

La Cocina Kashher

por Rav Rafael Abraham haCohen Soae

*Código de Leyes según los dictámenes del Rabenu Iosef Karo,
con la interpretación y legislación actualizada del Rishon
LeZion, Rabí Ovadia Yosef*

Índice General de la Obra

Portada. Apertura y Cartas de Recomendación / Prólogo / Introducción
/ En torno al Kashrút

Primera Parte: El Origen de la Prohibición / El concepto de Tad Solédet Bó
/ Categorías de Prohibición / El concepto de Guezerá y la autoridad de
los Jaiamím ----- La Prevención ----- Separación entre carne y lácteos
sobre la mesa / Tiempo de espera entre la ingestión de carne y productos
lácteos / Cocciones con carne / Conceptos Halájicos relacionados con la
dentadura / Conceptos generales de precaución / Precaución en la
cocina / Contacto entre carne y lácteos fríos / Especificaciones sobre el
concepto "Notén ta'am bar notén ta'am" / Lavado de utensilios / El
horno corriente / Horno de microondas / La vajilla de vidrio y Phvrex /
La vajilla de cerámica / La vajilla plástica / La vajilla de porcelana / El
criterio de la Halajá -

Segunda Parte: Primero, segundo y tercer recipiente / El origen de la
Haq'alá y Libún / La cocción sin fuego / La cocción para no judíos /
Métodos prohibidos de cocción / El concepto de "Kabúsh Kembushál" ---
-- Los Utensilios de la Cocina ----- Precaución en relación con la cubierta
de los recipientes en la cocina / El cuchillo / Mezclas de carne con leche
/ Carne y leche cocinados / El concepto de "Malíai KeRotéai" /
Utensilios de carne y leche / "Libún Jamúr" -
Apéndice: Preguntas y Respuestas / Léxico / Referencias / Reflexiones
del Autor / Pruébese a sí mismo -



INDICE

Prologo.....	I
Introducción.....	VI
En torno al Kashrut.....	XII

PRIMERA PARTE

EL ORIGEN DE LA PROHIBICIÓN.....	9
EL CONCEPTO DE IAD SOLEDET BÓ.....	11
CATEGORÍAS DE PROHIBICIÓN.....	13
EL CONCEPTO DE GUEZERA Y LA AUTORIDAD DE LOS JAJAMIM.....	24

LA PREVENCIÓN

SEPARACIÓN ENTRE CARNE Y LÁCTEOS SOBRE LA MESA.....	30
TIEMPO DE ESPERA ENTRE LA INGESTIÓN DE CARNE Y PRODUCTOS LÁCTEOS.....	35
COCCIONES CON CARNE.....	45
CONCEPTOS HALAJICOS RELACIONADOS CON LA DENTADURA.....	47
CONCEPTOS GENERALES DE PRECAUCIÓN.....	48
PRECAUCIÓN EN LA COCINA.....	52
CONTACTO ENTRE CARNE Y LÁCTEOS FRÍOS.....	58
ESPECIFICACIONES SOBRE EL CONCEPTO DE NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM.....	60
LAVADO DE UTENSILIOS.....	64
EL HORNO CORRIENTE.....	69
HORNO DE MICROONDAS.....	76
LA VAJILLA DE VIDRIO Y PHYREX.....	78
LA VAJILLA DE CERÁMICA.....	80
LA VAJILLA PLÁSTICA.....	81
LA VAJILLA DE PORCELANA.....	82
EL CRITERIO DE LA HALAJA.....	84

SEGUNDA PARTE

PRIMERO SEGUNDO Y TERCER RECIPIENTE.....	90
EL ORIGEN DE LA HAG'ALA Y LIBUN.....	100
LA COCCIÓN SIN FUEGO.....	109
LA COCCIÓN PARA NO JUDÍOS.....	113
MÉTODOS DE COCCIÓN.....	118
EL CONCEPTO DE KABUSH KEMBUSHAL.....	121

LOS UTENSILIOS DE LA COCINA

PRECAUCIÓN EN RELACIÓN CON LA CUBIERTA DE LOS RECIPIENTES EN LA COCINA.....	127
EL CUCHILLO.....	133
MEZCLAS DE CARNE CON LECHE.....	142
CARNE Y LECHE COCINADOS.....	149
EL CONCEPTO DE MALIAJ KEROTEAJ.....	156
UTENSILIOS DE CARNE Y LECHE.....	161
LIBUN JAMUR.....	169

APÉNDICE

PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	171
LÉXICO.....	191
REFERENCIAS.....	200
REFLEXIONES DEL AUTOR.....	207
PRUÉBESE A SI MISMO.....	233

EL PRESENTE TEXTO (INSCRITO EN ESA TREMENDA RESPONSABILIDAD COLECTIVA DE LA QUE HABLAREMOS) NO PRETENDE NI DEBE REEMPLAZAR A LA AUTORIDAD RABÍNICA DE CADA COMUNIDAD EN PARTICULAR. SU MÁS CARO Y SINCERO PROPÓSITO ES DESPERTAR EL INTERÉS INTELECTUAL DE LOS ÁVIDOS BUSCADORES DEL ORIGEN Y COMPRENSIÓN DE LA HALAJA (QUE VENDRÍA SIENDO LO MISMO DECIR AQUELLOS ÁVIDOS Y SEDIENTOS BUSCADORES DEL SENTIDO Y LA IDENTIDAD) Y QUE NO TIENEN LA POSIBILIDAD DE ACCEDER DIRECTAMENTE A LA INMENSAMENTE RICA PRODUCCIÓN TEXTUAL DEL PENSAMIENTO HALAJICO. POR ESTO PONGO A VUESTRA DISPOSICIÓN LO RELATIVO A LAS HALAJOT SOBRE "CARNE Y LECHE" SEGÚN NUESTRO CÓDIGO FUNDAMENTAL DE LEYES (EL "SHULJAN 'ARUJ") ESCRITO POR EL EMINENTE Y DOCTO SABIO JAJAM RABÍ IOSEF KARO (Toledo 1488 Sefad sxvi, el mas grande crudito talmudista y compilador de la HALAJA) CON INCLUSIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES DEL RAMA Y ACTUALIZACIÓN SEGÚN EL RISHON LEZION (Rabino oficial del estado de Israel durante una década) RABÍ OVADIA IOSEF SIN MÁS ÁNIMO QUE HUMILDEMENTE FACILITAR EL ACCESO A LA HERENCIA DE NUESTROS POSKIM ESLABONES DE SABIDURÍA EN LA GRANDEZA DE NUESTRA HISTORIA.

PROLOGO

Hemos tenido el mérito que nuestra generación pueda caracterizarse como la era del conocimiento. Los centros de **TORA** se desarrollan a un ritmo sorprendente y los retornantes a las sendas del judaísmo llaman constantemente a sus puertas. Los buscadores de la palabra Divina aumentan día a día y muchas obras sobre todas las disciplinas de la Torá aparecen habitualmente.

