

Lt Моше Пантелят

## **ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО КАШРУТУ**

Издание третье, исправленное и дополненное

ШВУТ АМИ

2002

**Moshe Pantelat**

### **A GUIDE TO KASHRUT**

Редактор Реувен Пятигорский

Консультант рав Бенцион Зильбер

Художник Дов Мороз

© Copyright by Shvut Ami

Адрес издательства: Shvut Ami 10 Blilius st. Jerusalem

### **IN MEMORY OF DAVID LAUFFER**

**Посвящается памяти ДАВИДА ЛАУФЕРА**

## **ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО КАШРУТУ**

Практическое руководство для тех, кто, решив перейти на кашрут, хочет знать, как его поддерживать. В книге рассматриваются случаи типичных "кашрут-ных аварий" и способы их исправлений. В конце книги предложено небольшое руководство под названием "Кашрут в странах СНГ", составленное равом Я. Типографом.

### **THE GUIDE FOR KASHRUT**

Rabbi Moshe Pantelat has produced a comprehensive guide to the Kosher kitchen geared to the particular concerns of the Russian reader. Pantelat provides a logical

rationale for the laws behind the practice, encouraging the reader to consider *kashering* his kitchen.

The book also contains all the practical information needed to get started, including a detailed description of the laws of *kashering* utensils. There is also a section that helps the reader figure out what to do in case of an accident. ("Honey, watch out! You're putting the *milchig* spoon into the meat soup") The reader learns what problems he can

solve himself and when it is necessary to consult a rabbi.

The final chapter of the book, prepared by **Rabbi Yakov Tipograf**, deals with the multitude of Kashruth problems faced daily by Jews residing in the Former Soviet Union.

## К ЧИТАТЕЛЮ

Книга, предлагаемая вашему вниманию, - не просто книга для чтения, хотя для начала ее, безусловно, стоит прочесть. Вы держите в руках учебник. Учебник для тех, кто уже решил "перейти" в своем доме на кашрут.

Но не только. Даже если человек еще не решился на такой отважный шаг, но сделал главный выбор, то и он - тот, к кому мы обращаемся. О каком главном выборе идет речь? Мы имеем в виду выбор быть евреем. Именно быть, а не просто считаться по рождению. Другими словами, мы обращаемся и к тому читателю, который нашел в себе силы сказать: "Поскольку я еврей, то возвращаюсь к своему еврейству, о котором знаю не понаслышке. Теперь только осталось выяснить, как это сделать"...

"Как это сделать". Конечно, прежде всего, надо познакомиться с иудаизмом, причем не только в теоретическом плане, но и практически, ибо иудаизм, как известно - это религиозная доктрина в действии. Говорят, еврейский образ жизни стоит "на трех столпах": суббота, кашрут и законы супружеской жизни. Как установить эти столпы? С чего начать? Сразу начинать или постепенно?

На один из этих вопросов - как организовать в доме надежный и стабильный кашрут - мы решили дать ответ в нашей книге. Конечно, проблему кашрута нельзя решить раз и навсегда. Раз и навсегда можно постановить для самого себя: отныне и впредь моя семья переходит на кашрут! Но просто завести его у себя нельзя (подобно мезузе, которая висит на дверном косяке), ибо кашрут надо постоянно поддерживать - смотреть за ним и поправлять то, что "испортилось", поскольку еврейская кухня подвержена всякого рода "кашрутным авариям". Именно для такой постоянной поддержки кашрута мы и предлагаем наш справочник, - чтобы всегда была под рукой простая и понятная книга, годная как руководство и как учебник. Что касается названия, то остановились мы на банальном слове *Путеводитель*, ибо кашрут - целая страна со своей историей, обычаями, географией, языком и даже гидами...

Надо предупредить, что мы меньше всего пытались составить что-то вроде энциклопедии, ибо здесь нет многого, что можно прочесть в других книгах. Главным образом исключению подвергся материал, не имеющий прямого и тесного отношения к самым обыденным предметам еврейского быта - посуде, кухне и рыночной сумке. Если под кашрутом понимать вообще все еврейские религиозные законы, касающиеся питания - т.е. запреты и разрешения на то, что "идет еврею в рот", - то вы не обнаружите в нашем *Путеводителе* законов, касающихся плодов Страны Израиля ("трумот", "маасрот", "шмита" и т.д.). Не входило в наши задачи освещение пасхальных законов - всего, что касается мацы, хамеца и пр. Читайте обо всем этом в других книгах - их много, они написаны интересно и обстоятельно.

Еще одно предупреждение - для любителей чистоты языка: попробуем смириться со спецификой темы, которая диктует свои языковые правила, лежащие подчас вне общепринятых норм. Например, "мясная посуда" не предполагает, что тарелки сделаны из мяса, а выражение "парве-ный нож" этимологически происходит от ивритского слова "парве" (нейтральный к молочной и мясной пище) - без всяких намеков на древневосточную экзотику. И т.д.

Надеемся не столько на то, что наша книга вам понравится, сколько на то, что она вам пригодится.

Заранее благодарны всем, кто поделится с нами своими советами и замечаниями.

Иерусалим, 2001

## **ВСТУПЛЕНИЕ**

Трудно, наверное, найти человека, который не знал бы, что иудаизм крайне придирчиво относится ко всему, что едят его приверженцы. И действительно, если в Торе приведены 613 заповедей, строго регламентирующих практически все основные стороны еврейской жизни, то около пятидесяти из них (8 процентов!) касаются вопросов питания. Другими словами, Тора самым серьезным образом устанавливает, что можно есть, а что нельзя, когда нужно есть, как, в каком порядке и т.д.

Столь повышенное внимание к еде, проявляемое иудаизмом, всегда вызывало недоумение и критические замечания несведущих людей: неужели так важно, что входит в уста человека, разве не важнее то, что исходит из его уст? Более того, многие так и утверждают: дескать, Тора предлагает человеку "диетическую религию", а не религию духа. (Один из современных еврейских писателей выразился о религии своего народа еще проще - "религия кухни".) Не всякий интеллигентный человек, будучи евреем, воспитанным вне еврейской традиции, может выразиться так резко. Но, скорее всего, направление его мысли аналогично: известно, что христианство учит духовности, ибо пришло возвысить человека, облагородить его помыслы и поступки; буддизм занят поисками вечного; конфуцианство разрабатывает мораль. А тут, в нашей родной религии - сплошные кухонные заботы: эту кастрюлю туда, ту - сюда, того мяса не ешь, того вина не пей, и так без конца, - вот тебе и все "царство духа". Не отмахиваясь легкомысленно от подобных суждений, но и не называя диету духовностью, попробуем выяснить, в чем же состоит смысл заповедей о кашерной пище, почему Тора так настойчива в требованиях их соблюдать, каким образом это соблюдение влияет на жизнь человека и общества, что оно дает нам в личном плане.

Сначала покончим с одним распространенным заблуждением. Часто приходится слышать мнение, сводящееся к тому, что, мол, заповеди кашрута призваны обеспечить человеку, их соблюдающему, здоровое и полезное питание. "Дело в том, - говорят такие "специалисты", читатели научно-популярных изданий, - что в древнее время не было холодильников и морозильных камер, а в жарком климате Израиля жирное свиное мясо быстро портится, поэтому его надо было запретить".

Продолжение подразумевается само собой: сейчас, в эпоху холодильников и космических полетов, такая примитивная гигиена питания потеряла всякий смысл.

Надо ли говорить о том, что подобное мнение низводит Тору с пьедестала Б-жественного откровения до уровня "книги о вкусной и здоровой пище". Но даже если признать, что это так, насколько второсортной получилась наша национальная "кулинарная" книга, ведь подавляющее большинство действительно вредных продуктов в ней вовсе не указано - нет ни слова о ядовитых грибах, растениях, рыбах; непонятно, по какой причине привязались именно к свинье. Да и взять хотя бы свинью, - кто сказал, что ее мясо противопоказано людям? В Африке климат более жаркий, холодильников еще меньше, но в большинстве африканских стран свинина - основной мясной продукт, и что-то никто не слышал жалоб на слабое здоровье африканских негров. Наоборот, болезненной нацией были всегда скорее евреи, т.е. именно тот народ, который тысячами соблюдал законы кашрута.

Впрочем, если даже признать, что соблюдение некоторых законов кашрута может оказаться полезным для здоровья, понятно, что здесь в лучшем случае проявится своего рода побочный эффект. Ибо вопрос о полезном питании Тора оставляет "на совести" человечества, эмпирически познающего окружающий мир. Сама же она ограничилась лишь самыми общими требованиями к человеку заботиться о самосохранении - насколько позволяет уровень его представлений и знаний в данную эпоху. Поэтому ясно, что назначение законов кашрута отлично от всего

того, чем занимаются диетологи. Но тогда в чем это назначение состоит?

Обратимся к тексту Торы. Уже самый первый контакт Б-га с человеком заключался в повелении, которое относилось как раз к вопросу недозволенной еды. "И заповедал Г-сподь Б-г человеку: От всякого дерева сада можешь есть, но от дерева познания добра и зла не ешь, ибо в тот день, когда вкусишь от него, смертью умрешь". Здесь запретное дерево названо "деревом познания добра и зла". Однако в дальнейшем тексте оно под этим названием уже не появляется. "Змей же был самым хитрым из всех полевых зверей, которых создал Г-сподь Б-г. И сказал он жене: подлинно ли сказал Б-г: Не ешьте ни от какого дерева в саду? И сказала жена змею: из плодов деревьев этого сада мы можем есть, только про плоды дерева, что в середине сада, сказал Б-г: не ешьте от него и не прикасайтесь к нему, а то умрете". Как видим, название "дерево познания добра и зла" почему-то исчезло. Для того чтобы объяснить змею, какое дерево запрещено, Хава (Ева) только указывает его расположение в середине сада. Может быть, она не знала, как это дерево называется? Интересно, что и Всевышний, обращаясь к Адаму после грехопадения, не называет имени дерева: "Не от дерева ли, о котором Я заповедал не есть от него, съел ты?"

Все это наводит составителя Мидраша (сборника преданий Устной Торы) на любопытную мысль: дерево, о котором было заповедано первому человеку, ничем не отличалось от остальных деревьев райского сада. "Деревом познания добра и зла" оно названо в начале рассказа потому, что, в конце концов, оно привело человека к познанию зла. Добро и зло перемешались в мире и в самом человеке из-за греха непослушания, причем отныне злое начало свило гнездо не где-то рядом с человеком, а непосредственно в нем самом, в его личности. И все это -

как следствие неповиновения воле Творца, а не в силу каких-то необычных свойств самого дерева. То было самое обыкновенное растение, и определить его иначе, как по месту расположения, Хава уже не могла. Но если оно было обычным деревом, почему Всевышний запретил его плоды человеку?

Отвечает Мидраш: "Цель запрета была в том, чтобы Адам, постоянно натываясь в саду на это дерево, вспоминал своего Творца и не возгордился". Здесь лежит ключ к пониманию законов кашрута, ибо все они - всего лишь эхо той единственной заповеди, которая была дана первому человеку. Она внесла в его жизнь напряжение, - только не отрицательное, разрушительное напряжение, связанное с ожиданием неприятностей, а позитивную готовность к обдумыванию каждого своего шага. Ведь большая часть людей живет машинально исполняя привычный распорядок дня, что называется автоматически, плывя по течению, не задумываясь ни о чем. И даже многие из тех, кто верят в Б-га, живут не лучше. Как говорится, вера в Б-га сама по себе, а жизнь сама по себе, со своим повседневным беличьим бегом в колесе.

Но как привнести мысли о Всевышнем и Его воле в повседневную жизнь? Через заповеди, - говорит Мидраш. Существует одно дерево, плоды которого запрещены в пищу. Гуляя по райскому саду и от раза к разу натываясь на него, Адам будет вспоминать: "Вот то самое дерево, которое Творец мне запретил". Утоляя голод плодами сада, он снова вспомнит: "Эти фрукты можно есть, а с того дерева - нельзя, Б-г запретил". Так простое, машинальное действие утоления голода становится осмысленным, обдуманным.

Такова суть еврейского понимания духовности. Почти все религии мира стремятся освободить человека от оков материального существования и вознести его ввысь к далеким и пленительным мирам, чтобы утешить его там незапятнанной чистотой и святостью. Однако нет ничего опасней, чем отрыв от реальной действительности, чем стремление спрятаться где-то в недрах спасительной вечности, - эту опасность человечество познало на собственном горьком опыте. Наша Тора повелевает еврею твердо стоять обеими ногами на земле, т.е. не убегать к отвлеченной, заоблачной духовности от материальной жизни - как бы трудна она ни была, - а приносить духовность в наш мир, одухотворяя быт и повседневность, делая их святыми. Еврей призван преобразовывать этот мир, не относясь к нему по известной формуле "кесарю кесарево", - иными словами, не разделять, а объединить духовное с материальным. Но чтобы одухотворить земное существование, необходимо возвысить "нижние этажи человеческого бытия", т.е. те сферы своей жизни, в которых человек напоминает животное. Вот откуда происходит столь пристальное внимание иудаизма к еде и питанию: именно утоляя голод, человек в наибольшей степени уподобляется животному. Чтобы внести святость в эту "низменную" область, необходимо внедрить в нее волю Всевышнего, Который заповедал нам - что разрешено в пищу, а что запрещено. Несколько раз в день, садясь за стол, еврей вспоминает заповеди Б-га - через те из них, которые касаются еды. Вместо того, чтобы жить двойной жизнью, будучи животным за едой и ангелом в молитве, еврей выбирает жизнь человека, цельного и одухотворенного, для которого нет разницы между едой и молитвой - все свято и возвышенно! Еда из естественной физиологической функции животного организма превращается в служение идеалу.

Такой подход к собственной жизни способен наделить человека истинной свободой. Говоря простым языком, представьте себе картину: человек идет по улице и вдруг ощущает запах чего-то вкусного, идущий из соседнего ларька. Он направляется к ларьку, отсчитывает продавщице деньги и объясняет ей, что ему надо. В тот момент, когда она протягивает ему лакомый кусок, его рот уже начинает приоткрываться. И понятно, заманчивый запах стимулирует выделение желудочного сока, вслед за ним выделяется слюна, и вот рот - уже готов к приему пищи. Словом, с того момента как внешний раздражитель подействовал на человека, он ведет себя подобно автомату, беспрекословно подчиняясь своим инстинктам (уподобляясь, если угодно, "собаке Павлова", которая выделяла слюну по звонку). Но что будет, если, получив аппетитный кусок от продавщицы, человек обнаружит, что эта пища ему запрещена? Он проглотит свою набежавшую слюну, закроет рот, а кусок вернет обратно. Здесь человек говорит: стоп! До сих пор он вел себя как робот, послушно выполняющий заложенную в него программу. Но вот волевым актом он нарушил автоматизм, освободился от ига собственного желудка, перестал быть роботом, т.е. стал свободным человеком.

С этой точки зрения абсолютно неважно, какие пищевые продукты запретить, а какие разрешить, главное, чтобы мы получили разделение пищи на дозволенную и недозволенную, ибо только тогда будет создано позитивное напряжение воли. А уже воля приведет к осмысленности действий в такой рутинной на первый взгляд области нашего существования как питание.

Что касается конкретных областей самих запретов, т.е. почему Тора запретила именно свинину, а не говядину, то подобные вопросы находятся за пределами человеческого понимания. Но, поскольку Тора что-то запрещает, ясно, что употребление в пищу запрещенных продуктов не проходит бесследно для человека. Говоря о запрещенных животных, Тора предупреждает: "если будете их есть, то осквернитесь ими". Причем еврейское слово "осквернитесь", *венитмэтэм*, написано без буквы *алеф* в середине, как требует орфография святого языка, что позволяет ввести добавочное толкование: слово можно прочесть как *венитамтэм*, возводя его к другому корню - *атум, метумтам*, "невосприимчивый". Т.е., потребляя в пищу мясо запрещенных животных, человек становится невосприимчив к духовному миру, к Торе, к ее влиянию на его душу.

Конечно, трудно определить, каким образом пищевой рацион влияет на нашу духовную восприимчивость. В этой области у нас слишком мало знаний. Ограничившись рассмотрением лишь психических процессов (которые тоже, безусловно, относятся к сфере проявления духовности), отметим, что, например, человек нервный и возбудимый имеет больше шансов получить язву желудка, нежели личность спокойная и невозмутимая. Но какова механика влияния психического аспекта нашего бытия, или говоря более широко, аспекта духовного - на физическую реальность и обратно - мы не знаем. Философы в таком случае говорят о психофизической проблеме, которая в принципе неразрешима<sup>1</sup>. Другими словами, нам никогда не понять, как взаимодействуют между собой процессы материального мира, характеризующиеся измеряемыми параметрами (энергия, заряд, координаты, размеры и пр.), и процессы, идущие в духовном мире, где ничто нельзя ни взвесить, ни зафиксировать, ни локализовать. Все же факт

---

<sup>1</sup> См. брошюру израильского профессора **И.** Лейбовича под тем же названием - "Психофизическая проблема"

остаётся фактом: психические процессы (как проекция духовного мира на реальный) напрямую влияют на физиологию, и наоборот.

В нашем случае указанную связь можно выразить такими словами: Создатель мира и всего, что в нем обитает, прямо и недвусмысленно сообщил нам, что употребление животной пищи, запрещенной по Торе, делает человека невосприимчивым к Торе.

Не для доказательства, а в качестве иллюстрации приведем такую историю. В свое время в Израиле проводились семинары, на которых участники, на несколько дней оставив в стороне свои заботы, занимались исключительно Торой. Обычно семинары проходили на лоне природы, в каком-нибудь лагере или пансионате, где людей обеспечивали всем - едой, жильем и полноценным отдыхом. Так вот, несколько лет назад, некая группа молодых начинающих лекторов поведала одному крупному раввину об исключительном успехе последнего семинара, который они провели. В чем дело? Оказывается, после занятий, уже разъезжаясь по домам, многие слушатели, ранее очень далекие от иудаизма, вдруг объявили, что желают немедленно начать соблюдать заповеди Торы. "Только не подумайте, что так произошло исключительно благодаря вашим необыкновенным лекциям, - охладил радость преподавателей раввин. - Вы сами сказали, что слушатели всю неделю провели в гостинице, где их кормили строго кашерной пищей. Стоит ли удивляться, что у людей раскрылись уши? Просто наконец-то они восприняли то, что, скорей всего, слышали и раньше, однако до сих пор слова Торы проходили мимо них"...

Вернемся к нашей теме. Все сказанное выше - достаточно убедительно для тех, кто стремится к духовной жизни. Однако многие наши современники, живущие в эпоху, познавшую ужас Освенцима и ядерной бомбы, - прежде всего гуманисты и моралисты. Духовность интересует их куда меньше, чем гуманность. "Неужели соблюдение законов кашрута может помочь нам стать более гуманным, более нравственным?" - спрашивают такие люди, если они, конечно, достаточно интеллигентны и не замкнуты на своих проблемах. Постараемся ответить и им.

Отмечено, что соблюдение законов кашрута несомненно изменяет отношение человека к пролитию крови. Заповеди Торы, касающиеся "кулинарной темы", представляют собой некий оптимальный компромисс между вегетарианством и употреблением в пищу мяса животных. Это требует объяснения. Вначале Всевышний разрешил Адаму питаться только плодами и зеленью, т.е. человек изначально создан абсолютным вегетарианцем. Как видим, утопический идеал человека был реализован Творцом уже в самом начале. Что за идеал? - Тот, кто не забирает жизнь ни у кого другого. Всевышний как бы обратился к Адаму: кто ты такой, чтобы забирать жизнь у прочих созданий!

Однако после грехопадения и изгнания из райского сада, человек деградировал, тем самым способствуя нарушению равновесия во всем мире. За пределами рая началась борьба между человеком и животными (а также между человеком и человеком). Когда человек не грешит, когда он является тем, кем был создан, т.е. настоящим человеком, - тогда он царь мира, и вся природа преклоняется перед ним. Самые неукротимые хищники, завидев его, трепещут, и не потому что боятся, что он причинит им зло, нет, они ощущают его превосходство, и поэтому

испытывают благоговейный страх перед ним. Такова реальность мира, и можно привести множество рассказов совсем недалекого прошлого о людях, которые, будучи по-настоящему великими, непосредственно контактировали с дикой природой, и никакие хищники их не трогали. Так было и с Адамом.

Но стоило человеку согрешить, как бывшая в нем духовная сила, которая внушала животным страх, покинула его. Звери подняли голову и стали нападать на человека. Вынужденный обороняться, он нередко убивал животных и начал есть их мясо, чтобы не пропадало добро. Постепенно, привыкнув употреблять животное мясо в пищу, он начал специально охотиться на животных только для того, чтобы обеспечить себя едой, не считаясь с их жизнью. Жизнь перестала быть в его глазах неприкосновенной; не раздумывая, он стал сеять смерть налево и направо.

Таким застаёт человечество всемирный потоп. Когда от Ноаха (Ноя) произошел новый людской род, Б-г заключил с ним союз и начал поэтапно вводить ограничения. Сначала было запрещено мясо неубитых животных, *эвэр мин ахай*. (Вспомним, что пишется в книгах про обычаи кочевых народов: проголодался всадник на переходе - отрезал прямо на скаку что-нибудь от своего боевого коня, сунул под седло и через час-другой съел.)

Почему запреты были приняты не сразу? И почему нельзя было вернуть новое, послепотопное человечество к райскому положению, запрещавшему убивать животных? Дело в том, что Б-г *воспитывает* новое человечество. А воспитать сразу, за один раз, согласитесь, невозможно.

Кстати, социологи и психологи утверждают, что в любом современном обществе, в котором забота о животных доходит до крайности, наблюдается пренебрежительное отношение к человеку, доходящее, порой, до жестокости, и, чем трогательнее забота о животных, тем жестче отношение к царю природы. Члены партии "зеленых" с легким сердцем пустят ко дну китобойное судно вместе с экипажем, а случаи уличных нападений на людей, которые надели натуральные меха, вообще перестали регистрироваться европейскими полицейскими как преступление. Парадокс, но факт - Гитлер был большим любителем собак и состоял в организации по охране животных, борющейся против проведения опытов на животных.

Поэтому, когда Б-г занялся воспитанием человека, Он начал с самых элементарных вещей: сперва запретил только самую откровенную жестокость - употребление мяса неубитого животного. Эту заповедь обязаны соблюдать все сыновья Ноаха - не только евреи, но и все современное человечество.

Пока на арену истории не вышел народ, произошедший от Авраама, воспитание человека ограничивалось только одним запретом - на мясо неубитых животных. Еврейский народ был поднят Всевышним на следующую ступень воспитания: ему - и только ему - Тора категорически запретила употреблять в пищу кровь животных, ибо кровь напрямую связана с живой душой. Пролив кровь животного, человек забирает у него душу.

Этот запрет, безусловно, влияет на наше отношение к пролитию крови. Указанная



заповедь как бы говорит человеку: ты хочешь убить животное, взять у него душу и съесть его мясо, но знай, что кровь - носитель живой души, а поэтому оставь ее, не трогай. Пролитую кровь Тора велит покрыть землей, чтобы она не была видна, а ту кровь, что осталась в мясе, необходимо перед употреблением в пищу полностью из мяса вывести, что достигается промыванием и специальным засаливанием.

Скажите, можно ли считать случайностью, что на протяжении тысячелетий убийства в еврейском народе были чрезвычайно редки? Никто не возьмется утверждать, что у евреев меньше ссор, меньше конфликтов между людьми. Наоборот, горячность своего характера евреи проявляют и в быту, и в истории, и в современной политике. Тогда почему, как правило, евреи не торопятся хвататься за ножи? Разве мы хладнокровней итальянцев, испанцев и греков? - Все дело, видимо, в соблюдении законов кашрута. И действительно, там, где эти законы соблюдались в полной степени, количество убийств внутри общины было значительно ниже, чем в окружающей нееврейской среде.

Впрочем, на этом воспитание еврейского народа не закончилось. Творец мира предложил ему подняться еще на одну ступень: отныне для евреев все животные были разделены на две группы - те, что вообще разрешены в пищу, и те, что, безусловно, неразрешены. Сказано в Торе: "Вот животные, которых вы можете есть из всего живого на земле: всякое с раздвоенными копытами и т.д." Один из комментаторов Торы отмечает, что нигде в Пятикнижии мы не найдем фразу, разрешающую, например, пить воду. Почему? Да потому, что таков естественный способ утоления жажды, а Тора перечисляет повеления и запреты, но не естественные функции человека. Следовательно, то, о чем Тора говорит: "вот животные, которых вы можете есть", - означает, что без специального разрешения Торы никаких животных в пищу употреблять нельзя. Всевышний как бы объявляет человеку: Я знаю, что ты слаб, поэтому вынужден позволить тебе мясо убитых животных, но знай, что на это требуется особое разрешение. Т.е. в данном случае Тора принесла не запрет, а разрешение употреблять в пищу мясо некоторых животных, - далеко, кстати, не всех. Вывод: поскольку требование вернуться к прежнему райскому состоянию было нереальным и несвоевременным, Творец позволил человеку есть некоторые виды животных.

Интересно, что этими видами оказались домашние животные: корова, овца, коза, - а также домашняя птица: куры, гуси, утки, индюки и др. Все они питаются исключительно растительной пищей, хищников среди них нет. К тому же все они вполне спокойно относятся к несвободе, с удовольствием принимая на себя власть человека, т.е. прекрасно размножаются в неволе и т.д.

Результат соблюдения всех этих законов таков, что каждый раз, когда еврей садится за стол, он вспоминает о святости жизни. Охота как спорт никогда не была еврейским хобби. Сколько можно найти среди евреев охотников-любителей и рыболовов-спортсменов? В конце прошлого века в Европе (и в частности в российской Академии наук) широко обсуждался вопрос о *шхите*, еврейском способе забоя скота. Критики шхиты утверждали, что она приводит к мучениям животных перед смертью, чего не наблюдается, например, при электрошоке. Любопытно, что среди тех, кто в Швейцарии, Германии и Польше критиковал евреев за жестокий убой скота, были и такие, что каждое воскресенье надевали

высокие сапоги и поднимались в горы или ехали на лесные болота соревноваться между собой в отстреле уток<sup>2</sup>.

По закону Торы, животное должно быть умерщвлено легким (без нажима) движением очень острого ножа, которым перерезаются сонная артерия, пищевод, яремная вена и трахея со стороны шеи. В результате животное моментально теряет сознание и не чувствует никакой боли (поскольку перерезаны нервы и прекращено кровоснабжение мозга). Нож, которым производится разрез, должен быть абсолютно гладким, без малейшей зазубрины. Резники проверяют свой нож, проводя его лезвием по ногтю. Если человек не в состоянии почувствовать мельчайшие неровности поверхности, он не может стать резником. Таким образом, способность тонко чувствовать - первое требование, предъявляемое к кандидату. Второе - обширные и глубокие познания в Талмуде и многочисленных законах шхиты, требующие нескольких лет напряженной учебы. Иными словами, если у других народов забоем скота всегда занимаются не самые, так скажем, мирные и кроткие представители общества, то у евреев, по закону Торы, этим могут заниматься только умудренные знаниями и опытом люди, которые снискали себе уважение не тем, что они резники и "мясники", а своей интеллигентностью и благочестием. Не случайно, испокон веков самым ученым в еврейской общине после раввина считался резник.

