Tekst: Inspektion

(Fra: Jødedom – tro og praksis, Systime)



Assaf Nov tjekker hveden for insekter inden den skal males til mel.

Hans Henrik Fafner

Hvis man får lyst til at bage, køber man da bare noget mel i den nærmeste butik. Så enkelt er det bare ikke, hvis man er ortodoks jøde, for så skal man først sikre sig, at melet har rabbinsk godkendelse. Det vil sige, at en rabbiner, eller en af hans assistenter har tilset at fremstillingen af melet har fundet sted efter alle reglerne.

Det sikrer man sig ved et kigge efter et lille mærke på pakningen. Sådan noget hedder et koshercertifikat, og af det fremgår det, hvilken rabbiner, der garanterer for melet.

”Umiddelbart er der ikke de store problemer ved at male mel, men der er alligevel nogle ting, vi hele tiden må være på udkig efter,” siger Assaf Nov.

Han ejer en lille virksomhed, der producerer økologisk mel. Han køber kernerne fra landbruget, maler dem og sælger det færdige mel i vakuumpakker. Som betingelse for at kunne sætte kosherstempel på varerne, kommer der omkring en gang om dagen en kosherinspektør forbi. Han er særligt uddannet og har dette som fuldtidsarbejde, og han er rabbinerens lange arm.

”Man kan godt kalde det en slags kosher-politi,” griner Assaf.

I princippet kunne han godt tjekke det hele selv, for han ved præcis, hvad der skal gøres. Men det må han ikke, for kunderne skal ikke kunne få mistanke om at han snyder. Kosherinspektøren skal derfor komme udefra, og han fortæller aldrig på forhånd, hvornår han dukker op.

”Her på stedet er tilsynet forholdsvis enkelt. Der er ikke så mange ting, der skal tjekkes,” forklarer Assaf. ”Det vigtigste er at kigge efter insekter!”

Det lyder måske kryptisk, men det har noget at gøre med spisereglerne. I Toraen står det nemlig skrevet, at ’Alt kryb, der kryber på jorden, er afskyeligt; det må ikke spises’. Man kan finde det i 3. Mosebog kapitel 11, vers 41, og det bliver i jødisk tradition til at man ikke må spise insekter. Og insekter lægger jo æg ude i naturen. Så når man høster kornet på marken, kommer der en del ganske små insektæg med. Bibelen indeholder ikke noget forbud mod at spise insektæg, så det gør ikke så meget, men hvis æggene når at blive udklækket og dermed bliver til små insekter inden kornet bliver malet, har man altså et problem.

”Derfor opbevarer vi kornet på køl, hvilket forhindrer at æggene bliver til insekter, og så er vi i øvrigt ekstra omhyggelige med at tjekke kornet, inden vi maler det,” siger han. ”Men for at kunderne skal kunne være helt sikre, er det altså nødvendigt at kosherinspektøren kommer forbi og siger god for det hele.”

Assafs fabrik ligger i Israel, og selv om 80 procent af landets befolkning er jødisk, er han som fabriksejer ikke tvunget til at have koshertilsyn. Men fordi en stor del af kunderne er religiøse jøder, er det som regel en god idé, fordi disse mennesker ikke vil købe en vare uden kosherstempel.

”Det er på mange måder en økonomisk overvejelse,” forklarer han. ”Kosherinspektøren skal have penge for at komme på besøg, men hvis han ikke kommer, mister man kunder. Det er noget, man må gøre op med sig selv.”

Derfor er systemet meget udbredt, både i Israel og i byer som New York, London og Paris, der har store jødiske befolkninger. Der findes ikke sikre tal, men man regner med at der i Israel er omkring 5000 kosherinspektører. Systemet medfører også, at varerne bliver omkring 10-15 procent dyrere.

Alle inspektørerne arbejder under én af mange rabbinere, som fortolker reglerne forskelligt. Nogle er blødere end andre. Assaf har vagt at arbejde med en vis rabbiner Avraham Rubin, som lægger sig et sted midt imellem. Det betyder, at han har rigtig mange religiøse kunder, mens de som er meget ortodokse vælger at købe mel, hvor kosherinspektionen er endnu strammere.

”Jeg køber for eksempel kornet hos landmændene, som også bliver inspiceret,” forklarer han. ”Der er for eksempel kosherinspektører, der vil nægte at godkende en landmand, hvis de ved at han pløjer sin mark på sabbatten, for i jødedommen er det forbudt at arbejde på helligdagen. Efter min mening er dette landmandens personlige problem og ikke mit, og hans korn er stadig kosher, men der er altså de, der tænker anderledes.”

Kosherinspektøren kommer også ind i billedet i forbindelse med *shnat shmitah*. Det er en bibelsk regel, der siger at man hvert syvende år ikke må høste sin mark, hvilket egentlig er det samme som braklægning. ”Men i det syvende år skal landet holde fuldstændig hvile, en sabbat for Herren; da må du ikke tilså din mark eller beskære din vingård.” står der i 3. Mosebog kap. 25 vers 4. Så det medfører, at han en gang hvert syvende år skal købe korn, så han også har til hele det kommende års produktion af mel, og det kan være temmelig problematisk. Men da denne bibelske regel kun gælder jøder, omgår en del landmænd den ved at de hvert syvende år ”sælger” jorden til en ikke-jøde, hvorved den kan dyrkes normalt.

”Det smuthul har jeg selv benyttet, når jeg har købt korn,” indrømmer han. ”Men lige nu er rabbinerne ved at sætte en stopper for dén praksis, så det kan godt være, at kosherinspektøren også begynder at tjekke det, når han kommer på besøg her hos mig.”



På poserne med mel fra Assafs virksomhed kan man se kosherstemplet. Det fortæller, at produktionen bliver tilset af en rabbiner ved navn Avraham Rubin, og at melet derfor er ’mehadrin’, hvilket vil sige strengt kosher uden dog at gå til ekstremer.

Gengivet med tilladelse fra Badatz Mehadrin HaRav Avraham Rubin