

Ebreju pavārgrāmata — Vecā Derība

Ebrejiem ir vecākie pavārmākslas principi pasaulē — tie ir nosprausti Vecajā Derībā un atspoguļojas arī tikko notikušās Hanukas* ēdienkartē. Penatetuhā — tas ir, pirmajās piecās Bībeles grāmatās, uzskaitīti visi košera** likumi: ebreji drīkst ēst tikai dzīvniekus, kas «gremo gremokli» un kam ir šķelti nagi; zivis, kam ir žaunas un peldspuras, un putnus, kas nav aizliegtajā sarakstā. Nedrīkst baudīt gaļas un piena produktus vienlaicīgi, ēdienu gatavot sabatā***, ēst dzīvnieku muguras nervu.

Iepriekšminētos noteikumus mēģina arī izskaidrot ar Bībelē aprakstīto atgadījumu, kad Jēkabs izmežģīja augšstilbu, cīkstoties ar svešinieku, kas izrādījās Dieva inkarnācija. Kā zināms, muguras nervs iet gar cisku! Nekādā gadījumā nedrīkst ēst asinis, jo tās reprezentē dzīvību. Tādēļ, kaujot lopiņus, jānolaiž asinis. Mūsdienās gan tos vairs nekauj rituālā veidā. Milzīgā cieņā ir medus, jo Bībelē tiek runāts par «medus un piena zemi». Šie, protams, ir tikai daži no jūdaisma ēšanas likumiem.

Starp Baltijas un Vidusjūru

Latvijas virsrabīns Nātans Barkāns saka, ka jūdaismā ir trīs dažādu veidu likumi: tādi, kas ir radušies vēsturiskas pieredzes rezultātā, tādi, kam ir racionāls izskaidrojums, un tādi, kam nav nekāda izskaidrojuma. Ebreju virtuves reliģiskie likumi lielā mērā pieder pie pēdējās kategorijas, ir teikts The Oxford Companion to Food, jo pie labākās gribas daudzus no stingrajiem ēšanas noteikumiem nevar izskaidrot nedz ar īpašiem veselības un higiēnas apsvērumiem, nedz arī no ekonomiskā viedokļa. Neraugoties uz to, košeram ir viens svarīgs aspekts: tas ir viens no ebreju identitātes noteicējiem.

Ebreju virtuvi ietekmē arī viņu tūkstošiem gadu ilgā migrācijas vēsture. N.Barkāns saka, ka ebrejiem nav vienotas virtuves tradīcijas, jo viņi ir dzīvojuši visos iespējamajos pasaules nostūros — Āfrikā, Tuvajos Austrumos, Eiropā un Āzijā. Ebrejus var iedalīt sefardos un aškenazi (Ibērijas pussalas un Austrumeiropas ebrejos, kas mitinājās teritorijā no Melnās jūras līdz Baltijas jūrai). Sefardi ilgstoši dzīvoja musulmaņu kontrolētajā Ibērijā, un tādēļ arī viņu un muhamedāņu virtuvē ir daudz kopēja.

Attīstoties Vidusjūras klimatā, tā satur sevī daudzus bibliskās Izraēlas produktus — olīvas, dārzeņus, augļus, macas (plānas ebreju Lieldienu maizītes, kas ceptas bez rauga) — un daudz neatšķiras no citu Vidusjūras tautu, piemēram, libāniešu, virtuves. Tā Rietumeiropas ieskrietuvēs populārās felafelas — maltu zirņu un garšvielu bumbiņveida sacepums, ko kopā ar salātiem liek siltā pitas maizē, — ir sastopamas gan ebreju, gan libāniešu variantā. Tāpat burekas — ar spinātiem un fetas sieru (kā arī citām sastāvdaļām) pildīti pīrāgi sastopami turku virtuvē.