Но шхитой дело не заканчивается. После убоя проверяют внутренности животного, чтобы выяснить, не является ли его мясо *трефным*. Что такое трефное мясо? Если при обследовании, которое проводит сам резник, обнаруживается, что у убитого животного обнаружено хотя бы одно из 18 установленных мудрецами Талмуда поражений жизненно важных органов, то мясо такого животного есть нельзя - оно *трефа*. Эти поражения таковы, что они делают животное нежизнеспособным, т.е., не будь шхиты, животное в течение года погибло бы от болезни, приведшей к изменению данного органа, или от травмы. Например, обнаружено отверстие в пищеводе, сердце и/или других важных органах. В Талмуде перечислены все подобного рода нарушения и их влияние на жизнеспособность организма в целом<sup>3</sup>.

\* \* \*

Надо признать, что все, сказанное до сих пор о смысле и назначении заповедей кашрута, - не более чем домыслы человека: Всевышний, давая нам Тору, не открыл смысла ее заповедей. Что касается нас, то мы исследуем вопросы кашрута не для того, чтобы решить - соблюдать нам его или не соблюдать. Вопрос о соблюдении лежит совсем в другой плоскости.

Но тот, кто знаком с человеческой природой, не может не признать, что человеку, даже решившему исполнять заповеди, трудно приступить к их исполнению, если он совсем не понимает их смысла. Поэтому еврейские мудрецы и занялись в свое

<sup>2</sup> Что касается результатов научного исследования, проеденного учеными того времени (по заказу "общественного мнения", добавим мы), то почему-то получилось, что именно еврейский способ забоя самый безболезненный и щадящий. В 1893 году в С.-Петербурге вышла монография д-ра Дембо "Анатомо-физиологические основы различных способов убоя скота". Изучив все имеющиеся в мире способы, автор пришел к выводу, что еврейская шхита - самый щадящий способ.

<sup>3</sup> Кстати, по поводу приведенной книги д-ра Дембо: он был поражен, когда узнал, что многие современные ему научные факты, были отлично известны авторам Талмуда более 1500 лет назад!

время вопросом, которым называется в иудаизме *таамей мицвот*, "смысл заповедей", вернее даже не смысл, а их вкус - *таам*, "вкус заповедей Торы". Мы хотим, чтобы нам было вкусней, приятней выполнять заповеди Торы. Поэтому мы и задумываемся над тем, как они влияют на жизнь человека и общества, но при этом не тешим себя иллюзией однажды получить исчерпывающий ответ. Понятно, что все наши рассуждения и построения обречены вечно оставаться в области чистой теории; проверить на практике можно только выводы, но не предпосылки. Так что все, что нам остается, - приступить к практической их реализации.

Тому, кто хочет ознакомиться, скажем, с Парижем, не поможет разглядывание красочных парижских путеводителей; как минимум, он согласится на живую прогулку по его улицам. То же самое и в нашем случае: лишь начав практиковать законы кашрута, мы мало-помалу начнем вникать в их смысл. А потом, глядишь, и войдем во вкус!

Так сказал царь Давид, автор книги Псалмов: "Вкусите - и увидите, что Г-сподь благ".

Попробуйте сами - и с Б-жьей помощью убедитесь!

## **ЧАСТЬ ПЕРВАЯ**

### **ВЫЯСНЕНИЕ КАШЕРНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Перед тем, кто решил соблюдать законы кашрута, встает первый практический вопрос: как удостовериться в том, что покупаемые продукты питания кашерны?

Еще в недалеком прошлом такой вопрос не представлялся сложным: были известны запрещенные продукты, виды животных, рыб и птиц. Забой скота и птицы проводился городским *шохетом* (резником), за которым наблюдал раввин. Все было легко и просто.

Однако в последнее время - с развитием пищевой промышленности - покупаемые продукты содержат все больше и больше различных добавлений в виде эссенций, придающих пище вкус, цвет, стойкость и т.д. Некоторые из них производятся из некашерных продуктов. И поскольку многие израильские фирмы приобретают эти эссенции за границей, то для израильтян, соблюдающих кашрут, проблема усложняется. Приведем несколько примеров:

1. Вещество под названием *эмульсифайер* используется для производства мороженого и маргарина в целях предотвращения образования в конечном продукте кусков льда и воздушных пузырей. Применяется оно и в кондитерской промышленности при выпекании булочных изделий - для того чтобы избежать быстрого очерствения и для достижения однородности массы. Большая часть ингредиентов этого составного вещества производится из некашерных продуктов.

2. В нашу эпоху глобализация многие продукты перевозятся из аграрных районов мира в богатые страны. При этом их нужно сохранять, продлевая срок годности и заботясь о том, чтобы они не потеряли вкус и товарный вид. Наилучший способ - замораживание. Но пользуются и высушиванием. Причем сухофрукты в некоторых

местах мажут жиром, чтобы они блестели. Поэтому следует выяснить происхождение этого жира. Для увеличения срока годности консервов, таких как компоты, горошек и кукуруза, применяется пастеризация. И поскольку консервы, как правило, делают из сезонных овощей и фруктов, а завод должен работать круглый год, то не исключено, что на нем производят, например, свиную тушенку, которая пастеризуется в тех же емкостях, что и фрукты. И еще: даже в те виды пищи, которые засаливают как в старину, иногда добавляют разные добавки типа красителей, консервантов, подсластителей и пр. Понятно, что для установления кашерности всего продукта требуется выяснить происхождение этих ингредиентов.

3. Желатин, придающий стойкость мороженому, конфетам, пудингам и т.д., производится из костей и кожи животных, подчас некашерных или забитых некашерным способом. Вместо желатина хорошо бы употреблять (опять-таки с точки зрения законов кашрута) агар-агар, который вырабатывают из водорослей.

4. Иногда в растительные масла добавляют животные жиры, получаемые из свиньи и прочих "нечистых" животных. Заметим, что в Испании есть закон, запрещающий какие-либо добавки, но в других странах они разрешены. Например, по американским законам, в масло можно добавлять любой жир до 2% от общего веса, не объявляя о том потребителю. Сообщение, напечатанное на этикетке, о том, что масло не содержит животного жира, еще не означает, что в нем нет рыбьего жира, дешевого и широко распространенного; к тому же надо выяснить, из какой рыбы оно сделано.

Ряд проблем возникает не в связи с ингредиентами, а в связи с тем, что продукты, кашерные сами по себе, проходят обработку в тех же установках, что и некашерные. Т.е. возникает проблема варки в некашерной посуде, поскольку такой процесс превращает изначально разрешенный продукт в запрещенный. Несколько примеров:

1. Молочный порошок на некоторых заводах производится в тех же цехах и емкостях, что и продукты, содержащие мясо (о кашерной проблеме несовместимости мяса и молока см. ч.4 и дальше).

2. Замороженные овощи иногда варятся в чанах, где до этого варилось мясо. Даже если бы последнее было кашерным, сваренные таким образом овощи нельзя есть с молочными продуктами (см. ч.6). То же самое можно сказать о фруктах, законсервированных за границей. На многих фабриках они изготавливаются на той же технологической линии, что и мясные консервы из некашерного мяса.

Строго говоря, для соблюдения кашрута в современных условиях, прежде чем есть какой-либо пищевой продукт, надо бы выяснить все его ингредиенты и познакомиться со всеми технологиями их производства, включая технологию производства конечного продукта, что, согласитесь, для потребителя - задача практически невыполнимая. Поэтому в Израиле и заграничных еврейских общинах действуют организации, осуществляющие "наблюдение", "надзор", (по-еврейски *ашгаха*), т.е. проверку ингредиентов и всего технологического процесса, а также наблюдение над реальным производством, дабы избежать незапланированных нарушений законов кашрута в практических условиях. О проведенном

"наблюдении" эти организации сообщают потребителю с помощью своих фирменных знаков и печатей (называемых *эхшэр*), фигурирующих на коробках, этикетках и т.д. Нам же, потребителям, не остается ничего другого как ограничиться покупкой только тех продуктов, на которых есть знаки *ашгахи*. Для того же чтобы покупать продукты без *эхшэр*, нужно обладать информацией и знаниями, которыми большинство из нас не обладает. Впрочем, случаются ситуации, когда нет другого выхода, например, при поездке за границу,- в таких случаях приходится подробно выяснять, где, кем и как изготовлен тот или другой продукт.

Итак, казалось бы, проблема решена: посмотри в магазине на коробку и, если написано слово *кашер*, покупай на здоровье. Однако из опыта известно, что там, где написано просто *кашер* без указания организации, удостоверяющей кашерность продукта, - можно быть уверенным, что это кашрут на уровне производителя, желающего получить, помимо прочих покупателей, еще и покупателя религиозного.

Только там, где указано название организации, осуществившей *ашгаху*, начинаются те степени кашрута, которые могут удовлетворить требованиям закона, - именно степени, потому что разные организации руководствуются разными принципами при осуществлении своего "надзора". О главных расхождениях сделаем два замечания:

а) Поскольку по многим вопросам *алахи* (еврейского закона) ведутся споры между авторитетами Торы, то, само собой разумеется, всегда находятся организации, которые, опираясь на мнение определенных авторитетов и законоучителей, разрешают употребление того или другого продукта, в то время как другие, следуя мнению других авторитетов, их запрещают. Например, одни идут за большинством авторитетов, разрешая тот или иной продукт, то или иное производство, другие следуют за меньшинством, запрещая тот же продукт. Основополагающий принцип Торы гласит, что практическое толкование закона - устанавливается по мнению большинства авторитетов. Так что, в согласии с буквой закона, в подобном споре можно придерживаться не самого строгого из существующих подходов, - что и делается рядом "надзирающих" организаций. Однако Тора призывает не только к б-гобоязненности, но и к любви к Б-гу, а любовь нельзя построить исключительно на формальном выполнении закона. Простой пример: каждая женщина ждет от любящего мужа, что он будет исполнять ее желания и без ее просьб. Если любит, значит, исполнит и невысказанные желания, будет искать, как еще угодить любимому человеку, а не ограничится формальным исполнением того, к чему его обязывает брачный контракт. То же самое в нашем случае: любовь к Б-гу означает готовность сделать больше, чем требуется по букве закона. Называется такая готовность *идур мицва*, "украшение заповеди". Мы стараемся украсить наше соблюдение заповедей Всевышнего тем, что принимаем во внимание даже мнение меньшинства, запрещающего то, что разрешило большинство. Вот почему ряд организаций, занимающихся кашрутом, старается обеспечить уровень кашерности, который выдерживает самые строгие требования, даже если эти требования опираются на мнение меньшинства авторитетов. Подобный уровень кашерности называется *кашрут лемеадрин* - кашрут для людей, стремящихся "украсить мицву" и избежать малейших сомнений.

б) В основе контроля над процессом производства тоже могут лежать разные принципы. Одни организации довольствуются периодическими проверками, другие требуют неотлучного присутствия контролера (который называется *машгиах*). При этом немаловажную роль играют и принципы подбора ответственных и б-гобязненных контролеров.

Если говорить о конкретных организациях, действующих в Израиле, надо отметить, что Главный раввинат Израиля тоже имеет свои отделения, осуществляющие надзор за производством кашерных пищевых продуктов. В таких случаях на продуктах ставится знак *раббанут арашит* (Главный раввинат) или "раббанут Тель-Авива", "раббанут Бат-Яма" и т.д. Но следует учитывать, что, во-первых, отвечая за большое количество предприятий, раввинат подчас ограничен в штате контролеров. А во-вторых, стремление государственного раввината обеспечить кашерной пищей максимальное число потребителей подчас приводит к тому, что во многих случаях контролеры ограничиваются соблюдением буквы закона или его минимально допустимым требованием, когда в спорных вопросах опираются на мнение большинства. Для тех же, кто хочет получить кашрут *лемеадрин*, организованы специальные отделы, как, например, при Иерусалимском или Реховотском раввина-тах. Эти отделы имеют специальные фирменные знаки, отличающиеся от знаков обычной *ашгахи* своего раввината.



Фирменные знаки отдела *лемеадрин* Иерусалимского раввината



Отдел *лемеадрин*  
Реховотского раввината



Знак обычной *ашгахи*  
Реховотского раввината

Помимо учреждений государственного раввината, каш-рутом занимается ряд общественных и частных организаций, ставящих перед собой иную цель: пусть будет меньше ассортимент продуктов, но их кашерность удовлетворит более высоким требованиям, - так чтобы самые строгие и взыскательные покупатели смогли потреблять их со спокойной душой. Среди подобных организаций укажем:



*Бадац Эда Харедит*



*Шевит Израэль*



*Бадац Агудат Израэль*



*Бадац Белья*



*Хуз Хатам Софер  
Бней Брак*



*Хуз Хатам Софер  
Петях Тиква*



*Рав Ландо Бней Брак*



*Рав Витман, кашрут лемеа-  
рин молочных продуктов*



Сефардские организации: Бейт-Йосеф, Йоре-Деа, Неве-Цийон.

ФИРМЕННЫЕ ЗНАКИ ЕВРОПЕЙСКИХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ:



"Шомрей адат" - Антверпен



Рав Франкфуртер "Адат  
Йисреим" - Париж



Рав Авраам Хохвальд –  
Германия



Кедасья - Лондон



Лондонский *бейт-дин*



Манчестерский *бейт-дин*





Рав Зегбах - Страсбург



Маараль, ортодоксальный совет  
по делам кашрута – Прага



Отдел кашрута Московского раввината

### ФИРМЕННЫЕ ЗНАКИ АМЕРИКАНСКИХ ОРГАНИЗАЦИЙ



Star-K – Балтимор



Особый *бейт-дин* по вопросам кашрута  
при Объединении Раввинов



OK – Нью-Йорк



OU – Ортодоксальный союз



Рав Бабад, Нью-Йорк



Certified Kosher Underwriter

**ПРОДУКТЫ С ТАКИМИ ФИРМЕННЫМИ ЗНАКАМИ  
НЕ СЛЕДУЕТ ПОКУПАТЬ НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ:**



Печать консервативного "раввина"  
Т.Мовшовича



Печать, свидетельствующая о  
соответствии продукта светским  
критериям кашрута

Как быть там, где нет продуктов с внушительными печатями различных рабанутов или частных комитетов кашрута? Что можно сказать читателям, живущим в странах СНГ, в которых, несмотря на появление раввинов в крупных городах, по сей день мало реальная задача – найти пищу с заветной надписью: "Кашерно, под наблюдением Московского (или Киевского) раввината"?

Эти вопросы весьма непросты, но уходить от них мы не будем. В конце книги предложено небольшое руководство под названием "Кашрут в странах СНГ". В нем приведены важнейшие правила, зная которые, потребитель сможет лучше ориентироваться в продуктовом магазине и на рынке.

**ДОПОЛНЕНИЯ:**

- Тора запрещает в пищу практически все виды насекомых. Проблема возникает, когда мы едим фрукты, овощи и зелень, поскольку в них могут находиться насекомые (в виде личинок и пр.). Следует проконсультироваться со знающими людьми, как проверяют продукты в таких случаях. Советуем покупать продукцию тех сельскохозяйственных фирм, которые выращивают и фасуют овощи по особым технологиям, гарантирующим отсутствие насекомых.
- При покупке овощей и фруктов в Израиле (Эрец Исраэль) возникают проблемы,

связанные с множеством специфических заповедей (*орла, шмита, отделение тру мот и маасрот* и пр.). Ознакомиться с этими заповедями можно по популярной литературе.

## **ЧАСТЬ ВТОРАЯ**

### **КАШЕРНАЯ КУХНЯ**

Соблюдение законов Торы не заканчивается покупкой кашерных продуктов. Последние можно варить и готовить исключительно в кашерной посуде. Что это значит и чем это продиктовано?

### **КАШЕРОВАНИЕ ПОСУДЫ**

Читаем в Торе (Бемидбар 31:21-23): "И сказал священник Элазар воинам, ходившим на войну: вот закон Торы, который Г-сподь заповедал Моше: только золото и серебро, медь, железо, олово и свинец, - все, что проходит через огонь, проведите через огонь, и (оно) очистится, но и очистительной водой пусть очистится; все, что не проходит через огонь, проведите через воду".

Эти слова были сказаны воинам, участвовавшим в войне против страны Мидьян и захватившим в числе прочих трофеев так же и посуду. Элазар предупредил их, что пользоваться захваченной посудой можно только после того, как из ее стенок выведут впитавшийся в них вкус запрещенной для евреев пищи, которую ели мидьяниты. В основе слов Элазара лежит принцип, который можно сформулировать так: вкус недозволенной пищи запрещен Торой иногда не менее строго, чем сама эта пища. Оказывается, посуда впитывает вкус пищи, которая варится или жарится в ней, а затем выделяет его, добавляя ко вкусу новой еды. Другими словами, если мы варим кашерные продукты в кастрюле, в которой раньше варилась запрещенная пища, то вкус этой запрещенной пищи, выделяясь, делает запрещенными наши кашерные продукты, на которых стояли самые строгие печати. Поэтому необходимо каким-то образом вывести оставшийся вкус из стенок сосуда. Такой процесс называется кашерованием посуды.

Здесь надо сделать одно замечание. По закону Торы вкус некашерной пищи, который передается от посуды, делает продукты запретными только в том случае, если он их не портит. С другой стороны, любая хозяйка знает, что впитавшийся в стенки сосуда вкус только что сваренной и извлеченной из сосуда еды со временем теряет все свои "аппетитные" качества. По Талмуду "порча вкуса" происходит за 24 часа его пребывания в стенках сосуда. Выделяясь затем во вновь приготавливаемую пищу, такой "испорченный" вкус может быть все еще заметным. И, хотя вред от такого вкуса мало ощутим, по Торе вполне достаточно самой легкой испорченности, чтобы устранить запрет, возникающий из-за передачи вкуса.

Что касается некашерной пищи, то, даже будучи совсем несвежей, она остается запрещенной до тех пор, пока не станет полностью несъедобной для человека. Как видим, запрет на вкус запрещенной пищи менее строг, чем на саму пищу.

Итак, если мы сварили картошку в кастрюле, в которой больше чем за сутки до

этого была сварена, извините за выражение, свинина, то, по закону Торы, картошку есть можно. Иными словами, использование такой кастрюли не приводит к запрету, поскольку она сообщит нашей картошке привкус несколько неприятного характера, независимо от нашего отношения к свинине.

Но, кроме запретов Торы, евреи соблюдают еще и постановления своих мудрецов, которые их установили как раз для того, чтобы мы даже не приближались к запретам Торы (запреты мудрецов так и называются - "ограда закона"). В нашем случае мудрецы строго-настрога запретили использовать посуду, содержащую запрещенный вкус, даже если в этой посуде больше суток ничего не варилось. Почему они так сделали? Если разрешить пользоваться такой посудой, то надо обязать всех людей строго следить за своей посудой и помнить - когда, в какой час, что и как в ней варилось. Чтобы избежать путаницы и лишних осложнений, была запрещена всякого рода посуда, в которой хоть когда-нибудь варилось хоть что-то запрещенное. Итак, нам запрещено пользоваться любой необработанной посудой, впитавшей вкус некашерной пищи даже много дней назад. Остается единственный выход - обработать такую посуду, откашеровать ее, удалив запрещенный вкус способами, о которых речь пойдет ниже.

Введем два новых понятия:

О *Лехатхила* (точного перевода на русский язык нет, хотя ближе всего по смыслу стоит слово "изначально"): имеется ввиду способ исполнения заповеди тем образом, как она заповедана для исполнения.

О *Бэдиавад* ("постфактум"): в этом случае заповедь исполнена не совсем в том виде, как она заповедана, но вполне допустимым способом. Лучше бы, конечно, так не поступать с самого начала, но теперь исправлять что-либо нет необходимости.

Так вот, указанный запрет на использование посуды "с застарелым вкусом некашерности" мудрецы ввели только *лехатхила*, но "постфактум" закон Торы остался незыблемым. Получается, что, если у нас есть кастрюля, в которой несколько дней тому назад сварили запрещенную пищу, нельзя готовить в ней кашерные продукты, не откашеровав ее, но постфактум, если они по ошибке уже сварены, поскольку с момента "запрещенной варки" прошло более 24 часов, приготовленная нами пища разрешена. Впрочем, если кастрюля была не чистой, то не спасают даже 24 часа. Сваренную пищу можно есть именно потому, что "постфактум" мудрецы оставили закон Торы незыблемым (исключение составляет острая пища - см. ниже, ч.7).

Каким образом кашеруется посуда? В процитированном выше отрывке Торы содержится основной принцип: впитавшийся вкус выводится из стенок посуды в соответствии со способом использования. Другими словами, посуду, предназначенную для приготовления пищи на огне, следует прокалить, а посуду, в которой продукты варят в кипящей воде, следует прокипятить. Как говорится, "клин вышибают клином". Итак, у нас есть два основных способа кашерования: прокаливание на огне и кипячение в воде.

На практике к кашерованию посуды мы прибегаем в одном из двух случаев:

1) Кашерная посуда стала некашерной в результате одноразового контакта с запрещенной пищей.

2) Когда мы сталкиваемся с посудой, находившейся в постоянном контакте с запрещенной пищей; например, с посудой, которой ранее пользовался человек, не соблюдавший законы кашрута.

Начнем со второго случая, поскольку, приступая к правильному соблюдению законов кашрута, нужно, прежде всего, откашеровать всю кухню, которой прежде пользовались без учета требований *алахи*. Практические указания тут многочисленны и сложны, поэтому следует обратиться к сведущему человеку, который согласится нам помочь в этом нелегком деле. Здесь же объясним вкратце и самыми общими словами, что произойдет, когда такой сведущий человек придет в наш дом.

Прежде всего, он попросит подготовить кухню к кашерованию. Это означает, что следует вымыть и тщательно вычистить всю посуду, предназначенную для кашерования. Дело в том, что второй способ кашерования - кипячение - помогает освободиться от вкуса запрещенной пищи, проникшего в стенки посуды, но он бессилен против самой запрещенной пищи, оставшейся на стенках. Поэтому вычистить надо все детали каждой посуды, включая ручки и крышки кастрюль. Требуется также удалить, насколько возможно, ржавчину и сажу (имеется в виду ржавчина, ощутимая на ощупь, но там, где осталось лишь бурое или черное пятно от ржавчины, скоблить его "до победного" не надо). Важно не забыть вычистить так же и духовку (используя известные домохозяйкам моющие средства).

Чисто отдраив посуду, ее следует отставить в сторону и проследить, чтобы не меньше 24 часов она ни в коем случае не контактировала с горячей пищей. Имейте в виду, что не всякая посуда может быть откашерована, а поэтому будьте морально готовы к некоторым изменениям на своей кухне, ибо возможны как утраты (в виде, например, прощания с любимой фаянсовой соусницей, подаренной на свадьбу), так и расходы на новую посуду.

В назначенный день кашерования вас выставят из кухни, установят на газовой плите большой чан, в котором вскипятят воду, и будут опускать в нее ваши ложки, вилки, ножи и кастрюли; другие вещи будут обливаться крутым кипятком, третьи прокалывать на огне или паяльной лампой.

После того как "кухонный погром" закончится, вам разрешат вернуться в перевернутую кухню, чтобы вы решили, какая посуда отныне будет использоваться исключительно для приготовления мясных блюд, а какая - для молочных (подробно см. ч. 4).

Не исключено, что посуды для такого разделения не хватит и придется докупить новую. В таком случае важно помнить, что при покупке алюминиевой и тефлоновой посуды принято кашеровать их перед первым употреблением. Дело в том, что при их изготовлении на фабрике в момент шлифовки могут использовать запрещенные в пищу животные жиры. На практике вы сделаете это одним из двух способов:

**Способ первый.** Если купленная вами посуда имеет небольшие размеры и у вас есть большой чан, кашерование не вызовет значительных проблем:

1. Наполните чан водой и доведите ее до кипения так, чтобы появились пузыри, затем опустите кашеруемую посуду внутрь.
2. Проследите, чтобы кипящие пузыри не исчезли из-за охлаждения; в противном случае не спешите вынимать посуду, пока снова не появятся пузыри. После чего можно смело ее доставать.
3. Посуду следует погрузить в чан целиком; если это невозможно, то погружают сначала одну сторону, потом другую. Либо, погрузив до половины, совершают круговое движение.
4. Чтобы не ошпарить руки, погружать кастрюлю в кипяток следует с помощью клещей (только необходимо разжать их на некоторое время), либо привязать ее ниткой.
5. Вынув посуду из чана, ее следует омыть холодной водой.

**Способ второй.** Если купленная вами новая алюминиевая или тефлоновая посуда настолько большая, что не помещается в ваш чан, действуйте следующим образом:

1. Наполните новую посуду водой до краев, поставьте ее на огонь и доведите воду до состояния крутого кипятка.
2. Бросьте в кипящую воду заранее приготовленный раскаленный металлический предмет (например, болт). Часть воды выплеснется через край, что означает, что посуда откашерована. Воду из посуды вылейте, лужу подотрите.

Наконец наша кухня откашерована по всем требованиям *алахи*. Если отныне в ней случатся какие-либо "аварии", как то: будут готовиться по ошибке некашерные продукты, молоко вдруг будет вскипячено в мясной кастрюле и т.д., -придется устранять их последствия при помощи кашерования. Принцип, действующий здесь, нам уже известен: выведение запрещенного вкуса должно происходить тем же путем, каким этот вкус попал в посуду. О конкретной реализации этого принципа на практике необходимо проконсультироваться у авторитетного раввина, который объяснит все детали.

## **ПОГРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ В МИКВУ**

Если вы думаете, что с кашерованием посуды вся "кухонная проблема" решена, то вас ждет приятный сюрприз - вы ошибаетесь. В конце приведенного ранее стиха Торы о мидьянских трофеях есть довольно туманная фраза. Читаем: "Все, что проходит через огонь, проведите через огонь, и (оно) очистится".

Начало понятно: нужно прокалить такие предметы, как шампуры, сковородки и т.п., но что значит продолжение - и очистится? Надо было бы написать - и станет кашерным, разрешенным. Отсюда наши мудрецы сделали вывод, что вдобавок к

кашерование мидьянской посуды, необходимо было произвести еще одно действие - очищение, не связанное со вкусом запрещенной пищи. В чем состоит такое очищение? Об этом мы узнаем из продолжения: "но и очистительной водой пусть очистится", - причем использовано выражение *бимэй нида*, "очистительная вода", подобная той, в которую окунается женщина (находящаяся в состоянии "нида"), т.е. вода *миквы*, ритуального бассейна (или любого естественного бассейна). Другими словами, посуда должна быть погружена в микву, пригодную для окунания женщины-ниды.

