

## ALIMENTARE, LEGI

Ansamblu de reguli ce stabilesc hrana a cărei consumare este autorizată. Termenul de *\*cașer* sau *coșer*, asociat acestor legi, desemnează un aliment care poate fi consumat potrivit normelor rituale. Legile alimentare — *cașrut* („adecvare”), în ebraică — nu cuprind prevederi cu privire la fructe și legume. Dacă există legi referitoare la acestea (vezi *\*Agricole, Legi; \*Zeciuială; \*Vin*), ele nu au la bază legile alimentare, căci potrivit acestora toate fructele și legumele sunt permise. Prima lege biblică referitoare la alimentație interzice consumul membrilor unui animal viu și al sângelui. *Biblia* (*Deut.* 14,6) oferă criterii clare pentru a stabili care patrupede sunt autorizate sau *tahor* („pur”): „Să mâncați din orice dobitoc care are copite și anume copite despicate în două și care rumează.” Toate animalele de acest soi, domestice ori sălbatice, sunt ierbivore. Animalele care satisfac numai una din condițiile de mai sus, de exemplu, porcul, care are copite despicate, dar nu rumează, sau cămila, care rumează, dar nu are copite despicate, sunt interzise (*tame*, „impur”). *Biblia* enumeră zece animale permise: boul, oaia, capra, cerbul, gazela, căprioara, țapul, antilopa, bivolul și capra sălbatică (*Deut.* 14,4–5).

Scriptura nu conține criterii cu privire la păsări, mulțumindu-se să le enumere, în două rânduri, pe cele neîngăduite. Pe baza acestor două liste (*Lev.* 11,13–19; *Deut.* 14, 12–18), rabinii au alcătuit o listă de 24 păsări considerate interzise (*Hul.* 63b). Ouăle lor, precum și ouăle fertilizate de la păsările îngăduite, sunt de asemenea interzise.

Dintre animalele acvatice, se admit doar cele care au cel puțin o înotătoare și ai căror solzi se curăță ușor. În consecință, crabul, homarul, stridiile, scoicile etc., sunt interzise. Icrele peștilor necurați sunt, de asemenea, necurate (*Lev.* 11,9–12). *Leviticul* (11,21–22) îngăduie consumul a patru feluri de insecte (deși legea rabinică le interzice și pe acestea, pe motiv că sunt greu de identificat). Altminteri, toate insectele, artropodele și viermii, precum și reptilele, sunt interzise. O regulă generală în cadrul legilor alimentare spune că orice produs de la un animal interzis este, de asemenea, interzis (de ex., ouăle de păsări și de pești necurați, laptele mamiferelor neautorizate). Singura excepție este mierea, pentru admiterea căreia *Talmudul* aduce o dovadă pertinentă (*Beh.* 7b).

Legile alimentare nu se referă doar la autorizarea diferitelor specii, ci și la modul în care trebuie sacrificat animalul, la starea sănătății lui în momentul tăierii și la pregătirea lui pentru consum. În ebraică, metoda specifică în care se execută sacrificarea rituală se numește *\*șehita* iar executantul, *\*șohet*. Animalul care moare altfel decât în maniera prescrisă nu poate fi consumat. *Șehita* constă în secționarea rapidă a esofagului și a traheei cu un cuțit ascuțit ca un brici. Cuțitul trebuie verificat atent în prealabil, pentru ca lama să nu prezinte nici cea mai mică pată. O dată sacrificat, animalul se atârână cu capul în jos ca să scurgă cât mai

mult \*sânge cu puțință. După tăiere, *șohetul* trebuie să efectueze un examen (*bedika*) amănunțit al animalului. Dacă organele interne prezintă vreo urmă de leziune sau de boală care ar fi putut să cauzeze moartea animalului în decurs de un an (*Hul. 43a*), carnea este declarată \**trefa* și nu poate fi consumată. În vocabularul așchenaz comun, cuvântul *tref*, folosit de regulă ca antonim al lui *cașer*, desemnează un aliment care, dintr-un motiv sau altul, este necurat. Carnea animalelor care mor de moarte naturală nu se poate consuma. Persoanele foarte meticuloase în privința legilor alimentare pot solicita un nivel superior de *cașrut*, care în ebraică este denumit *halac* („neted”), iar în idiș, *glatt*. Carnea *glatt cașer* provine de la animale ai căror plămâni, examinați după tăiere, au fost găsiți perfect sănătoși. Această clasificare nu este valabilă la păsări deoarece, la acestea, nu se examinează decât intestinele. Peștele nu necesită sacrificare sau examinare rituală.

