

หลักการของอาหารโคเชอร์

เมื่อพูดถึงชาวยิว คนส่วนใหญ่จะต้องคิดถึงอาหารโคเชอร์ (Kosher) ที่กำหนดตามหลักศาสนาฮีบรู (Judaism) หมายถึง อาหารที่ได้มาตรฐานตามกฎหมายของยิว (Jewish Law) ที่จะบริโภคได้ ซึ่งมีหลักคัชรูท (Kashrut) เป็นข้อกำหนดเรื่องอาหารที่กำหนดไว้ในคัมภีร์โตราห์ (Torah) ว่าสิ่งใดรับประทานได้ สิ่งใดรับประทานไม่ได้ การเตรียมอาหารและรับประทานต้องทำอย่างไร ดังนั้น เพื่อให้ผู้บริโภคอาหารโคเชอร์มั่นใจว่าอาหารนั้นเป็นโคเชอร์บริโภคได้ จึงต้องมีใบรับรองอาหารโคเชอร์ ซึ่งจะต้องมีแร็บบไบ (Rabbis) ตรวจสอบว่าอาหารนั้นได้มาตรฐานโคเชอร์หรือไม่ ผัก ผลไม้ อาจจะง่าย เพียงไม่ให้มีแมลงหรือหนอนมาตอมเท่านั้น ส่วนอาหารแปรรูป การตรวจจะต้องตรวจสอบส่วนผสมและกระบวนการผลิตทั้งหมดว่าเป็นโคเชอร์หรือไม่ ซึ่งที่บรรจุภัณฑ์จะต้องมีโลโก้โคเชอร์ติดอยู่

การปฏิบัติตามหลักการของอาหารโคเชอร์นั้น อันที่จริงไม่ได้เกี่ยวกับสุขภาพโดยตรง แต่เป็นเพราะคัมภีร์โตราห์กำหนดไว้เช่นนั้น ซึ่งบางข้อก็ไม่ได้ให้เหตุผลว่าทำไม หลักง่ายๆ ของอาหารโคเชอร์ มีดังนี้

1. เนื้อสัตว์ที่บริโภคได้ ต้องเป็นสัตว์ที่เท้ามีกีบและเคี้ยวเอื้อง ได้แก่
 - เนื้อสัตว์ที่บริโภคได้ต้องเป็นสัตว์ที่มีเท้าเป็นกีบและเคี้ยวเอื้อง เช่น วัว แกะ แพะ กวาง ไบซัน ดังนั้น หมูไม่เป็นโคเชอร์เพราะไม่ได้เป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องซึ่งมีคุณสมบัติไม่ครบทั้งสองข้อ
 - สัตว์น้ำที่บริโภคได้จะต้องมีครีบและเกล็ด ดังนั้น สัตว์น้ำที่บริโภคได้ คือ ปลา เช่น ปลาทูน่า ปลาแซลมอน ปลาแฮร์ริง ส่วนกุ้ง ล็อบสเตอร์ หอยนางรม หอยลาย ปู ไม่โคเชอร์
 - สัตว์ปีกที่บริโภคได้ คือ ไก่ เป็ด ห่าน และไก่วง
 - เนื้อสัตว์บางชนิดบริโภคไม่ได้ และส่วนของสัตว์ เครื่องใน ไข่ นม ของสัตว์เหล่านั้นก็บริโภคไม่ได้ และห้ามบริโภคเลือดของสัตว์จำพวกนก และสัตว์เลี้ยงลูกด้วยนมด้วยเพราะถือว่าเป็นชีวิต แต่ข้อกำหนดนี้ไม่ครอบคลุมถึงปลา

ทั้งนี้ สัตว์ดังกล่าวจะต้องฆ่าตามหลักของยิว คือ ใช้มีดที่คมมากแทงไปที่คอ และสัตว์จะตายภายใน 2 วินาที และต้องถ่ายเลือดออกจากเนื้อสัตว์อย่างรวดเร็ว ดังนั้น ผู้ฆ่าสัตว์นี้จะต้องได้รับการฝึกเป็นอย่างดี คนยิวถือว่าวิธีการนี้ถูกสุขลักษณะ นอกจากนี้ คนยิวจะไม่บริโภคสัตว์ที่ตายตามธรรมชาติ เนื้อของสัตว์ที่ตายไม่ใช่โคเชอร์ เพราะไม่ได้ฆ่าตามหลักของยิว

2. ผักและผลไม้ เป็นโคเชอร์ บริโภคได้ แต่ต้องตรวจสอบให้ดี ไม่ให้มีหนอนและแมลงมาตอม เพราะหนอนและแมลงไม่ใช่โคเชอร์