Перед нами заповедь "окунания посуды", *тешат келим*. И хотя в тексте говорится только о посуде, бывшей в употреблении у нееврея, Устная Тора утверждает, что данное предписание распространяется и на новую посуду, приобретенную у нееврея, - ее тоже нужно окунуть в микву. Но если так, позвольте спросить, в чем смысл заповеди? Ведь посуда уже прошла огонь и кипящую воду!

Строго говоря, миква используется в двух целях. Во-первых, для перехода человека или предмета от духовной нечистоты (по-еврейски *тума*) к духовной чистоте (*таара*). Во-вторых, для перехода с низкой духовной ступени на ступень более высокую, как например, от будничного, повседневного - к святому, тому, что отделено от будней, всего затрапезного, рутинного, привычного, т.е. от низкого к возвышенному. Так, еврей, окунаясь в воды миквы в канун субботы, переходит из "ежедневного", будничного состояния (*холь*) в состояние "субботней святости", *кдушат Шабат*. Или еще пример: нееврей, переходящий в еврейство, т.е. проходящий *гиюр*, на последнем этапе своего перехода, после долгой учебы, окунается в микву - и только тогда становится евреем. Именно поэтому, согласно Иерусалимскому Талмуду, необходимо погружать посуду в микву - чтобы перейти от *тумы* нееврея к еврейской святости (*кдуш*). Другими словами, посуда, принадлежавшая нееврею, переходит во владение еврея через омовение в микве (своеобразный "гиюр"). Символика миквы проста: окунаемый человек, или предмет, целиком погружается в очистительную воду - он как бы исчезает, его нет. Прекращается прежнее бытие (*холь*) и начинается новое (*ко-деш*). Окуная посуду в микву, нужно проникнуться сознанием еврейской миссии: она настолько величественна, что даже тарелка нееврея не может служить еврею, если ее не омыли в микве. Такое действие помогает ощутить ответственность, лежащую на плечах народа Израиля.

### ***ВСЕ ЛИ ВИДЫ ПОСУДЫ ПОДЛЕЖАТ ПОГРУЖЕНИЮ В МИКВУ?***

Исходя из сказанного, можно было бы предположить, что любой предмет, приобретенный у нееврея, от швейной иголки до бульдозера, нужно окунать в микву. Если бы *алаха* была практическим развитием идей, это было бы верно. Но на самом деле порядок вещей обратный: *алаха* первична, а идея вторична и только помогает понять нам смысл заповедей, данных нам Торой. В нашем случае *алаха* всего лишь утверждает: погружению подлежат только те предметы, которые подобны упомянутым в тексте Торы (т.е. в истории о мидьянских трофеях), но не более того. Отсюда вытекают некоторые ограничения. Вот они:

1) ***Клей сеуда, посуда, служащая для приготовления и потребления пищи.*** В эту категорию входит столовая посуда, кухонная утварь, предназначенная для хранения продуктов питания (бутылки или коробки, в

которых держат хлеб, сахар, овощи и т.п.) и для их приготовления (кастрюли, сковородки, чайники, самовары и т.п.). Заметим, что предметы, после применения которых пища должна пройти дополнительные стадии обработки (мясорубки, миски для теста, каталки и т.п.), вызвали спор среди комментаторов Талмуда, и поэтому мы окунаем их без благословения (см. ниже).

Погружению в микву подлежит как новая посуда, так и бывшая в употреблении. Если ранее ею пользовались без соблюдения законов кашрута, сперва следует ее откашеровать и лишь затем окунуть. Те предметы, которыми пользуются для приготовления или приема пищи, но сами они в непосредственный контакт с пищей не вступают, в омовении не нуждаются (газовая плита, кувшин для пакета молока, подставка под кастрюлю и т.п.).

**2) Материал, из которого сделана посуда.** Заметьте, в рассказе о мидьянских трофеях упомянуты только металлы: золото, серебро, медь, железо, олово и свинец. Однако мудрецы установили окунать также и стеклянную посуду, поскольку она напоминает металлическую тем, что может быть переплавлена. Таким образом, погружению в микву подлежит только металлическая и стеклянная посуда. Что касается керамической и деревянной, то на них этот закон не распространяется. Дюралекс и пирокситовое стекло окунать нужно, поскольку эти материалы являются видами обычного стекла с определенными добавками. Посуду из пластмассы и других синтетических материалов, с точки зрения закона, не нужно окунать. Относительно посуды, составленной из разнородных частей (например, отбивной железный молоток с деревянной ручкой), постановлено, что, если с пищей соприкасается материал (в нашем случае железо), нуждающийся в погружении, тогда эту посуду следует нести в микву. Фарфор: издавна существует обычай окунать фарфоровую посуду, хотя сделана она из глины. Обычай объясняется тем, что некоторые виды фарфора покрываются сверху стеклом или глазурью. Фарфор окунают без благословения, то же самое относится к эмалированной посуде. (Фаянс, не покрытый стеклом или металлом, не окунается вообще.)

**3) Приобретение у нееврея.** В Торе речь идет о военных трофеях, однако и другие способы приобретения, если мы собираемся использовать приобретенную посуду на своей кухне, требуют омовения в микве (покупка, получение в подарок и т.п.). Кстати заметим, что не только купленную у нееврея, но и купленную у еврея посуду, изготовленную неевреем, необходимо погрузить в воды миквы, поскольку продавец этого не делает (ведь он купил посуду не для еды, а для продажи). Таким образом, если мы приобретаем у торговца-еврея посуду, изготовленную в любой стране, кроме Израиля, мы должны окунуть ее (исключение составляет посуда, о которой достоверно известно, что она изготовлена на предприятии, хозяева которого евреи). На посуду, изготовленную в Израиле, закон омовения в микве не распространяется, поскольку подавляющее большинство хозяев израильских предприятий - евреи, причем рабочие-арабы или рабочие других национальностей в расчет не принимаются. Правило таково: определяющим фактором является хозяин-промышленник, а не рабочий-производитель.

### ***КАКИМ ОБРАЗОМ ПРОИЗВОДИТСЯ ПОГРУЖЕНИЕ?***

Погружение в микву означает, что вода должна соприкоснуться со всей



поверхностью погружаемого предмета одновременно снаружи и изнутри. Отсюда следует:

а) Перед погружением необходимо снять с посуды грязь и ржавчину, если таковые имеются, а также фабричные наклейки. Накипь на чайнике, которую снять невозможно, не препятствует омовению.

б) Погружая посуду в микву, не следует держать ее крепко, т.к. вода должна проникнуть и под пальцы, чтобы контакт с посудой был полным. Если же есть опасение, что посуда из-за своего веса может выскользнуть из рук, следует руки предварительно смочить. Впрочем, во многих мик-вах используются сетки или решетки в виде сачков для погружения в воду посуды, через них вода проникает беспрепятственно.

в) Полые сосуды следует погружать в микву боком или дном вниз - чтобы вода, вытеснив воздух, заполнила весь объем (в противном случае во внутренней полости останутся пузыри воздуха, которые будут препятствовать контакту воды со стенками).

г) Предметы, составленные из нескольких частей (например, мясорубки и т.п.), следует окунать в том виде, как ими пользуются, т.е. не разбирая их на составные части. Но если их уже окунули в разобранном виде, по частям, то такое омовение признается постфактум действительным и второй раз совершать его не нужно.

### ***ЗАПОВЕДЬ БЛАГОСЛОВЕНИЯ ПЕРЕД ПОГРУЖЕНИЕМ В МИКВУ***

Мудрецы постановили, что перед выполнением любой заповеди нужно произносить связанное с этой заповедью благословение, напоминающее нам, что сейчас мы собираемся выполнить волю Творца, посвятившего нас Себе и повелевшего служить Ему. Поэтому перед погружением металлической и стеклянной посуды нужно произнести:

*Барух Ата А-донай Эло-эйну Мэлэх аолам Ашэр кидешану бемицвотав вецивану аль тевилат кэли* (если сосуд - в единственном числе; в противном случае - *тевилат кэлим*)|

Благословен Ты, Г-сподь, наш Б-г, Царь вселенной, Который освятил нас Своими заповедями и заповедал нам погружение посуды в микву!

Если благословение не было произнесено, то после погружения исправить ошибку уже нельзя, но само погружение зачтено как исполнение заповеди. В том случае, когда возникают сомнения, нужно ли окунать данный предмет или нет, его окунают без благословения (мясорубки, фарфор и т.п., а также предметы, о которых неизвестно, окунали ли их ранее). Если миква для погружения посуды отделена от того места, где раздеваются люди, то благословение можно произнести непосредственно перед погружением посуды в воду; если нет - благословение следует произнести снаружи, после чего зайти в здание миквы и без промедления погрузить посуду в воду.

Электроприборы, предназначенные для непосредственного контакта с пищей

(кипятильник, электрочайник и т.п.), перед употреблением необходимо окунуть, несмотря на опасность порчи. Есть, правда, еще один способ: вы вызываете электрика-еврея (если сами таковым не являетесь), он разбирает ваш электрочайник на составные части и собирает снова, делая его как бы заново (а изделия еврея погружать в микву уже не надо).

Совершать омовение посуды в субботу и праздники запрещено.

Возможно, все перечисленные правила и положения покажутся кому-то слишком сложными и хлопотными. Крепитесь и мужайтесь! Если вы хотите вернуться к еврейству, у вас нет другого выхода, кроме как приступить к соблюдению законов Торы, в том числе и законов о кашруте. Да это и не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Начните - и сами увидите, что по-другому жить не хотите и не можете. Всевышний нам поможет, как Он помогал всем поколениям нашего народа!

На протяжении тысячелетий еврейский народ соблюдал законы кашрута в любой жизненной ситуации, невзирая ни на какие невзгоды и трудности. Для многих людей, порвавших с иудаизмом, кашрут оказался той последней нитью, что связывала их с Торой.

Рассказывают про известного раввина из Бреста раби Хаима Соловейчика. Однажды он повстречал одного вора-еврея, но не прошел мимо, а принялся задавать ему вопросы:

- Скажи, Янкель, квартиры ты обворовываешь?
- Да, ребе, обворовываю, это основной источник моего дохода.
- А по субботам ты тоже воруеть?
- Что делать, ребе, случается и по субботам. Ведь надо детей кормить.
- А если нужно зажечь в субботу свет в той квартире, где ты воруеть?
- Не стану скрывать, ребе, зажигаю и свет. Работа есть работа.
- Скажи, а нееврейские квартиры ты тоже чистишь?
- Как не чистить! В них добра еще больше.
- А если в такой квартире ты вдруг найдешь на столе кусок свинины, что ты сделаешь, если голоден?
- Ой, ребе, - всплеснул руками воришка, - зачем вы меня обижаете? Разве я не еврей!

Конечно, это не больше чем притча. Но и в ней есть урок...

## ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

### ЗАПРЕТ НА КРОВЬ

В Торе сказано: "Никакой крови не ешьте" (подразумевается кровь тех видов, что зовутся теплокровными, т.е. птиц и млекопитающих). Устная Тора разъясняет, что запрещена только артериальная и венозная кровь, но запрет не касается находящейся непосредственно в мясе капиллярной крови, если она неподвижна. Практически это означает, что даже если в куске мяса, кроме капилляров, нет других кровеносных сосудов, то проблема все же остается: во время приготовления под влиянием нагрева капиллярная кровь сдвинется со своего места и тут же станет запрещенной, заодно запретив весь кусок. Поэтому перед варкой или прожариванием мяса на сковороде надо удалить из него всю кровь, что достигается высаливанием. Поступают следующим способом: мясо полчаса вымачивают в воде, затем его солят со всех сторон, используя соль среднего помола, после чего кладут на решетку, чтобы могла стечь адсорбированная солью кровь. Через час мясо трижды промывают.

Мы привели самое краткое описание процесса, поэтому тот, кто привык покупать на рынке живую птицу или свежее мясо, должен выяснить у авторитетного раввина все подробности. Тем же, кто покупает мороженые мясные продукты, следует удостовериться, что они были высолены до заморозки, о чем обычно свидетельствует надпись на иврите הוכשר ונמלך כדן (откашеровано и высолено в согласии с законом). Подавляющее большинство мороженого мяса и птицы в Израиле высолено, проблема возникает лишь с замороженным мясом, привезенным из-за границы, например, из Южной Америки, поскольку, как правило, значительная его часть не высаливается до заморозки. Казалось бы, можно было, предварительно разморозив, высолить мясо дома. Однако многие авторитеты считают, что за время, прошедшее с момента забоя, кровь засохла настолько, что уже не выйдет наружу под воздействием соли, - зато при изменении температуры ее может абсорбировать вода (когда мясо будет тушиться или вариться для супа), а поэтому изначально (*лехатхила*) такое мясо вообще не следует покупать. Если же по ошибке оно уже куплено, следует обратиться за консультацией к раввину.

Наиболее актуален вопрос с печенью, в которой содержится огромное количество крови. Тора не запретила употреблять в пищу печень, потому что ее кровь не запрещена, - но только до тех пор, пока она не выйдет наружу. Однако в том-то и дело, что, в отличие от любого другого мяса, вывести из печени всю кровь высаливанием невозможно из-за ее количества. Сколько ни соли этот орган, в нем всегда останется часть крови, которая выделится во время приготовления и сделает весь кусок запрещенным. Поэтому варить или жарить печень на сковороде, даже круто посолив ее со всех сторон, нельзя ни "изначально", ни "постфактум" (мясо придется выбросить, а кастрюлю или сковородку откашеровать заново).

Единственный разрешенный способ приготовления печени - обжаривание ее на открытом огне (или над раскаленной спиралью грильницы; впрочем, вопрос о применении грилей сложен, а потому надо посоветоваться с раввином). Только тогда выделяющаяся кровь стекает вниз и не впитывается обратно (как это

происходит в кастрюле или на сковороде). Что касается той крови, которая, не выделяясь наружу, остается в мясе, то она, как сказано выше, разрешена в пищу.

Каким образом жарится печень?

а) Целую печень предварительно надрезают вдоль и поперек, чтобы вскрыть вены. Впрочем, покупаемая сегодня печень уже надрезана по краям, а этого достаточно.

б) Смывают водой кровь с поверхности, затем немного просаливают.

в) Сразу же после этого раскладывают ее на решетке над огнем.

г) Прожаренную таким образом печень следует еще раз омыть водой. Теперь ее можно или сразу подавать на стол, или продолжить приготовление - отварить в кастрюле, потушить на сковороде и т.д.

Затруднения вызывает только та печень, которую не обработали в течение трех суток после убоя животного. По мнению большинства авторитетов кровь в ней затвердела настолько, что не выйдет наружу даже под воздействием огня; но варка в воде разжижает ее, и тогда печень, сварившаяся в собственной крови, становится запрещенной. Таким образом печень, пролежавшую более трех дней, можно только жарить, но после жарки варить или тушить ее запрещено. Что касается печени, которая была заморожена в течение трех дней после убоя, то некоторые авторитеты считают, что ее после прожаривания можно варить.

И последнее замечание: нельзя держать печень в течение 24 часов или больше ни в воде, ни в сухом сосуде, в котором нет стока для крови, ни в целлофановом пакете. Если по нашей невнимательности она пролежала больше указанного срока - следует обратиться за консультацией к раввину.

## **ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ**

### **РАЗДЕЛЕНИЕ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПИЩИ**

#### **ЗАПРЕТ ТОРЫ**

Сказано в Торе в трех местах: *"Ло тевашель гди бехалев имо*. Не вари козленка в молоке его матери". Значение первых слов этого стиха простое - "не вари". Следующее слово оригинала - *гди* - во всех изданиях на русском языке переводится именно как "козленок", однако более внимательный анализ текста показывает, что, когда Тора хочет упомянуть козленка, она пользуется словосочетанием *гди эзим*, "детеныш козы". Стало быть, утверждает Талмуд, в нашем случае слово *гди* означает "детеныш скотины", а вовсе не обязательно козленка, т.е. оно может употребляться для названия и ягненка, и теленка, и детенышей других животных. Почему же тогда не написано однозначно: "Не вари мяса в молоке"? Талмуд отвечает: в этой фразе содержится намек на предание Устной Торы, согласно которому запрещено варить в молоке только мясо кашерной скотины. Для того Тора и использует трижды слово *гди* - чтобы исключить мясо трех видов животных, не похожих на *гди*:

- 1) *гди* - а не птица (т.е., по закону Торы, варить птицу в молоке можно),
- 2) *гди* - а не запрещенные в пищу животные: ослы, лошади, свиньи и пр. (т.е. Тора не запретила варить свинину в молоке),
- 3) *гди* - а не "чистые" животные, которые не являются домашней скотиной: газель, лань и пр.

Можно ли сделать вывод, что мясо кашерной скотины (козлят, ягнят и телят) нельзя варить только в материнском для них молоке? Нет, отвечает Устная Тора, имеется в виду молоко не только матери, но и другой скотины. Почему же тогда Тора употребляет слово *имо*, "его матери"? Устная традиция сообщает, что здесь разговор идет о молоке того же вида, что и мясо, т.е. о молоке кашерной скотины (коровы, козы или овцы), а для этого в иврите не существует более короткого выражения, нежели *имо*. Приведенный стих заключает в себе еще один зашифрованный закон: *имо* - такая скотина, которая может быть матерью, т.е. запрещено молоко живой скотины, а не мертвой. Иными словами, по закону Торы, разрешено есть вымя, несмотря на то что в нем молоко смешано с мясом. (О том, как готовить вымя, см. ниже в этой части.)

Итак, по закону Торы нельзя варить мясо кашерной скотины в молоке кашерной скотины. Но откуда взялся запрет употреблять в пищу мясо с молоком? Рассматриваемое нами выражение упомянуто в тексте Торы три раза и, казалось бы, без всякой надобности. Талмуд объясняет: повторение приносит два дополнительных запрета - употреблять в пищу и получать пользу. Тогда почему не сказать один раз "не вари", а второй раз "не ешь"? Зачем записывать запрет употребления в пищу словами "не вари"? И здесь содержится намек на традицию Устной Торы: Всевышний запретил есть и использовать только то мясо, что сварено с молоком. Съесть бутерброд со сливочным маслом и колбасой по закону Торы можно, но, как мы узнаем в дальнейшем, мудрецы наложили запрет и на это. Окончательная формулировка закона такова: мясо кашерной скотины, сваренное в молоке, нельзя ни есть, ни использовать, получая для себя какую-либо выгоду.

Определив заповедь, мы можем перейти к ее сути, не забывая при этом, что смысл своих заповедей Тора, как правило, не раскрывает. Поэтому все, что будет сказано в дальнейшем, является нашей попыткой понять, как соблюдение заповеди разделения мясной и молочной пищи действует на жизнь человека.

Рамбам в книге "Яд Ахазака" пишет, что запрет употребления молока с мясом относится к законам Торы, рациональный смысл которых нам неизвестен (эти законы называются *хуким*). И действительно, иррациональность нашего запрета налицо: каждый из двух продуктов сам по себе разрешен, но смешивать их, тем не менее, нельзя. Впрочем, мы привыкли к некоторой "иррациональности" нашего мира, законы природы которого вряд ли когда-нибудь будут окончательно и ясным образом описаны. Ведь даже формальное описание законов физики или другой науки отнюдь не приближает нас к их пониманию. (Попробуйте, например, объяснить, почему в формуле закона гравитации в знаменателе стоит квадрат расстояния между двумя телами, а, скажем, не куб.)

Тот же Рамбам в другой своей книге, "Морэ Невухим", отмечает, что варить мясо в

молоке было принято у древних язычников, и Тора стремится отдалить нас от их обычаев. (Вот вам и рациональное объяснение.)

Приведем слова, написанные по этому поводу равом Шимшоном Рафаэлем Гиршем (цитируем в сокращении):

"По поводу остальных запрещенных в пищу продуктов Тора замечает: "не оскверняйте ваши души". Тем самым она предостерегает нас от опасного влияния этих продуктов на душу человека. Однако в случае мяса с молоком говорить о таком влиянии не имеет смысла, поскольку основной запрет здесь - варить (т.е. готовить мясо с молоком). Этот запрет напоминает *килаим* (запрет скрещивать различные виды животных и растений), *шаатнээз* (запрет смешения шерсти и льна в одежде), запрет пахать на осле и воле. "Мясо-молочный" запрет не связан с прямым влиянием на человека съедаемой им пищи, смысл его лежит скорее в области символики, подобно запрещению квасного в Песах".

Другими словами, смысл запрета не в том, что, нарушая его, мы чем-то вредим своей душе, а в том, что его соблюдение должно ввести в наше сознание некоторые истины, - подобно запрету на квасное в Песах, при помощи которого в наше сознание входит идея свободы, полученной при Исходе из Египта.

В чем же видит рав Гирш символику запрета на смешение мяса с молоком? Мясо символизирует чувство и движение - два аспекта, которые отличают животное от растений и минералов. Молоко символизирует еще ряд отличий: половое размножение, питание и рост, - то, что называется вегетативной системой. Их соединение представляет собой максимум слияния двух силовых начал - анимальной силы (животной, двигательной) и силы вегетативной (репродуктивной). Такова суть животного бытия - использование чувственного аппарата и способности двигаться для удовлетворения потребностей питания и пола. Но человек отличается от животных. Пусть он обладает теми же системами - ведь и у него есть функции питания и пола, а также функции чувств и движений, подобно животным, -однако он обладает и третьей системой, тем, что выделяет его из мира животных: это б-жественная душа и разум, возвышающийся над животными инстинктами. Душа предназначена для того, чтобы править обеими системами - и вегетативной, и анимальной, поэтому она подчиняет себе и чувства человека, и его способность к передвижению, - отныне они подчиняются душе, а не инстинкту питания и пола. Иными словами, наш сознательный отказ от смешивания мяса с молоком должен (в час приготовления и поглощения пищи) помочь нам усвоить ту простую мысль, что истинная разница между нами и животными -не в наличии разума и интеллигентности, а во власти! У животного все чувства и все движения подчинены власти желудка и пола, что и символизирует смешение мяса с молоком. Но желаниями и инстинктами человека должен править, властвовать, руководить разум, которому подчиняется и вегетативная система, и эмоциональная, и все его движения и поступки.

## **МЯСО ПТИЦЫ С МОЛОКОМ**

Еще в древние времена мудрецы запретили употреблять в пищу птичье мясо с молоком. Перед нами еще один наглядный пример того, как мудрецы возводили "ограду вокруг закона". Представим себе не особо сведущего в Торе еврея,

который видит, как уважаемому раввину подают куриный шницель вместе с молочными продуктами - и тот его ест! Как же так? - воскликнет наш еврей. Получается, что мясо можно есть с молоком! Вместо того чтобы засесть за Тору и обнаружить, что мясо животных и птица - по Торе не одно и то же, что закон не запрещает птицу с молоком, он, наш бедный простака-еврей, по неведению сам себе постановит, что, судя по поведению раввина, любое мясо, в том числе и мясо скотины, с молоком разрешено! "Конечно, я помню, - объяснит он сам себе, - что в Писании говорится только о козленке. А стало быть, - и здесь простака делает ошибку, - любое другое мясо с молоком разрешено!"

Чтобы избежать подобных ошибок, мудрецы приравнивали птичье мясо к мясу животного - по крайней мере, в том, что *касается* запрета на смешение с молочными продуктами. Стоит напомнить, что мясо кашерных животных в смеси с молоком Тора запретила варить, есть и использовать. Однако, по решению мудрецов, от мяса птицы, если оно смешано с молочными продуктами, можно получать выгоду. Нельзя только употреблять его в пищу. Существует еще одно различие в этом вопросе между мясом скотины и мясом птицы. В законе есть такой принцип: там, где возникло сомнение по поводу установления Торы, следует решать его в сторону устрожения, но если возникло сомнение по поводу постановлений мудрецов - его решают в сторону облегчения. Поэтому если возникают вопросы по поводу смеси молока с говяжьим мясом или бараниной, то к ним относятся более строгим образом; если же появляются сомнения относительно смешения молока с куриным мясом или индюшатиной - возможен более мягкий подход.

Яйца, снесенные курицей, разрешено есть с молочными продуктами. Однако яйцо, найденное в теле курицы, зарезанной резником, нельзя есть, подав его, например, к бутерброду с маслом или к манной каше, сваренной на молоке, - даже если в момент извлечения яйца из тела курицы на нем была скорлупа.

## **КАК ПРИГОТОВИТЬ ВЫМЯ**

Мясо вымени вместе с молоком, которое выработано молочными железами и все еще находится в этом мясе, дозволено Торой, поскольку молоко не выделилось наружу при жизни скотины. Но это только по Торе, ибо мудрецы запретили даже такую естественную "мясо-молочную" смесь. А значит, перед употреблением вымени в еду необходимо вывести из него молоко. Как это сделать на практике?

Ножом делают на куске вымени глубокие разрезы вдоль и поперек, выжимают через них молоко, обмывают мясо под водой, немного просаливают и сразу же жаривают на открытом огне. После чего его можно есть в обычной мясной посуде, поскольку считается, что после жаренья оно приобретает статус обыкновенного кашерного мяса.

При этом в приготовлении вымени есть некоторое отличие от того, как готовят печень, а именно: несмотря на то что вымя прожарено над огнем, варить его в дальнейшем запрещено.

Вымя, зажаренное по всем правилам, можно употреблять в пищу, даже если в нем потом обнаружится молоко (ведь постановление мудрецов выполнено, а делать

больше, чем они постановили, не требуется). Но если слова мудрецов были нарушены хоть в чем-то, - например, вымя предварительно, до жаренья, не было разрезано, - а потом в нем обнаружится молоко, то его есть нельзя: оно некашерное.

## КАК РАЗДЕЛИТЬ МЯСНУЮ И МОЛОЧНУЮ ПОСУДУ

Если вы помните, выше, когда разговор шел о кашеровании кухонной утвари, мы рассматривали принцип, согласно которому вкус запрещенной пищи приравнивается к самой пище (см. ч.2). Если применить этот принцип к запрету на мясо с молоком, выясняется, что вкус молока, впитавшийся в мясо, запрещает его, - подобно тому, как и вкус мяса, каким-то образом попавшего в молоко, делает последнее запрещенным. Поскольку посуда впитывает вкус варящихся в ней продуктов и выделяет его при повторном использовании, ясно, что невозможно пользоваться одной и той же посудой для мясной и молочной пищи. Поэтому следует разделить посуду на молочную и мясную во всех тех случаях, когда может возникнуть проникновение или выделение вкуса. Процессы эти происходят не всегда, а только при определенных условиях. Однако, прежде чем их рассматривать, перейдем к применению на практике уже полученных сведений. Итак, как организуется кашерная кухня?

