar meer hebben de maaltijdtafel nu zijn plaats inneemt ( *Berakhot* 55a, *Chagigah* 27a). Als zodanig stelden de Wijzen een aantal maaltjedituelen in die parallel zijn aan de tempeldiensten. De eerste is *netilat yadayim* , die als het ware parallel loopt met het wassen van de priesters in het koperen wasbekken van de tempel vóór de dienst. Ten tweede is het dompelen van het brood in zout bij *hamotzi*, aangezien alle offers in de tempel gezouten moesten worden (zoals al eerder aangehaald er waren geen moderne



## ללמד המקום

middelen). Dan is er ook nog de laatste wassing, mayim achronim. De Talmud legt hier over uit dat dit zogeheten melach sdomit "Sodomietzout", iets is dat pijn kan doen aan de ogen. De eenvoudigste verklaring is dan ook dat nadat iemand klaar is met eten, er zoutresten op zijn vingertoppen kunnen zitten. En dat wanneer als hij in zijn ogen zou wrijven het zout deze zou kunnen beschadigen. Dit kan dan ook uiteraard geestelijk een probleem zijn als je met een beschadigt oog kijkt naar de Torah. De mensen van Sodom waren immers berucht om hun koelhartigheid, vooral met betrekking tot gastvrijheid jegens vreemden. De mensen van Sodom omsingelden bijvoorbeeld het huis van Lot en bevalen hem de reizigers die hij ontving weg te sturen. Na een maaltijd, nadat we ons vol hebben gegeten, kunnen we ons misschien niet inleven in een arme vreemdeling die op onze deur klopt en om wat eten vraagt. Deze eigenschap van koelhartigheid is de tegenstelling van het judaïsme, en daarom "wassen we het af" zeggend: "We willen er geen deel van uitmaken!" Al deze praktijken zijn bedoeld om te herdenken, te versterken en te vergemakkelijken dat wat voorheen geestelijk in de tempel werd bereikt, nu geestelijk tot stand kan worden gebracht aan de maaltijdtafel.

In joodse mystieke teksten (in het bijzonder die van de Arizal) wordt duidelijk gemaakt dat het doel van de tempel was om de heilige vonken van de schepping te verheffen die vastzaten in deze lagere fysieke wereld. De ziel van een dier dat in de tempel werd geofferd, was in staat zich los te maken van de klipot en terug te keren naar boven. Alle verloren heilige vonken ( *nitzotzot* ) die in het dier zaten, werden hersteld naar hun ware plaats in de kosmos. Hetzelfde geldt voor eten dat dient om de spirituele materie in het voedsel te verheffen, waardoor de schepping wordt hersteld. Zie hiervoor ook bijvoorbeeld Sha'ar HaGilgulim , hoofdstuk 22; Sha'ar haMitzvot op Ekev; en de Zohar op Ekev.

In de tijd van de tempel was een persoon in staat om deze vonken op zaken zoals vis te verheffen door wanneer men deze at er een na-zegening over te reciteren. Kippen en kuddedieren waren moeilijker te verheffen en moesten dan ook over het algemeen in de tempel worden geofferd. Toen de Tempel eenmaal was vernietigd, nam het spirituele potentieel in elke Jood af. Nu was er een extra zegening nodig om deze vonken op de juiste manier te verheffen, wat dan ook de mystieke reden is waarom de Wijzen de berakhah rishonah (voorafgaande zegening) hebben ingesteld . Dit werkt voor lagere vonken en de klipot zoals die in de producten van vis. Maar hoe zit het dan met de moeilijkere zoals vogels en kuddedieren, die in de tempel werden geofferd? Daarvoor hebben we de maaltijdtafel, en dus tegelijkertijd ook de noodzaak van de aanvullende rituelen die door de wijzen zijn ingesteld. Dit alles is immers een afspiegeling van de zaken die in de Tempel gehouden werden.

