

En sevdiğiniz Yahudi yemeği nedir?

Tipik Yahudi yemeği diye bir şey var mı? Yahudi toplulukları var oldukları her yerde, çevrelerindeki yeme alışkanlıklarını da benimsemişlerdir. Yöresel mutfaklardan tarifler, Şabat ve bayramlara özgü yemeklerle ve aile gelenekleriyle birleştirilmiştir. Çeşitliliğin neredeyse hiçbir sınırı yoktur - önemli olan tadının güzel olmasıdır!

Yahudi mutfağı, Yahudilerin yaşadığı bölgesel kültürler kadar çeşitlidir. Yahudi yılı ile ilişkilendirilen bazı tipik yemekler vardır, örneğin halla/çoğul: hallot, Şabat için örülmüş mayalı örtüler. Ya da Hamursuz Bayramı'nda mayasız ekmek olan matsa. Ve Purim'de yenen hamantaşen ("Aman'ın kulakları"). Peki bu üçgen köfteler neyle doldurulur? Haşhaş tohumu, reçel, hurma, çikolata kreması - bu yine yerel geleneklere, aile tariflerine veya bireysel zevke bağlıdır. Bir başka tipik Şabat yemeği de fasulye, patates, et ve yumurtadan yapılan, Cuma günü fırına konan ve ertesi güne kadar küçük bir ateşte pişirilen bir güveç olan Tscholent'tir (Çolent). Eskiden kadınlar hallot ve çolent kaplarını yerel bir fırına götürüp orada fırında pişirirlerdi, ancak günümüzde bu işlem evdeki mutfakta küçük bir ateşin üzerinde de yapılabilmektedir. Matsot ise genellikle kaşer dükkanlarından veya cemaat merkezlerinden önceden paketlenmiş olarak satın alınır.

Yahudi mutfağı, Şabat ve bayramlar için özel yemekleri her zaman çevrelerinin mutfak gelenekleriyle birleştirmiş olmaları ile karakterize edilir. Yani Hanuka'da yağda pişirilmiş yemek yemek bir gelenek ise, Orta ve Doğu Avrupa'da latkes (patatesli krep) ve sufganiyot ("Berliner"/ krep/çörek), başka yerlerde çörek, olieollen, pasteles fritos veya churros vardı. Yahudi haneleri yemeklerini Hristiyan ya da Müslüman komşularıyla aynı şekilde, ancak o zaman kaşer beslenme kurallarına uygun olarak pişirirlerdi. Bu nedenle Doğu Avrupa Yahudi mutfağı yağ ve karbonhidrat bakımından zengindir, Fransa'nın güneyi, İspanya ve İtalya'da Akdeniz geleneklerine uygun olarak bol sebze ve zeytinyağlı pişirilirdi, Türkiye ve Kuzey Afrika'da ise insanlar baharatlı tatları severdi.

Günümüzde falafel, humus, tahin veya babagannuş gibi kökenleri Arap mutfağına dayanan İsrail yemekleri her yerdeki Yahudi cemaatlerinin evindedir. Yöresel yemeklerin benimsenmesinde sadece et ve süt içermeleri sorun yaratıyordu. Ancak malzemeler çeşitlendirilebilir ve modern gıda teknolojisi sayesinde artık kullanılabilir vegan ve vejetaryen alternatifler vardır.

Yemek, geleneğin ve kültürel bağlılığın önemli bir ifade biçimi olduğundan, aile tarifleri önemli bir rol oynamaktadır. Bayramlarda veya diğer vesilelerle (Brit Mila, Bar/Bat Mitsva, vb.) düzenlenen şenlikli yemeklerde, geleneksel yemekler aile kökenleri veya biyografik etkiler hakkında konuşmak, kişisel anıları paylaşmak ve böylece Yahudi kimliğini çocuklara aktarmak için bir fırsat sağlar. Bu nedenle Yahudilerin en sevdiği yemeklerin önemli bir bileşeni "evselliktir".