Прежде всего, зададим вопрос: почему вообще нужно разделять посуду? Разве мы не учили, что ее можно в любом случае откашеровать? Пусть кто-то разделал ножом мясо, а теперь хочет тем же ножом разрезать сыр, - разве не достаточно откашеровать его по всем правилам? Зачем создавать себе новые проблемы и обязательно разделять все ножи на мясные и молочные?

С точки зрения закона Торы высказанное предложение, может быть, и верно, но чревато некоторыми неприятностями. Например, у хозяйки есть один нож - и для мяса, и для сыра; какова вероятность того, что в один прекрасный день она забудет его откашеровать? Согласитесь, вероятность весьма высока. Поэтому испокон веков существует обычай иметь отдельный нож для мяса и отдельный нож для молочных продуктов.

Приведенное требование относится не только к ножам, но и к другим видам посуды - ложкам, вилкам, тарелкам, кастрюлям, половникам и пр.: все они должны быть разделены. Молочную посуду следует отличать от мясной по внешней форме или рисунку; если вся посуда одинаковая, рекомендуется самим нанести отличительные знаки.

Повторяем, обычай разделять столовую и кухонную утварь на молочную и мясную возник в еврейском народе давно. В более позднее время появилась традиция использовать третий нож для резки продуктов, которые являются не "мясными" и не "молочными". Такие "нейтральные" продукты называются *парве* (обычно это хлеб, рыбные блюда, "растительная" еда типа салатов, овощных супов и пр.). Поэтому каждой серьезной домохозяйке следует обзавестись *парвенными* ножами и овощечистками, что особо важно при приготовлении овощей с острым вкусом, как будет разъяснено ниже (см. ч. 7).

Кстати об острых овощах: по той же причине нельзя их резать на одной



разделочной доске, если пользоваться попеременно молочным и мясным ножами (чтобы готовить, например, салаты для мясных и молочных блюд). Поэтому для резки овощей придется пользоваться либо исключительно парвенным ножом, либо обзавестись двумя досками, чтобы на первой резать лук мясным ножом, а на второй - молочным.

Кроме парвеного ножа желательно иметь хотя бы одну парвеную кастрюлю и ложку для того, чтобы приготовленный гарнир можно было употреблять и с мясными, и с молочными продуктами.

В одной духовке нельзя печь одновременно мясные и молочные продукты. Более того, нельзя их печь и друг за другом, т.к. пар запекаемого мяса вместе с его вкусом впитывается в стенки духовки, а затем, когда пекут что-либо молочное, вкус мяса выделяется под воздействием паров уже нового блюда из стенок и впитывается в наш любимый пирог с творогом. Вот почему необходимо иметь две духовки - одну для мясных блюд, другую для молочных. Покупая сегодня газовую плиту, обратите внимание на то, чтобы обе ее духовки были абсолютно отдельными (чтобы у них не было общих стенок).

Но иметь в доме две отдельные газовые плиты не обязательно. Что касается конфорок, то мясо можно варить на той же конфорке, на которой раньше кипятилось молоко, - только нужно постараться, чтобы при этом на железной подставке не осталось молочных следов.

В отличие от обычной духовки, в микроволновой печи, не оснащенной грилем, пар не впитывается в холодные стенки, - по крайней мере, если подогреваемое блюдо хорошо накрыто. Несмотря на это, некоторые авторитеты запрещают пользоваться одной микроволновой печью для мяса и для молока. Но многие раввины это разрешают, хотя и при соблюдении ряда условий:

- Во время подогрева (готовки) пища должна быть плотно накрыта.
- Между мясным и молочными блюдами стенки печи должны чисто вытираться.
- Под подогреваемый сосуд кладется тарелка - так что, если пища перельется через край, она "не запретит" поддон.

Если же микроволновая печь снабжена грилем, то, при его использовании, пар запекаемого мяса впитывается в стенки - так же как и в обычной духовке. Поэтому, вдобавок к перечисленным выше условиям, следует пользоваться грилем только с мясом или только с молоком, а с противоположным видом использовать исключительно микроволновый режим.

Все это - по закону. Но тот, кто, устрожая, не пользуется микроволновой печью одновременно для мяса и молока, безусловно, заслуживает похвалы. В особенности подобное устрожение приобретает смысл там, где микроволновая печь используется не только для подогрева готовых блюд, но и для варки: трудно предположить, что на протяжении длительного времени, нужного для приготовления блюда, оно останется плотно накрытым, так что можно будет избежать массивного паротделения.

Следует обзавестись отдельными солонками для мясного и молочного стола.

Стаканы, даже если они сделаны из стекла (а способность стекла впитывать вкус весьма сомнительна), лучше разделить на мясные и молочные. Крупнейшие ученые авторитеты позволяют использовать одни и те же стеклянные стаканы и за мясным, и за молочным столом<sup>5</sup> - но только для парвеных напитков. Однако не следует пить из одного стакана мясной бульон и кофе с молоком.

На пирокситовое стекло и дюралекс распространяются законы обычного стекла.

Тарелки должны быть разделенными во всех случаях.

Желательно иметь две отдельные раковины - одну для мясной, а другую для молочной посуды. Главное, чтобы они были удалены друг от друга. Можно пользоваться и одной двухсекторной, но в таком случае обе ее половины должны быть разделены перегородкой, которая предохраняет от попадания брызг из одной секции в другую. Для керамической раковины это достаточно. Если же на кухне вмонтирована двухсекторная раковина из нержавеющей стали, то следует проверить, нагревается ли вторая половина, когда в первой моют посуду горячей водой. Если нет, то все в порядке; в противном случае - следует проконсультироваться у раввина. Но что делать тому, у кого в доме есть только одна раковина с одной полостью? Если домашняя хозяйка вынуждена мыть посуду в такой раковине, то ей надо приобрести две решетки-подставки: на одну ставить молочную утварь, на другую - мясную. Опускать посуду прямо в раковину нельзя, и, если не обзавестись решетками, придется во время мытья держать тарелки на весу.

Следует купить разные мочалки для мытья посуды, желательно разного цвета, и отдельные банки моющей пасты. На жидкое мыло это правило не распространяется - оно годится для любой утвари. И еще одно правило: вытирать молочную и мясную посуду следует разными полотенцами.

С появлением посудомоечной машины возникли и расхождения во мнениях между раввинами: можно ли использовать одну машину и для мясной, и для молочной посуды? Есть авторитеты, разрешающие мыть мясную посуду, а вслед за ней молочную, но при условии, что внутри машины меняется поддон. Однако существуют мнения, запрещающие даже это. Поэтому на практике следует проконсультироваться у своего раввина.

## **ЧАСТЬ ПЯТАЯ**

### **"АВАРИИ" НА КУХНЕ (1)**

Проделав все, что перечислено выше, мы наконец получили в свое распоряжение кашерную кухню с правильным разделением утвари на мясную и молочную. Но сделанного недостаточно - кашерность нужно поддерживать и в дальнейшем, а для этого необходимо знать, как себя вести в том случае, если произойдет то или иное нарушение кашрута, т.е. когда случатся "аварии". Рассмотрим несколько типичных "аварий".

## В МЯСНОЙ КАСТРЮЛЕ ВСКИПЯЧЕНО МОЛОКО

В этом случае вкус мяса, впитавшийся в стенки кастрюли, выделится в молоко и сделает его запрещенным. Нельзя будет ни пить, ни использовать его. Но это еще не все - вкус молока в процессе кипячения тоже проникнет в посуду, и с этого момента в ней будет содержаться смесь двух вкусов - и мясного, и молочного. Такая смесь запрещена сама по себе, а поэтому отныне в "пострадавшей" кастрюле нельзя будет варить даже "нейтральные", парвеные продукты, ведь при ее дальнейшем использовании вкус смеси будет выделяться в эти продукты и портить их.

Уместен вопрос: не утрируем ли мы, не перегибаем ли палку? Ну сколько "вкуса" может перейти из стенок алюминиевой кастрюли в молоко, неужели необходимо считаться с подобными мелочами? Существует же где-то предел буквоедству!

Действительно, предел существует, и в Торе он определен следующим образом: молоко "запрещает" мясо только если его вкус в данном мясном блюде ощущается. То же самое и про мясо: сварившись в молоке, оно запрещает его только в том случае, если вкус мяса будет ощутим. Теперь надо спросить: но каким доступным для нас способом мы можем ощутить этот вкус? Ведь как только мы попробуем такое молоко - вполне возможно, мы сразу же нарушим запрет на употребление мясного в молочном! Если выяснится, что в нем есть мясной привкус, значит тот, кто его тестировал, нарушил запрет Торы. Что делать? Мудрецы нашли, что, оказывается, в самой Торе есть намек на то, что, если объем добавки, делающей наше блюдо запрещенным, в 60 раз меньше объема блюда, то добавкой можно пренебречь. Для нашего случая правило можно сформулировать так: если мясо попадает в молоко, то его вкус не запрещает последнее, если молока как минимум в 60 раз больше, чем мяса. То же самое о молоке, попавшем в мясо.

Итак, если объем мяса, которое выделится из стенок кастрюли, будет в 60 раз меньше объема кипящего в ней молока, то можно считать, что ничего не случилось - молоко разрешено к употреблению. Однако кто знает, какое количество мяса впиталось в стенки кастрюли? На этот вопрос практически невозможно дать рационально обоснованный ответ. Поэтому мы, устрожая, исходим из крайнего случая, предполагая, что все стенки мясной посуды от края до края полны вкусом мяса и весь этот вкус способен выделиться в процессе кипячения молока.

Получается, что, только если объем кипящего молока будет как минимум в 60 раз больше объема стенок и дна кастрюли, оно останется разрешенным. Теоретически такие огромные тонкостенные посудыны возможны, но практически сегодняшняя промышленность выпускает утварь с более массивными стенками и дном. А значит, молоко, сваренное в них после мяса, запрещено! (Кастрюлю - откашеровать!)

Теперь возьмем противоположный пример - мясо сварено в молочной кастрюле. И в этом случае в результате смешения вкусов - и мяса, и кастрюля становятся некашерными. Мясо нужно выбросить, а кастрюлю откашеровать.

Следует подчеркнуть, что, когда мы говорим "варить" или "кипятить", подразумевается, что температура воды или молока внутри кастрюли выше 43° (по Цельсию). Процесс, происходящий в кастрюле при более низкой температуре, в рамках нашей книги будем называть "холодным контактом". О нем речь впереди.

Все, что сказано до сих пор, верно при условии, что вкус в стенках чистой кастрюли - "свежий", иными словами, со времени последнего кипячения в ней молока прошло меньше 24 часов. Но если посудой в течение последних суток не пользовались, то вкус в ней уже слегка подпорчен, а поэтому он не делает продукт запрещенным (см. выше, ч.2). Изначально (*лехатхила*) нельзя варить мясо и в такой кастрюле, однако постфактум (*бэдиавад*) мясо, приготовленное в ней, не запрещено. Но что с кастрюлей? Вкус мяса впитывается в нее и теперь содержится в ее стенках наряду со старым подпорченным вкусом молока. Понятно, что отныне нельзя варить в ней (по крайней мере, *лехатхила*) не только мясо, но и молоко. Готовить в ней парвеные продукты - в отличие от первого случая (когда прошло менее 24 часов) - по букве закона можно было бы. (Там, в первом случае, в стенках кастрюли образовалась запрещенная смесь вкуса мяса и вкуса молока, но здесь вкус молока не в состоянии создать нового запрета, так как он подпорчен. Вкус мяса и вкус молока мирно сосуществуют, так же они будут сосуществовать в парвеной пище, которую сварят в этой кастрюле.) Однако существует обычай не варить в ней ничего, в том числе и парве. Иными словами, кастрюлю все же придется кашеровать.

Аналогичная ситуация наблюдается в случае, когда в мясной кастрюле не варили мяса в течение последних 24 часов, после чего вскипятили в ней молоко. Молоко можно пить, а кастрюлю придется кашеровать.

Если возникают сомнения на тему, когда последний раз посуда контактировала с горячим молоком или горячим мясом, то исходить надо из такого правила: обычная посуда считается не контактировавшей ни с чем предосудительным по крайней мере сутки, поэтому вести себя надо в согласии с правилами, изложенными выше.

## **КАСТРЮЛЯ НАКРЫТА "НЕ ТОЙ" КРЫШКОЙ**

В этом случае пары из кастрюли впитываются в крышку, а влага, конденсирующаяся на ней во время варки, падает в кастрюлю. Рассмотрим несколько вариантов:

а) **Горячая мясная кастрюля накрыта горячей молочной крышкой.** - Пары от мясного блюда проникают в молочную крышку и делают ее запрещенной, а капли, собравшиеся на горячей молочной крышке, падая вниз, запрещают и кастрюлю, и то мясо, что в ней варится. (Если в мясной кастрюле варится не мясо, а какой-то парвеный продукт, тогда все зависит от предыдущего состояния кастрюли и крышки: если обеими пользовались не позже, чем 24 часа назад, считается, что ничего не произошло. Если же, скажем, крышкой не пользовались вот уже сутки, а кастрюлей пользовались, то крышка запрещена, а кастрюля и парвеное блюдо, которое в ней варится, нет. Но если в течение последних суток пользовались обеими частями, то обе они становятся запрещенными.)

б) **Горячая мясная кастрюля накрыта холодной молочной крышкой.** - Если при этом температура паров, достигающих крышки, ниже 43 градусов, - ничего страшного. В противном случае запрещено все: и крышка, и кастрюля, и то, что в ней варится.

в) **Холодная мясная кастрюля накрыта горячей молочной крышкой.** - Например, хозяйка снимает крышку с горячей молочной кастрюли и, не зная, что с ней делать, кладет на холодную мясную, стоящую поблизости. В этом случае следует обратиться за консультацией к раввину, поскольку вопрос спорный<sup>6</sup>.

## **СОДЕРЖИМОЕ КАСТРЮЛИ ПОМЕШАНО "НЕ ТОЙ" ЛОЖКОЙ**

а) **В мясную кастрюлю, стоящую на огне, опущена молочная ложка, которая не была в контакте с горячим молоком последние 24 часа.** - И кастрюля, и ее содержимое не становятся запрещенными, поскольку вкус молока в ложке подпорчен. Однако ложка, впитавшая в результате такой "аварии" вкус мяса, становится запрещенной и ее придется кашеровать, если в кастрюле варится мясо (или даже пар-веное блюдо, но менее чем 24 часа назад кастрюля была в контакте с горячим мясом).

б) **В мясную кастрюлю, стоящую на огне, опущена молочная ложка, которая побывала в контакте с горячим молоком в течение последних 24 часов.** - Ложку требуется откашеровать. Что касается остального, то, поскольку вкус молока, выделяющийся из ложки, обладает "свежестью", он запретит кастрюлю и мясо, которое в ней варится, если объем содержимого кастрюли не будет в 60 раз превышать ту часть объема ложки, что погрузилась в мясное блюдо. Отметим, что вкус молока, выделяется только из той части ложки, которая нагрелась под воздействием горячего мяса и паров, исходящих от него. Поэтому, когда мы обратимся за консультацией к раввину, он скорее всего спросит, насколько глубоко была погружена ложка в кастрюлю. Если окажется, что объем мяса в 60 раз превосходит объем той части ложки, которой мы так опрометчиво помешали в кастрюле, он разрешит использовать и кастрюлю, и ее содержимое. В противном случае, предложит выкинуть мясо и откашеровать кастрюлю. Причем, неважно, находилось ли мясо в "свежей" кастрюле или нет, если ею пользовались для варки мяса в течение последних суток.

в) **После того как перемешано содержимое мясной кастрюли, возникли сомнения - какой была ложка, молочной или мясной?** - В таком случае, если мясо, которое мы варим, - куриное или индюшачье, то кашеровать что-либо или выбрасывать мясо не надо (о различиях между мясом птицы и скотины см. выше, ч.4), - считаем, что никакой "аварии" не произошло, но в следующий раз будем внимательней. Если же мы заняты приготовлением говядины или баранины, то поступаем, как поступали в предыдущем пункте.

г) **Если молочной ложкой помешали мясной суп в тарелке или супнице** (а не в кастрюле, где он варился), следует обратиться за консультацией к авторитетному раввину<sup>7</sup>.

## **МЯСО РАЗРЕЗАНО МОЛОЧНЫМ НОЖОМ**

**а) Горячее мясо (нагретое до температуры не ниже 43°) разрезано молочным ножом, который был в контакте с горячим молочным блюдом в течение последних 24 часов.**

При этом горячее мясо впитывает в себя вкус молока, содержащийся в лезвии ножа, а лезвие в свою очередь впитывает вкус мяса. Поэтому нож надо откашеровать, а мясо выкинуть, если объем его не превышает более чем в 60 раз объем лезвия (точнее, той его части, что коснулась мяса). Конечно, если большой кусок аппетитного мяса режут маленьким изящным ножичком для сыра, то может получиться, что объем последнего в 60 раз меньше объема мяса. Тогда, хотя нож и придется кашеровать, мясо не будет запрещенным; надо лишь удалить (теперь уже мясным ножом) ту часть мяса, что вступила в недозволенный контакт с первым ножом, - слой толщиной в 2-2,5 см<sup>8</sup>. (Дело в том, что в жидкости вкус распространяется одинаково по всему ее объему, и достаточно, чтобы объем супа был как минимум в 60 раз больше объема опущенной в него "запрещенной" ложки, - тогда он весь разрешен. Но когда мы имеем дело с куском мяса, шестидесятикратного превосходства недостаточно, т.к. следует опасаться, что вкус молока, вышедший из ножа, сосредоточится в месте разреза с большей концентрацией, чем по всему куску, поэтому от него необходимо избавиться.)

**б) Горячее мясо разрезано молочным ножом, который не был в контакте с горячими молочными продуктами последние 24 часа.** - В этом случае нож впитывает вкус мяса, поэтому его следует откашеровать. Вкус же молока, выделяющийся из лезвия ножа в мясо, не вредит, поскольку вкус этот "старый", а значит, подпортившийся и не обладает свойствами настоящего молока. Однако проблема заключается в том, что на лезвии ножа, даже если оно выглядит гладким и чистым, вполне может присутствовать тонкий и прозрачный жироподобный слой, оставшийся от масла или сыра. Вкус этого слоя не портится подобно вкусу, проникающему в стенки посуды. И именно они - частички поверхностного жирного слоя - впитываются в мясо и делают его запрещенным. Практически в любом куске мяса наверняка есть объем, в 60 раз превышающий объем этого тонкого слоя. Но, как указывалось выше, в месте разреза молочные частички впитываются в большей концентрации, а потому все место разреза нужно удалить. Только здесь не нужно снимать 2 см, а достаточно срезать самый тонкий слой (подобно тому, как мы чистим картофель). Итак: нож - откашеровать, а мясо после удаления "контактировавшего с молочным ножом" слоя - употребить по назначению.

И еще одно важное замечание: в обоих пунктах (а и б) не говорилось, на чем лежит наш кусок мяса. Так вот, тарелка, на которой лежит мясо, которое мы режем молочным ножом, тоже впитывает вкус смеси мяса с молоком, а поэтому должна быть откашерована; как это сделать, надо выяснить у знающего раввина<sup>9</sup>.

**в) Горячее мясо разрезано молочным ножом, который не был в контакте с горячим молоком последние 24 часа, причем нож наверняка чистый, т.е. вымыт твердой мочалкой с применением моющих средств.** - В этом случае мясо, помыв, спокойно подают к столу, но нож необходимо откашеровать, поскольку он впитал вкус горячего мяса.

**г) Холодное мясо разрезано молочным ножом.** Все что нужно сделать - всего лишь срезать с мяса тонкий слой в месте контакта. Этого достаточно, потому что частицы молока не проникли глубоко, а только распространились по поверхности. Что касается ножа, то к его лезвию прилип мясной жир, а раз так, то нож надо откашеровать, что называется, внешним способом: его 10 раз втыкают в твердую землю. Если же нож был абсолютно чистым (т.е. вымыт до того твердой мочалкой с применением моющих средств) - мясо достаточно помыть (ничего от него не отрезая), но нож все равно надо откашеровать.

## **МЯСО УПАЛО В МОЛОКО**

а) **Мясо упало в горячее молоко** (нагретое до температуры выше 43°). - Если молоко находится в той кастрюле, где оно вскипело или кипятится сейчас (*кли ришон*, т.е. "первый сосуд"), то оно впитывает вкус упавшего мяса, а поэтому, если объем молока не превышает в 60 раз объем куска мяса, то и кастрюля, и молоко абсолютно запрещены. Но если его объем превышает в 60 раз объем куска мяса, молоко пить можно, и кастрюлю кашеровать не надо. Мясо же, независимо от объема молока, будет запрещено (исключая чисто гипотетический случай, когда объем мяса в 60 раз превосходит объем молока). Однако, если молоко еще до этого печального происшествия перелили из кастрюли в другую посуду (*кли шени*, т.е. "второй сосуд") - следует обратиться за консультацией к авторитетному раввину.

б) **Горячее мясо упало в холодное молоко.** - Молоко разрешено, а с мяса, чтобы сделать его разрешенным, надо срезать тонкий поверхностный слой, после чего помыть.

На первый взгляд между этими двумя пунктами существует противоречие: горячее молоко после холодного мяса запрещено, а холодное молоко после горячего мяса разрешено. Но оно только кажущееся, поскольку в первом случае горячее находится внизу, а холодное падает сверху; во втором случае наоборот. С точки зрения законов теплотехники такое отличие, вполне возможно, не существенно, но талмудический принцип гласит: "нижний побеждает". Это значит, что горячий продукт подогревает падающий на него холодный, и происходит взаимопроникновение вкуса; таков наш первый случай, в результате которого мясо и молоко запрещены, если между ними нет соотношения объемов 1:60. Во втором случае нижний холодный продукт охлаждает упавший в него горячий, поэтому проникновение вкуса минимальное - только по самой поверхности контакта на несколько миллиметров вглубь.

Та же логика применима и в случаях, когда молоко пролилось на горячее мясо или когда горячее молоко пролилось на холодное мясо. В первом случае молоко и мясо запрещены. Во втором - с мяса надо срезать со всех сторон тонкий поверхностный слой, молоко же разрешено.

Если молоко капнуло на наружную стенку кастрюли, в которой варится мясо, или молочная капля попала на кусок мяса, который торчит из кипящего соуса или супа, - обратитесь за консультацией к авторитетному раввину, ибо все эти казусы достаточно сложны.

## ХОЛОДНОЕ МОЛОКО ПРОСТОЯЛО СУТКИ В МЯСНОЙ КАСТРЮЛЕ

До сих пор мы говорили о запрещенном взаимопроникновении вкусов мяса и молока, которое происходит под воздействием высокой температуры (не ниже 43°). Однако процесс взаимного обмена вкусами может произойти и без нагревания - например, путем контакта с жидкостью на протяжении 24 часов. Поэтому, если холодное молоко простояло в мясной кастрюле меньше суток - все разрешено (и кастрюля, и молоко), нужно лишь тщательно вымыть кастрюлю. Но если молоко находилось в нашей кастрюле больше суток, то кастрюлю надо кашеровать; что касается молока - следует проконсультироваться у раввина.

Взаимопроникновение вкусов в острых жидкостях - таких, как уксус, рассол и т.п. - происходит гораздо интенсивнее и глубже, поэтому хозяйка, которая, скажем, начала вымачивать шашлык в уксусе в молочной посуде, но почти сразу заметила свою ошибку и вынула мясо, должна обратиться к раввину за консультацией.

Существенное замечание: следует самым серьезным образом отнестись ко всем нашим советам обращаться в случае сомнений к знающему раввину за консультацией. Принимать самостоятельные решения мы с вами не умеем из-за отсутствия знаний, которые нельзя восполнить, читая популярную литературу. Выбрать политику устроения, запрещая себе все и вся, чтобы сэкономить время на походах к раввину, мы тоже не можем - по той простой причине, что зря и без оснований уничтожать любые материальные ценности, в том числе еду, Тора запрещает. Не бойтесь потратить несколько минут на консультацию, и тем более не бойтесь отнять время у раввина - он на то и существует, чтобы отвечать на наши практические вопросы. Не думайте, что визит к нему оставит у вас чувство неловкости. Настоящий опытный раввин достаточно чуток и внимателен.

Рассказывают такую историю про раби Шмуэля Салантера, который более ста лет назад занимал пост главного раввина Иерусалима. Он и его ученики сидели как-то над одним сложным местом в Талмуде. Вдруг вошла некая женщина и заявила, что у нее имеется неотложное дело - вопрос к равву. Что за вопрос?

- Буквально несколько минут назад, - начала рассказывать женщина, - мой кот стащил со стола кусок курицы и съел на моих глазах. Теперь я не знаю, что с ним делать. Ведь незадолго до этого я дала ему миску молока. Можно ли после этого держать его в кашерном доме?

Вопрос был настолько нелеп, что еще мгновение и ученики покатались бы со смеху, но вовремя заметили, что их рав даже не улыбнулся. Выслушав женщину, учитель продолжал сидеть с самым серьезным выражением лица, будто над чем-то напряженно размышляет. Затем он полистал толстую книгу, лежавшую перед ним, потом опять подумал и, наконец торжественно заявил с таким видом, словно объявляет решение *бет-дина* по самому важному вопросу:

- Кота считать трэфным, поскольку он ел мясо с молоком! Однако держать его в доме для ловли мышей можно!

Довольная решением, женщина вышла, и лишь тогда ученики разразились



громким смехом.

- Но почему учитель устроил весь этот спектакль? - спросил один из них.

- Если бы я дал ей понять, что ее вопрос смешон, - ответил раввин, - она почувствовала бы себя неловко и, скорее всего, больше никогда не пришла бы за советом. Даже по более важному поводу. Поэтому я был обязан показать ей, что ее история с котом заслуживает самого пристального внимания.

## **ЧАСТЬ ШЕСТАЯ**

### **"АВАРИИ" НА КУХНЕ (2)**

#### **ПЕРЕДАЧА ВКУСА ОТ СОСУДА ЧЕРЕЗ ПИЩУ**

Выше мы познакомились с принципом, согласно которому законы кашрута, касающиеся мяса и молока, распространяются также на их "вкусы" (см. ч.2, гл. "Как разделить мясную и молочную посуду"). Из этого принципа, например, следует, что картошку, сваренную вместе с мясом, нельзя есть, запивая молоком, и т.д. Однако, поскольку вкус, переходя от одной посуды к другой, слабеет, то неизбежно наступает состояние, когда с таким вкусом можно перестать считаться.

На какой стадии это происходит? Постараемся запомнить несколько практических правил (теоретическое их объяснение пространно, а потому мы его не приводим).