Un gran bien nos ha otorgado el Creador al enviar en nuestros días al רישון לציון רבי עובדיה יוסף **Rishon Lezion Rabí Ovadia Josef** quien se traslada de ciudad en ciudad y de país en país día y noche sin tregua, convocando al público para el estudio de la Halajá. De esta manera, los difíciles temas relacionados con אסור והיתר **ISUR VEHETER** lo permitido y lo prohibido o las delicadas leyes del שבת **SHABAT** han quedado perfectamente aclarados ante el gran público. En primer lugar deseo agradecer a su hijo el **rabí David Josef**, quien me recibiera amablemente en el כולל יחווה רמת **Coliel lejave Da'at** orientándome en el estudio de la Halajá y, tal como reza el versículo declarado por el sabio Rey Salomón, אמרת "אחכמה והיא רחוקה ממני" ...pensé en alcanzarla (a la sabiduría) mas ella se alejó de mí". Noté que es una disciplina difícil, motivo por el cual decidí sintetizar lo estudiado para difundirlo públicamente.

Además la necesidad de alcanzar la información necesaria en las diversas ramas del saber exigía consultas en libros que a veces se encontraban en bibliotecas muy alejadas y por otra parte obligaba con frecuencia a recorrer cientos de páginas antes de encontrar el tema o el dato buscado, las dificultades y la inmensa inversión de tiempo a costa de mis

propios estudios y actividad durante esas búsquedas, hicieron que me prometa a mi mismo ayudar a las personas ávidas de conocimiento y plenas de ansias de superación religiosa aclarando sus dudas halájikas.

Y aun cuando no me correspondiese escribir sobre temas relacionados con lo prohibido y lo permitido, dado el riesgo que implica la posibilidad de inducir a otros al error, no obstante, viendo lo establecido en el Talmud tratado **יומא** **אמר רבא לא משכחת צורבא מדרבנן** **לומא 26a דף כ"ז** דמורי אלא דאתי משבט יששכר או משבט לוי דבתיב יורו **משפטך ליעקב** "Declaró Raba, no se encuentra una autoridad rabínica cuyos dictámenes sean aceptados mayoritariamente que no proceda de las tribus de **Levi** o **Isajar**", concluyendo el Talmud que se refiere a los dictámenes sobre cuestiones prácticas. Aparté de mi corazón la falsa modestia, a menudo entremezclada con inactividad, tomando conciencia que esta ha sido la tarea de los **Cohaním** y **Levitas** por generaciones.

Si bien no he desarrollado innovaciones y aun cuando no he agregado a lo ya escrito, decidí, al menos, sintetizar la opinión de los rabinos contemporáneos, esclareciendo cada detalle por intermedio de esquemas y gráficos tarea para la cual me fuera de gran ayuda mi querido cuñado **rabi Moshe Van Dayk** a quien otorgo el **Creador** el arte del diseño y ilustración sabiendo embellecer la presente obra con sus sorprendentes diagramas adherido al mérito de mis antepasados he tenido una ayuda Divina especial para la preparación del presente trabajo ya que provengo de la descendencia de **Aharon** el sumo sacerdote cuyo mérito invocado por mi, alcanza hasta estos días y me inspira seguramente, para que tuviera yo la fuerza espiritual que requiere esta obra, y por el lado materno de la virtuosa mujer **Asnat Barzani Ha-Levi**.

Mi agradecimiento a **Rabí Itsjak Josef** superior rabino del כולל חזון עובדיה Colel "**Jazon Ovadia**" quien me ha cedido de su precioso tiempo para orientarme en la Halajá, con el objeto de presentar al público esta obra de manera precisa.

Mi especial gratitud a los miembros integrantes del כולל יהודה דעת Colel "**Jejave Da-at**" quienes aceptaron aclarar todas mis dudas. Sea la voluntad del Creador otorgarles su recompensa y que tengan el mérito de continuar sus estudios con bienestar y tranquilidad amen.

También debo rendir homenaje al rabino **Araham Bnzaquén** del Kolel Abrejim de Chile, por su extrema devoción y gran esfuerzo intelectual en la redacción de este libro, profusas bendiciones del cielo recaigan sobre el y su familia Amen.

El objetivo de esta obra es abrir una pequeña ventanilla al mundo de la halajá, en especial, para aquellos que desean aplicarse a estas leyes pero no tienen la posibilidad de acceder a las mismas. Hemos tratado de presentar al lector una gran variedad de temas y en especial en todo lo que respecta al **kashrut** en la cocina, de acuerdo con la determinación legal de מדרן הבית יוסף **MARAN ABET IOSEF** y también el **RAMA**. No obstante soy consciente de la dificultad de abarcar todas las opiniones y temas derivados por aquellos puntos que no aparecieran en este libro, será su esclarecimiento tarea que quedará en manos del lector.

Como mensaje a todos los lectores que han tenido la deferencia de interesarse por este libro, quiero puntualizar el cuidado superlativo que todo observante de las reglas del kashrut debe evidenciar cuando es convidado fuera de su propia casa. Quizás la cantidad de reglas a cumplir y precauciones que exige el kashrut, traídas en el libro constituyen por sí solas el modelo de cocina ejemplar, sin

el cual no debería el observante autentico del kashrut sentarse en mesa alguna.

Ruego al Creador para que mi humilde esfuerzo dé sus frutos y que esta obra sea de utilidad a quienes la estudien. Agradeceré, me sean comunicadas, cualquier tipo de inquietudes relacionadas con la misma que serán tomadas en cuenta para futuras ediciones.

El autor

INTRODUCCIÓN

El **ZOHAR** cita:

אסתכל באורייחה וברא עלמא

**EL TODOPODEROSO OBSERVÓ LA TORA Y
CREÓ EL MUNDO**

Ello significa que quien creó el mundo nos entregó el manual de su empleo.

La prohibición de cocinar o consumir carne y/o sus derivados junto con leche y/o sus derivados no se infiere de ninguna causalidad lógica. Ya que la **TORA** no reveló su razonamiento, como ocurre en el caso de otras ordenanzas de la **TORA** con respecto a la ingestión de alimentos prohibidos.

Explican nuestros sabios que al consumir carne de animales prohibidos ésta transmite las cualidades típicas de su carácter al ser humano. Siendo así el hombre se desarrolla y se forma física e intelectualmente en base a tales cualidades.

De acuerdo a este criterio la conducta humana se verá directamente condicionada por la alimentación. La refinación y la suavidad de la conducta y hasta de los pensamientos dependerá que la carne de estos animales feroces y de hábitos impuros no pase a formar parte del organismo humano.