Latviešu apziņā ebreju virtuve asociējas ar macām, bet no Holivudas filmām mēs arī zinām, ka viņi ēd bēgeles (resnas, mīkstas barankas). Slavenās bēgeles, kas ir kļuvušas par visu sevi cenošu rietumu konditoreju un kafijas bāru standarta produktu, tiek parasti pasniegtas ar smērējamo sieru (pašmāju kazas siers un Philadelphia ir ideāls), lasi vai džemu. Pirms cepšanas tās uz dažām sekundēm iemet verdošā ūdenī. Ņujorkieši apgalvo, ka viņu pilsētas ūdens īpašības padara Ņujorkā gatavotās bēgeles par labākajām pasaulē.

Sabata likumi

Sabata laikā (no piektdienas pēcpusdienas līdz sestdienas vakaram) ebreji nedrīkst gatavot ēdienu, bet, kā jau tas ir ar likumiem, cilvēki tos mēģina apiet. Piemēram, šajā laikā gatavu ēdienu drīkst uzsildīt, izmantojot uguni, kas iedegta pirms sabata sākuma. Tas nerada lielas problēmas Vidusjūras apkaimē, kur cilvēki bieži ēd nevārītus produktus. Savukārt aškenazi, kas dzīvo Austrumeiropā — ieskaitot Latviju, ir iespaidojušies no šī reģiona darbietilpīgās pavārmākslas un ēd pārsvarā vārītu ēdienu.

Ņemot vērā, ka sabata laikā nedrīkst strādāt, aškenazi virtuve koncentrējas uz biezeņiem un pudiņiem, kur ir sajaukti daudzi produkti. Viens no šādiem ēdieniem ir čolents — gaļas, auzu, kartupeļu un pupu biezenis. To papildina no vāciešiem aizņemtā kiške — desa ar sīpolu un miltu pildījumu. Līdzīgi varianti ir arī

sefardiskajiem ebrejiem, piemēram, dafina — no vārda «aprakts». Vecajos laikos čolentu ielika lielos māla podus un nesa uz ceptuvi, kur maiznieks to uzsildīja un sabata laikā atdeva no sinagogas nākošajiem ebrejiem. Viena no Austrumeiropas virtuves galvenajām sastāvdaļām ir griķu putra — kaša, ko vāra ar sīpoliem, buljonu, svaigām olām un apbārsta ar svaigiem pētersīļiem un koriandru. Protams, katra ola ir jāpārbauda, lai tur nebūtu asinspiļienu!

Siers par godu asīrieša galvai

Kopš viduslaikiem Hanukas svinībās ebreji ēd piena produktus, sevišķi sāļu sieru. Šī tradīcija godā jūdu varoni Judīti, kas atbrīvoja dzimto pilsētu no nežēlīgā asīriešu pulkveža Oloferna. Tas viņai izdevās, piebarojot tirānu ar sieru, viņu un pēc tam nocērtot viņam galvu.

Pieminot varoni, aškenazi gatavo siera kūkas (biezpienmaizītes) un ēd ēdienus ar skābu krējumu. Hanukas ēdieni satur arī daudz eļļas, lai godātu brīnumaino atgadījumu, kad vienai dienai paredzētā eļļa tikko atbrīvotajā Jeruzālemes templī dega veselas astoņas dienas. Tādējādi priesteri paspēja iztīrīt piegānīto templi un sagatavot jaunu eļļu, ļaujot nenodzist mūžīgajai ugunij. Piemēram, latviešiem labi zināmo pončiku jeb eļļā vārīto bumbiņu variants — ponchkes (plašāk pazīstams no amerikāņu filmām kā ir policistu iecienītais doughnut) ir izraēliešu Hanukas ēdiens. Cits raksturīgs Hanukas ēdiens ir latkes — kartupeļu pankūkas. Kā redzams, ebreji ēd ne tikai macas.

*Hanuka — svētki, kuros ebreji atzīmē Jeruzālemes tempļa atjaunošana pēc sīriešu helēnistu sakaušanas 165.gadā pirms mūsu ēras. Šī sacelšanās bija pirmais gadījums ebreju vēsturē, kad viņi lietoja spēku, lai saglabātu savu ticību un reliģisko brīvību.

**kasher – ivritā kārtīgs, piemērots. Ēdiens, kas sagatavots, ievērojot ebreju reliģiskos likumus.

*** ebreju svētku dienas.

Raksta tapšanā palīdzēja ebreju restorāns Šalom