1. Со вкусом, совершившим два перехода (от мяса в стенки кастрюли и из них в нейтральную пищу), необходимо считаться. А потому щи, сваренные в мясной кастрюле, нельзя заправлять сметаной. Нельзя есть с мясом картофель, сваренный в молочной кастрюле. Компот, варящийся в мясной кастрюле, нельзя помешивать молочной ложкой. И т.д.

2. Хотя постные щи, сваренные в мясной кастрюле, нельзя заправлять сметаной, тем не менее, если необходимо, их можно есть из молочной тарелки молочной ложкой. Однако нельзя переливать их из мясной кастрюли непосредственно в молочную тарелку. Правило таково: горячая струя постного супа, переливаемого из мясной кастрюли в молочную тарелку, не должна быть непрерывной. Поэтому, перед тем как есть такие щи из молочной тарелки, лучше всего охладить их, затем перелить в молочную или парвеную ("нейтральную") кастрюлю, подогреть и только тогда разливать в тарелки.

Точно так же картофель, сваренный в молочной кастрюле, можно есть в мясной тарелке (без мяса!), но разложить его по тарелкам нужно с помощью ложки или вилки, а не вытряхивать картофель прямо из кастрюли в тарелку. Однако нельзя варить картофель в молочной посуде с изначальным намерением есть его из мясных тарелок; только если он уже сварен и другого выхода нет - можно подать его на мясной тарелке. То же самое по поводу щей.

Если картофель сварили в парвенной кастрюле и затем положили в горячем виде на молочную тарелку, его можно есть и с мясом. Хотя горячий картофель впитывает вкус, выделяющийся из молочной тарелки, однако это выделение

настолько незначительно, что им можно пренебречь. Как видим, разница заключается в том, что картофель, сваренный в молочной кастрюле, нельзя есть с мясом, в то время как горячий картофель, сваренный в парвеной кастрюле и положенный на холодную молочную тарелку, - можно.

Теперь несколько усложним картину, введя новый фактор - время, а именно: будем отмечать, когда последний раз наша кастрюля контактировала с молоком или мясом, т.е. прошли или нет 24 часа с тех пор как вкус впитался в кастрюлю. Мы помним, что вкус, проникший в стенки кастрюли, за сутки портится, а потому можем вывести новый закон: постные щи, сваренные в мясной кастрюле, которая уже сутки стоит "без дела", можно заправить сметаной; картофель, сваренный в такой же "суточной" молочной кастрюле, можно есть с мясом. Однако не следует подстраивать такую "суточность" заранее, т.е. запрещено варить щи в суточной мясной кастрюле с изначальным намерением заправить их потом сметаной. Нельзя готовить картофель в суточной молочной кастрюле, заранее предполагая подать его как гарнир к мясу. Строго говоря, "постфактум" такой сваренный в молочной посудине картофель можно есть и с мясом, но нельзя готовиться к этому изначально.

Теперь рассмотрим возникающие здесь "аварии".

**1. Картофель, сваренный в молочной кастрюле, по ошибке полили мясным соусом.** - Поступать так *лехатхила* запрещено, но *бэдиавад*, когда блюдо уже получено, выбрасывать его не нужно<sup>13</sup>! Полученная таким образом смесь разрешена - за редкими исключениями. Общая картина зависит от такого большого количества деталей, что ни в коем случае не следует самим устанавливать разрешение или запрещение, т.е. надо обратиться с вопросом к раввину. - То же самое, если постные щи, сваренные в мясной кастрюле, по ошибке заправили сметаной или вылили в горячем виде прямо в молочную тарелку.

**2. Постные щи, сваренные в мясной кастрюле, помешали "нейтральной" ложкой, а затем, забывшись, той же ложкой достали из другой кастрюли молочную лапшу.** - Катастрофы нет: и кастрюля из-под лапши, и сама лапша разрешены; только ложку следует откашеровать, т.к. она впитала и вкус мяса, и вкус молока.

**3. Парвеную кашу, варившуюся в молочной кастрюле, по ошибке помешали мясной ложкой.** - Возможны варианты:

а) Кастрюля и ложка суточные (т.е. вот уже не меньше суток они не соприкасались ни с чем предосудительным - кастрюля с молоком, а ложка с мясом). В таком случае ничего страшного не произошло. Ешьте кашу, ничего кашеровать не надо.

б) Кастрюля и ложка - оба предмета - несуточные (т.е. находились в контакте с горячим мясом и молоком меньше чем 24 часа назад). В этом случае и ложку, и кастрюлю придется кашеровать, а кашу выкинуть. Мы опасаемся, что вкус молока выделился из кастрюли в кашу, а вкус мяса - из ложки в кашу; смешиваясь, они делают все запрещенным, поскольку каждый из них сделал только один переход

до того как вступил в контакт с противоположным видом. Только если каши оказалось в 60 раз больше чем объем той части ложки, что опустили в кастрюлю, каша и кастрюля спасены, но ложку все равно надо кашеровать.

в) Мясная ложка - суточная, а молочная кастрюля нет (т.е. в ней варили молоко менее чем за 24 часа до начала приготовления каши). - Кашу есть можно (но только из молочной тарелки!); ложку придется кашеровать, а кастрюлю спокойно ставьте на полку.

г) Молочная кастрюля - суточная, а мясная ложка нет. -Каша разрешена, но подавайте ее в мясных тарелках; кастрюлю следует откашеровать, а ложку смело кладите на место.

Другими словами, все то, что было суточным, кашеруется; полученную еду раскладываете в тарелки того же вида, что и использованная несуточная посуда.

**4. Молочную кастрюлю, в которой варится каша, накрыли мясной крышкой.** - См. ч.5, раздел "Кастрюля накрыта не той крышкой".

## **ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ**

### **ОСТРАЯ ПИЩА И ЕЕ ОСОБЕННОСТИ**

Острая пища способна усиливать вкус, выделяющийся в нее из посуды, в которой она варится. Талмуд придает этому эффекту большое значение, утверждая, например, среди прочего, что лук, жарящийся на мясной сковородке, впитывает вкус мяса так же интенсивно, как впитывал бы его из куска мяса, если бы тот жарился вместе с ним. Такой взгляд приводит нас к двум выводам:

1. Мы уже говорили (см. ч.6), что картофель, сваренный в молочной кастрюле и затем по ошибке политый мясным соусом не стоит выбрасывать: скорее всего раввин, к которому вы обратитесь за консультацией, скажет, что постфактум есть его можно. Это разрешение было основано на утверждении, что вкус молока в стенках кастрюли ослаб до такой степени, что дополнительный его переход из стенок кастрюли в картофель практически сводит его на нет, поэтому мясной соус его не запретит. Однако к луку, жарящемуся на мясной сковородке, мы подходим так, будто он принимает мясной вкус не от стенок сковороды, а непосредственно от мяса - словно оно лежит и жарится рядом с луком. Поэтому, если такой лук затем смешали с молочными продуктами, есть его нельзя даже постфактум.

2. Еще мы выяснили, что молоко, вскипяченное в суточной мясной кастрюле, не запрещено, поскольку считается, что вкус мяса за сутки испортился. Понятно, что такая "суточная порча" делает дозволенным только вкус мяса, но самого мяса она не касается (другими словами, мясо, даже простоявшее сутки, запрещает все молочное). Так вот, острая пища впитывает вкус мяса из стенок мясной кастрюли так же, как если бы кусок мяса находился в самой кастрюле. Это значит, что правило разрешения суточной кастрюли неприменимо к острой пище. Поэтому, если в мясной кастрюле, которой давно не пользовались, готовится лук, а потом он добавляется, например, в творог, полученную смесь можно смело выбрасывать.

Теперь можно сформулировать правило: острая пища, пожаренная на мясной сковороде (даже если сковорода суточная), становится мясной, и, когда мы смешиваем ее с молочными продуктами, тем самым мы их безнадежно портим; то же самое про острую пищу, сваренную в молочной посуде (пусть даже суточной): она необратимо становится молочной и, если ей придется смешаться с мясом, обречена на выброс. В таких случаях ни один раввин нам не поможет.

Какая же пища считается острой? Вот список продуктов, которые считаются острыми или которые, будучи добавлены к пище, делают ее острой: лук, чеснок, редис, перец (и стручковый, и черный), хрен, селедка, различные острые восточные приправы, маслины, кислые незрелые фрукты, маринады и т.п. Важное замечание: пища становится острой только тогда, когда входящие в нее перечисленные продукты составляют большинство.

Используем полученные знания на практике. Спрашивается: если в суточной мясной кастрюле сварили перченный суп, можно ли заправить его сметаной? Очевидно, что ответ положителен, поскольку в нашем супе перца по объему скорее всего меньше чем остальных ингредиентов (предполагается, что мы сварили не венгерское лечо; хотя и для лечо возникает сомнение - можно ли сказать, что перца в нем больше чем 50 процентов?).

Рассмотрим еще одну особенность острых овощей, а именно: их способность определенным образом влиять на выделение впитавшегося вкуса из лезвия ножа. Не будь овощи острыми - никаких проблем бы не возникало. Например, если хозяйка нарезала помидоры, огурцы или прочие неострые овощи мясным ножом и хочет подать их с творогом, то она должна удалить с их поверхности мясной жир, покрывавший до сих пор лезвие ножа и перешедший на поверхность овощей в местах разреза. Для этого достаточно поскрести овощи в том месте, где их касался нож;

если же нож был абсолютно чистым, т.е. заранее вымыт твердой мочалкой с применением моющих средства, то даже этого делать не надо. В любом случае, поскольку режутся холодные продукты, вкус мяса, впитавшийся когда-то в лезвие ножа, не выделяется, и единственная проблема - наружный прозрачный слой жира.

Но если хозяйка режет острые овощи даже абсолютно чистым ножом, их острота приводит к интенсивному выделению вкуса, впитавшегося ранее в лезвие. Поэтому редьку, разрезанную мясным ножом, нельзя есть с молочными продуктами. Также не следует ни заправлять мясо репчатым луком, крошенным молочным ножом, ни тушить его в нем, ибо лук стал "молочным"; но если мясо уже заправлено, то лучше всего обратиться к авторитетному раввину.

Под действием ножа, которым режут острые продукты на тарелке или на кухонной доске, последние (тарелка или доска) впитывают, а затем выделяют вкус, который ранее мог содержаться в ноже. Отсюда следует, что нельзя чистить лук мясным или молочным ножом на парвеной доске, а также резать чеснок парвеным ножом на молочной или мясной тарелке. Тем более нельзя резать лук молочным ножом на мясной тарелке и наоборот.

А теперь рассмотрим несколько "аварийных" ситуаций:

**а) Лук почистили мясным ножом на молочной тарелке. -**

В этом случае следует проконсультироваться со своим раввином, поскольку относительно статуса очищенного лука, ножа и тарелки существуют разные мнения.

**б) Парвеным ножом порезали чеснок на молочной тарелке. -Лехатхила** нельзя есть этот чеснок с мясом, поскольку существует простое решение вопроса - нарезанный чеснок можно съесть с молочными или парвеными продуктами. Но, если его уже положили в мясное блюдо, надо посоветоваться с раввином, а заодно спросить, не стал ли нож молочным\*.

**в) Лук почистили молочным ножом и пропустили через мясорубку (или миксер).** - И в этом случае необходимо обратиться за консультацией к знающему раввину, ибо не исключено, что наша мясорубка (миксер) отныне молочная!

\* Также следует выяснить у раввина надо ли кашеровать доску, если **лук порезали мясным ножом на парвеной доске**. Употреблять лук с молочными блюдами в таком случае нельзя.

## **ЧАСТЬ ВОСЬМАЯ**

### **ПОСТАНОВЛЕНИЯ МУДРЕЦОВ, СПАСАЮЩИЕ НАС ОТ ОШИБОК**

Мясо и молоко - сами по себе разрешенные продукты. Употреблять их - естественно для человека, независимо от того, соблюдает он кашрут или нет. Поэтому всегда существует опасение, что если на столе будут стоять вместе и молочные, и мясные блюда, то мы можем по невнимательности съесть их вместе. Исходя из этого наши мудрецы запретили во время еды ставить на обеденный стол одновременно мясные и молочные блюда, если есть опасение их перепутать. Такого опасения, например, нет, когда за одним столом сидят два незнакомых еврея и каждый кушает свой отдельный обед (скажем, в столовой), - в этом случае их соседство допустимо, поскольку нет опасения, что один из них по недоразумению протянет руку к порции другого либо вдруг решит угостить соседа. Но если за одним столом решили пообедать друзья или просто знакомые, то всегда остается весомая вероятность недоразумения, в результате которого они перепутают блюда или посуду. И тогда на помощь приходит специальный опознавательный предмет-барьер, называемый *экэр*, который, будучи поставленным на стол, напоминает, что нужно быть внимательным и осторожным по отношению к запрету на смешение мяса с молоком. Таким знаком может служить любая вещь, которую в обычное время не принято ставить на стол во время еды, например, цветочный горшок, зубная паста, детская игрушка, - все, что подскажет фантазия. Это первый способ избежать опасности. Второй способ: каждый ест на своей скатерти, салфетке или подносе, так что ощущение общности еды и посуды пропадает. Есть еще один, третий, способ: сесть по разные стороны длинного стола, чтобы исключить возможность дотянуться рукой до манящей порции соседа. Что касается кухонного стола или любого другого, за которым в

настоящее время не едят, то на него можно ставить и мясные, и молочные блюда, - но они должны находиться на определенном расстоянии друг от друга. Существует обычай ставить в холодильнике молочные продукты на одну сторону, а мясо на другую, чтобы они не касались и чтобы молоко не капало на мясо, лежащее под ним.

Нельзя есть молочную пищу на той же скатерти, которую ранее использовали для мясного стола, потому что скорее всего на ней остались капли мясных блюд, которые могут прилипнуть к хлебу, сыру и другим продуктам молочной трапезы. Вообще желательно завести отдельные скатерти и клеенки для мясного и молочного; впрочем, в стесненных обстоятельствах достаточно постирать "мясную" скатерть перед тем, как есть на ней молочное.

Хлеб, от которого ели за молочным столом, нельзя есть с мясом, поскольку существует опасение, что к нему прилипли крошки сыра, сливочного масла или творога. Но если хлеб резали чистыми руками, тогда батон остается достаточно "нейтральным", чтобы положить его на мясной стол; однако отрезанные куски все равно есть с мясом нельзя даже в этом случае (они годятся только для "нейтральной" еды), т.к. до них наверняка дотрагивались "молочными" руками.

Батон хлеба, от которого отрезали куски мясным ножом, не подают на молочный стол, поскольку всегда есть опасение, что прозрачный жир с его лезвия прилип к хлебу, а раз так, то последний запрещен для творога, йогурта и пр. Но когда другого хлеба в доме нет, следует удалить тонкий слой хлеба в том месте, где он контактировал с ножом, или просто срезать его любым немясным ножом. Однако, если наш мясной нож был тщательно вымыт твердой мочалкой с применением моющих средств и мы удостоверились, что слой жира снят, то, строго говоря, с точки зрения закона им можно было бы резать хлеб, который годится на бутерброды с сыром. Тем не менее, в еврейской среде уже не первый век распространен обычай пользоваться для резки хлеба только парвенным ножом. Поэтому совет пользоваться чистым мясным ножом может быть принят лишь в самых стесненных условиях, например, в походе, - тогда нож не менее десяти раз втыкают в землю или тщательно моют.

Салаты, стоявшие на столе во время мясного обеда, можно есть с молочной пищей при условии, что для салата пользовались отдельной ложкой и за столом не сидели маленькие дети (!). Если же каждый брал салат из салатницы своей ложкой или за столом находились маленькие дети, то даже при наличии отдельной ложки есть эти салаты с молочной пищей запрещено.

## **ЧАСТЬ ДЕВЯТАЯ**

### **ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ТРАПЕЗАМИ**

Согласно закону, сформулированному в Талмуде, тот, кто ел мясо, может приступить к молочной трапезе только по прошествии шести часов, начиная с того момента, когда он закончил есть мясо. Комментаторы Талмуда приводят два таких довода:

1. Обычно кусочки мяса застревают между зубами, поэтому во рту может

образоваться смесь мясного с молочным. Однако через шесть часов мясо под действием слюны достаточно разложилось, и им можно пренебречь.

2. В мясе содержится много жиров, они прилипают к небу и деснам, так что в течение нескольких часов во рту еще остается мясной привкус. Все это время есть молочное нельзя.

На практике, прежде чем приступить к молочному, следует подождать шесть часов после любого мясного блюда, даже если самого мяса в тарелке не было, например, после мясного бульона или после картофеля, сваренного с мясом, и т.п. Но это еще не все. Даже выдержав положенное время, прежде чем сесть за молочный стол, надо соблюсти два требования: закончить предыдущую трапезу (в которую входило мясное блюдо) и произнести благословение после еды. Дело в том, что мясные и молочные блюда нельзя смешивать не только на одном столе, но и в одной трапезе. Поэтому если прошло шесть часов с того момента, как мы последний раз ели мясное, но трапеза все еще продолжается, то надо ее завершить, если мы хотим подать молочные блюда - и только затем можно заново сервировать стол.

Если во время приготовления мясного блюда хозяйка пробовала его на вкус, не жуя и не глотая, то она не обязана ждать шести часов, поскольку здесь нет ни одной из двух вышеуказанных причин.

После парвеных блюд, сваренных в мясной посуде (даже если в ней в течение последних суток варили мясо), можно сразу есть молочное и не нужно ждать шесть часов. Точно так же тому, кто ел мясо, можно сразу вслед за ним есть парвеные блюда, сваренные в молочной посуде (главное - не забывать, что вместе их есть нельзя! См. выше, ч.6). Исключением из этого послабления является острая пища, сваренная в молочной посуде (см. ч.7), - ее можно есть только через шесть часов.

Тот, кто по прошествии некоторого времени обнаружил застрявшее между зубов мясо, должен тщательно прополоскать рот, прежде чем есть молочное, но заново начинать отсчет новых шести часов не надо. Так же нет обязанности специально проверять зубы перед молочной трапезой.

Тот, кто не уверен, прошло ли шесть часов после мясного обеда, может положиться на мнение законодателей, разрешающих в подобном случае есть молочное.

Больные, которым необходимо пить молоко, могут его пить уже через час после мясной трапезы, но при обязательном соблюдении трех условий: они успели произнести благословение после той трапезы, съели что-нибудь парвеное и тщательно прополоскали рот до того, как принялись за молоко.

Совсем маленьким детям, которым необходимо молоко по возрасту, можно давать его и меньше чем через час после мяса; более взрослым детям - как и больным, по необходимости; однако дети старше 9 лет должны выдерживать полных шесть часов.

Все это относительно молока после мяса. Что касается мяса после молока, то по закону Талмуда после молочной трапезы можно есть мясо сразу без промедления только тому, кто:

- съел какой-нибудь парвеный продукт из таких, что не прилипают к небу, а затем тщательно прополоскал рот (или выпил какой-нибудь напиток);
- удостоверился, что руки чистые и на них не осталось следов от молочного (а еще лучше - вымыл их).

Таков закон Талмуда. Однако существует обычай не есть молочное и мясное в одной трапезе и в один час. Поэтому многие стараются произнести благословение после еды и не садиться за мясной стол раньше чем через полчаса-час.

(Заговорив об обычаях, уместно заметить, что у евреев не принято есть рыбу вместе с мясом. Тот, кто ел рыбное блюдо и намерен перейти к мясному, должен поменять тарелку и вилку, съесть какой-нибудь нейтральный продукт, прополоскать рот или выпить что-нибудь и удостовериться в чистоте рук. Ждать не надо ни минуты.)

Причина, по которой после молочных продуктов не требуется перерыв в шесть часов, заключается в том, что эти продукты не застревают между зубами и не прилипают к небу. Исключением являются твердые (не "плавленые") сыры с высоким содержанием жира. После них нужно подождать шесть часов точно так же, как и после мясных продуктов.

## **КАШРУТ В СТРАНАХ СНГ**

### **ЯКОВ ТИПОГРАФ**

Решения сложных *алахических* проблем, приведенные в данном руководстве, обсуждались с крупнейшими авторитетами в области кашрута. Вместе с тем, читателю не следует полагаться на них "с закрытыми глазами", ибо возможны и другие мнения.

### **НАЧНЕМ С ХЛЕБА**

В условиях современной технологии хлебопечения классический рецепт "мука, вода, дрожжи, соль" претерпел значительные изменения. Во-первых, сегодня в состав хлеба входят всевозможные добавки, улучшающие вкусовые и питательные свойства хлеба. Во-вторых, во многих пекарнях смазывают пищевыми жирами формочки для выпечки хлеба. Поэтому перед потребителем встает вопрос о кашерности как добавок, так и жиров. Что касается последних, то, согласно принятому в странах СНГ стандарту, форму положено смазывать растительным маслом; однако, по признанию специалистов, часто смазывают тем, что попадет под руку. А под руку много чего попадает, в том числе - некашерные жиры животного происхождения. В результате, все виды хлеба, имеющие форму "кирпича", являются весьма проблематичными, поскольку выпекаются в особых формочках, смазанных жиром. Впрочем, в последнее время в страны СНГ начали



привозить из-за границы формочки, смазывать которые нет необходимости<sup>4</sup>. С хлебом, выпекаемым на плоских противнях, проблем меньше, так как смазывание противня требуется не всегда. В крупных городах, где есть компетентные раввины, можно, как правило, получить информацию, как достать кашерный хлеб.

Но вопросы, связанные с хлебом, не кончаются выяснением кашерности ингредиентов. Дело в том, что еще в древности мудрецы, стараясь избежать ассимиляции, ввели ряд ограничений, чтобы отдалить нас от нееврейской среды. Что они конкретно постановили? Известно, что более всего людей сближает употребление алкоголя. Поэтому, в первую очередь было запрещено нееврейское вино<sup>5</sup>. Но чтобы дело вообще не дошло до совместного принятия горячительных напитков, необходимо избегать общих трапез, а поэтому мудрецы запретили также пищу, сваренную неевреем, и хлеб, который он выпек.

Следует отметить, что запрет на чужое вино и вареные блюда был безоговорочно принят всем нашим народом и остается в силе по сей день. Об этом запрете поговорим ниже. Но вот запрет на нееврейский хлеб распространения в народе не получил, так как приводил к большим затруднениям. Жить без хлеба нельзя, а найти еврейский хлеб можно далеко не везде. В результате, закон в его окончательном виде гласит так: в тех местах, где нет еврейского хлеба, можно есть нееврейский, но только испеченный в пекарне (*пат палтер*), а не в домашних условиях. Более того, нееврейский хлеб разрешен и в тех случаях, когда еврейского не хватает на всех или он худшего качества, чем нееврейский.

Кстати, для того чтобы обеспечить евреев вашего города кашерным хлебом, вовсе необязательно открывать свою пекарню. Поскольку древнее постановление, как мы уже отметили, с самого начала не распространилось в народе, мудрецы пошли на уступки и удовлетворились чисто символическими действиями, призванными напомнить нам, что нееврейский хлеб запрещен. Еврею достаточно зажечь печь, в которой выпекается хлеб, чтобы он считался еврейским. Этим правилом пользуются на практике: сначала выясняют, в какой пекарне производят кашерный (с точки зрения ингредиентов) хлеб, а затем договариваются с хозяевами, чтобы они разрешили еврею включать печь при выпечке. С момента включения весь выпекаемый в печи хлеб считается еврейским. В соответствии с ашкеназской традицией, даже если печь будет выключена на пару дней (например, на праздники), ничего страшного не случится, ибо предполагается, что за это время она не остынет окончательно. Но даже если остынет, все же, согласитесь, недавно затопленную печь всегда легче растопить, а значит, ее может включить нееврей, которому как бы "помогает" тот еврей, что включал ее совсем недавно. Однако, если печь будет выключена больше чем на три дня, следует спросить раввина, как поступить.

Повторяем еще раз, что сказанное относится к евреям ашкеназской общины.

---

<sup>4</sup> В настоящее время их использует, например, хлебокомбинат в Могилеве.

<sup>5</sup> Есть еще одна причина запрета, объясненная ниже: мудрецы опасались, что если вино неевреев будет разрешено, то мы по ошибке можем выпить и такое вино, которое предназначено для культовых целей, - а оно **строжайше** запрещено Торой.

Сефардским евреям нужно проконсультироваться со своим раввином о том, как решить "хлебный вопрос".

## МЯСО

До сих пор мы не слышали ни об одном промышленном производстве кашерного мяса или птицы на территории бывшего СССР. Вся кашерная продукция производится отдельными *шохетами* (резниками) на местах. Либо ввозится из-за рубежа.

Привозная продукция обычно продается в магазинах при еврейских общинах<sup>6</sup>, а иногда в обыкновенных магазинах. Чаще всего это продукция из Израиля, США и Англии. На этикетках надо отыскать "фирменный" знак кашрута, на который вы полагаетесь (см. стр. 28-31).

Шохеты на местах чаще всего режут кур. Иногда можно достать кашерную говядину или индейку, реже баранину. Профессионализм и знание законов шхиты очень сильно варьируются от профессионалов из Израиля до людей, с трудом читающих книги по *алахе* (правда, последних абсолютное меньшинство). К сожалению, иногда среди шохетов встречаются евреи, не строго придерживающиеся установлений Торы и занимающиеся шхитой исключительно ради заработка. В любом случае, прежде чем покупать кашерное мясо, следует узнать степень не только профессионализма, но и б-гобоязненности и алахической образованности шохета. Все эти компоненты влияют на то, окажется ли мясо кашерным.

Законы шхиты достаточно сложны, и мы не будем их касаться, однако приведем несколько законов, касающихся шохетов.

Мясо, произведенное неевреем, даже если он сделал шхиту под присмотром сведущего еврея, при любых условиях некашерно.

Шхита, произведенная евреем, который публично нарушает субботу, рассматривается как нееврейская. Это важное правило! Потому что, если шохет периодически нарушает другие законы Торы (но не субботу или запрет на идолопоклонство), его шхита все же кашерна. Впрочем, в последнем случае, по мнению Рамбама, необходимо, чтобы надежный и компетентный человек проверил его нож.

В случае шохета, который соблюдает заповеди Торы, однако все же ест некашерное мясо (пусть не нарочно, а "по душевной слабости"), согласно всем мнениям, шхита считается кашерной, только если был проверен его нож.

## КАШЕРОВАНИЕ МЯСА

В третьей части книги мы упомянули о запрете на кровь, практическое значение которого состоит в том, что перед готовкой необходимо удалить из мяса всю

---

<sup>6</sup> В подобных магазинах необходимо проверять **эхшер**: нередко в них продаются некаш<sup>е</sup>рные израильские продукты.

