

Tooran käskyt käytännön elämässä. Kosher.

opettaja: Isak Penzev 2012

Shalom ystävät. Me jatkamme nyt kosher-ruokaan liittyvän lain käsittelyä.

Edellinen oppitunti loppui siihen johtopäätökseen, että nelijalkaisten eläinten ja lintujen liha pitää teurastaa, mutta kalan voi syödä kokonaisena. Suurin löytämämme ongelma on se, että kaikki liha pitää puhdistaa verestä. Tämä liittyy siihen, että Toorassa veren syöminen on kielletty. Tähän me saamme vahvistusta myös Uuden testamentin puolelta niistä apostolien opetuksista, joissa määritellään, ettei verta saa syödä; ja tämä kuuluu myös pakanakansoille. Tämä Uuden testamentin paikka on varmasti hyvin tunnettu meidän kuulijoillemme, joista suuri osa on kristittyjä. Voimme löytää sen Apostolien teoista 15. luvusta jakeesta 29. Sekä myös Apt. 21: 25. Viime oppitunnilla käsitelimme, miten voisimme ratkaista tämän ongelman ja valmistaa kotona lihaa syötäväksi. Meille tuli hyvin riittävä yleiskäsitys, miten voimme kotioloissa valmistaa lihaa syötäväksi.

Tänä päivänä, kun ruokateollisuus on hyvin pitkälle kehittynyt, tulee tarpeelliseksi valvoa, mitä ainesosia ruokien valmistuksessa on käytetty. Tilannetta pahentaa se, että juutalaiset viisaat ovat omana aikanaan hyvin tarkoin määränneet, mitä saa syödä ja mitä ei. Ja näitä kielteisiä päätöksiä juutalaiset viisaat lisäävät nimenomaan niihin ruokiin, joita ei-juutalaiset ovat valmistaneet. Ne koskevat leipää, maitoa, viiniä ja keitettyä tai paistettua ruokaa. Vaikka juutalaiset viisaat tekivät kielteisen päätöksen olla syömättä näitä, emme saa siitä vahvistusta Toorasta. Ainoaksi vahvistukseksi voimme löytää Tooran kiellon olla juomatta ei-juutalaisen valmistamaa viiniä. Sitä ei saa juoda. Tämä koskee nimenomaan viiniä, jota pakanuudessa käytetään epäjumalanpalveluksen yhteydessä. Tämän raamatunpaikan voimme löytää 5. Mooseksenkirjasta 32: 39, missä viitataan siihen.

Kuitenkin juutalaisilla viisailla, jotka määräsivät lisää kielteisiä syömisspäätöksiä, oli siihen syy ja tavoite. Päättävöite oli siinä, että he halusivat rajoittaa juutalaisten ja pakanakansojen yhteisiä aterioita ja kanssakäymistä. Nämä kielteiset päätökset eivät siis millään lailla koskeneet ruokateollisuutta, koska se

ei ollut vielä kehittynyt siihen aikaan. Myös tänä päivänä me näemme sen tilanteen, että ei-juutalaiset eli pakanakansoista uskoon tulleet ovat osa suuren seurakunnan jäsenyyttä. Tänä päivänä messiaaniset juutalaiset ovat hyvin tiiviisti tekemisissä pakanauskovien kanssa. Tällä alueella messiaaniset juutalaiset tarjoavat tänä päivänä enemmän radikaaleja ratkaisuja kuin ortodoksijuutalaiset.

Tänä päivänä myös ortodoksijuutalaisten keskuudesta voi löytää mielipiteitä, että aikoja sitten tehtyjä kielteisiä päätöksiä voi kehittää ja laajentaa, eikä niitä tarvitse täysimääräisesti noudattaa. Heidän keskuudestaan voi löytää myös vapauttavia päätöksiä, jotka koskevat pakanakansojen valmistamia maitotuotteita. On olemassa myös halachinen päätös, joka on tehty 1600 - 1700-luvulla. Hyvin tunnettu rabbi Ramo on antanut luvan käyttää muslimien tai kristittyjen valmistamaa viiniä, jota ei ole käytetty rituaalisesti jumalanpalveluksessa. Vaikka hänen mielipiteensä ei yleistynyt juutalaisten keskuudessa, niin se antaa esimerkkiä.