La realidad cotidiana que reflejan la prensa y los demás medios masivos de comunicación, en el orden del vandalismo, la criminalidad y la violencia en el seno de la sociedad humana da fe a esta afirmación de nuestros sabios en su referencia a los efectos de la ingestión de animales impuros para el hombre, como lo señalamos en el párrafo anterior.

A modo de ejemplo téngase en cuenta la siguiente observación:

El porcentaje de crímenes en el pueblo judío fue insignificante a lo largo de toda la historia en comparación a las naciones dentro de las cuales moró. Ni mencionar la escasísima e insignificante proporción de alcoholismo y de drogadicción, enfermedades que este estricto régimen de alimentación coadyuvó a cortar de raíz impidiendo la aparición de cualquier tendencia hacia tales vicios en nuestra comunidad, a pesar de la negativa imagen y conducta de sus vecinos durante siglos.

Si bien es cierto que esta explicación es veraz y, además, factible de comprender cuando se trata de la ingestión de animales impuros o de hábitos violentos, no tendremos la misma suerte si intentamos una justificación lógica de otras normas de *KASHRUT* como ser la relativa a las mezclas de carne con leche. Por ejemplo, la *TORA* permitió consumir carne y leche por separado, en diferentes tiempos, pero prohibió terminantemente hacerlo juntos. Dicho precepto se inscribe en lo que menciona el Talmud de que todos los preceptos fueron meticulosamente establecidos con el propósito de fundir y forjar mediante estos "ejercicios de disciplina" la voluntad del judío para el servicio de su Creador y en relación a su prójimo.

Pregunta el Talmud ¿Acaso existe diferencia alguna para el Creador del universo en qué sitio de la cabeza se lleva a cabo la matanza ¿Qué relevancia tiene si la cabeza será removida empezando por la nuca o por la garganta? Replica el Talmud: "Es evidente que todas las ordenanzas fueron meticulosamente establecidas con el único propósito de perfeccionar la voluntad y la devoción del judío, hacia su

Creador y con relación a su prójimo o su cónyuge".
En dos lugares es posible encontrar un intento de explicación de motivos en la existencia de este precepto:

Por un lado el רמב"ם **RAMBAM** (rabí Moshé Ben Maimón, Maimónides, gran rabino y filósofo de España s. XII 1135-1204) explica que la **TORA** viene a advertirnos que no hay que imitar la costumbre de los sacerdotes idólatras de ofrendar sacrificios mezclados con carne y leche cocidos.

Por el otro lado el מנחת חינוך **MINJAT JINUJ** menciona que es un método recurrente entre prácticas idólatras con el objeto de que a través de la explícita mezcla venga en unificarse simbólicamente a estos dos elementos, distintos pero del mismo origen, con un clarísimo fin esotérico.

רמב"ן **NAJMANIDES** explica que la carne con leche no se caracteriza como alimento abominable tal como la **TORA** se expresa con respecto a los demás alimentos **TAREF**, en cambio, el extraer leche y cocinarla con la carne de la misma vaca aún si no fuere de su propia madre, es un acto de crueldad ya que refleja una falta de piedad y delicadeza, cualidades de las cuales el pueblo judío se distancia radicalmente.

Mi más caro deseo es poder explicar este tema con la máxima claridad posible y así poder sembrar entre mis hermanos judíos hispanoparlantes la motivación por el estudio y práctica de la Halája y por ende restablecer aquello que ha sido fortaleza durante nuestra historia; la pregunta - respuesta inquiriendo nuestra **TORA** que es interpretar el mundo y su sentido.

El autor

EN TORNO AL KASHRUT

La palabra hebrea כָּשֵׁר **KASHER**, apto, lícito (para comer, en este caso) es raíz de **KASHRUT** (a su vez, sustantivo de **KASHER**). Éste es el conjunto de leyes dietéticas y reglas para la preparación de los alimentos.

Además corresponde dejar bien claro que este concepto de **KASHER** no nace a partir de motivaciones sanitario-profilácticas.

En el libro Levítico de la TORA (Pentateuco) se nombra explícitamente el **KASHRUT** como קְדוּשָׁה **KEDUSHA** (santidad), dándole así un matiz importante de instrumento que conduce precisamente hacia la **KEDUSHA**. Y todavía más: la morfología de la palabra **KASHRUT** es descomponible en dos partes: "KE", como y יָשָׁר "**IASHAR**", recto, derecho. Como si dijéramos, una vía instrumental para alcanzar un mayor grado de **KEDUSHA**. (santidad, y ahora, rectitud).

Por otro lado, podemos pensar el **KASHRUT** como una solución inteligente al ciclo destructivo que engendra ese afán asimilador - devorador del hombre en sociedad. Una tentativa que entraña un imperativo de ordenar estas pulsiones. Es así como el punto de referencia de donde arrancará el **KASHRUT** se encuentra en el relato en el libro del Génesis del Pentateuco sobre el **MABBUL** (el diluvio universal).

Antes de este hecho, el hombre era vegetariano. Posterior al incidente, el hombre será autorizado para sacrificar animales con el fin de ingerir su carne.

En el tratado סנהדרין **SANHEDRIN** del Talmud **BABLI**

(Babilónico) se cuenta que el **מבול MABBUL** fue una respuesta a la desintegración y corrupción de la generación de **נח NOAJ** (Noé), entre las cuales se contaba mayormente la violencia en la apropiación indebida y el desorden en la conducta sexual. Es decir, un entregarse por completo a las pulsiones destructivas. La carne permitida para el consumo humano vendrá como una forma de dominar la violencia en el hombre, dentro de conductas no destructivas: y esto, la **TORA** lo entenderá cuando el proceso de consumo y faenamiento se haga bajo ciertas regulaciones cuyo conjunto conocemos con el nombre de **KASHRUT**. Así vemos como el **KASHRUT** se encuentra en directa oposición a la confusión del **MABBUL**. Por ejemplo: la carne a consumir debe ser desangrada en respuesta a la aprensión descrita por el **רמב"ן RAMBAN** (Najmánides, gran comentarista de la **TORA** de origen español) que dice que la sangre es la fuerza vital del animal. Siendo, por lo tanto, su consumo, la asimilación de lo animal (una deshumanización) por el hombre.

Aparte de la prohibición que recae sobre la sangre, nos encontramos con que la **TORA** nos indica dos signos de reconocimiento del animal comestible en el caso de mamíferos, obviamente: pezuñas hendidas y doble estómago (rumiante).

Si nos surgiera la pregunta por la causalidad de estas obligaciones de **KASHRUT**, la respuesta es más evidente de lo que se podría intuir a priori: la **TORA** quiere antes que todo delimitar (**להבדיל LEHABDIL**, en hebreo). porque sabe mejor que nosotros que el sentido (significado) es consecuencia de la diferencia, de la distinción. **KASHRUT** porque **ISRAEL** es **עם קדוש 'AM KADOSH**: un pueblo separado distinguido que construye su camino hacia la **KEDUSHA** (santidad, distinción).