кровь, - это достигается процессом высаливания. Мы дали самое краткое описание процесса, потому что людям, живущим в Израиле и других странах с налаженной системой кашрута, почти не приходится самим высаливать мясо. Оно поступает на прилавки магазинов, как пишется на этикетках, "откашерованным и высоленным в согласии с законом". Но для тех, кто живет в странах СНГ, необходимо познакомиться с правилами высаливания подробнее, поскольку, купив мясо, кашеровать его придется, скорее всего, самим.

Итак, сначала надо хорошенько промыть мясо, смыв кровь с его поверхности. Затем мясо на полчаса кладут в воду комнатной температуры, чтобы оно размягчилось, - тем самым облегчается процесс вытягивания крови солью. Причина, по которой *алаха* настаивает на воде комнатной температуры, заключается в том, что в слишком холодной или слишком горячей воде кровь внутри мяса свернется, и извлечь ее не удастся.

После того как мясо побыло в воде полчаса, его надо снова промыть. Можно оставить его на некоторое время, чтобы оно чуть-чуть просохло, но подчеркнем: мясо должно остаться влажным, чтобы соль могла к нему прилипнуть. Потом мясо солят со всех сторон солью среднего помола. Помол не должен быть ни слишком крупным, - потому что тогда соль не прилипнет к мясу как следует, ни слишком мелким, подобно столовой соли, - потому что в этом случае она, вместо того чтобы вытягивать из мяса кровь, впитается в нее сама.

Чтобы облегчить сток крови во время просолки, куски мяса следует положить на наклонную плоскость - деревянную доску или, еще лучше, решетку, через отверстия которой кровь легко стечет в раковину умывальника или специально для этой цели предназначенную посуду.

Мясо должно находиться под солью целый час. Когда просаливают птицу, следует обратить особое внимание на положение тушки: ее нельзя класть на спинку, потому что тогда кровь, вытекающая из мяса, будет скапливаться внутри. Тушку надо положить разрезом вниз.

Перед просолкой необходимо извлечь из мяса сухожилия и отсечь когти на ногах птицы, - также для облегчения оттока крови. Кости тоже должны быть просолены (хотя в них нет крови). Поэтому их следует положить выше кусков мяса - для того чтобы кровь, вытекающая из мяса, не впиталась в кости. Яйца, найденные внутри курицы, также следует просолить, - подобно костям. Отметим, что в отличие от яиц, снесенных живой курицей, яйца, обнаруженные внутри забитой птицы, считаются пищей мясной, и их нельзя есть вместе с молочными продуктами.

Если у хозяйки мало времени (например, в канун субботы зимой, когда день короткий, а неожиданно пришли гости, которые останутся на субботу), разрешается втрое сократить срок замачивания и просолки мяса: до десяти минут на замачивание и до двадцати минут на просолку.

После просолки мясо следует трижды промыть, чтобы удалить с его поверхности соль и кровь. Лишь после этого мясо становится кашерным и его можно готовить.

Предпочтительно, чтобы соблюдающий еврей сам высаливал мясо или, по крайней

мере, непосредственно наблюдал за процессом высаливания.

## МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Можно пить молоко только если оно было надоено самим евреем или, по крайней мере, в его присутствии. Так постановили древние мудрецы, опасавшиеся, что нееврей может подмешать в молоко коровы запрещенное молоко верблюдов, лошадей или свиней. В этом вся суть постановления. Но, с тех пор как оно вошло в силу, запрещено любое нееврейское молоко, даже в тех случаях, когда возможность подмешивания кажется маловероятной. Такое расширение закона соответствует талмудическому принципу "*ло плуг рабанан*" - не делят мудрецы (закон на частности); что означает: принимая новое постановление, учителя старались, чтобы формулировка была простой, чтобы это постановление не дробилось на подпункты и чтобы каждое изменение ситуации не влекло за собой его изменений. Поэтому даже в тех местах, где нет верблюдов и где никто не слышал про целебные свойства кумыса, еврей все же должен присутствовать при дойке, если хочет отведать молока.

Согласно мнению крупнейшего авторитета прошлого поколения рава Моше Файнштейна, в странах, осуществляющих жесткий государственный контроль над производством молока (когда нарушители несут наказание), можно разрешить нееврейское молоко за неимением другого. В таких условиях, хотя мы и не присутствуем при дойке коровы, все же для нас бесспорно, что фермеры не станут добавлять в коровье молоко ничего, что запрещено по закону государства. Скорее всего, подобной ситуации указанный запрет мудрецов не касается. Некоторые современные раввины утверждают, что разрешение рава Файнштейна можно распространить и на страны СНГ. Но беда в том, что в свое время большинство авторитетов не согласились с равом Файнштейном, требуя физического присутствия еврея при дойке даже в странах, где ведется самый строгий государственный контроль. И лишь в одном пункте все законодатели согласны: в упомянутых странах можно разрешить нееврейское молоко детям, поскольку молоко для них - жизненная необходимость.

На практике достаточно много соблюдающих Тору евреев полагаются на разрешение рава Файнштейна, но те, что придерживаются более строгого мнения, покупают исключительно еврейское молоко (*хапав Исраэль*) или договариваются с владельцем коровы о своем присутствии при дойке. Конечно же, это хлопотно и сложно, но зато безупречно с точки зрения законов кашрута. К тому же получаем настоящее парное молоко!

Итак, еще в древности мудрецы безоговорочно запретили нам употреблять в пищу нееврейское молоко. Но только молоко. Молочные продукты под их запрет не попали. Одна из причин: многие из таких продуктов невозможно или очень трудно сделать, используя молоко некашерных животных, которое плохо свертывается. Но затем вышло новое постановление - был запрещен нееврейский сыр (и подобные сыру продукты). А что с другими молочными продуктами? Вопрос - попали они под запрет вместе с сыром или нет - вызвал в свое время оживленную дискуссию среди законоучителей.

Сам рав Файнштейн дал разрешение только в стесненных обстоятельствах.

Тот, кто и в этом случае предпочитает строгое выполнение закона, заводит для молочных детских блюд отдельную посуду.

Нужно прибыть к самому началу дойки, но нет необходимости присутствовать все время: достаточно находиться неподалеку и иметь возможность заглянуть в стойло, - но только при условии, что нееврей знает, что некашерное молоко запрещено еврею. Тогда, даже оставшись наедине с коровой, без присмотра, нееврей будет опасаться, что покупатель может войти в любой момент. Это условие вполне удовлетворяет постановлению мудрецов.

Отметим, что запрет распространяется на все виды "желтого" сыра. Нееврейский сыр запрещен всем евреям - даже тем, что, полагаясь на решение рава Файнштейна, пьют нееврейское молоко. Стало быть, можно покупать лишь сыр, на упаковке которого стоит печать кашрута. То же самое касается брынзы. Творог и твороженная масса, которая называется "котедж", по мнению многих авторитетов, не запрещены, ибо сырами их назвать трудно.

Остается выяснить вопрос о некашерных добавках в молочных продуктах. На сегодняшний день в производстве многих сортов творога в качестве закваски используется сычуг, изготавливаемый из телячьих желудков<sup>7</sup>. Тем не менее, некоторые раввины разрешают покупать такой творог, отмечая, что мизерным количеством сычуга можно пренебречь. Но существует и другое мнение, согласно которому сычуг имеет статус *маамид*. Так на языке Талмуда называются вещества, которые, будучи добавленными в исходный продукт, придают ему новое качество, превращая фактически в нечто новое<sup>8</sup>. Без закваски произвести многие сорта творога практически невозможно, а значит, некашерный сычуг, даже если его ничтожно мало, делает некашерным весь продукт.

По поводу сливочного масла еще издавна существовали две точки зрения и, соответственно, два противоположных обычая. Принятая со временем *алаха* в ее окончательной форме закрепила оба эти обычая. Правило звучит так. В тех местах, где раньше не было принято воздерживаться от нееврейского масла, его можно есть и ныне. В остальных местах сливочное масло употреблять нельзя, даже когда, с точки зрения ингредиентов, оно безупречно. Но если вы живете вдали от центров еврейской жизни, причем с кашерными продуктами в ваших краях тяжело, - можно покупать нееврейское сливочное масло, даже если раньше местная еврейская община от него воздерживалась. Последнее определение, скорее всего, относится к странам СНГ. Живущие в них евреи могут покупать сливочное масло, - но только, повторяем, если они уверены, что в нем нет запрещенных в пищу добавок. С этим последним условием дела обстоят не просто, потому что в наше время, благодаря современным технологиям, в сливочное масло стали прибавлять много новых ингредиентов, включая иногда животные жиры. Отметим, что масло, производимое в СНГ в соответствии с ГОСТом 37-91, должно производиться только из коровьего молока без всяких примесей<sup>9</sup>. Но

<sup>7</sup> Здесь, помимо того что телята забиваются некашерным способом, возникает дополнительная проблема смешения мясного с молочным. Подробнее об этом см. в ч. 4.

<sup>8</sup> Хотя сами они в конечном продукте не ощутимы на вкус или цвет.

<sup>9</sup> Номер ГОСТа обычно указывается на упаковке.

неясно, насколько можно полагаться на добросовестное соблюдение ГОСТа производителями, а поэтому советуем обратиться за консультацией к компетентному раввину.

Следующий объект нашего изучения - сметана. По мнению некоторых законоучителей, нееврейская сметана менее проблематична, чем нееврейское сливочное масло. Однако есть и противоположная точка зрения. На практике, те из нас, что воздерживаются от нееврейского масла, не едят и сметану. Но те, которые едят сливочное масло, могут, при необходимости, покупать сметану. Правда, только густую. Жидкую нельзя - по причине старого обычая работников советской торговли, разбавлявших творог сметаной, сметану - кефиром, кефир - молоком, а молоко - водой. Ведь если сметану разбавили некашерным молоком, она становится тоже некашерной<sup>10</sup>.

Йогурт и кефир - продукты более проблематичные, чем сметана, поскольку их можно приготовить и из некашерного молока. Кроме того, в йогурт заводского изготовления часто добавляют некашерный желатин для придания продукту особой консистенции. Поэтому большинство авторитетов запрещают йогурт и кефир. Значит ли это, что еврей, отказывающийся от нееврейского молока, должен забыть про йогурт с кефиром? Нет, не значит. Оба эти продукты можно приготовить в домашних условиях, если, конечно, в доме имеется еврейское молоко. В качестве закваски допустимо использовать нееврейский йогурт, - правда, с некоторыми оговорками. Процесс выглядит так: нееврейской закваской заквашивают кашерное молоко, затем полученной закваской заквашивают новую порцию молока, и так еще раз. После чего можно пользоваться полученной закваской без всякого опасения. Все вышесказанное верно только для нееврейского йогурта или кефира без всяких добавок.

## РЕЧНЫЕ И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ

Переходя к морской живности, отметим, что так называемые "дары моря" - если под ними понимается все, кроме рыб, - безусловно запрещены. В эту категорию входят все виды беспозвоночных (включая моллюсков и членистоногих вместе с ракообразными), земноводные, рептилии, а также морские млекопитающие. Короче говоря, в пищу евреям запрещены: мидии, осьминоги, кальмары, крабы, раки, креветки, лангусты, французские лягушки, черепахи, дельфины, акулы, киты и многое другое из того же ряда.

Что касается рыб, Тора разрешает в пищу только те виды, которые имеют чешую. Причем не всякая чешуя считается кашерной, а только та, которую можно счистить с рыбы, не разрывая кожу<sup>11</sup>. Следовательно, не годятся в пищу рыбы белых пород: осетр, стерлядь, севрюга, белуга, - а также их икра. Запрещены многие другие виды "ценных" рыб: сом, налим, угорь, минога и т.д. Раввинат Израиля считает некашерной ставриду, но есть и противоположное мнение. Так

---

<sup>10</sup> Тот, кто, полагаясь на государственный контроль, пьет нееврейское молоко, может позволить себе и жидкую сметану.

<sup>11</sup> В книге рава Левингера "Кашрут пищевых продуктов животного происхождения" описываются четыре вида рыбной чешуи. Из них только два подходят под определение Торы.

называемая "ледяная рыба" запрещена подавляющим числом авторитетов.

Рыба, которая, будучи извлечена из воды, с легкостью теряет свою чешую, кашерна при условии, что нам достоверно известно о том, что чешуя на ней действительно была<sup>12</sup>. Сардины разрешены, поскольку имеют легко спадающую чешую. Также следует знать, что производители рыбных консервов иногда объявляют "тунцом" породы рыб, ничего общего с тунцами не имеющими и часть из которых, к сожалению, не кашерны.

Практически, если мы сомневаемся в кашерности покупаемой рыбы, то достаточно удостовериться, обладает ли она чешуей. Поэтому, когда мы видим на прилавке магазина свежую или соленую<sup>13</sup> рыбу с чешуей, можно смело ее покупать.

Но если мы покупаем рыбное филе, надо найти на этикетке раввинскую отметку, *эхшер*. В случае если такового нет, филе покупают лишь когда доподлинно известно, что оно сделано из кашерного вида. Нельзя полагаться на промышленную этикетку без раввинской отметки или на заверения продавца о том, что данное филе - из кашерной рыбы. Таково общее правило: незнакомое филе или куски рыбы без остатков чешуи или без головы и хребта (по которым можно определить вид рыбы) покупать без *эхшера* нельзя.

Теперь поговорим о копченой рыбе. Предположим, мы нашли на ней чешую, но не мог ли испортить саму рыбу процесс копчения? Не возникает ли здесь проблема, которая будет рассмотрена в дальнейшем: можно ли есть то, что сварено неевреем? Как будет указано ниже по тексту, копчение на дыму не попадает под запрет пищи, сваренной неевреем. Поэтому рыбу холодного копчения, приготовленную только под воздействием дыма, можно есть.

Проблемы возникают с горячим копчением. Дадим некоторые сведения по технологии этого процесса. Рыба вначале всегда высаливается. После чего ее помещают в специальную печь, и там при помощи жара и дыма она превращается в ароматный деликатес. То, что выпекал нееврей - запрещено, но то, что он коптил на дыму - разрешено. А к чему отнесем рыбу горячего копчения, в приготовлении которой используется не только дым, но и жар? Вопрос сложный, к тому же он не единственный: при более детальном изучении технологии обнаруживаются дополнительные проблемы. Все же, многие авторитеты разрешают есть рыбу горячего копчения<sup>14</sup>.

Рыбные консервы, выработанные в России, достаточно проблематичны с точки зрения кашрута (помимо вопроса о пище, сваренной неевреем, существуют другие проблемы, например, обработка в чанах, в которых до этого варилась некашерная продукция). В любом случае, если вы, открыв банку, увидели в ней только куски

---

<sup>12</sup> Примером служит скумбрия, взрослые особи которой почти не имеют чешуи.

<sup>13</sup> *Алаха* не опасается, что разрешенная рыба, возможно, прошла засолку в одном чане с запрещенной и впитала ее вкус, по крайней мере, в тех местах, где большая часть обрабатываемой рыбы кашерна.

<sup>14</sup> Существует еще одна, бездымная технология, при которой рыба смазывается специальным составом (копильной жидкостью) и **пропекается** в печи. С точки зрения *алахи*, рыба, приготовленная таким способом, вызывает больше вопросов, но некоторые раввины разрешают и ее.

рыбы без чешуи, - их есть не следует.

## ПРОДУКТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОНСЕРВЫ

Основные проблемы, с которыми мы сталкиваемся, покупая продукты пищевой промышленности, это различные пищевые добавки и запрет на пищу, сваренную неевреем.

### ДОБАВКИ

Даже беглого знакомства с существующими сегодня ГОСТами на продукты питания достаточно, чтобы понять, что не зря Московский институт мясомолочной промышленности обучал своих студентов целых пять лет. Действительно, для выполнения даже части требований ГОСТа недостаточно знать, как приготовить пищу, надо позаботиться о том, чтобы она имела соответствующий вид, срок хранения, соответствовала стандартам вкуса, запах и т.д. К примеру, качество и характеристики муки зависят от времени помола: летом она не такая как зимой. Но безразличный к сезонам года ГОСТ требует, чтобы испеченный каравай обязательно был "вот такой вышины и вот такой ширины". Без спасительных пищевых добавок технологу обойтись практически невозможно.

Многие из пищевых добавок готовятся из некашерных ингредиентов, в состав других входит *хамец*, запрещенный в Песах. Даже небольшое количество таких добавок может сделать некашерными безобидные на первый взгляд продукты. Как быть? Спасение приходит с неожиданной стороны. Дело в том, что не все добавки благотворно влияют на наше здоровье, есть вредные, а подчас и опасные добавки. В результате, в развитых странах производителей обязывают перечислять на этикетке все добавки, входящие в данный продукт<sup>15</sup>.

Понятно, что никакая раввинская коллегия не поставит на продукте *эхшер*, исходя из одного списка ингредиентов. Организации, занимающиеся кашрутом, обычно проводят серьезное исследование технологического процесса. Однако в определенных случаях информация на этикетке может быть полезной, например, для того, кто совсем недавно начал соблюдать заповеди. Ведь он потому и начинающий, что пока не готов перейти к образу жизни, который в России связан с резким ограничением ассортимента продуктов питания.

В соответствии с "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (для стран бывшего СССР) в производстве пищевых продуктов могут использоваться около 250 видов отдельных пищевых добавок<sup>16</sup>. То же самое - по поводу допускаемых добавок в импортных продуктах.

Сведения о добавках приводятся в списках так называемых E-индексов. Обязанность сообщать на этикетках пищевых продуктов о наличии добавок была законодательно утверждена во многих странах после длительной и напряженной

---

<sup>15</sup> В Израиле указывают на наличие добавок без подробного их перечисления.

<sup>16</sup> На самом деле их значительно больше, но многие пока не протестированы, а потому не разрешены властями.



борьбы обществ защиты прав потребителей, которые настаивали на праве покупателя знать, что же именно он покупает. По существу, индексы для данного продукта - это полный список конкретных химических веществ, добавляемых в него для улучшения свойств (срок, вкус, цвет и пр.).

В двух словах историю введения E-индексов можно пересказать следующим образом. Раньше на этикетках писали просто: в состав продукта входят лимонная кислота, соль поваренная, нитрат калия, лецитин и т.п. Однако вскоре стало понятно, что из-за обилия добавок трудно соблюсти требования закона об обязательном указании всех компонентов, особенно с длинными химическими наименованиями. Они просто не помещаются на маленькой упаковке, например, той же жевательной резинки. К тому же в странах Общего рынка положено использовать все языки сообщества. Разместить столь большую информацию на одной этикетке вряд ли возможно. Тогда и возникла идея обозначать используемые вещества индексами - например, буквой E ("Европа") с соответствующим номером. Затем эти индексы были введены в специальные справочники, откуда любопытный потребитель легко может извлечь все интересующие его сведения. Те же индексы E официально признаны и в СНГ. Без них, согласно требованию законодательства, продукт не может появиться на прилавке магазина.

Укажем несколько видов часто употребляемых пищевых добавок и отметим их особенности с точки зрения еврейского закона.

*Пищевые красители (Coloring).* Придают пище товарный вид. Согласно европейской классификации, имеют номера E100 - E199<sup>17</sup>. Например, E150, "карамель", употребляется в производстве пива, мясных подлив, соусов, безалкогольных напитков. Здесь важно знать, что даже мизерное количество некашерного красителя полностью запрещает всю пищу<sup>26</sup>. Почему? Ведь выше мы учили, что, когда объем добавки, делающей наше блюдо запрещенным, в 60 раз меньше объема всего блюда, добавкой можно пренебречь, верно? Абсолютно верно. Но то было общее правило, а у каждого правила, как известно, есть свои исключения. В частности, приправами или другими веществами, добавляемыми с целью изменить вкус или цвет продукта (как раз наш случай), никак нельзя пренебречь. Объяснение простое: в данном случае нельзя сказать, что, поскольку удельный вес этих добавок ничтожен, можно считать, что их как бы нет. Как же нет, когда они заметны на взгляд или вкус! Есть еще один случай - *маамид*, мы о нем говорили выше, когда рассматривали сычуг, добавляемый в молоко для производства сыра. *Маамид* - это включения, которые сами по себе неощутимы, но без них конечный продукт просто не существовал бы. Другим примером может служить закваска для хлебного теста. Если сычуг или закваска некашерны, то пренебречь ими при всем желании нельзя, - какой бы малый процент от конечного продукта они ни составляли.

*Консерванты и регуляторы кислотности (Preservatives and Acid regulators).* Продлевают срок хранения. Согласно классификации, имеют номера E200 - E299. Пример: E200, "сорбиновая кислота", употребляется в производстве плавленого

---

<sup>17</sup> Заметим, что разбивка на группы здесь несколько условна. К тому же иногда одна и та же добавка может выступать одновременно в роли антиокислителя, стабилизатора и разрыхлителя.

сыра, фруктовых йогуртов, многих напитков. Среди этих добавок встречаются некашерные. Относительно "законности" их применения мнения разошлись. По одному из мнений, даже самое малое количество некашерного консерванта запрещает весь продукт. Но по другому, конечный продукт запрещен лишь в том случае, если консервант составляет больше 1/60 от общего объема<sup>27</sup>.

*Антиокислители (Antioxident).* Защищают продукт от окисления, например, чтобы не прогоркли жиры и не изменился цвет. В европейской классификационной таблице расположены между E300 и E399. Пример: E310, "пропил-галлат", добавляется в растительное масло, жевательную резинку. Нам важно знать, что любое количество некашерных антиокислителей полностью запрещает конечный продукт.

*Стабилизаторы (Stabilizers).* В таблице занимают места между номерами E400 - E499. Создают и поддерживают требуемую консистенцию пищи, что, по некоторым мнениям, дает им статус *маамид*<sup>28</sup>. Таким образом некашерный стабилизатор запрещает продукт, даже если составляет самую малую его часть.

*Эмульгаторы (Emulsifier).* Создают однородную смесь из плохо смешиваемых ингредиентов, таких, например, как вода и масло. В таблице расположены между номерами E400 - E499. Некашерные представители этой группы добавок запрещают некоторые виды пищи только в том случае, если добавка составляет больше 1/60 от всего объема. В других видах пищи, таких как мороженое или маргарин, они имеют статус *маамид*.

*Вкусовые добавки (Flavor).* Некашерная вкусовая добавка запрещает пищу независимо от процентного содержания.

*Энзимы (Enzymes).* Белковые молекулы, воздействующие на исходный продукт и преобразующие его. По существу, это ферменты, пищевые катализаторы. Обычно их применяют для следующих технологических операций:

- разложения и превращения одного продукта в другой (например, молока в сыр)
- сохранения продукта
- придания необходимой консистенции
- придания вкуса
- обесцвечивания
- улучшения качества обработки исходного продукта (например, для увеличения процента выхода оливкового масла из маслин)

Существует мнение, что энзимы имеют статус *маамид*, несмотря на то что практически не смешиваются с готовой продукцией, - ибо оказывают на нее решающее влияние, а потому запрещают продукт независимо от их процентного содержания. Но по отношению к энзимам, применяемым для обесцвечивания или улучшения качества обработки, есть и облегчающее мнение, по которому пища

запрещена только в случае, если добавка составляет больше 1/60 от всего объема.

Все вышеприведенные законы относятся к случаям, когда пищевые добавки некашерны сами по себе. Если же некашерность вызвана посторонними причинами, например, добавлением растворителей и прочих составляющих, которые не влияют на основные свойства добавок, то, согласно мнению многих авторитетов, лишь 1/60 добавок от всего объема делает продукт запрещенным для еды.

Предлагаем сводную таблицу пищевых добавок.

## ОБОЗНАЧЕНИЯ

Кашерность добавки:

0 - некашерна

1 - обычно кашерна

2-обычно кашерна; в немногих случаях требуется проверка, например, когда есть подозрение, что для нее используется некашерный растворитель. Но в большинстве случаев проверка не нужна, потому что сама по себе эта добавка кашерна.

3 - часто бывает кашерной, но требуется проверка

4 - нельзя употреблять без *эхшера*, т.к. добавка часто производится из некашерных ингредиентов.

Возможный источник добавки<sup>18</sup>: Н - хамец К - *КИТНИЁТ* (бобовые и некоторые другие культуры, которые у евреев европейских общин не принято употреблять в пищу на Песах) L - вырабатывается из молока А - животного происхождения Y - изготовлен из вина В - изготовлен из яиц

Вредность добавки<sup>19</sup>:

к - возможно, канцероген (по английским источникам)

К - возможно, канцероген (по российским источникам)

а - аллерген (по английским источникам) А - аллерген (по российским источникам)

Р - может вызвать болезни почек (по российским источникам) G - может вызывать болезни желудка (по российским источникам)

---

<sup>18</sup> Возможный в том смысле, что существуют и другие технологии, например химический синтез.

<sup>19</sup> К данным о вредности следует относиться реалистично, помня, что для отдельных добавок вредный эффект проявится только если будет съедена гигантская порция пищевой добавки. В реальных же продуктах их концентрация ничтожна. Впрочем, назвать такие добавки эликсиром жизни тоже нельзя.