Katsomme nyt Uuden testamentin puolelta sananpaikan, joka voi auttaa meitä ratkaisemaan tämän ongelman; Efesolaiskirje 2: 14 - 15. Tässä puhutaan Messiaan pelastustyöstä, että hän on meidän rauhamme. Hän on purkanut väliseinän, erottavan väliseinän, mikä antaa mahdollisuuden juutalaisille uskoville olla kanssakäymisiissä pakanoiden kanssa. 15 jae jatkaa, että hän teki tehottomaksi käskyjen lain säädöksineen. Tässä me näemme, että tehottomaksi tekeminen liittyy nimenomaan vihollisuuteen.

Uskon Messiaaseen ja hänen pelastustehtävänsä pitää johtaa siihen, että vihollisuus juutalaisten ja pakanoiden kesken tulee tehottomaksi. Käytännössä kuitenkin näemme, että tämä ei ole toteutunut historiassa, vaan että osittain on tullut vihastus molemmissa leireissä. Mutta Paavali kirjoittaa teoreettisesti, mitä olisi pitänyt tulla. Paavali selittää meille, että Messias Jeshua teki tehottomaksi juutalaisia koskevia käskyjä, ja teki pakanoille helpommaksi tulla yhdeksi heidän kanssaan.

Alkuperäisessä tekstissä sanotaan siis näin: Jeshua teki omassa lihassaan tehottomaksi käskyjen lain. Käytännössä se tarkoittaa, että juridisesti pelastustyö Messiaassa tekee tehottomaksi rabbien määräyksiä ja päätöksiä. Ei kaikkia, vain niitä, jotka aiheuttivat vihollisuutta juutalaisten ja pakanoiden välillä. Jos ei ole säädöksiä, jotka aiheuttivat vihollisuutta kahden leirin välillä, silloin ei ole vihollisuutta lainkaan.

Tässä näkyy lähteminen hieman ortodoksin galachan säädösten ulkopuolelle vihollisuuden poistamiseksi ja helpotukseksi yhteiselämässä pakanoiden kanssa. Ehdoksi jäi kuitenkin, että pakanakansojen valmistama ruoka tehdään puhtaista eläimistä. Käytännössä juutalaisuudessa tarvitaan joku kirjallinen todiste, että ruoka on valmistettu puhtaista eläimistä. Mutta pitää ymmärtää, että tänä päivänä monissa paikoissa tätä ei pysty toteuttamaan. Voimme ainoastaan tarkistaa ruokateollisuuden valmisruokapakkauksien ainesosaluettelosta, mitä ainesosia siihen on käytetty.

Ortodoksijuutalaiset, jotka elävät hajotuksessa Israelin ulkopuolella, käyttävät nimenomaan hyvin paljon näitä ainesosaluetteloita. Käytännössä olisi hyvä, jos joku paikallinen asiantuntija tarkistaisi ruuan valmistusta eri paikoissa ja maissa, ja laatisi sitten luettelon, mitkä valmisruuat ovat puhtaita ja mitä voi ostaa kaupasta ja syödä.

Jos me poistamme sen kielteisen rabbinistisen päätöksen, jotta myös pakanoiden valmistamaa ruokaa voisi syödä, miten me löydämme ratkaisun lihatuotteiden valmistuksessa. Joka tapauksessa jäljelle jäävät ne säilöntäaineet, joita ruokateollisuus hyvin paljon lisää ruokiin. Tänä päivänä Euroopassa ja muissakin maissa ruokateollisuutta vaaditaan ilmoittamaan kaikki lisäaineet, joita tuotteeseen on lisätty. Tuoteseloste auttaa meitä tarkistamaan, onko ruuassa lisäaineita, joita emme voi syödä. Ruokapakkauksista voi löytää niitä kielteisiä aineita, joita ei voi syödä, kuten liivatetta, joka on tehty sian nahkasta. Tai punaisena väriaineena käytettyä karmiinia, joka on valmistettu kuivatusta kokenillikirvoista. Tämä väriaine on tehokas ja hyvän värin saadakseen sitä ei tarvita paljon. Se on siis hyvin edullinen ruokateollisuudelle. Mutta yleensä kaikkiin ruokapakkauksiin on merkitty, mitä väriainetta tuote sisältää. Euroopan maissa karmiini merkitään koodilla E120. Tämän voi hyvin helposti tarkistaa, jotta voi olla ostamatta kyseistä ruokaa.