De klipot binnen kippen en kuddedieren is bijzonder sterk en hun ziel is groter dan die van andere dieren. Dit heeft ook een biologische oorzaak, in die zin dat vogels en zoogdieren de enige twee categorieën dieren zijn die warmbloedig zijn. Om hun verheffing te bereiken in een spiritueel zwakkere realiteit dus zonder tempel, moesten de wijzen een aantal van geestelijke ondersteuning omschrijven. Zo was er de richtlijn om de vleesconsumptie bij voorkeur alleen te laten voor de Shabbat, wanneer een Jood een soort van extra ziel en meer spirituele kracht heeft. Een andere suggestie was dat alleen een tsaddik vlees zou moeten eten, aangezien de gemiddelde 'am aretz' geestelijk niet verrijnd genoeg was om het te verwerken (zie Sha'ar HaMitzvot over Ekev).

Ik geloof dat het om deze mystieke reden is dat het verbod op het mengen van gevogelte en zuivelproducten is ontstaan. Zonder tempel werd het moeilijker om gevogeltevlees geestelijk te verwerken. Op dezelfde manier dat het biologisch moeilijker is om vlees- en zuivelmengsels te verteren en hun voedingsstoffen effectief op te nemen ( zie afb), is het ook moeilijker om ze geestelijk samen te 'verteren'.



# ללמד המקום

NCBI Resources How To

PubMed.gov  
US National Library of Medicine  
National Institutes of Health

PubMed Advanced

Abstract ▾ Send to: ▾

[Eur J Clin Nutr](#). 1992 May;46(5):317-27.

**Calcium and iron absorption: mechanism of action and nutritional importance.**




[Hallberg L](#)<sup>1</sup>, [Rossander-Hullén L](#), [Brune M](#), [Gleerup A](#).

⊕ Author information

**Abstract**

We investigated the inhibitory effect of calcium on iron absorption in 57 human subjects. Three studies suggested that the effect is not located in the gastrointestinal tract. The presence of phytate in a meal and formation of calcium-iron-phytate complexes is not a prerequisite for the inhibition. The relative increase in iron absorption by ascorbic acid was the same in meals with and without calcium, suggesting that calcium did not influence the balance between enhancing and inhibiting ligands in the gastrointestinal lumen. No inhibiting effect on iron absorption was seen when adding 3 mg calcium to 0.01 mg iron (molar ratio Ca/Fe = 420). Previous studies showing a marked inhibition by calcium had a lower molar ratio, but greater amounts of calcium were given. This suggests that a minimal concentration of calcium is needed to achieve an effect. The present results indirectly support our original hypothesis that the inhibitory effect of calcium on iron absorption is situated within the intestinal mucosal cells. **The practical nutritional implications of the inhibitory effect of calcium are considerable since addition of milk, milkshake or cheese to common meals such as pizza or hamburger meals reduced iron absorption by 50-60%.** It is recommended to reduce the intake of dairy products with the main meals providing most of the dietary iron, especially for those having the highest iron requirements i.e. children, teenagers and women at childbearing age.

PMID: 1600930 [PubMed - indexed for MEDLINE]

Dit zou ook verklaren waarom het vlees-zuivelverbod niet gold voor de andere dieren zoals vissen en koosjere sprinkhanen, aangezien deze dieren toch nooit als offer in de tempel werden gebracht. Ten slotte zou het verklaren waarom het verbod op het houden van gevogelte niet werd ingesteld door een decreet van het Sanhedrin, en dus ook eeuwenlang niet universeel was. Aangezien het specifiek door de mystici zou zijn onderwezen. De algemene regel binnen Judaïsme is dat we niet de mystieke strengheden en rituelen opleggen aan het grote publiek. Natuurlijk vanwege hun kracht en aantrekkingskracht, verspreiden mystieke praktijken zich in de loop van de tijd. Wanneer dit gebeurd zien we dan ook dat het met de tijd dat ze normatieve halacha worden. Dat zou dan ook heel goed kunnen zijn gebeurt met betrekking op het gevogelte en zuivel.

Shabbat Shalom  
Jaacov