Пищевые добавки, запрещенные к применению в Российской Федерации:

a E121 (CITRUS RED 2)

a E123 (AMARANTH)

a E240 (FORMALDEHYDE)

a E924a (POTASSIUM BROMATE)

a E9246 (CALCIUM BROMATE)

### СПИСОК ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК

I	II	III	IV	V	VI	VII
№	АНГЛИЙСКОЕ НАЗВАНИЕ	РУССКОЕ НАЗВАНИЕ	Кашерность	Песах	Источник	Вреднос
<b>КРАСИТЕЛИ</b>						
E100	Curcumin	Куркумины	I	1		
E101	Riboflavin (Vitamin B2), Lactoflavin (Vitamin G)	Рибофлавин	2	4	AL H	K
E101a	Riboflavin-5'- Phosphate sodium	Рибофлавин-5'-фосфата натриевая соль	1	4	H	k
E102	Tartrazine	Тартразин	1	1		a
E104	Quinoline Yellow	Желтый хинолиновый	1	1		
E107	Yellow 2G	Желтый 2G	1	1		a
E110	Sunset Yellow FCF Orange Yellow S	Желтый "солнечный закат"	1	1		a

E120	Cochineal, Carminic acid, Carmines	Экстракт Кошенили, Карминовая кислота, Кармин	0	0	A	a
E121	Citrus red 2	Цитрусовый красный №2				K
E122	Carmoisine, Azorubine	Кармуазин, Азорубин	1	1		a
E123	Amaranth	Амарант	1	1		aK
E124	Ponceau 4R, New coccine	Пунцовый 4R, Понсо 4R	1	1		a
E127	Erythrosine	Эритрозин	1	1		a
E128	Red 2G, Azogermanine	Красный 2G, блестящий FCF	1	1		
E129	Allura Red AC	Красный очаровательный AC	4	4		a
E131	Patent Blue V	Патентованный синий V	1	1		aK
E132	Indigo carmine, Indigotine	Индигокармин	1	1		a
E133	Brilliant Blue FCF	Блестящий синий FCF	1	1		a
E140	Chlorophylls and Chlorophyllins	Хлорофилл	4	4	Y V,	
E141	Copper complexes of chlorophylls and chlorophyllins	Медные комплексы хлорофиллов	4	4	Y	

E142	Greens S	Пищевой зеленый S, блестящий зеленый S	1	1		aK
E150a	Caramel 1, Caramel color	Сахарный колер простой	2	4	LA	k
E150b	Caustic sulphite caramel	Сахарный колер II	2	4	LA	k
E150c	Ammonia caramel	Сахарный колер III	2	4	LA	k
E150d	Sulphite ammonia caramel	Сахарный колер IV	2	4	LA	k
E151	Black PN, Brilliant	Блестящий черным PN	1	1		a
I	II	III	IV	V	VI	VII
	Black PN					
E152	Black 7984	Уголь				aK
E153	Carbon black, Vegetable carbon	Уголь растительный	4	4	A	k
E154	Brown FK, Kipper Brown	Коричневый FK	1	1		a
E155	Brown HT, Chocolate brown HT	Коричневым HT, Шоколадный коричневый	1	1		a
E160a	Alpha-carotene Beta-carotene Gamma-carotene	Каротины, Бета-Каротин (синтетический), Экстракты натуральных каротинов	4	4	A	a

E160b	Annatto, bixin, norbixin	Аннато экстракты, Биксин	1	4		a
E160c	Capsanthin, Capsorubin, Paprika extract Oleoresin	Маслосмолы паприки	2	2		
E160d	Lycopene	Ликопин	2	2		k
E160e	Beta-apo-8'-carotenal (C30)	Бета-апо-8'-каротиновый альдегид	2	2		
E160f	Ethyl ester of beta-apo-8'-carotenic acid (C 30)	Метилловый и этиловый эфиры Бета-апо-8'-каротиновой кислоты	1	1		
E161a	Flavoxanthin	Флавоксантин	1	1		
E161b	Lutein	Лютеин	3	3	B	
E161c	Cryptoaxanthin	Криптоксантин	4	4	BAL	k
E161d	Rubixanthin	Рубиксантин	3	3		
E161e	Violaxanthin	Зилоксантин	3	3		
E161f	Rhodoxanthin	Родоксантин	1	1		
E161g	Canthaxanthin	Кантаксантин	4	4	A	
E162	Beetroot Red, Betanin	Красный свекольный	1	1		
E163	Anthocyanins	Антоцианы	4	4	Y	

E170	Calcium carbonate	Карбонат кальция, Кальций углекислый	1	1		
E171	Titanium dioxide	Диоксид титана, Двуокись титана	2	2		P
E172	Iron oxides and hydroxides	Оксиды железа	1	1		P
E173	Aluminium	Алюминий	1	1		P
E174	Silver	Серебро	1	1		
E175	Gold	Золото	1	1		
E180	Pigment Rubine, Lithol Rubine BK	^убиновый литол BK	1	1		
КОНСЕРВАНТЫ И РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ						
E200	Sorbic acid	Сорбиновая кислота	1	4	HK	
E201	Sodium sorbate	Сорбат натрия	1	4	HK	
I	II	III	IV	V	VI	VII
E202	Potassium sorbate	Сорбат калия	1	4	HK	
E203	Calcium sorbate	Сорбат кальция	1	4	HK	
E210	Benzoic acid	Бензойная кислота	1	1		aK
E211	Sodium benzoate	Бензойнокислый	1	1		aK



		натрий, Бензоат натрия				
E212	Potassium benzoate	Бензойнокислый калий, Бензоат калия	1	1		a
E213	Calcium benzoate	Бензойнокислый кальций, Бензоат кальция	1	1		aK
E214	Ethyl para-hydroxybenzoate	Этиловый эфир парагидрокси- бензойной кислоты	4	4	Y	aK
E215	Sodium ethyl para-hydroxybenzoate	Натриевая соль этилового эфира пара- гидрокси-бензойной кислоты	4	4	Y	aK
E216	Propyl para-hydroxybenzoate	Пропиловый эфир, пара- гидрокси-бензойной кислоты	2	2		aK
E217	Sodium propyl para-hydroxybenzoate	Натриевая соль пропилового эфира парагидро-кси- бензойной кислоты	2	2		aK
E218	Methyl para-hydroxybenzoate	Метилловый эфир пара- гидрокси-бензойной кислоты	2	2		a
E219	Sodium methyl para-hydroxybenzoate	Натриевая соль метилового эфира пара-гидро-кси- бензойной кислоты	1	1		a
E220	Sulphur dioxide	Диоксид серы, Сернистый ангидрид	1	1		a

E221	Sodium sulphite	Сульфит натрия	1	1		aG
E222	Sodium sulphite, bisulfite	Гидросульфит натрия	1	1		aG
E223	Sodium metabisulphite	Метабисульфит натрия	1	1		aG
E224	Potassium metabisulphite	Метабисульфит калия	1	1		aG
E226	Calcium sulphite	Сульфит кальция	1	1		aG
E227	Calcium sulphite	Гидросульфит кальция	1	1		a
E228	Potassium sulphite	Гидросульфит калия	1	1		a
E230	Biphenyl, Diphenyl	Дифенил, Бнфенил	1	1		A
E231	Ortho-phenylphenol	Орто-фенилфенол	1	1		A
E232	Sodium orthophenyl phenol	Орто-фенилфенолят натрия	1	1		A
E233	Thiabendazole	Тиобендазол	1	1		
E234	Nisin	Низин	4	4	L	
E235	Natamycin, Pimaracin	Пимарицин, намицин	4	4		
E236	Formic acid	Муравьиная кислота	2	2		

E237	Sodium formiate	Формиат натрия	2	2		
E238	Calcium formiate	Формиат кальция	2	2		
E239	Hexamethylene tetra- mine, Hexamine	Гексаметилентетрамин, уротропин	I	1		A
E242	Dimethyl dicarbonate	Диметил дикарбонат	1	1		
E249	Potassium nitrite	Нитрит калия	1	1		
E250	Sodium nitrite	Нитрит натрия	1	1		
E251	Sodium nitrate. Saltpetre	Нитрат натрия	2	2		
E252	Potassium nitrate, Saltpetre	Нитрат калия	7	2		
E260	Acetic acid	Уксусная кислота	4	4	Y	
E261	Potassium acetate	Ацетат калия, уксуснокислый калий	4	4	Y	
E262	Sodium acetate	Ацетат натрия, уксуснокислый натрий	4	4	Y	
E263	Calcium acetate	Ацетат кальция уксуснокислый кальций	4	4	Y	
E270	Lactic acid	Молочная кислота (L- ,D- и DL-)	1	4		Обычно <i>парне</i>
E280	Propionic acid	Пропионовая кислота	2	2	A	

E281	Sodium propionate	Пропионат натрия	2	2	A	
E282	Calcium propionate	Пропионат кальция	2	2	A	a
E283	Potassium propionate	Пропионат калия	2	2	A	
E284	Boric acid		1	1		
E285	Sodium tetraborate, Borax	Боракс	1	1		
E290	Carbon dioxide	Углерода диоксид	1	4		
E296	Malic acid	Яблочная кислота	1	4		
E297	Fumaric acid	Фумаровая кислота	1	4		
АНТИОКИСЛИТЕЛИ						
E300	Ascorbic acid, Vitamin C	Аскорбиновая кислота	1	4		
E301	Sodium ascorbate	Аскорбат натрия	1	1		
E302	Calcium ascorbate	Аскорбат кальция	1	4		
E304	Fatty acid esters of ascorbic acid. Ascorbyl palmitate	Аскорб и лп альмитат	4	4		
E306	Mixed tocopherols concentrate, Vitamin E	•Сонцентрат смеси токо-ферол	4	4	YA L	k

E307	Alpha-tocopherol (synthetic)	Альфа-Токоферол	4	4		k
E308	Gamma-tocopherol (synthetic)	"амма-Токоферол	4	4		k
E309	Delta-tocopherol (synthetic)	Цельта-Токоферол	4	4		k
E310	Propyl gallate	Пропилгаллат	4	4		a
E311	Octyl gallate	Эктилгаллат	4	4		aA
E312	Dodecyl gallate	Цодситгаллат	4	4		aA
E313	Ethyl gallate	Эгилгаллат	4	4		
E315	Isoascorbic acid, Erythorbic acid	Изо-аскорбиновая (эригорбовая) кислота	1	4	н	
E316	Sodium erythorbate, Sodium isoascorbate	Изо-аскорбат натрия	1	4	н	
E320	Butylated hydroxyanisole, BHA	Бутилгидроксианизол	1	1		UP
E321	Butylated hydroxytoluene, BHT	этилгитрокситолуол	1	1		UP
E322	Lecithin	Лецитины	2	4	к	kGP
E325	Sodium lactate	Лактат натрия	4	4	L	
E326	Potassium lactate	Лактат калия	4	4	L	

E327	Calcium lactate	Лактат кальция	4	4	L	
E328	Ammonium lactate	Лактат аммония	4	4	L	
E329	Magnesium lactate	Лактат магния	4	4	L	
E330	Citric acid	Лимонная кислота	1	4	H	
E331	Sodium citrates (Monosodium citrate, Disodium citrate, Trisodium citrate)	Цитраты натрия (1-2-3- замещенные)	1	4	H	
E332	Potassium citrates (Monopotassium citrate, Tripotassium citrate)	Цитраты калия (2-, 3- замещенные)	1	4	H	
E333	Calcium citrates (Monocalcium citrate, Dicalcium citrate, Tricalcium citrate)	Цитраты кальция	1	4	H	
E334	Tartaric acid, (C+)-)	Винная кислота	4	4	Y	
E333	Sodium tartrates (Mono-sodium tartrate, Disodium tartrate)	Гартраты натрия (1-, 2- замещенные)	4	4	Y	
E336	Potassium tartrates [Monopotassium tartrate (cream of tartar), Dipotassium tartrate]	Гартраты калия [1- 2- замещенные)	4	4	Y	
E337	Sodium potassium tartrate	Тартрат калия-натрия	4	4	Y	

E338	Phosphoric acid	Орто-фосфорная кислота	1	1		и
E339	Sodium phosphates Monosodium phosphate, Disodium phosphate, Trisodium phosphate)	Фосфаты натрия (1-2-3-замещенные)	1	1		G
E340	Potassium phosphates (Monopotassium phosphate, Dipotassium phosphate, Tripotassium phosphate)	Фосфаты калия   -2-3-замещенные)	1	1		и
E341	Calcium phosphates (Monocalcium phosphate, Dicalcium phosphate, Tricalcium phosphate)	Фосфаты кальция (1-2-3-замещенные)	1	1		G
E343	Magnesium phosphates (Monomagnesium phosphate, Dimagnesium phosphate)	Фосфаты магния (1-2-3-замещенные)	1	1		
E350	Sodium malates, Sodium malate, Sodium hydrogen malate	Малаты натрия	1	4		
E351	Potassium malate	Малаты калия	1	4		
E352	Calcium malates (Calcium malate, Calcium hydrogen	Малаты кальция	1	4		

	malate)					
E353	Metatartaric acid	Мета-винная кислота	4	4	Y	
E354	Calcium tartrate	Тартат кальция	4	4	Y	
E355	Adipic acid	Адипиновая кислота	1	1		
E356	Sodium adipate	Адипат натрия	1	1		
E357	Potassium adipate	Адипат калия	1	1		
E363	Succinic acid	Янтарная кислота	4	4	YH	
E370	1,4-Heptonolactone	1,4-гептонолактон	1	1		
E375	Nicotinic acid Niacin, Nicotinamide	Никотиновая кислота	2	2		a
E380	Triammonium citrate	Цитраты аммония	1	4	H	
E381	Ammoniumferrocitrate	Железо-аммонийный цитрат	1	4	h	
E385	Calcium disodium ethyl-ene diamine tetra-acetate, (EOT A)	Этилендиаминтетра-ацетат кальция-натрия	2	2		
СТАБИЛИЗАТОРЫ						
E400	Alginate acid	Альгиновая кислота	4	4	A	
E401	Sodium alginate	Альгинат натрия	4	4		



E402	Potassium alginate	Альгинат калия	4	4		
E403	Ammonium alginate	Альгинат аммония	4	4		
E404	Calcium alginate	Альгинат кальция	4	4		
E405	Propylene glycol alginate	Пропиленгликольальгинат	4	4		
E406	Agar	Агар-агар, агар	1	1		
E407	Carrageenan, Irish moss	Каррагинан и его натриевая, калиевая и аммонийная соли, включая фуцеллеран	4	4	AY	a
I	II	III	IV	V	VI	VII
E407a	Processed eucheuma seaweed		1			G
E410	Locust bean gum (LBG), Carob bean gum	Камедь рожкового дерева	1	4		
E412	Guar gum	Гуаровая камедь	1	4	K	
E413	Tragacanth	Трагакант	1	1		a
E414	Acacia gum, Gum arabic	Гуммиарабик	2	2	A	a
E415	Xanthan gum	Ксантановая камедь	1	4	K	k
E416	Karaya gum	Карайи камедь	2	2		a

E417	Tara gum	Тары камедь	1	1		
E418	Gellan gum	Геллановая камедь	4	4		
E420	Sorbitol	Сорбит	1	4	НК	
E421	Mannitol	Маннит	1	4	НК	
E422	Glycerol	Глицерин	4	4	АН К	
E430	Polyoxyethylene (8) stearate	Полиоксиэтилен(8) стеарат	4	4	А	а
E431	Polyoxyethylene (40) stearate	Полиоксиэтилен(40) стеарат	4	4	А	
E432	Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate, Polysorbate 20	Полиоксиэтиленсорбитан(20), Твин 20	4	4	А	
E433	Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate, Polysorbate 80	Полиоксиэтиленсорбитан (20) моноолеат, Твин 80	4	4	А	
E434	Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate, Polysorbate 40	Полиокснэтиленсорбитан (20) монопальмитат, Твин 40	4	4	А	
E435	Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate, Polysorbate 60	Полиоксиэтиленсорбитан (20) моностеарат, Твин 60	4	4	А	
E436	Poiyoxyethylene (20) sorbitan tristearate,	Полиоксиэтиленсорбитан (20) тристеарат	4	4	А	

	Polysorbate 65					
E440	Pectins (pectin, amidated pectin)	Пектины	2	4	Y	
E441	Gelatine	Желатин	4	4	A	
E442	Ammonium phosphati-des	Фосфатидов аммонийные соли	4	4		
E444	Sucrose acetate isobu-tyrate	Сахарозы ацетат-изобутират				
E445	Glycerol esters of wood rosins	Эфиры глицерина и смоляных кислот	4	4		
E450	Diphosphates (Disodium diphosphate, Trisodium diphosphate, Tetrasodium diphosphate, Dipotassium diphosphate,	Дифосфаты (Пирофосфаты, Пирофосфат динатриевый, Пирофосфат тринатриевый, Пирофосфат четырехна-гриевый, Пирофосфат ди-	1	1		
	Tetrapotassium diphosphate, Dicalcium diphosphate, Calcium dihydrogen diphosphate)	калиевый, Пирофосфат четырех-калиевый, Пирофосфатдикальциевый, Ди-гидропирофосфат кальция, Пирофосфат димагниевого				
E451	Triphosphates (Pentaso-dium triphosphate, Potassium triphosphate)	Трифосфаты (Трифосфат натрия 5-замещенный, Трифосфат калия 5-замещенный)	1	1		

E452	Polyphosphates (Sodium polyphosphates, Potassium polyphosphates, Sodium calcium polyphosphate, Calcium polyphosphates)	Полифосфаты (Полифосфат натрия, Полифосфат калия, Полифосфат натрия кальция, Полифосфаты кальция, Полифосфаты аммония)	1	1		
E460	Cellulose (Microcrystal-line cellulose, Powdered cellulose)	Целлюлоза (Целлюлоза микрокристаллическая, Целлюлоза в порошке)	1	4		
E461	Methyl cellulose	Метилцеллюлоза	1	1		G
E462	Ethyl cellulose	Этилцеллюлоза	1	1		G
E463	Hydroxypropyl cellulose	Гидроксипропилцеллюлоза	1	1		G
E464	Hydroxypropyl methyl cellulose	Гидроксипропилметилцеллюлоза	1	1	Y	G
E465	Ethyl methyl cellulose	Метилэтилцеллюлоза	1	1	Y	G
E466	Carboxy methyl cellulose, carboxy methyl cellulose	Карбоксиметилцеллозы натриевая соль, КМЦ	1	1	Y	G
E470a	Sodium, potassium and calcium salts of fatty acids	Жирных кислот соли алюминия, кальция, натрия, калия и аммония	4	4	A	
E470b	Magnesium salts of fatty acids	Жирных кислот соли магния	4	4	A	

E471	Mono- and diglycerides of fatty acids, Glycerol monostearate, Glycerol distearate	Моно- и диглицерилы жирных кислот	4	4	A	k
E472a	Acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Эфиры моно- и диглицеридов, уксусной и жирных кислот	4	4	A	k
E472b	Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Эфиры моно- и диглицеридов, молочной и жирных кислот	4	4	A	
E472c	Citric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Эфиры моно- и диглицеридов, лимонной и жирных кислот	4	4	АН	
E472d	Tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Эфиры моно- и диглицеридов, винной и жирных кислот	4	4	АУ	
E472e	Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Эфиры моно- и диглицеридов, диацетилвинной и жирных кислот	4	4	A	
E472Г	Mixed acetic and tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids	Смешанные эфиры моно- и диглицеридов, уксусной, винной и жирных кислот	4	4	АУ	
E473	Sucrose esters of fatty acids	Эфиры сахарозы и жирных кислот	4	4	A	k

E474	Sucroglycerides	Сахароглицериды	4	4	A	
E475	Polyglycerol esters of fatty acids	Эфиры полиглицеридов и жирных кислот	4	4	A	k
E476	Polyglycerol polyricinoleate	Эфиры полиглицерина взаимозэтерифицированных рициноловых кислот	4	4	A	k
E477	Propylene glycol esters of fatty acids	Эфиры пропиленгликоля и жирных кислот	4	4	A	k
E478	Lactylated fatty acid esters of glycerol and propane- 1	Эфиры лактилированных жирных кислот глицерина и пропиленгликоля	4	4	AL	
E479b	Thermally oxidized soya bean oil interacted with mono- and diglycerides of fatty acids	Термически окисленное соевое масло с моно- и диглицеридами жирных кислот	4	4	A	
E481	Sodium lactylates	Лактилаты натрия (Стеа-роиллактитат натрия, Олеиллактитат натрия)	4	4	L	
E482	Calcium lactylates	Лактилаты кальция (Стеароиллактитат кальция, Олеиллактитат кальция)	4	4	L	
E483	Stearyl tartrate	Стеарилтарtrat	4	4	A	
E491	Sorbitan monostearate Span	Сорбитан моностеарат	4	4	A	k

	60	(СПЭН 60)				
E492	Sorbitan tristearate, Span 65	Сорбитан тристеарат	4	4	A	
E493	Sorbitan monolaurate, Span 20	Сорбитан монолаурат (СПЭН 20)	4	4	A	
E494	Sorbitan monooleate, Span 80	Сорбитан моноолеат (СПЭН 80)	4	4	A	
E495	Sorbitan monopalmitate, Span 40	Сорбитан монопальмитат (СПЭН 40)	4	4	A	
E496	Sorbitantrioleat, Span 85	Сорбитан триолеат (СПЭН 85)	4	4	A	

РЕГУЛЯТОРЫ И РАЗРЫХЛИТЕЛИ

E500	Sodium carbonates (Sodium carbonate, Sodium	Карбонаты натрия	1	1		
I	II	III	IV	V	VI	VII
	hydrogen carbonate, Bicarbonate of soda, Sodium sesquicarbonate)					
E50I	Potassium carbonates (Potassium carbonate, Potassium hydrogen carbonate)	Сарбонаты калия	1	1		
E503	Ammonium carbonates	Сарбонаты аммония	1	1		

	(Ammonium carbonate, Ammonium hydrogen carbonate)					
E504	Magnesium carbonates (Magnesium carbonate, Magnesium hydroxide carbonate, Magnesium hydrogen carbonate)	<арбонаты магния	1	1		
E507	Hydrochloric acid	Соляная кислота	1	1		
E508	Potassium chloride	Хлорид калия	1	1		
E509	Calcium chloride	Хлорид кальция	1	1		
E510	Ammonium chloride	Хлорид аммония	1	1		
E511	Magnesium chloride	Хлорид магния	1	1		
E512	Stannous chloride		1	1		
E513	Sulphuric acid	Серная кислота	1	1		
E514	Sodium sulphates (Sodium sulphate, Sodium hydrogen sulphate)	Сульфаты натрия	1	1		
E515	Potassium sulphates (Potassium sulphate, Potassium hydrogen sulphate)	Сульфаты калия	1	1		



E516	Calcium sulphate	Сульфат кальция	1	1		
E517	Ammonium sulphate	Сульфат аммония	1	1		
E518	Magnesium sulphate, Epsom salts	"ульфат магния	I	1		
E520	Aluminium sulphate	Сульфат алюминия	1	1		
E521	Aluminium sodium sulphate	Сульфат алюминия-натрия	1	1		
E523	Aluminium ammonium sulphate	Сульфат алюминия-аммония	1	1		
E524	Sodium hydroxide	Гидроксид натрия	1	1		
E525	Potassium hydroxide	Гидроксид калия	1	1		
E526	Calcium hydroxide	Гидроксид кальция	1	1		
E527	Ammonium hydroxide	Гидроксид аммония	1	1		
E528	Magnesium hydroxide	Гидроксид марганца	1	1		
E529	Calcium oxide	Оксид кальция	1	1		
E530	Magnesium oxide	Оксид магния	1	1		
E535	Sodium ferrocyanide	Ферроцианид натрия	1	1		
E536	Potassium ferrocyanide	Ферроцианид калия	1	1		

E540	Dicalcium diphosphate		1	1		
E541	Sodium aluminium phosphate, acidic	Фосфат натрия-алюминия	1	1		
E542	Bone phosphate	Костный фосфат, основа его - фосфат кальция трехосновный	0	0	A	
E544	Calcium polyphosphate	Полифосфат кальция	1	1		
E545	Amonium polyphosphate	Полифосфат аммония	1	1		
E551	Silicon dioxide, Silica	Диоксид кремния	1	1		
E552	Calcium silicate	Силикат кальция	1	1		
E553a	Magnesium silicate, Magnesium trisilicate	Силикат магния	1	1		
E553b	Talc	Тальк	1	1		a
E554	Sodium aluminium silicate	Алюминосиликат	1	1		
E555	Potassium aluminium silicate	Алюминосиликат калия	1	1		
E556	Calcium aluminium silicate	Алюминосиликат кальция	1	1		
E558	Bentonite	Бентонит	1	1		

E559	Aluminium silicate, Kaolin	Силикат алюминия, Каолин	1	1		
E570	Stearic acid	Стеариновая кислота	4	4	A	k
E572	Magnesium stearate, calcium stearate	Стеарат магния, Стеарат кальция	4	4	A	k
E574	Gluconic acid	"люконовая кислота (D-)	1	4		
E575	Glucono-delta-lactone	люконо дельта-лактон	3	4	КН	
E576	Sodium gluconate	лжонат натрия	3	4	КН	
E577	Potassium gluconate	Глюконат калия	3	4	КН	
E578	Calcium gluconate	люконат кальция	3	4	КН	
E579	Ferrous gluconate	люконат железа	3	4		
E585	Ferrous lactate, Iron lactate	Лактат железа	1	4		
УСИЛИТЕЛИ ВКУСА						
E620	Glutamic acid (L (+)-)	Глутаминовая кислота (L(+M	1	4	нк	k
E621	Monosodium glutamate	Глутамат натрия	1	4	нк	k
E622	Monopotassium glutamate	Глутамат калия	1	4	нк	k

E623	Calcium diglutamate	Глютамат кальция	1	4	нк	k
E624	Monoammonium glutamate	Глютамат аммония	1	4		k
E625	Magnesium diglutamate	Глютамат магния	1	4		
E626	Guanylic acid	Гуаниловая кислота	4	4		k
E627	Disodium 5'-guanylate Sodium guanylate	5'-Гуанилат натрия	4	4	АН К	
E628	Dipotassium 5'-guanylate	5'-Гуанилат калия	4	4		
E629	Calcium 5'-guanylate	5'-Гуанилат кальция	4	4		
E630	Inosinic acid	Инозиновая кислота	4	4	А	
E631	Disodium 5'-inosinate	5'-Инозинат натрия	4	4	А	
E632	Dipotassium 5'-inosinate	5'-Инозинат калия	4	4	А	
E633	Calcium 5'-inosinate	5'-Инозинат кальция	4	4	А	
E634	Calcium 5'-ribonucleotides	5'-Рибонуклеотиды кальция	4	4		
E635	Disodium 5'-ribonucleotides	5'-Рибонуклеотиды натрия	4	4	А	
E636	Maltol	Мальтол	1	4	НК	

E637	Ethyl maltol	Этилмальтол	4	4	КН Y	
E640	Glycine	Глицин	4	4		
ГЛАЗИРОВАТЕЛИ И ПОДСЛАСТИТЕЛИ						
E900	Dimethyl polysiloxane	Полидиметилсилоксан	1	1		
E901	Beeswax, white and yellow	Воск пчелиный, белый и желтый	1	4	Н	а
E902	Candelilla wax	Воск свечной	1	1		
E903	Carnauba wax	Воск карнаубский	1	1		а
E904	Shellac	Шеллак	0	0	А	
E905a	Mineral oil, food grade	Вазелиновое масло "пищевое"	2	2		
E906	Benzoin gum	Бензойная смола	1	1		
E907	Crystalline wax	Воск микрокристаллический	2	2		
E910	Wax ester	Восковые эфиры	4	4	А	
E912	Montanic acid esters		4	4		
E914	Oxidized polyethylene wax			1		
E920	L-cysteine hydrochloride	Л-цистеин и его натриевая и калиевая	4	4	А	

		СОЛИ				
E921	L-cystine hydrochloride monohydrate	Л-цистин и его натриевая и калиевая соли	4	4	A	
E924a	Potassium bromate	Бромат калия				
E924b	Calcium bromate	Бромат кальция				
E925	Chlorine	Хлор				
E926	Chlorine dioxide	Диоксид хлора				
E927a	Azodicarbonamide, Azoformmid, Azodicarboxylic acid, Azobisformamide	Азодикарбонамид				
E927b	Carbamide	Карбамид	1	1		
E938	Argon	Аргон	1	1		
E939	Helium	Гелий	1	1		
E941	Nitrogen	Азот	1	1		
E942	Nitrous oxide	Диазомоноксид	1	1		
E947	Hydrogen	Водород	1	1		
E948	Oxygen	Кислород	1	1		

E950	Acesulfame potassium	Ацесульфам калия	1	4	H	
E951	Aspartame	Аспартам	3	4		
E952	Cyclamic acid and its Na-, K- and Ca- salts, Cyclamates	Цикламовая кислота, ее натриевая, калиевая, кальциевая соли, цикламаты	1	1	H	
E953	Isomalt	Изомальт	1	4		
E954	Saccharin and its Na-, K- and Ca- salts	Сахарин и Na-, K-, Ca- соли	1	4	H	
E957	Thaumatococcus	Тауматин	1	1		
E959	Neohesperidine DC	Неогесперидин дигидрохалкон	1	1		
E965	Maltitol, Maltitol syrup	Мальтит и мальтитный сироп	1	4	H	
E966	Lactitol	Лактит	4	4	L	
E967	Xylitol	Ксилит	1	4		
E999	Quillaia extract	Экстракт Квиллайи	1	1		
E1102	Glucose oxidase	Глюкозооксидаза	1	4		
E1103	Invertase	Инвертазы	1	4		
E1105	Lysozyme	Лизоцим	4	4	H	

E1200	Polydextroses A and N	Полидекстрозы А и N	1	4	H	
E1201	Polyvinylpyrrolidone (PVP)	Поливинилпирролидон	1	1		
E1202	Polyvinyl polypyrrolidone (PVPP)	Поливинилполипирролидон	1	1		
E1404	Oxidized starch	Оксидированный крахмал	1	4	H	
E1410	Monostarch phosphate	Монокрахмал- фосфат	1	4	H	
E1412	Distarch phosphate	Дикрахмал-фосфат	1	4	H	
E1413	Phosphated distarch phosphate	Фосфатированный дикрахмал-фосфат	1	4	H	
E1414	Acetylated distarch phosphate	Ацетилованный дикрахмал-фосфат	4	4	H	
E1420	Acetylated starch, mono starch acetate	Ацетилованный крахмал (с ацетангидридом)	1	4	H	
E1422	Acetylated distarch adipate	Ацетилованный дикрахмал-адипат	1	4	H	
E1440	Hydroxy propyl starch	Оксипропилированный крахмал	1	4	H	
I	II	III	IV	V	VI	VII
E1 442	Hydroxy propyl	Оксипропилированный	1	4	h	



	distarch phosphate	дикрахмалфосфат				
E1 450	Starch sodium octenyl succinate	Эфир крахмала и натриевой соли октенилэтантар-ной кислоты	1	4		
E1 505	Triethyl citrate	Триэтилцитрат	1	4		
E1518	Glyceryl triacetate (tri-acetin)	Триацетин	4	4	н	

### **БИШУЛЕЙ АКУМ (ПИЦЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НЕЕВРЕЕМ)**

Мы уже упоминали, что мудрецы Талмуда, стараясь избежать ассимиляции, ввели ряд ограничений - чтобы отдалить народ от нееврейской среды. В числе прочего они запретили есть пищу, сваренную неевреем, с целью предотвратить совместные трапезы, ведущих к нежелательным смешанным бракам с идолопоклонниками. Есть еще одно мнение: запрет был вызван опасением, что во время совместных трапез нееврей может накормить еврея некашерной едой.