Tässä oli suuri osa ruokavaliosta, joka koskee kosher-ruokaa. Mutta haluan vielä mainita kiellettyinä sisärasvan ja myös takareiden käytön, mistä löydämme sananpaikan 1. Mooseksenkirjasta 32: 32. Kielteisen päätöksen reisijänteen syömisestä voimme selittää hyvin helposti. Emme voi lihana ostaa eläimen takapuolta. Kaiken muun lihan voi syödä, kuten rinnan ja etuosan ja selän. Kielteinen päätös syödä sisärasvaa koskee nimenomaan rasvaa, joka on eläinten sisäelimien ympärillä. Yleistä sisärasvaa, joka on eläimen tai linnun nahkan alla,

saa syödä. Esimerkiksi kanan kaulanahka, joka on täynnä rasvaa, on hyvin suosittu ruoka juutalaisten askenaasien keskuudessa.

Kaikissa ongelmissa, jotka koskevat lihansyöntiä tai sisärasvaa, me olemme nyt antaneet hyvät esimerkit, mitä saa syödä ja mitä ei. Kun me ostamme lihaa ja kotiolosuhteissa poistamme veren ja valmistamme ruokaa, se on hyvin turvallista. Mutta puolivalmisteita me emme voi ostaa, koska niissä voi olla verta ja rasvaa vielä sisällä.

Tässä me näemme, että kosher-ruokavaliossa suurin ongelma koskee nimenomaan lihasta valmistettuja tuotteita. Kasvisten ja hedelmien kohdalla kosherin noudattaminen ei tuota niin suuria ongelmia. Kasviksia ja hedelmiä syödessä ongelmia voi syntyä ainoastaan silloin, kun niitä kasvatetaan Israelissa, jossa kuuluu erottaa kymmenykset temppeleitä varten. Mutta muualla kasvatettuja kasviksia nämä määräykset eivät koske. Suurinta osaa kasviksia voi syödä rajoituksetta. Kuitenkin kasviksista ja hedelmistä pitää aina ennen syöntiä tarkistaa, ettei niissä ole mitään hyönteisiä tai matoja. Koska kaikki madot ja hyönteiset kuuluvat kiellettyihin ruokiin. Ne eivät ole puhtaita.

Nyt me käsittelemme, mikä on puhdas ja mikä saastainen ruoka. Meillä on tieto, että kosher-ruokavaliossa on sääntö, jonka mukaan meidän tulee erottaa maitotuotteet ja lihatuotteet toisistaan. Jo viime oppitunnilla käsitelimme Raamatun lähteitä, joihin tämä määritelmä perustuu. Tämä maidon ja lihan erottaminen on tärkeä laki, ja me näemme Toorassa tämän määräyksen toistuvan. Tässä laissa me voimme nähdä kaksi tasoa, mitä vaaditaan. Ensimmäisen tason kielteinen päätös lähtee suoraan Tooran tekstistä. Ja sitten on toinen taso, mikä lähtee juutalaisten viisaiden lisäyksistä. Nämä juutalaisten tekemät päätökset pohjautuvat vertailussa enemmän niihin päätöksiin, mitä aiemmin juuri käsitelimme. Kirjallisen Tooran sääntö " Älä keitä vohlaa emänsä maidossa" koskee nimenomaan puhtaista nelijalkaisista eläimistä valmistettua ruokaa. Juutalaisten viisaiden mukaan tämä kuitenkin koskee myös linnuista valmistettua ruokaa. Vaikka linnut eivät voi lypsää, niin siitä huolimatta niissä on lihaa ja sen voi helposti sekoittaa muiden eläinten lihaan.

