

Tooran käskyt käytännön elämässä: **Kosher-ruoka.**

opettaja : Isak Penzev

6.8.2012

Tänään käsittelemme lakia, joka koskee ruokavaliota. Hepreaksi sitä nimitetään kosheriksi. Suora käänös heprean kielestä tarkoittaa sallittua, joka on kelvollinen syötäväksi. Tai toisella tavalla se tarkoittaa sitä, joka täyttää vaatimukset. Sen takia kosher-sanaa voi käsitellä vielä laajemmin. Voidaan puhua kosher-rukousliinasta, tallitista, ja myös avioliitto voi olla kosher tai ei-kosher. Mutta yleensä sana kosher koskee vain ruokavaliota. Tämä kosher-ruokavalio, jota juutalainen noudattaa, on saatu perintönä sukupolvesta sukupolveen. Mutta kosher-ruokavalion perusteet on löydettävissä kirjallisesta Toorasta, mistä me voimme lukea ne tarkemmin.

Nämä kaksi tärkeää ruokavalion peruslakia, joita heprean kielellä nimitetään kashrutiksi eli kosher-ruoaksi, me voimme löytää 5. Mooseksenkirjasta. Ensimmäinen periaate on kielteinen laki olla syömättä epäpuhdasta ruokaa. Voimme lukea siitä 3. Mooseksenkirjasta luvussa 11 ja toistuvasti 5. Mooseksenkirjasta luvusta 14. Toinen kosher-ruoan periaate on liha- ja maitotuotteiden erottaminen toisistaan. Tämän me voimme löytää kolmesta tekstinpaikasta:

2. Moos. 23: 19: " Älä keitä vohlaa emänsä maidossa. " Sama toistuu 2. Moos. 34: 26 sekä 5. Moos. 14: 21. Tämä kolmas raamatunpaikka on hyvin tärkeä. Tärkeä sen tähden, koska se jatkaa samaa ajatusta, mikä on sanottu 14. luvun alussa. Sillä koko 5. Mooseksenkirjan 14. luku käsittelee epäpuhtaita ja puhtaita eläimiä, mitä saa syödä ja mitä ei. Ja jakeen 21 lopussa toistuu taas ajatus: Älä keitä vohlaa emänsä maidossa. Se tarkoittaa, että kaksi periaatetta on yhdistetty ja toinen periaate tulee luonnollisesti ensimmäisestä.

Tämä vastustaa myös niiden epäilevien ajatuksia, jotka väittävät, että liha- ja maitotuotteita voi sekoittaa. Tässä Raamatun Sanassa me näemme vahvistetun, että se ei pidä paikkaansa.

Haluan nyt käsitellä näistä kahdesta periaatteesta jotain erikseen. Tooran Sanasta me voimme nähdä, että jos ihminen rikkoo kosher-ruokavaliota, se on kauhistus. 5. Mooseksenkirja 14: 3 puhuu meille: " Älä syö mitään, mikä on kauhistus. " Tässä 5. Moos. 14. ja myös 3. Mooseksenkirjassa on luettelo, mistä selkeästi näemme, mikä on puhdas ja mikä saastainen eläin. 3. Moos. 11: 46 - 47: " Tämä on laki nelijalkaisista eläimistä ja linnuista ja kaikista elollisista, joita vedessä vilisee, ja kaikista olennoista, joita maassa liikkuu, että tietäisitte erottaa puhtaat saastaisista ja syötävät eläimet niistä eläimistä, joita ei saa syödä. "

Tämä kolmannen Mooseksenkirjan kohta puhuu käsitteistä kaksipuolisesti. Ensimmäisenä näkökulmana 3. Moos. 11. me näemme, mikä on puhdas ja mikä taas saastainen eläin, ja minkälaista on rituaalinen epäpuhtaus. Ja toisena puolena näemme myös luettelon eläimistä, jotka ovat puhtaita, rituaalisesti puhtaita ja syötäväksi kelpaavia. Minkälaisia eläimiä ne ovat?

Toorasta näemme selkeän määritelmän, joka koskee nelijalkaisia eläimiä sekä lintuja. 3. Moos. 11. luku puhuu meille hyvin selkeästi, että saamme syödä kaikkia nelijalkaisia eläimiä, joilla on kokonansa halkinaiset sorkat ja jotka märehvät. Nelijalkaisissa eläimissä on siis kaksi merkkiä, joista me voimme päätellä, onko se kosher vai ei. Ensimmäinen niistä on kokonansa halkinaiset sorkat. Ja toinen, että eläin märehii ruokansa. Jos eläimellä on nämä kaksi merkkiä, silloin se on puhdas. Mitkään muut nelijalkaiset eläimet eivät kuulu puhtauden puolelle.