С проблемой пищи, приготовленной неевреем, сталкиваются в основном в столовых и ресторанах (даже кашерных), где часто поварами работают неевреи. Но и отправляясь в еврейский продуктовый магазин, мы можем встретить на прилавках готовые продукты пищевой промышленности, по отношению к которым данный вопрос весьма актуален.

Приведем несколько законов, относящихся к разряду *бишулей акум*, и попытаемся обсудить возможные проблемы, связанные с их выполнением.

Итак, мудрецы запретили есть пищу, приготовленную неевреем с помощью термообработки, даже если она была сделана из совершенно кашерных продуктов. Под запрет попала вареная, печеная и жареная пища. Но вот уже копченых, соленых и вяленых продуктов этот запрет не касается. Есть и облегчение: пища, которую нееврей ошпарил кипятком, разрешена. Примером может служить чайная заварка<sup>20</sup>. И еще, некоторые законоучители разрешают пищу, приготовленную с помощью горячего пара<sup>21</sup>, хотя многие другие раввины не делают различий между варкой на пару и варкой в кипящей воде, запрещая и то,

<sup>20</sup> Хотя, надо отметить, что практически все современные авторитеты разрешают чай и кофе даже если их полностью сварил нееврей. Правда, это разрешено по другой причине.

<sup>21</sup> Но лишь в том случае, когда пар непосредственно контактирует с приготовляемым продуктом. Однако, если паром нагревают воду, в которой варится пища, то такой процесс попадает под запрет по всем мнениям.

и другое.

Запрет не распространяется на продукты, которые, используя язык Талмуда, "не попадают на царский стол"; т.е. те, что не принято подавать почетным гостям, а также на свадьбах и прочих важных трапезах. Причина понятна: ведь запрет был введен, чтобы исключить совместные трапезы, а "плебейскими" блюдами, вроде консервов из разряда "завтрак туриста", мало кто станет угощать даже самых простых гостей. И еще одно "послабление": разрешены вареные продукты, которые в данной местности принято есть в сыром виде<sup>22</sup>.

Некоторые авторитеты считают, что пища, приготовленная в заводских условиях, не включена в запрет мудрецов, - подобно тому как разрешен нееврейский хлеб, испеченный в пекарне. Согласно их мнению, запрещена только пища, приготовленная в домашних условиях, поскольку близость между людьми зарождается именно при домашнем застолье. Однако большинство раввинов считает, что эта идея верна лишь по отношению к хлебу. Что касается других продуктов, то постановление мудрецов не делает отличия между готовкой в заводских условиях и готовкой дома - в соответствии с уже упомянутым принципом "*ло плуг рабанан*" (закон должен был прост и не дробиться на многочисленные пункты и параграфы).

Этот спор имеет большое значение при обсуждении вопроса о рыбных и прочих консервах, типа грибов, зеленого горошка, кукурузы и пр. Следует добавить, что при современной технологии указанные продукты готовятся на пару, что, по мнению ряда авторитетов, не считается варкой, запрещенной древними мудрецами. И еще одно соображение: в некоторых публикациях утверждается, что рыбные консервы не подаются "к царскому столу"<sup>23</sup> или на торжественные приемы, а посему не имеют отношения к запрету *бишулей акум*.

Каждое из трех упомянутых разрешений (уподобление хлебу, "царский стол", пар) само по себе спорное, но, опираясь на все три вместе, некоторые современные раввины разрешают покупать консервы нееврейского производства (разумеется, после проверки их ингредиентов). Некоторые, но далеко не все! Многие крупные авторитеты не соглашаются с этим разрешением, считая, что все три аргумента не достаточны - даже когда они рассматриваются вместе. Но тем, кто полагаются на разрешение, в особенности жителям стран, где трудно достать кашерную пищу, есть на кого опереться<sup>24</sup>.

Теперь поговорим о решении проблем, возникающих на кухне, где работают неевреи. Как избежать запрета *бишулей акум*?

---

<sup>22</sup> Продукты, которые можно есть в сыром виде лишь с трудом (например, сырые яйца), под запрет попадают.

<sup>23</sup> Сомневающиеся могут спросить у главного повара Букингемского дворца, подают ли там на ужин салат из консервированного тунца.

<sup>24</sup> Заметим, что рыбные консервы со знаком *эхшера ОУ*, на которых не указано: *бишуль Израэль* ("сварено евреем"), производятся на фабриках без присутствия *машиаха*, специального инспектора по кашруту. Удостоверение о кашерности выдается этим консервам на основании приведенного облегчающего мнения.

По сефардскому обычаю, достаточно, чтобы еврей поставил кастрюлю на уже зажженную плиту или в духовку, после чего процесс приготовления пищи можно переложить на нееврея. Однако для ашкеназских евреев закон значительно облегчен. Достаточно, чтобы еврей зажег огонь, - тогда все, что будет сварено, считается приготовленным еврейскими руками. Поэтому в общественных кухнях в наше время принято, чтобы еврей рано утром зажигал плиту, а потом весь день ее не выключали. Если нееврей сам зажег огонь и поставил кастрюлю на плиту, то достаточно выключить и опять включить огонь или сделать какое-либо действие, помогающее в варке, например основательно перемешать содержимое кастрюли. Впрочем, подобное действие помогает, если пища не доварена. Однако если она доведена до готовности, дальнейшая варка исправить положение не может<sup>25</sup>, даже если при этом будут улучшены вкусовые качества блюда (например, мясного рагу); в итоге считается, что такое блюдо сварено неевреем, а значит, оно запрещено. Но даже в этом случае у нас есть возможность исправить положение: надо или обжарить сваренную неевреем пищу, или сварить уже зажаренную<sup>37</sup>.

Небольшой, но актуальный нюанс: поскольку еврей, открыто нарушающий субботу, приравнен мудрецами (относительно некоторых положений еврейского закона) к нееврею, то возникает вопрос, можно ли есть приготовленную им пищу. Однозначного ответа нет: мудрецы многих поколений вели оживленную полемику на данную тему. Поэтому лучше всего, чтобы огонь зажигал не просто еврей, но тот, что соблюдает субботу.

Как и другие недозволенные продукты, пища, приготовленная неевреем, запрещает посуду, в которой она варилась<sup>26</sup>. Ее придется кашеровать в соответствии со всеми правилами, которые приведены в ч.2 нашей книги. Есть только одно облегчение: в данном случае любую посуду (в том числе фарфоровую и фаянсовую) можно откашеровать путем троекратного кипячения. Если по ошибке сварили какое-то блюдо в посуде, которую следовало откашеровать из-за проблемы *бишулей акум*, то постфактум это блюдо разрешено<sup>27</sup>.

## НЕЕВРЕЙСКОЕ ВИНО

Запрет употребления нееврейского вина - один из самых известных в области кашрута. Однако его корни известны немногим. А знать их следует для того, чтобы лучше понять практические законы.

Прежде всего, выясним, что, согласно Закону, понимается под выражением "нееврейское вино". Определение: вино, сделанное неевреем или вино, до которого дотронулся нееврей, независимо от того, кто его изготовил - еврей или

---

<sup>25</sup> По сефардскому обычаю, для запрета пищи как *бишулей акум* достаточно, чтобы она была сварена на половину.

<sup>26</sup> Эта проблема особо актуальна на общественных кухнях, где повара-неевреи иногда готовят что-либо для себя, не прибегая к услугам **машгиаха**-контролера для зажигания огня. В результате, на вполне кашерной кухне может оказаться посуда, запрещенная к употреблению.

<sup>27</sup> В случае, когда по отношению к определенной пище возникает сомнение, не является ли она *бишулей акум*, но доказательств нет, принимается облегчающее решение. Все же рекомендуем, по возможности, проконсультироваться с компетентным раввином.

нееврей.

Древние идолопоклонники не только приносили жертвы своим идолам, но и возливали на алтари вино. Такое вино Тора запретила пить, от него нельзя получать никакой выгоды. Что касается вина, не предназначенного для жертвоприношений, то Тора его не запретила. Но оно запрещено мудрецами. Причина приводилась выше: стараясь избежать ассимиляции, мудрецы ввели запрет на употребление нееврейского вина<sup>28</sup>, ибо ничто так не сближает людей, как совместная трапеза с возлияниями. Напомним, что по той же причине был запрещен нееврейский хлеб. Правда, в отличие от нееврейского хлеба, нееврейское вино не только нельзя пить, но и получать от него любую выгоду. Почему? Потому что мудрецы опасались, что, если будет разрешено получать выгоду от нееврейского вина (например, торгуя им), непосвященный может по аналогии разрешить себе использовать и то вино, которое возливалось на алтари идолопоклонников, - а оно запрещено Торой. Вместе с тем, в ряде случаев получать выгоду можно, - например, когда нееврей коснулся вина, не зная, что это вино, или когда коснулся его посредством другого предмета, и т.п.

И еще одно замечание на ту же тему. Согласно мнению крупнейшего авторитета 16-го века раби Моше Иссерлиса (Рама), в наше время, когда нет настоящих идолопоклонников<sup>29</sup>, весь закон как бы спускается на "ступеньку" ниже, а именно: в тех случаях, когда древние мудрецы запрещали получать выгоду от нееврейского вина, сегодня мы можем это разрешить; а в тех случаях, когда они разрешали получать выгоду, но запрещали пить (см. предыдущий абзац), мы можем разрешить даже пить (правда, только постфактум). Впрочем, раввины более поздних поколений опираются на это мнение только в случае серьезного ущерба - например, когда должник-нееврей, у которого нет денег, может расплатиться с вами только своим вином.

Теоретические предисловия закончены. Перейдем к практическому применению законов. Запомним только, что запрет на нееврейское вино распространяется и на виноградный сок, который, по закону, ничем не отличается от вина.

Итак, вино, которое изготовлено неевреем (или он непосредственно контактировал с ним в процессе изготовления), запрещено пить, а в согласии с "устрожающим" мнением, и получать от него любую выгоду<sup>30</sup>. Подобным же

образом запрещено кашерное вино, до которого дотронулся нееврей.

Согласно большинству законоучителей, еврей, не соблюдающий субботу, делает

---

<sup>28</sup> Поэтому запрещено пить и "мусульманское" вино - хотя мусульмане не идолопоклонники.

<sup>29</sup> Что касается христианства, то, во-первых, оно представляет собой смесь монотеизма с элементами язычества. А значит, не полностью попадает в разряд культов поклонения идолам. Во-вторых, сами христиане больше походят на "продолжающих традиции отцов" чем на убежденных язычников.

<sup>30</sup> Так что нам не дано получать удовольствие от первоклассных французских вин. Впрочем, не надо унывать: на рынке есть много кашерных французских вин, пусть не самой высшей категории, но вполне достойных, не говоря о калифорнийских и израильских винах, изготавливаемых по строгим требованиям кашрута.

вино запрещенным. В этом смысле он ничем не отличается от нееврея<sup>31</sup>.

По закону Талмуда, контакт нееврея не запрещает кашерное вино, которое предварительно вскипятили - *яйн мевушаль*. Такое вино не было принято возливать в честь языческих богов, ибо оно теряет при кипячении не только часть своих вкусовых качеств, но и процент алкоголя, - так что потчевать божество столь второсортным продуктом считалось постыдным.

Некоторые авторитеты считают, что пастеризованное вино тоже имеет статус *яйн мевушаль*, но ведущие законоучители последнего поколения с этим не согласны. Следует иметь в виду, что сегодня подавляющее большинство кашерного виноградного сока, производимого в Израиле и США, пастеризовано. То же самое можно сказать о сладких винах, имеющих надежный *эхшер*. Зато сухие и полусухие вина, как правило, не пастеризованы.

Нееврейское вино, будучи вскипяченным, остается запрещенным.

Вино, полученное из сваренного изюма, имеет статус *яйн мевушаль*. Но если размолотый свежий изюм просто залили водой, а затем прошло более суток (по другому мнению, трое суток), то прикосновение к нему нееврея сразу же делает его запрещенным.

Касание нееврея не запрещает напитки, которые не считаются вином и не имеют вкус вина, даже если в их состав в качестве одного из ингредиентов входит кашерное вино, - например, коктейли. Можете подавать их на вечеринке, где присутствуют евреи вместе с неевреями. Блюдо, в состав которого входит вино, тоже не вызывает никаких проблем. Но если вино не впиталось в пищу, а находится в жидком состоянии (например, в соусе), стоит посоветоваться с компетентным раввином.

Напиток, в котором воды в 6 раз больше, чем вина или виноградного сока, можно пить, даже если он произведен неевреем. Дело в том, что вино, разбавленное водой в отношении 1:6, теряет статус вина (в частности, на него не произносят благословения на вино). Данное правило относится только к воде. Но нееврейское вино, смешанное с любой другой жидкостью, может быть разрешено только если общий объем смеси в 60 раз больше объема вина.

Особый случай представляет собой смесь с кашерным вином. Согласно многим авторитетам, даже самого малого количества нееврейского вина достаточно для того, чтобы запретить всю смесь. И только по мнению Рама, в случае материального ущерба можно разрешить смесь двух вин - кашерного и некашерного, - если нееврейское составляет меньше 1/60 от общего объема.

Уксус и спирт, полученные из нееврейского вина, запрещены. В частности, поэтому нельзя пить нееврейский коньяк. Покупая консервы, содержащие уксус, необходимо проверить, из чего он сделан, так как в районах развитого виноделия (в Молдавии, Крыму, Бургундии) часто используют уксус, изготовленный из

---

<sup>31</sup> Такое вино нельзя пить, но можно использовать; например, продать его неевреям.

виноградных вин.

Уксус и спирт, сделанные из кашерного вина, не запрещены даже если их коснулся нееврей. Поэтому можно смело пить кашерный бренди в любых местах, в том числе в ресторане, где бокал с бренди вам подает официант-нееврей.

Что касается вина, то следует заметить, что основные проблемы возникают с открытыми бутылками. Если нееврей дотронулся до закрытой (пусть даже не запечатанной) бутылки вина или потряс ее - ничего не произошло; закрытое вино разрешено по самому строгому мнению. И даже если бутылка открыта и нееврей всего лишь ее коснулся - в этом случае вино тоже разрешено. Тем не менее, нельзя согласиться с тем, чтобы в кашерном ресторане вино по бокалам разливал официант-нееврей. Однако, если нееврей уже налил вино из бутылки, то, опираясь на указанное выше мнение Рама, постфактум можно это вино разрешить, но только в случае если отказ от него приведет к значительному материальному убытку<sup>32</sup>. В остальных случаях - если нет значительного ущерба - запрещено не только вино, разлитое неевреем по бокалам, но и то, что осталось в бутылке.

Но если нееврей дотронулся не просто до бутылки, а до самого вина (губами или пальцами), его нельзя не только пить, но и использовать, извлекая какую-либо пользу. Лишь в случае большого ущерба, опираясь на мнение Рама, можно разрешено получать выгоду от такого вина – хотя пить его нельзя в любом случае. Правда, когда нееврей дотронулся до вина не рукой, а каким-либо предметом, то закон не столь категоричен: вино нельзя пить, но можно использовать<sup>33</sup>.

Еще одна тема. Наливая кашерное вино из бутылки в бокал, в котором осталось некашерное вино (например, из него раньше пил нееврей), мы сталкиваемся с тем, что напоминает "сообщающиеся сосуды" из школьного курса физики. А именно: вино, находящееся в бутылке, и вино, находящееся в бокале, в тот момент, когда их соединяет непрерывная струя, объединены, поэтому их следует рассматривать как одно целое. В результате, вино, оставшееся в бутылке, будет запрещено - если его объем не превосходит в 60 раз объем некашерного вина в бокале. Однако то вино, которое уже попало в бокал, в любом случае становится сразу запрещенным. Еще одно облегчение: когда вино переливают из больших сосудов (например, бочек), то постфактум вино в них не теряет статус разрешенного, независимо от того сколько его осталось.

Можно продавать кашерное вино, а также угощать им еврея, не соблюдающего законы, несмотря на то, что тот сделает вино запрещенным сразу, как только дотронется до него губами. Аналогично, раввин во время "хупы" может дать бокал с вином жениху, даже если тот не соблюдает субботу. Но после того как жених пригубит вино, пусть он сам передаст бокал невесте.

В заключение дадим один общий совет: во всех случаях, о которых мы написали, что вино запрещено к использованию, имеет смысл обратиться к раввину, - вдруг

---

<sup>32</sup> Откуда может появиться такой убыток? Например, на свадьбе, когда официанты наполнили целую сотню бокалов дорогим вином.

<sup>33</sup> Напомним, что при наличии материального ущерба его можно пить, по мнению Рама.

не все еще потеряно!

## ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ ВОПРОСЫ

1. Можно ли выпить чашку кофе в некашерном кафетерии, если вокруг нет других, кашерных, кафе и ресторанов?

Ответ: Здесь мы сталкиваемся с двумя главными проблемами:

- *бишулей акум* (пища приготовлена неевреем)
- посуда в некашерном заведении используется для некашерных блюд

По поводу первой проблемы мы уже отмечали, что сваренный неевреем кофе не подпадает под запрет *бишулей акум*. Что касается посуды, то кофейник, фильтры и т.п. предметы, скорее всего, используются только для приготовления кофе. Поэтому за них можно не опасаться. Лучше всего пить такой кофе из одноразового стаканчика. Но если такого не нашлось, можно использовать стеклянные чашки, но не керамические или пластмассовые. Проблему представляют "кофейные аппараты", стоящие во многих барах и кафетериях, - по крайней мере, для тех, кто не употребляет нееврейского молока: оно, скорее всего, проходит по тем же трубам, что и невинный кофе. И в любом случае - не пользуйтесь металлической ложечкой для сахара!

2. Можно ли есть в вегетарианском ресторане, где не осуществляется контроль над кашрутом?

Сначала отметим, что не всякая пища, подаваемая в вегетарианском ресторане, является строго вегетарианской. В некоторых блюдах может использоваться майонез или маргарин, содержащие животные жиры. Посуда, в которой подавались эти блюда, некашерна, так что из нее нельзя есть любые, пусть даже самые кашерные блюда. Лук, чеснок и редис, нарезанные некашерным ножом<sup>34</sup>, тоже запрещены. Во многих видах зелени, таких как капуста или салат, водятся черви или маленькие насекомые, обнаружить которые можно только при тщательной проверке. И наконец, с вареными овощными блюдами сопряжена проблема *бишулей акум*. Отсюда следует, что вегетарианский ресторан нуждается в контроле над кашрутом, не менее серьезном, чем мясные и молочные рестораны.

Так что, если вы голодны, а кашерных ресторанов или кафетериев поблизости нет, можно зайти в вегетарианский ресторан и попросить там сырые овощи и фрукты. Но при этом надо потребовать, чтобы салат, который вам предложат, не содержал лука, чеснока, редиски или винного уксуса<sup>35</sup>. Если вам подают листья салата и т.п., проверьте, чтобы на них не было насекомых. Мелко нарезанные листья капусты или салата проверить невозможно, поэтому лучше их не заказывать.

---

<sup>34</sup> Которым резали горячую или острую некашерную пищу.

<sup>35</sup> Уксус, сделанный из запрещенного вина, тоже запрещен.

3. Можно ли заказать в кафетерии свежий апельсиновый сок?

Да, свежие соки, которые делают непосредственно в кафетерии, разрешены, - все, кроме виноградного.

4. Можно ли купить в овощном магазине или на рынке кусок арбуза или дыни и съесть его?

Можно. В этом случае мы не опасаемся, что нож, которым режут овощи, не кашерен.

5. Можно ли покупать нарезанную красную рыбу в вакуумной упаковке: ведь ее могли резать на той же резке, что и запрещенную белую (например, осетрину)?

Можно.

6. Можно ли покупать на рынке бочковые соленые огурцы и квашеную капусту?

Мнения по этому поводу у ведущих авторитетов в области кашрута разделились. Все же необходимо отметить, что, по всем мнениям, бочковые огурцы предпочтительнее баночных, ибо последние, как мы уже упоминали, могут проходить пастеризацию в тех же заводских чанах, что и некашерные консервы. В любом случае следует промыть огурцы перед едой.

7. Можно ли покупать зубную пасту без *эхшера*? Можно.

8. Можно ли при необходимости готовить на плите, на которой до этого варили некашерные продукты?

Можно. Но только предварительно накройте конфорку металлическим листом или фольгой, чтобы ваша кастрюля не прикасалась к плите - ведь последняя явно не кашерна. Если в доме нет листа или фольги, зажгите плиту до того, как начнете варить, чтобы железные подставки вокруг конфорки, на которых должна стоять кастрюля, успели нагреться, и лишь после этого ставьте на них свою кастрюлю. Аналогично следует действовать с электрической плитой: включите ее и подождите, чтобы она нагрелась. Если по какой-либо причине это невозможно, разрешается поставить кастрюлю прямо на холодную плиту (или не включенную электроплитку). Предполагается, что некашерные продукты, которые на нее пролились раньше, сгорели из-за высокой температуры и не впитались в те части плиты, на которых будет стоять ваша кастрюля. Но это - только если вы сами не можете прокалить конфорки.

9. Разрешено ли тому, кто пьет исключительно еврейское молоко, пользоваться чайной ложечкой человека, который, доверяя государственному контролю над молочным производством, употребляет нееврейское молоко? (Обратите внимание, он хочет выпить не молока, а чаю, но воспользоваться при этом чайной ложкой из чужого сервиза.)

Разрешено. Но следует позаботиться о том, чтобы горячая вода из чайника была перелита в кофейник или кувшин, имеющие статус *парве*, прежде чем ее нальют в



чашку.

10. Можно ли есть, используя посуду, которую не окунули в микву, если эта посуда принадлежит нееврею? (Речь идет о такой посуде, которая не впитала вкус некашерных продуктов.)

Да, ибо нееврей не обязан был ее окунать.

11. Можно ли есть, используя посуду, которую не окунули в микву, если она принадлежит еврею?

Согласно большинству авторитетов, нельзя. Поэтому, если вам подали угощение в таких тарелках, попросите перенести его в одноразовую посуду и ешьте на здоровье: предварительное пребывание в посуде, которая не побывала в микве, не делает пищу запрещенной. Но что делать, если нет возможности переложить еду в одноразовую посуду? Правило звучит так: если угощение подано в керамических или пластмассовых тарелках, которые по букве закона не надо окунать, проблемы нет. Для металлической и стеклянной посуды<sup>36</sup> такого общего разрешения нет. Тем не менее, в стесненных обстоятельствах можно положиться на мнение рава Файнштейна, разрешившего в подобных случаях есть твердую пищу (но не суп и пр.) при помощи одноразовой вилки или, извините, руками. Конечно, если правила хорошего тона для вас важнее, чем утоление голода, то придется отказаться от угощения. Но если вы опасаетесь, что отказ от еды может обидеть хозяев, знайте, что некоторые раввины позволяют в подобных случаях положиться на мнение тех немногочисленных авторитетов, которые разрешили есть в гостях из посуды, не побывавшей в микве.

12. Можно ли послать нееврея купить кашерное мясо?

Можно - но только в том случае, если мясо запечатано соответствующей печатью кашерного магазина, свидетельствующего о целостности упаковки. Причем желательно, чтобы присутствовали два элемента защиты, например: пломба и наклейка, или две разные наклейки и т.п.

13. Что значит "*глат-кошер*"?

Этим термином обозначают мясо животного, при осмотре легких которого не обнаружили анатомических изменений (например, в результате заболевания или травмы), требующих по закону специальной проверки.

14. Можно ли посуду, которая применялась для продуктов "обычного" уровня кашрута, использовать для продуктов *глат-кошер*?

Можно.

---

<sup>36</sup> Даже если она только покрыта стеклом.