Ahora bien en el sistema de las Mitzvot (los preceptos), que son

la base de la **HALAJA** (código de las leyes judías), el **KASHRUT** es considerado dentro de las llamadas מצוות **MITZVOT** legales. Son normativas, que en este caso la diferenciación conductual del hombre **KASHER**.

Históricamente se ha visto que este tipo de **MITZVOT** son difíciles de cuidar. El Talmud nos explica que estas **MITZVOT** son las que cuestionan a **ISRAEL** y las naciones del mundo preguntan por ellas infatigablemente, tratando de anularlas. Nos conocemos, y sabemos que si no entendemos la razón para hacer algo, nos tentamos en busca de una razón para no hacerlo.

No siempre la explicación de un fenómeno es racional (aquella razón que es herencia de la lógica deductivo-formal). Si hablamos de justificación para una normativa, tal como el **KASHRUT**, qué mejor prueba que la existencia del pueblo de Israel, vivo y pensándose, de la misma manera que lo estamos haciendo nosotros ahora.

En síntesis, es en el sentido de la continuidad donde la funcionalidad de las **MITZVOT** legales se ubica. La **TORA** es principio de vida en la evidencia que somos una identidad única y separada, pero la unicidad y la separación son conductas dinámicas (no meras herencias pasivas de ribetes folclóricos). Y precisamente, el **KASHRUT** es una de las más importantes en el límite de la humanización que es nuestro pacto con **D'S**.



**Kolel Avrejim
de Chile**

EL ORIGEN DE LA PROHIBICIÓN

Está textualmente escrito en la **TORÁ**:

לא תבשל גדי בחלב אמו

NO COCERÁS UN CABRITO EN LA LECHE DE SU MADRE

-EXODO 23:19; 34:26; DEUTERONOMIO 14:21-

En términos generales, encontramos en la **TORÁ** dos grandes paradigmas de **MITZVOT**:

A - Las **MITZVOT 'ASE** **מצוות עשה** que son aquellas "positivas", "activas", por ejemplo la colocación de la **MEZUZA** **מזוזה** sobre los marcos de las puertas.

B - Las **MITZVOT LO TA'ASE** **מצוות לא תעשה** que son aquellas "negativas" en términos adverbiales. Por ejemplo no efectuar ninguna de las 39 labores prohibidas en **SHABBAT**.

En consecuencia, el tema que nos ocupa se inscribe en el paradigma de las **מצוות לא תעשה** **MITZVOT LO TA'ASE**: abstenerse de cocinar y

consumir en cualquier estado carne con leche.

La mención explícita en la **TORÁ** (ver supra) se complementa con la llamada **תורה שבעל פה** **TORÁ SHEBE'AL PE** o tradición oral que viene en incluir la carne de todos los animales denominados **טהורים** **TEHORIM** (es decir animales permitidos en su ingesta) si la misma fuere preparada junto con leche de algún animal igualmente **טהור** **TAHOR**.¹

Para entender los próximos capítulos, es esencial aclarar el concepto talmudico de **יד סולדת בו** **IAD SOLEDET BO** que desarrollaremos en el siguiente capítulo.

Capítulo 2

EL CONCEPTO DE יד סולדת בו IAD SOLEDET BO (*graduación de calor que hace apartar la mano*)

יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO (ISB)** se define como el grado de temperatura que alcanza una cocción en estado sólido o líquido, y que provoca a una persona retirar su mano a su contacto inmediato.

El grado de יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO** indica que una cocción que entra en contacto con otra puede transmitir su sabor particular, y a la vez puede absorber el sabor de la otra.

Según algunos **POSKIM**, יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO** se puede localizar en los 45 c. aproximadamente.² Además se usa el criterio de que en tanto y en cuanto una persona promedio se abstenga de ingerir una cocción a causa de su temperatura, estamos frente a יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO**, siendo el límite definatorio la posibilidad de ingestión de ésta.³

EJEMPLO ~
SI UNA PERSONA RETIRA SU MANO AL CONTACTO CON
EL CALOR DE INMEDIATO ELLO INDICA TEMPERATURA
DE COCCIÓN Y SE CATEGORIZA COMO יד סולדת בו
IAD SOLEDET BO



EN TANTO UNA PERSONA PROMEDIO SE ABSTENGA DE
INGERIR UNA COCCIÓN A CAUSA DE SU
TEMPERATURA, TAMBIÉN SE CLASIFICA COMO יד
סולדת בו IAD SOLEDET BO Y DESDE EL MOMENTO
QUE PUEDA SER INGERIDA CESA DE CONSIDERARSE
COMO TAL.

Capítulo 3
CATEGORÍAS DE PROHIBICIÓN

El **PASUK** (versículo) citado **לא תבשל גדי בהלב אמו** **NO COCERÁS UN CABRITO EN LA LECHE DE SU MADRE** se encuentra en tres oportunidades en la **TORA**. Ello nos indica tres diferentes categorías de prohibición. Estas son: *El consumo la cocción y el beneficio.*⁴

EJEMPLO~

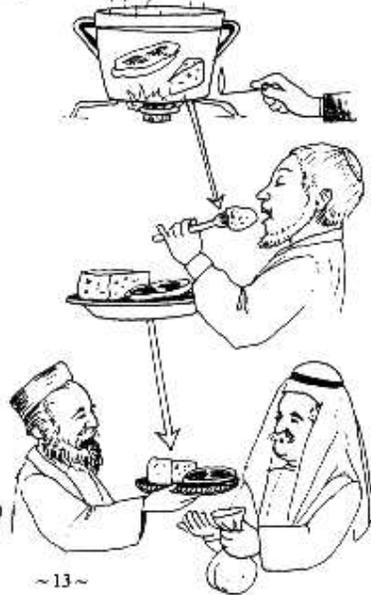
ESTÁ PROHIBIDO:

LA COCCIÓN

EL CONSUMO

EL BENEFICIO

ES DECIR: CADA UNA DE ESTAS TRES CATEGORÍAS EN SI MISMAS SON PROHIBIDAS POR LA TORÁ POR SEPARADO



Veamos cada una de ellas.

1. ~ EL CONSUMO ~

Está prohibido ingerir carne que fue cocida con leche, aún en el caso que esta mezcla fue hecha por un no judío para consumo de un judío. Incluso, no está permitido que un enfermo que se encuentra fuera de peligro vital ingiera medicamentos que contengan mezcla de derivados de cárneos y lácteos: aún si tuvieran ingredientes amargos que convertiría el medicamento en cuestión en no comestible y por eso entran en el criterio denominado, **נותן טעם לפנים** *NOTEN TA'AM LIFGAM* s (ver capítulo dos segunda parte).