Toora muistuttaa meille toistuvasti, että ollakseen puhdas ja kelpollinen syötäväksi, eläimellä pitää olla nämä kaksi merkkiä. Silti Toora määrittelee hyvin tarkoin ne eläimet, joilla on vain yksi merkki näistä kahdesta. Näitä syötäväksi kelpaamattomia eläimiä ovat kameli, tamaani, jänis ja sika.

5. Mooseksenkirjassa me näemme kymmenen eläinlajia, jotka ovat puhtaita. Niillä on molemmat kaksi kosher-merkkiä. Luvussa 14: 4 - 5 voimme nähdä tämän luettelon. On hyvin mielenkiintoista, että 3300 vuotta myöhemmin tästä Tooran tekstin kirjoittamisesta tiedemiehet ovat löytäneet paljon uusia eläinlajeja. Mutta yhdestäkään näistä löydetyistä eläimistä ei löydy kahta kosher-merkkiä. Tämä vahvistaa meille, että Tooran määräyksiä ei annettu ihmisten voimalla vaan kaikkein korkeimmalla Viisaudella.

Jatkamme edelleen 3. Mooseksenkirjan luvun 11 perusteellisesti tutkimista. Jakeesta 9 eteenpäin Toora puhuu meille vesieläimistä. Tässä me myös näemme, miten Toora määrittää kaksi erikoismerkkiä. Jakeessa 9, missä Toora määrittelee, että kaloilla pitää olla evät ja suomukset, alkuperäinen teksti puhuu evistä, missä on luita sisällä. Tämä automaattisesti sulkee pois sellaiset meren eläimet kuin vaikkapa rapu, joka nyt on länsimaissa hyvin suosittua ruokaa. Kuitenkin se on epäpuhdasta syötäväksi. Myös muutamat kalalajit eivät pääse puhtaiden luetteloon, esimerkiksi hai.

3. Mooseksenkirjan luvun 11 jakeista 13 - 19 löytyy luettelo epäpuhtaista linnuista. Talmudissa on hyvin pitkiä keskusteluja, joissa yritetään selvittää, mitkä linnut ovat kosher. Emme nyt tänään syvenny niihin. Tästä Tooran paikasta juutalaiset viisaat kuitenkin määrittelevät muutamia lintulajeja, jotka ovat puhtaita, ja miten niitä voi käyttää. Mutta käytäntöön on otettu niitä lintulajeja, jotka ovat hyvin tunnettuja tällä alueella. Jos käsitellään Euroopan aluetta, tämä luettelo puhtaista linnuista on hyvin lyhyt. Esimerkiksi kana, hanhet, sorsat ja kalkkuna, ja sellainen eksoottinen laji kuin kyyhkynen. Kyyhkynen oli entisaikaan hyvin suosittu lintu, jota syötiin ennen kuin kana tuotiin Intiasta.

Nyt voi tehdä pienen ja lyhyen johtopäätöksen, että kaikki muut eläimet ja linnut ovat epäpuhtaita. On olemassa vielä poikkeus, joka koskee neljää heinäsiirkkalajia. Niitä käytetään niillä juutalaisten maantieteellisillä alueilla, joissa on asiantuntijoita, jotka voivat tarkkaan määrittää, onko heinäsiirkkalaji puhdas vai ei. Jos teidän keskuudessanne ei ole hyvää juutalaista asiantuntijaa, en suosittelen syömään heinäsiirkkoja.

Myös mehiläinen on epäpuhdas. Tarkoittaako se, että hunaja on epäpuhdasta? Ei, se ei pidä paikkaansa. Hunaja ei ole mehiläisten tuottamaa ruokaa, koska mehiläinen kerää sen medestä.

Nyt me olemme luetelleet kymmenen nelijalkaista isoa eläintä, jotka ovat puhtaita, viisi-kuusi lintulajia, joita voi syödä ja myös neljä lajia heinäsirkkoja sekä kaloja, jotka ovat puhtaita. Tarkoittaako tämä sitä, että ne ovat sataprosenttisesti puhtaita ja syötäviä? Käytännössä ei, koska Toora antaa meille muutamia täsmennyksiä.

3. Mooseksenkirja 17: 10 - 12 puhuu meille: " Kuka ikinä Israelin heimosta tai muukalaisista, jotka asuvat teidän keskellänne, syö verta, mitä tahansa, sitä ihmistä vastaan, joka verta syö, minä käänän kasvoni ja hävitän hänet kansastansa. Sen tähden minä olen sanonut israelilaisille: Älköön kukaan teistä syökö verta, älköön myöskään muukalainen, joka asuu teidän keskellänne, syökö verta. "

Tässä me näemme, että Toora kieltää veren syömisen. Käytännössä se tarkoittaa, että jos me syömme puhtaan eläimen lihaa, veri pitää puhdistaa pois lihasta. Miten tämän voi käytännössä suorittaa? 13. jae antaa meille neuvon: " Ja kuka ikinä Israelin heimosta tai muukalaisista, jotka asuvat teidän keskellänne, saa pyydystetyksi syötävän metsäeläimen tai linnun, hän vuodattakoon sen veren maahan ja peittäköön multa. "

Tästä voi syntyä hyvin vaikea kysymys. Mitä meidän pitää tehdä, että veri ei pääse meidän ruokapöytäamme? Sillä jokaisen eläimen- ja linnunlihan sisällä on tämän eläimen verta. Eikä tässä ole kysymys vaikkapa verimakkaran tekemisestä vaan verimakkaran syönti on täysin kielletty. Kysymys on verestä, joka jää eläimen lihaan teurastuksen jälkeen. Syntyy myös kysymys, pitäisikö kalasta poistaa veri?