Deoarece *Biblia* interzice consumul de sânge (*Lev. 7,26–27; 17,10–14*), există o serie de procedee obligatorii de pregătire a hranei. După *șehita*, animalul este atârnat în așa fel încât sângele din vene să se scurgă în cantitate cât mai mare. În plus, Halaha mai prescrie unul sau două procedee care pot fi folosite pentru a extrage cât mai mult sânge din țesutul muscular și din organe. Cel mai răspândit procedeu este de a da animalul la sare (*meliha*). Carnea se ține în apă rece, curată, jumătate de oră, ca să se deschidă porii. Apoi se freacă pe toate părțile cu sare grunjoasă și se așază pe o scândură canelată sau perforată. Scândura trebuie să fie înclinată pentru a ușura scurgerea sângelui. După o oră, carnea se clătește de mai multe ori sub jet de apă. O altă metodă constă în a frige carnea la flacăra. Acest procedeu este considerat ca fiind cel mai eficace și este, ca atare, prescris în cazul țesuturilor foarte bogate în sânge (ficatul, de exemplu), precum și pentru carnea care nu a fost dată la sare în primele trei zile după tăierea animalului. Oricare din aceste procedee este valabil pentru a obține carne *cașer*. Sângele care mai rămâne este considerat permis. În prezent, carnea se sarează de obicei înainte de comercializare. Evreii practicantți preferă oricum s-o frigă înainte s-o prepare. Sângele peștelui nu este necurat.

Chiar și la animalele autorizate, anumite părți sunt totuși interzise. Nervul sciatic (*ghid hanașe*), de exemplu, nu se mănâncă (*Gen. 32,33*) și trebuie îndepărtat înainte de a scoate carnea de pe partea posterioară a animalului. În unele comunități, unde nu se elimină nervul sciatic, partea posterioară nu se mănâncă, dar se vinde fabricilor de conserve neevreiești. În vremea Templului, grăsimea (*helev*) de pe stomacul și intestinele animalelor de jertfă se ardea pe altar. Consumarea ei este interzisă la toate animalele. Aceste două reguli nu se aplică la păsări și la pește.

Separarea laptelui de carne, care se practică în casele evreiești, decurge din interdicția biblică: „Să nu fierbi iedul în laptele mamei lui”, care apare de trei ori în *Pentateuh* (*Ex. 23,19; 34,26; Deut. 14,21*) — probabil o măsură de combatere a practicilor păgâne, printre care și anumite

farmece care presupuneau fierberea iezilor în laptele mamei lor. Legile bazate pe această interdicție poartă denumirea de legi *basar be-halav* („carne în lapte”). *Talmudul* a considerat că interdicția biblică se referea la fierberea oricărui animal domestic în laptele oricărui animal domestic (*Hul.* 113b). Rabinii au extins-o ulterior și la păsări. Deoarece porunca este repetată de trei ori, s-a considerat că interdicția se referea nu doar la fierbere, ci și la consumul oricărui produs *basar be-halav*, precum și la profitul obținut de pe urma unui astfel de produs (*Hul.* 115b). „Laptele”, în accepțiunea acestei legi, înseamnă orice produs lactat. După cum se obișnuiește în legea evreiască, rabinii au extins considerabil sfera de aplicabilitate a acestor reguli cu scopul de a „ridica un zid de apărare în jurul *Torei*”. Drept urmare, ei au interzis consumul de lactate și carne la aceeași masă. Dat fiind că ustensilele culinare pot absorbi mici cantități din alimentele calde cu care vin în contact, pe care le degajă mai apoi, s-a prescris folosirea unor seturi de oale, farfurii și tacâmuri separate pentru lapte și carne, de teamă că unul din aceste alimente l-ar putea contamina pe celălalt. O persoană care a mâncat carne trebuie să lase să treacă un anumit interval de timp mai înainte de a consuma lactate. Intervalul diferă de la o comunitate la alta. Unele comunități lasă să treacă șase ore, altele, trei, iar altele, o singură oră. În schimb, se poate consuma carne după lactate cu condiția să nu facă parte din aceeași masă și după ce omul își clătește gura sau mănâncă o bucată de pâine. Fructele, legumele, ouăle și peștele se pot consuma atât cu lapte cât și cu carne. Aceste alimente sunt în general considerate *stami* sau *parve* (neutre), deși rabinii consideră că nu este sănătos să mănânci pește imediat după carne.

