유월절을 위한 사전 준비

유월절: _____

초실절: _____

무교절: _____

하메쯔는 특별히 **밀, 스펠트 밀, 귀리, 보리, 호밀** (Wheat, Spelt, Oats, Barley, Rye) 이 물과 섞임으로 인해 발효가 일어난 상태를 말합니다. 우리가 유월절 절기를 준비하며 먹지 말아야 할 것은 이렇게 다섯 가지의 하메쯔를 포함하는 식품입니다. 뿐만 아니라 이 기간 동안에는 일상 생활 속에서 쉽게 수분이 침투할 수 있는 상황을 고려하여 이들 다섯 곡식의 보관 또한 금하고 있습니다.

현인들에 따르면 다섯 곡식 가루에 물이 더해진 시점으로부터 18 분이면 즉시 발효가 시작된다고 합니다. 이 발효는 일정 시간을 가만히 두었을 때 시작되는 것이기 때문에, 반대로 밀대로 계속해서 문지르고 치대면 하메쯔가 생기기 어려운 환경이 됩니다. 이처럼 우리도 받은 달란트를 게으름으로 방종하여 하메쯔를 피울 것이 아니라, 부지런히 움직여 향기를 나누는 삶이 되어야 할 것입니다.

내용	가능	불가능
홈메이드 김치 (찹쌀이나 감자 전분으로 풀을 쑨)	O	
보통 시판용 김치 (밀가루 전분으로 풀을 쑨, 새우젓 안됨)		O
콩으로만 즉, 재래식 메주로 만든 된장이나 고추장	O	
밀가루 들어간 개량 메주를 사용한 된장이나 고추장		O
엿기름 (보리 그 자체 사용)		O
조청, 올리고 당, 물엿 (엿기름)		O
조청, 올리고 당, 물엿 (옥수수, 현미 등)	O	
정한 음식으로 만든 젓갈 (보관을 원한다면 애초에 열지 않았던 것을 추천)	O	
**와인 (보관을 원한다면 애초에 열지 않았던 것을 추천)	O	
맥주 (보리)		O
**치즈 (보관을 원한다면 애초에 열지 않았던 것을 추천)	O	
퀴노아 (다섯 곡물에 해당하지 않음)	O	
***뒷면 설명 참조		
Bread made with wheat, spelt, oats, barley, or rye such as pita bread bagel, baguette, castella, waffle, biscuit, bread roll, challah, muffin, cake, kipferl, naan, pretzel, scone, tortillas, crepes, lefse, roti, hardtack, pancake, cereal, cookie, chips…		O 재료에 따른 차
Pizza, Pasta, 라면, 밀가루 떡, 어묵… (Noodle purchased from the store, made from one of the five grains are prohibited, unless they are marked as Kosher for Pesach)		O 재료에 따른 차
잡채(보통 고구마 전분)	O	

음식

위에 언급된 다섯 가지 곡물들 중에 쌀은 적혀있지 않음을 알 수 있습니다. 쌀은 예외인 경우 중 하나입니다. 발효되기까지 시간이 오래 걸리기 때문이기도 하고, 물과 섞이면 발효라기 보다는 분해가 먼저 됩니다. (식혜를 만드는 한국인의 입장에서 보았을 때)

그러니까 Chametz 자체는 부풀어 오르는 그 과정(=발효/Fermentation) 에서 '그것이 얼마나 빨리 발효되는 원료이냐?' 라는 시간과 관계가 있다고 여겨집니다. (유월절 당시에 발효도 못한 반죽 담은 그릇을 옷에 싸서 어깨에 메고 나왔던 긴박한 상황을 다시 한번 떠올리게 함)

그래서 **김치를 만들 때** 풀에 쓰는 찹쌀이나 감자 전분은 허용되지만, 빠른 발효가 일어나는 밀가루 풀은 안 된다고 할 수 있습니다. 장시간을 기다려야 하는 대표적인 발효음식인 치즈나 와인 등의 경우도 마찬가지입니다. '만일 정결한 음식에 부정한 음식이 약 1/60 정도 아주 미세한 양이 들어가면 그것은 부정하다고 보지 않는다' 라고 현인들께서 말씀하시는데, 무교병의 경우 1/60 이라도 발효가 되면 안되며, 즉 점도 없고 흠도 없는 완벽한 상태의 것만이 하메쯔가 아니라고 할 수 있습니다. 1 년 중 유월절 기간이 갖는 의미가 얼마나 큰지 다시 한번 생각해 볼 수 있습니다.

본래 **된장이나 간장에** 들어가는 재래식 메주는 콩으로 만드는데, 요즘은 개량 메주 (밀가루와 쌀가루를 섞어 삶은 콩에 황국균을 넣은) 로 만드는 것도 있으니 주의해야 합니다. 일부는 콩도 자제하고 있으나 콩은 필수 다섯 항목에 들어가지 않습니다.

한국 음식에 많이 사용되는 **엿기름**도 Chametz 입니다. 만드는 과정 자체가 보리에 물을 부어 싹을 내려서 이기도 하지만, 보리 자체도 물에 노출되는 순간 쉽게 발효되기 때문에 애초에 정리하는 항목에 들어갑니다. 고추장의 경우, 보통은 이 엿기름 물에 찹쌀가루 끓여서 식히고 메주 고춧가루 + 물엿을 넣는 방식으로 만들어집니다. 그런데 찹쌀가루만으로 밀가루나 엿기름 없이 만들어지는 고추장도 있습니다.

본래 **조청, 올리고당, 물엿은** 모두 엿기름이 그 기본 재료가 되나, 요즘은 개량으로 옥수수나 현미 등으로 만드는 것도 많이 있습니다.

유월절 전에 뚜껑을 열지 않은 치즈나 버터도 가능 하다고 하는 것을 보면 젓갈도 마찬가지 일 것이라고 생각됩니다. 이것들을 만드는 방법은 발효(fermentation)입니다. 강조되어야 할 점은 부푼다고 해서(=발효) 전부 하메쯔로 여겨지는 것이 아니고, 얼마나 빨리 발효되는 곡류가 사용되느냐가 관건이라고 여겨집니다. 빠른 시간 안에 발효되는 하메쯔로 분류되는 곡류는 이미 다섯 가지로 정해져 있기에 그 범위 안에 들어가지 않는 한, 또한 특별히 유월절 전에 오픈 되어 공기나 균에 노출되지 않는 이상 무리가 없을 것으로 여겨집니다.

특별히 유월절 주기에 음식을 사서 드셔야 할 때는 마크 확인을 추천합니다.