

Kaşer sizin için önemli mi?

Yemek, kimliğin bir ifadesidir ve Yahudi yaşam tarzı, ritüel diyet düzenlemeleriyle ilgilenmeden pek mümkün değildir. Kaşer yeme kuralları çok kapsamlıdır ve günlük yaşam üzerinde derin bir etkiye sahiptir. Bu nedenle, hangi kaşer standardına göre yaşanacağı sorusuna verilen dini, etik ve ekolojik cevapların geniş bir yelpazede olması şaşırtıcı değildir.

Bitkiler, hayvanlar ve tüm doğal çevre de dâhil olmak üzere tüm yaşam kutsaldır. Bununla birlikte, bu canlı varlıklara yaşamı sürdürmek için de ihtiyaç duyulduğundan, beslenme ile ilgili soruların dini bir dünya kavramının parçası olması mantıklıdır. "Kaşer" "uygun", yani Yahudi yaşam tarzına uygun anlamına gelir. Bu kavram aynı zamanda ritüelleri ve nesnelere de kapsar, ancak terim en yaygın olarak diyet düzenlemeleriyle ilgili olarak kullanılır.

Kaşer gıdaların hazırlanması ve tüketilmesine ilişkin kurallar oldukça kapsamlıdır. Yiyecek sadece fiziksel üreme için değil, yaşamın her alanının kutsallaştırılmasının bir parçasıdır. Yiyeceklerle ilgili emir ve yasaklar beslenmemiz konusunda bir farkındalık yaratmaya hizmet eder ve böylece ağızımıza giren her şeyi günlük yaşamda kutsallığın bir parçası haline getirir. Hijyen gerekçeleri bazen kaşrut kurallarını açıklamak için kullanılır ama aslında yeterli bir açıklama sağlamazlar.

Bitki bazlı ürünlere genellikle izin verilir, bu nedenle vegan bir diyet kaşrut düzenlemeleriyle neredeyse hiç çatışmaz. Hayvansal gıdalar söz konusu olduğunda işler daha karmaşık hale gelir. Eğer memelilerse, çift tırnaklı ve geviş getiren hayvanlar olmalıdırlar. Sadece bu iki özelliğe sahip hayvanlar tüketime uygundur (yani sığır, koyun, keçi; muhtemelen kızıl geyik ve alageyik de). Kaşer balıkların pulları ve yüzgeçleri olmalıdır; diğer su hayvanlarına (örneğin deniz ürünleri, karides, kalamar) izin verilmez. Kümes hayvanları söz konusu olduğunda, Tevrat tavuk, hindi, ördek, kaz ve güvercin de dâhil olmak üzere yenilebilir çeşitli türleri listeler. Bununla birlikte, hayvan seçimine dikkat etmek yeterli değildir - kan tüketimi kesinlikle yasak olduğundan (yaşamı sembolize eder), aynı zamanda kaşer olarak kesilmeleri gerekir. Buna kesim denir ve hayvanlar şah damarı, soluk

borusu ve yemek borusundan hızlı bir şekilde kesilerek öldürülür. Son yirmi yılda "eko-kaşrut" fikri tartışılmaya başlanmıştır, yani geleneksel diyet düzenlemelerine ek olarak organik tarımın unsurları da dikkate alınmalıdır. Yani mesele sadece bir hayvanın nasıl kesildiği değil, aynı zamanda daha önce nasıl yaşadığıdır. Ekolojik sorumluluk, türe uygun hayvan yetiştiriciliği, dikkatli hayvan nakli vb. konular böylece kaşrut kurallarının amacı olan yaşamın kutsallaştırılmasının bir parçası hâline gelir.

Kaşer yemek hazırlanırken et ve süt ürünlerinin ayrılması da gözetilmelidir. İki birlikte tabağa konmaz, et ve süt yemekleri arasında bazen birkaç saat süren daha uzun bir ara verilir ve kaşer bir evde her iki tür yiyecek için de kendi çanak çömleği (tencere, tabak, çatal bıçak takımı) bulunur. Bir fabrikada kaşer gıda üretimi veya kaşer bir restoranda yemek hazırlanması, haham müfettişi olan bir maşgiyah tarafından denetlenir. Daha sonra bir kaşrut sertifikası (halk dilinde "kaşer sertifikası") düzenlenir ve bu sertifika ambalajın üzerine basılır ya da işletmeye asılır.

Kaşer yemek Yahudi kimliğinin önemli bir ifadesidir, ancak Yahudilerin yaşamlarında uyguladıkları farklı standartlar vardır. Kaşrut'a önem verenler genellikle E-numaraları ve içerik listelerini okuma konusunda uzmandır. Katı Ortodoks Yahudiler sadece haham damgası (Hechscher/Heşer) olan ürünleri, taze meyve ve sebzeleri satın alır ve sadece kaşer restoranlara giderler. Diğerleri vejetaryen bir diyet uygular ya da en azından kaşer olmayan kantin ve restoranlarda yemek yerler. Bazıları ise sadece domuz etinden kaçınmaktadır. Cemaat mutfaklarında, Yahudi huzurevlerinde, okullarda veya anaokullarında sadece kaşer veya vejetaryen yemekler servis edilir.