Juutalaisten keskuudessa liha- ja maitotuotteiden erottaminen menee toisinaan radikaalisti hyvin pitkälle. Minä luulen, ettei kannata ottaa kovin vakavasti heidän elämäntapaansa. Mutta jos joku haluaa, hän voi tehdä sen niin kuin juutalaiset. Eli käytännössä voi erottaa liha- ja maitotuotteiden astiat sillä tavoin,

että voi antaa vaikka niiden astioiden seistä vuorokauden ilman käyttöä. Näin ne erotetaan ajallisesti eikä suhteellisesti.

Pitää kuitenkin ottaa huomioon, että samalla aterialla ei voi olla sekä liha- että maitotuotteita. Voi siis sanoa, että näkemiin, Hesburger. Kaikki muut ruokavaliot pystyy ehkä helposti erottamaan. Juutalaisessa seurakunnassa on hyvin paljon eri mielipiteitä siitä, miten nopeasti liha- tai maitotuotteiden syömisen jälkeen voi ottaa toisen aterian. Esimerkiksi askenaasi-hasidien ryhmässä liha- ja maitotuotteiden erottamisen aika voi olla kuusi tuntia. Mutta sefardijuutalaisilla se voi olla puolitoista tuntia.

Ajan kanssa jokainen voi varmasti tehdä omia päätöksiä. Otetaan huomioon, että tämä päätös sopivasta ajasta koskee sitä, miten pian voi syödä maitotuotteita liha-aterian jälkeen eikä toisinpäin. Esimerkiksi jos syödään maitotuotteita ja sitten halutaan ottaa lihaa, siihen riittää se, että huuhtelee suun vedellä. Ainoastaan kovien juustojen jälkeen pitää olla sama aika kuin maidolla lihansyönnin jälkeen.

Mitä tulee koviin juustoihin, haluan mainita lisää rajoituksia. Kovat keltaiset juustot valmistetaan usein eläinperäisistä juoksutteista. Vaikka juoksutetta käytetään vain hyvin vähän, niin se vaikuttaa koko juuston valmistusprosessiin. Sen takia se otetaan huomioon. Meidän seurakunnassamme ja myös monissa ortodoksijuutalaisissa seurakunnissa kovan juuston syöntiä on rajoitettu.

Mutta tänä päivänä on paljon kehitetty niitä teoreettisia päätöksiä, jotka on määrätty Talmudissa 1500-luvulla. Juutalainen traditio koskee niitä juustoja, jotka valmistetaan ilman eläinperäistä juoksutetta. Todennäköisesti entisaikaan oli olemassa valmistusmenetelmä ilman tätä ainetta. Ehkä heillä oli jotain kasvisperäisiä lisäaineita juuston valmistuksessa. Tänä päivänä kemiallinen teollisuus voi tarjota juuston valmistukseen mikrobiologisen komponentin, joka bakteerien avustuksella valmistaa juuston. Tällainen juusto on luokiteltu kosheriksi, koska siinä ei ole sekoitettu liha- ja maitotuotteita keskenään.

Liha- ja maitotuotteiden yhdistäminen koskee myös jogurtin valmistusta. Monessa maassa ja myös meillä Suomessa joidenkin jogurttien valmistuksessa käytetään liivateita. Se tekee jogurtista epäkosher-ruuan. Jos on mahdollista ostaa maitotuotteita, joissa valmistusaineina on käytetty pektiiniä tai agaria, ne on liitetty kosher-ruokavalioon. Nämä hyytelöimisaineet ovat kasvisperäisiä.

Myös kotiloissa voi valmistaa jogurttia ja valmistuksessa tarvittavia hapatteita voi ostaa.

Tässä olemme käsitelleet kokonaisuutta kosher-ruoasta. Seuraavalla oppitunnilla haluan vastata niihin yleisiin väitteisiin ja mielipiteisiin, jotka vastustavat kosheria. Haluan myös analysoida kristillisen maailman mielipiteitä kosher-ruokavaliosta. Tältä päivältä kaikki on nyt tässä.