2. ~ LA COCCIÓN ~

El *PASUK* literalmente escribe **לא תבשל** "**NO COCERÁS**", de donde se entiende que se encuentra prohibida toda cocción, cualquiera fuera su finalidad. Incluso si el objetivo fuera evidentemente no consumir carne con leche sino inutilizar la cocción, ya que el acto de cocción en sí transgrede una prohibición **לאו** (**LAV**) de la **TORÁ**.

EJEMPLO ~

EL MERO ACTO DE COCCIÓN ESTÁ PROHIBIDO SIN RELACIÓN ALGUNA CON SU UTILIDAD FINAL

AÚN SI LA COCCIÓN FUE PROCESADA ERRÓNEAMENTE SIN CONSCIENCIA DE COCINAR, POR EJEMPLO, SI UN NIÑO LA EFECTUARÉ EN SU JUEGO, ÉSTA MEZCLA ESTARÁ IGUALMENTE PROHIBIDA POR LA TORÁ



En consecuencia:

A - Se encuentra prohibido verter leche que se encuentre a una temperatura de **יד סולדת בו IAD SOLEDET BO** aproximadamente 45 grados c. o más, sobre un trozo de carne, aunque fuera con la intención de deshacerse de dichos elementos, debido a que el acto de verter leche hirviendo desde un **כלי ראשון QUELI RISHON** (primer recipiente ver léxico) es un claro caso de **עירוי בלי ראשון 'IRUY QUELI RISHON**, lo cual dada la temperatura de **יד סולדת בו IAD SOLEDET BO**, cocinaría la carne en su espesor superficial.

B - Hay que evitar la acumulación residual de carne y lácteos en el lavabo, ya que el solo acto de abrir el agua hirviendo de la canilla devendría en cocción. Asimismo, si el lavabo está obstruido con grasa de carne y lácteo (por ejemplo queso), está prohibido verter agua caliente que se encuentre a una temperatura de 45 grados c. o más, con la intención de derretirlos ya que sería un acto evidente de cocción.

Esto sería determinante en los casos de **ספק SAFEK**

(dudas), o frente a la necesidad de cocción con el objetivo de efectuar experimentos químicos y/o medicinales.⁶

Se encuentran prohibidos los experimentos químicos y/o medicinales que mezclen derivados cárneos con derivados lácteos, y que hayan sido procesados mediante la cocción: inclusive, obtener un beneficio de dicha (como por ejemplo venderla en farmacias, aún para no judíos).

En el caso que se tenga que hacer un experimento para investigar si una mezcla contiene derivados cárneos y lácteos, por medio de la cocción, se deberá consultar a una autoridad rabínica para aclarar de qué manera podrá ser realizado y así no llegar a transgredir esta prohibición לֹאֵל (LAV) de la TORÁ.

EL BENEFICIO ~

Algunas especificaciones:

A - Está prohibido realizar experimentos químicos y/o medicinales con derivados cárneos y lácteos, si es que el experimento se hace mediante el fuego o la electricidad (que derivan en cocción).

B - Está prohibido vender medicina que contenga

ingredientes con derivados cárneos y lácteos cocidos juntos aunque la cocción haya sido hecha por un no judío (este sería un caso de prohibición por obtención de beneficio).

C - Incluso regalar a un no judío, aunque éste fuera un desconocido.

Frente a la presencia de una mezcla, se procederá a destruirla por medio de las siguientes formas:

- Enterrarla.
- Incinerarla.
- Arrojarla al mar, a un río o al excusado.

En síntesis:

Se encuentra prohibido:

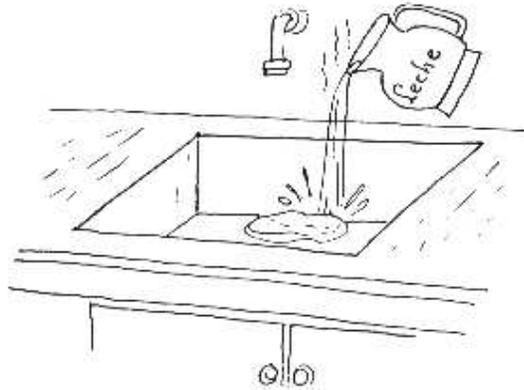
A - obtener lucro, ganancia o beneficio de mezcla de carne con leche, procesada por medio de la cocción.

B - Alimentar con una mezcla tal a un animal propio, ajeno o abandonado.

C - Arrojarla a la basura cuando ésta fuera susceptible de ser usada para la elaboración de algún producto (por ejemplo fertilizantes).7

EJEMPLO ~

AÚN SI SE VERTIERA LECHE HIRVIENDO SOBRE UN TROZO DE CARNE, SE TRANSGREDE ESTA PROHIBICIÓN DE LA TORÁ



EJEMPLO ~

ESTÁ PROHIBIDO REALIZAR EXPERIMENTOS QUÍMICOS O MEDICINALES CON LA CARNE Y LA LECHE, SI ES QUE EL EXPERIMENTO ES EFECTUADO MEDIANTE EL FUEGO (O LA ELECTRICIDAD).

ESTÁ PROHIBIDO VENDER MEDICAMENTOS QUE CONTENGAN INGREDIENTES DE CARNE Y LECHE COCIDOS JUNTOS, AÚN CUANDO EL ACTO DE COCCIÓN HUBIESE SIDO REALIZADO MEDIANTE UN NO JUDÍO.



EJEMPLO -

*SI CARNE Y LECHE HAN SIDO COCIDOS JUNTOS
ESTÁ PROHIBIDO ALIMENTAR CON TAL MEZCLA
ANIMALES AÚN CUANDO ESTOS NO PERTENEZCAN
A QUIEN LES DA EL ALIMENTO*

*EL BENEFICIO DE UNA MEZCLA DE CARNE CON
LECHE ESTÁ PROHIBIDO POR LA TORA AÚN
CUANDO QUIEN LA HAYA EFECTUADO NO ESTE
CONSCIENTE DEL BENEFICIO QUE SE OBTIENE DE
ÉSTA MEZCLA*



En relación con los actos de freír, asar y hornear, existen divergencias entre los פוסקים *POSKIM* si estos están incluidos en la prohibición לאו (el *LAV*) explícita de la *TORÁ* o es una extensión de los *JAJAMIM*.