Toiseen kysymykseen on helpompi vastata kuin ensimmäiseen: 4. Mooseksenkirjassa 11: 22: " Onko lampaista ja raavainta teurastettavaksi heille, niin että heille riittää, vai kootaanko heille kaikki meren kalat, niin että heille riittää? " Tästä tekstistä me näemme, että kalan kohdalla on käytetty verbiä koota, mutta lampaista ja raavainta pitää teurastaa, ja tämä koskee myös lintuja. Toisen kysymyksen voimme hyvin helposti ratkaista: kalaa ei tarvitse teurastaa. Eli kalaa voi syödä suoraan ilman veren vuodatusta. Mutta lintujen ja muiden eläinten veri pitää poistaa lihasta, jotta sitä voi syödä.

Katsomme vielä yhden paikan: 5. Mooseksenkirja 12: 22 - 23: " Mutta syö niitä, niinkuin syödään gasellia tai peuraa, niin hyvin saastainen kuin puhdas saakoon syödä niitä. Ole vain luja siinä, ettet syö verta; sillä veri on sielu, ja sielua sinun ei pidä syömän lihan kanssa. " Ja jae 21: " Jos se paikka, jonka Herra, sinun Jumalasi valitsee asettaakseen siihen nimensä, on liian kaukana sinusta, niin teurasta niin kuin minä olen sinua käskenyt, raavaitasi ja lampaitasi, joita Herra on sinulle antanut, ja syö niitä porttiesi sisäpuolella mielenmäärin. " Monet ortodoksijuutalaiset, joilla on suuri auktoriteetti, sanovat, että tässä on hyvin tärkeä paikka, kun sanotaan: " Niin kuin minä olen sinua käskenyt. " Tämän 21. jakeen keskiosan - " niin kuin minä olen sinua käskenyt "- ortodoksijuutalaiset selittävät syvemmin sanoen, että Moosekselle oli näytetty, millä tavoin teurastus suoritetaan.

Tämä erikoisteurastaminen on nimeltään shehita. Tällä menetelmällä teurastus tapahtuu hyvin nopeasti ja veri vuodatetaan nopeasti pois eläimestä. Eli veri lasketaan heti maahan. Haluan esittää kysymyksen: Pitäisikö meidän kaikkien etsiä lihaa, joka on tällä erityisellä

tavalla teurastettu shehitan mukaisesti? Pitää ottaa huomioon Euroopan maat, joissa shehitan mukainen teurastus on lailla kielletty. Niinpä meidän on hyvin vaikea antaa suositusta, että ainoastaan oikealla tavalla teurastettua lihaa saisi syödä.

Meidän oma yhdistyksemme on käsitellyt tätä asiaa hyvin syvällisesti. Teimme oman johtopäätöksen: Jos on mahdollista ostaa liha, joka on teurastettu shehitan mukaisesti, niin se on hyvä ja kannustettava asia. Mutta niille, joille ei ole mahdollista ostaa tätä lihaa - ja tämä koskee varmasti monia kuulijoita, jotka kuulevat tämän opetuksen - meillä on oma neuvo ja suositus. Suosittelemme hankkimaan puhtaiden eläinten tai lintujen lihaa, jota ei ole pakastettu, sillä pakastetusta lihasta on hyvin vaikea erottaa verta. Liha tulee suolata karkealla suolalla. Merisuolaa ripotetaan lihaan ja asetetaan liha ----- , että veri lähtee vuotamaan lihasta. Sen jälkeen liha laitetaan huonelämpötilassa veteen noin tunnin ajaksi, että veri kokonaan lähtee lihasta. Vesi pitää sitten laskea pois ja vielä huuhdella liha.

On myös muita vaihtoehtoja, joita käytetään muilla paikkakunnilla. Voi hankkia muslimien valmistamaa lihaa, sillä heidän teurastusmetodinsa on hyvin läheinen juutalaisen tavan kanssa. Ja tämä pitää suorittaa hiljaisuudessa eikä tehdä siitä isoa numeroa. Riippuu siitä, minkälaiset välit on paikalliseen muslimiväestöön.

Seuraavalla oppitunnilla voimme käsitellä tarkemmin kosher-lakia. Tänään olemme käsitelleet kahta tärkeää kosher-ruoan periaatetta.