3. เนื้อสัตว์ เนื้อวัว เนื้อไก่ ไม่สามารถบริโภคพร้อมผลิตภัณฑ์นมได้ เพราะจะมีผลต่อการย่อย ปลาและไข่สามารถบริโภคด้วยกันได้ และยังห้ามปรุงและเสิร์ฟเนื้อสัตว์และปลาด้วยกันด้วย อนุญาตให้รับประทานผลิตภัณฑ์นมกับไข่ด้วยกันได้

4. ผลิตภัณฑ์อ่อนที่เป็นโคเซอร์ต้องผลิตโดยคนยิวเท่านั้น ดังนั้นจะห้ามดื่มไวน์และผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตที่ไม่ใช่คนยิว

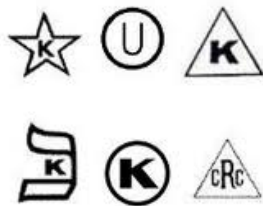
5. ของใช้ ภาชนะต่างๆ รวมทั้งหม้อ กระทะ จาน ช้อน ส้อม มีด และของที่ใส่ปรุงอาหารอื่นๆ ต้องเป็นโคเซอร์ด้วย ถ้าใช้ปรุงอาหารที่เป็นเนื้อแล้ว ห้ามใช้กับผลิตภัณฑ์นม ถ้าภาชนะใช้กับผลิตภัณฑ์นมก็ห้ามนำไปใช้กับเนื้อ ถ้าภาชนะต่างๆ ใช้กับอาหารที่ไม่โคเซอร์แล้ว ห้ามใช้กับอาหารโคเซอร์อีก ซึ่งเป็นข้อกำหนดเฉพาะอาหารร้อน นอกจากนั้น ฟองน้ำ ผ้าเช็ดจาน เต้า อ่างล้างจาน เครื่องล้างจาน ต้องแยกกันด้วย เป็นต้น

การส่งออกอาหารมาอิสราเอลขึ้นอยู่กับเป้าหมายของผู้นำเข้า หากขายตามซูเปอร์มาเก็ต เช่น Supersol, Mega, หรือ AM PM จำเป็นต้องมีใบรับรองโคเซอร์ แต่ก็มีซูเปอร์ที่จำหน่ายสินค้าที่ไม่ใช่โคเซอร์ด้วย เช่น Tivtam หรือ STOP หรือมุ่งเป้าหมายไปที่ร้านขายอาหารเอเชียสำหรับคนเอเชียและตลาดแรงงานไทย ไม่จำเป็นต้องมีใบรับรองโคเซอร์ แต่ตลาดจะค่อนข้างแคบ

การขอใบรับรองโคเซอร์ ขึ้นอยู่กับผู้นำเข้าอิสราเอลต้องการใบรับรองโคเซอร์ในระดับความเข้มระดับใด ผู้ผลิตจำเป็นต้องมีการปรับปรุงการผลิตเพื่อให้แรบไบ (Rabbi) มาตรวจกระบวนการผลิต เพื่อออกใบรับรองโคเซอร์ต่อไป ปัจจุบันนี้ องค์กรที่ออกใบรับรองโคเซอร์จะไปตั้งอยู่ในประเทศต่างๆ แม้ในประเทศไทยก็มี Chabad House ซึ่งออกใบรับรองโคเซอร์ด้วย

อย่างไรก็ดี เนื่องจากมีชาวยิวอยู่ในประเทศต่างๆ มากมาย เช่น สหรัฐฯ แคนาดา ฝรั่งเศส อังกฤษ รัสเซีย เป็นต้น ดังนั้น อาหารที่ได้ใบรับรองโคเซอร์ไม่ได้ขายได้เฉพาะอิสราเอลเท่านั้น แต่ยังสามารถขยายส่งออกไปประเทศอื่นที่มีคนยิวอยู่ได้อีกด้วย

ตัวอย่างเครื่องหมายโคเซอร์



ตัวอย่างอาหารไทยที่ได้ใบรับรองโคเชอร์



ข้าวหอมมะลิ ข้าวแดง และถั่วเขียว



บะหมี่สำเร็จรูป



ซอสถั่วเหลืองและน้ำจิ้มไก่



กะทิสำเร็จรูป



วุ้นเส้น เส้นหมี่ แป้งแผ่น

ที่มา : Kashrut : Jewish Dietary Laws, www.jewfaq.org/kashrut.htm

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเทลอาวีฟ

เมษายน 2555