Por esta razón, si se presenta el caso que carne y leche fueron fritos, asados, u horneados juntos, בדיעבד *BEDIABAD* o sea, de facto, y si hubiera de por medio una gran pérdida económica, -en tanto no hubo COCCIÓN en sentido estricto- estará permitido obtener beneficio de la mezcla, mas estará absolutamente prohibido su consumo.⁸

EJEMPLO ~

*FREÍR:
CON ACEITE*

*ASAR:
MEDIANTE
EL FUEGO
DIRECTO
HORNEAR:
MEDIANTE
EL FUEGO
INDIRECTO
PERO EN
LA AUSENCIA
DEL AGUA*



TRATÁNDOSE DE UNA GRAN CANTIDAD, ESTARÁ PERMITIDO בדיעבד "BEDI'ABAD" Y PREVIA CONSULTA A AUTORIDAD RABÍNICA, OBTENER BENEFICIOS DE LA CARNE Y LECHE FRITOS, ASADOS U HORNEADOS JUNTOS

Capítulo 4
EL CONCEPTO DE GUEZERA Y LA
AUTORIDAD DE LOS JAJAMIM

Un principio medular es que la **TORÁ** le otorgó a **JAJAMIM** la autoridad necesaria para establecer "decretos" que consistieran en hacer más difícil la posibilidad de transgresión de un **לאו LAV** de la **TORÁ**. Estos "decretos" tienen la denominación halajica de **גזרות GUEZEROT** o **אסורים דרבנן ISURIM DERABANAN** (literalmente, "prohibiciones de nuestros sabios" -**JAJAMIM**-) siendo lo más importante la siguiente regla: los decretos rabínicos de **JAJAMIM** tienen la misma fuerza legal que cualquier **לאו LAV** de la **TORÁ** (excepto en el caso de **ספק SAFEK** es decir dudas, Ver capítulo 19).

Ocurre que **JAJAMIM** incluyeron la prohibición extensiva a la carne de aves y de animales silvestres **טהורים TEHORIM** (ver léxico), ya que a estos también se los denomina "carne". No se incluye la carne de pescado.

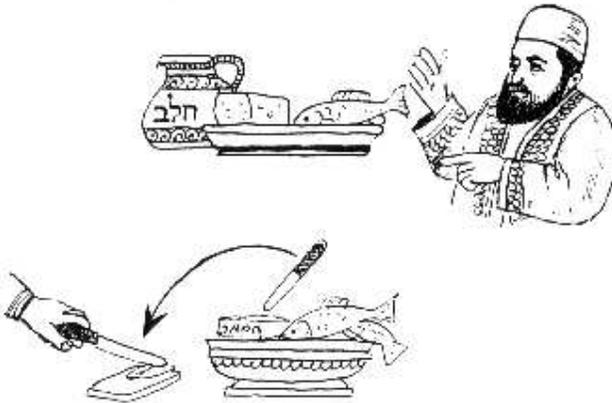
Entre los **SEFARADIM** es costumbre no cocinar ni consumir lácteos con pescado por un principio de סכנה **SAKANA** (nocivo para la salud). ya que: סכנתא חמירא מאסורא **SAKANTA JAMIRA MEISURA** (literalmente, el peligro es más grave que la prohibición religiosa). No obstante, los **SEFARADIM** que acostumbran a comer mantequilla (manteca) con pescado, se les permite continuar con su costumbre, no así otros productos lácteos.

En cambio los **ASHKENAZIM** acostumbran a comer todo tipo de lácteos con pescado.º

EJEMPLO ~

PESCADO CON LECHE NO DEBERÁN SER INGERIDOS JUNTOS POR SAKANA סכנה

A AQUÉLLOS QUE ACOSTUMBRAN COMER MANTEQUILLA CON PESCADO SE LES PERMITE CONTINUAR CON SU COSTUMBRE



Además **JAJAMIM** prohibieron el consumo de la carne con pescado, también por un principio de **סכנה SAKANA** tanto para **SEFARADIM** como para **ASHKENAZIM**. No obstante, se permite freír o cocinar, pescado en recipiente **בשרי BESARÍ**, aunque sea **בן יומו BEN IOMO** (ver léxico), siempre que se encuentre totalmente limpio.

Importante es insistir que **JAJAMIM** prohibieron el consumo de carne con leche aunque no hayan sido cocinados juntos, si es que hubo transferencia de "sabores" por medio:

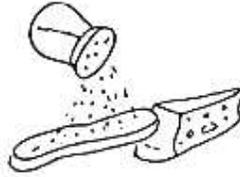
- 1 - **מלח** Sal (si por ejemplo carne salada estuvo en contacto con lácteo).
- 2 - **כבוש** Remojo prolongado (si por ejemplo un trozo de carne con un lácteo permanecieron en agua fría durante 24 horas consecutivas).
- 3 - Si sencillamente estuvieron en contacto.
- 4 - Si algún líquido que despidiera la carne entró en contacto con lácteo.

Ahora bien, las **גזרות דרבנן GUEZEROT DERABANAN** son aplicables sólo al consumo, pero no así al beneficio ni a la cocción.

Por lo tanto, **בריעבד BEDIABAD**, estará permitido obtener beneficio de un ave o animal silvestre mezclado erróneamente con lácteos. (como por ejemplo ser vendido a un no judío).¹⁰

EJEMPLOS -

1. SI CARNE
SALADA ESTUVO
EN CONTACTO
CON LÁCTEO



2. SI UN
TROZO DE
CARNE CON
LÁCTEO
PERMANECIÓ
EN AGUA FRÍA
DURANTE
24 HORAS
CONSECUTIVAS



3. SI LA CARNE
ESTUVO EN
CONTACTO
CON EL QUESO



4. SI ALGÚN
LÍQUIDO
DESPEDIDO
POR LA CARNE
ESTUVIERA
EN CONTACTO
CON EL QUESO



LA PREVENCIÓN

La cocina judía

Capítulo 5

SEPARACIÓN ENTRE CARNE Y LÁCTEOS SOBRE LA MESA

En principio está prohibido servir carne y lácteos sobre la misma mesa para ser comidas en el momento, pues podría haber confusión y mezcla al tomar del uno y del otro. No obstante, sobre la mesa de la cocina donde la función es preparar los alimentos, se permite colocar carne y lácteos juntos, con la precaución de que no lleguen a salpicarse.

Dos personas desconocidas entre sí, es decir donde no hay "confianza" mutua, tienen permiso de comer en la misma mesa carne y lácteos, puesto que lo más probable es que no tomen uno del otro.

Dos personas conocidas entre sí, esta vez aunque no hubiera confianza entre ambos, sólo estará permitido comer sobre la misma mesa carne y lácteos, cuidando los siguientes resguardos:

A - Mantener una distancia que impida el contacto entre ambos, o:

B - Colocar un objeto-índice no habitual que dificulte la posibilidad de confusión (por ejemplo un florero), o:

C - Poner los platos sobre distintos manteles que nuevamente signe la diferencia.¹¹

También es posible comer en una misma mesa con un no judío que esté comiendo alimentos **TAREF** (ver léxico): incluso si fueron amigos, ya que partimos del principio que el judío toma mayor precaución de lo **טָרֵף TAREF** que del **אִסוּר בֶּשֶׂר בַּחֲלֵב ISUR BASAR VEJALAB** (la prohibición de no mezclar carne con leche) que nos ocupa en este libro. Eso sí, el cuidado es obligante en el sentido que no lleguen a saltar migajas de lo **טָרֵף TAREF** en la comida **כֹּשֶׁר KASHER** del judío.