*Biblia* nu încearcă să explice legile alimentare, deși respectarea lor este asociată în trei rânduri cu \*sfîntenia (*Ex.* 22,30; *Lev.* 11, 44–45; *Deut.* 14,21). Aceste legi sunt catalogate ca *hoc* — regulă fără explicații. Nici în *Talmud* nici în *Midraș*, rabinii nu intră mai adânc în explicarea rațională a acestor legi. În general, exista ideea că respectarea *cașrutului* contribuia la dezvoltarea autodisciplinii și la purificarea naturii umane (*Gen.R.* 3,48; *Sifra* la *Lev.* 20,26). Diversele încercări de explicare a legilor alimentare nu au reușit să se impună. Maimonide (*More* 3,48) spune că respectarea acestor legi îi învață pe oameni să se înfrâneze și să-și stăpânească poftetele. Totodată, el este de părere că alimentele interzise sunt probabil nesănătoase. Rațiunile de igienă au fost invocate și de alți autori. Unii au susținut că legile alimentare aveau și o motivație umanitară: aversiunea față de sânge, cerința sacrificării rapide și fără dureri, consumul de animale exclusiv ierbivore, toate exprimă o sensibilitate față de ființele vii și o rețineră de la violență.

*Cașrutul* a rămas până în zilele noastre o piatră de încercare a religiozității iudaice și un semn neîndoielnic al identității evreiești. Mișcarea reformată, apărută în Germania în sec. al XIX-lea, a ajuns la concluzia că legile alimentare erau legate de ritualul Templului, fiind deci doar o reglementare temporară și nu o parte integrantă a religiei evreiești. La conferința de la Pittsburgh din 1885, iudaismul reformat american a respins legile alimentare, motivând că

acestea „nu reușesc să imprime evreului modern un spirit de sfințenie sacerdotală” și că „respectarea lor în zilele noastre frânează înălțarea spirituală modernă în loc s-o favorizeze”. În prezent, mulți evrei nu țin seama de legile alimentare. \*Iudaismul conservator rămâne fidel *cașrutului*, deși tendința este de a căuta argumente halahice în favoarea derogării de la regulile stricte acceptate odinioară. În ultima vreme, respectarea legilor alimentare a cunoscut un reviriment în unele comunități evreiești. Există numeroase produse *cașer* pe piață și noi restaurante *cașer* se deschid mereu. În Statul Israel, aproape toate produsele alimentare sunt fabricate sub supravegherea rabinilor, care asigură conformitatea lor cu legile alimentare. Legile alimentare sunt, de asemenea, respectate în armata și în instituțiile publice israeliene.

---

Material preluat din: “**ENCICLOPEDIA IUDAISMULUI**”

©The Jerusalem Publishing House, Ltd. 1989  
The Encyclopedia of Judaism

© Editura Hasefer a F.C.E.R.  
B-dul I.C. Brătianu Nr. 35, et. II, ap. 9, 030173  
Tel/fax: 312 22 84  
www.hasefer.ro  
e-mail:hasefer@rdslink.ro