Ahora bien, partiendo de las situaciones arriba mencionadas de permiso en el comer conjuntamente, es siempre restrictivo:

- No comer del mismo pan.
- No beber del mismo vaso.
- No utilizar el mismo salero si está descubierto, ni el mismo cuchillo.

Valorativamente importante es no dejar pan **טָרֵף TAREF** sobre la mesa a la hora de comer, ya que está masoréticamente escrito que de pan vivirá el hombre, y por lo tanto ello nos indica que es muy difícil apartar la atención del pan, en general.¹²

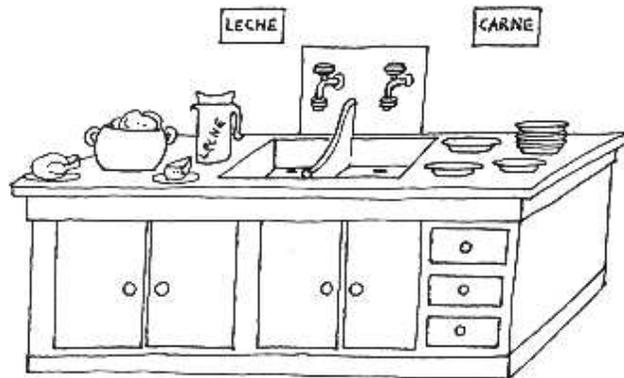
EJEMPLO ~

ESTÁ PROHIBIDO SERVIR LÁCTEOS SOBRE LA MISMA MESA DONDE SE ESTÁ COMIENDO ALIMENTOS DE CARNE



EJEMPLO ~

*SOBRE LA MESA DE LA COCINA NO HAY TEMOR
ALGUNO QUE SEAN COMIDOS SIMULTÁNEAMENTE,
POR ENDE ESTÁ PERMITIDO COLOCARLOS
JUNTOS, PERO EN DIFERENTES RECIPIENTES !*



EJEMPLO ~

LA DISTANCIA IMPIDE EL CONTACTO ENTRE AMBOS Y AÚN SI UNO DE ELLOS EXTIENDERA SUS MANOS NO HAY TEMOR QUE LLEGUEN A CONFUNDIRSE Y TOME DE LOS ALIMENTOS DE LA CLASE OPUESTA

SI COMEN SOBRE DIFERENTES MANTELES QUE LES RECUERDA NO CONFUNDIRSE O SI COLOCAN UN FLORERO O UNA CARTERA



Transcurrida la espera y frente a la posible presencia de partículas de carne residuales en la dentadura, recomendable es la previa limpieza.¹³

La obligación de la espera de seis horas recae tanto para adultos como para niños. Pero De existir una extrema necesidad se podrá comer lácteos después de cinco horas y treinta minutos desde la última ingesta **בשרי BESARI**. Todavía más, si esta carne fue de ave, ya que la prohibición en relación a las aves es **דרבנן DERABANAN** (ver léxico).

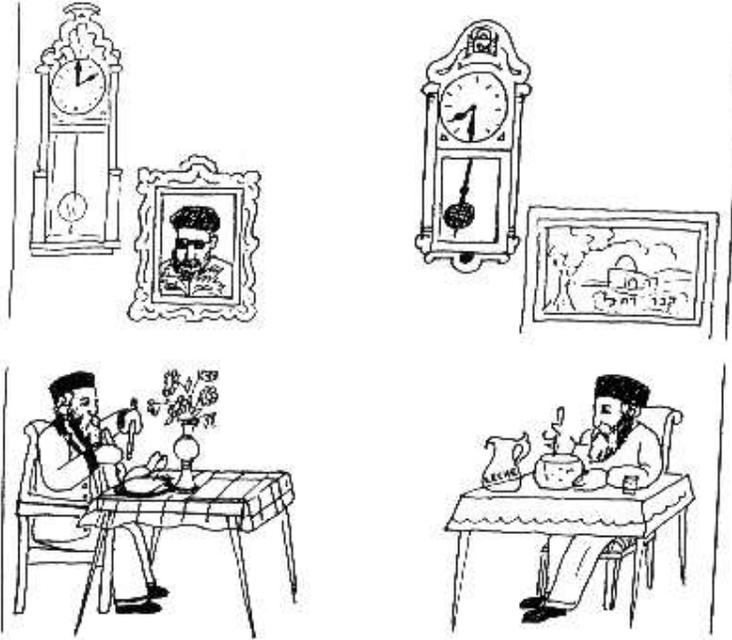
El cálculo horario se hace desde la conclusión de la comida conteniendo carne o derivado cárneo.¹⁴

Si ocurriese que una persona olvidóse que comió carne, y sintiera deseo de comer un lácteo y ya pronunció la **ברכה BERAJA** respectiva, podrá probar un poco de lo lácteo, para así no enunciar una **ברכה לבטלה BERAJA LEBATALA** (bendecir inútilmente) incluso en una **סעודה בשרי SEU'DA BESARI**, no siendo impedido por **מראית העין MAR-IT A'AIN** (ver léxico).¹⁵

Aún en el caso de haber masticado la carne para un bebé sin haberla tragado, deberá esperarse las seis horas respectivas.¹⁶

EJEMPLO~

AL COMER CARNE A LAS 2:00 P.M. NO SE PODRÁ
COMER LÁCTEOS ANTES DE LAS 8:00 P.M.



EJEMPLO ~

SI MASTICÓ LA CARNE PARA SOLO TRITURARLA Y NO TRAGARLA -POR EJEMPLO, A FIN DE ALIMENTAR A UN BEBE- TAMBIÉN DEBERÁ ESPERAR SEIS HORAS



LAS EXCEPCIONES

A todo esto existen algunas excepciones:

-Frente a medicamentos que contienen ingredientes de procedencia **בשרי BESARÍ** (por ejemplo vitaminas fabricadas a base de hígado **כשר KASHER**), no se demanda una espera de seis horas para poder consumir lácteos.¹⁷

Dentro de los 30 días subsiguientes a un parto, o una embarazada o un enfermo que se encontrasen débiles, aunque no peligrasen sus vidas, y necesitan comer lácteos, les será permitido su consumo luego de carne, bajo las siguientes condiciones:

- 1 - Esperar una hora.
- 2 - Enjuagar la cavidad bucal.
- 3 - Comer tras la ingesta de carne algo **פרווה PARVE** (ver léxico) que no sea susceptible de adherirse al paladar ni a los dientes, (como la harina, los dátiles o vegetales).
- 4 - Lavarse las manos.
- 5 - Pronunciar la **ברכה אחרונה BERAJA**

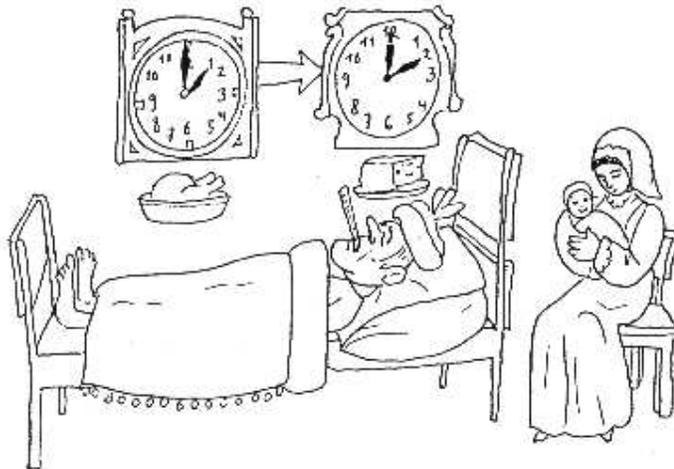
AJARONA (ver léxico) respectiva al alimento כשרי **BESARI**, antes de consumir ningún lácteo.¹⁸

Niños hasta los 12 años de edad, לכתחילה **LEJATJILA** deben esperar 6 horas. Pero si se encontraran necesitados (por ejemplo si deben dormir y acostumbran algo lácteo antes de hacerlo) lo podrán hacer aún cuando no transcurrieron 6 horas.

Quienes acostumbran a la espera de una hora en estos casos, encuentran apoyo halajico (se deja, en principio, a criterio de los padres). Pero, por ningún motivo, se les permite comer golosinas o chocolate הלבי **JALABI**, elementos no vitales para la salud. De todos modos, es recomendable asumir la costumbre de la necesaria espera de 6 horas.¹⁹

EJEMPLO ~

UN ENFERMO Y UNA MUJER DÉBILES QUE COMIERON CARNE A LAS 1:00 P.M. PODRÁN COMER LÁCTEOS A LAS 2:00 P.M.



LA INGESTIÓN DE CARNE DESPUÉS DE LA LECHE

Si se comió queso de cualquier tipo o mantequilla, y procediendo a:

- Enjuagar la cavidad bucal.
- Lavarse las manos.
- Comer algún alimento פרווה *PARVE* que no se adhiera al paladar ni a la dentadura (ver supra). Por lo cual quedan excluidos la harina, los dátiles, y los vegetales. Se podrá comer carne inmediatamente.

Y según el בן איש חי *BEN ISH JAI* (Autoridad rabínica en Bagdad año 1834 hasta 1909) por cada mes de maduración se deberá esperar tras el consumo del queso una hora.

En el caso específico de las aves no es necesario lavar las manos aunque sí los otros procedimientos arriba mencionados.

Y si se bebió leche en un vaso o taza, sólo bastará con el enjuague de la cavidad bucal para poder consumir carne.²⁰

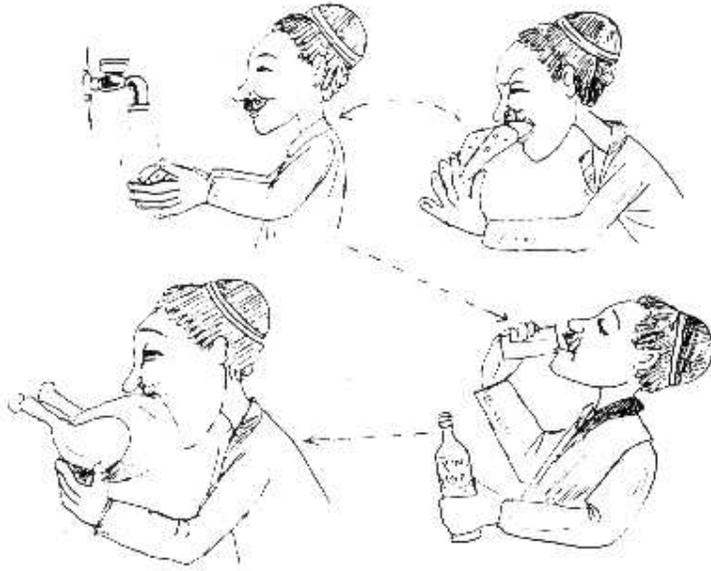
Pese a todo es recomendable en la totalidad de los casos, lavarse las manos.

Si comió lácteos con el tenedor no es necesario lavarse sus manos para comer carne, siendo que no estuvieron en contacto con los lácteos pero de todos modos es bueno hacerlo.

Los *ASHKENAZIM* acostumbran a lo que algunos פוסקים *POSKIM* sostienen que luego de consumir queso "duro", es decir de larga maduración (más de seis meses desde su elaboración), deberá esperarse igualmente seis horas antes de consumir carne.²¹

EJEMPLO ~

LUEGO DEL CONSUMO DE LOS LÁCTEOS LIMPIARÁ
SUS DIENTES Y SUS MANOS Y PODRÁ COMER LOS
ALIMENTOS DE CARNE



Capítulo 7
COCCIONES CON CARNE

Una cocción hecha con carne es toda **בשרי BESARÍ**. Por lo tanto, aunque no comiera la carne contenida en ella, las seis horas de espera exigidas son obligantes por igual.²²

Una cocción de vegetales en un recipiente **בשרי בן יומו BESARÍ BEN IOMÓ** que no contuviera carne, será permitida acompañarla con lácteos.

Empero, los **ASHKENAZIM** se abstienen de comer dicha cocción directamente con lácteos: no obstante se los podrá consumir (los lácteos) inmediatamente después.

Si se consumió una cocción de vegetales con lácteos, y se quisiera comer carne posteriormente, bastará con lavarse las manos.

Aún si bebe solamente la sopa líquida cocinada con carne se considera igual como la carne, y se deberá esperar 6 horas para que le sea permitido comer lácteos.²³

EJEMPLO ~

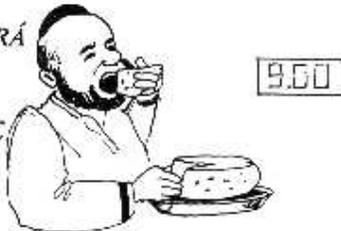
LOS FIDEOS COCINADOS CON CARNE ABSORBEN
SU SABOR Y SU DIN ES IGUAL COMO LA CARNE
MISMA

EJEMPLO ~

COMIÓ FIDEOS
COCINADOS
CON CARNE
A LAS 3.00
P.M.



NO DEBERÁ
COMER
LÁCTEOS
ANTES DE
LAS 9:00
P.M.



Capítulo 8

CONCEPTOS ALAJICOS RELACIONADOS CON LA DENTADURA

La dentadura postiza no necesita הַנְעֵלָה **HAG'ALA** entre el consumo de carne y leche. Ya que un alimento que se aloje en la boca es imposible que se encuentre a temperatura de יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO**. Además, la composición material de una dentadura postiza es insípida: es decir no absorbe ni retiene "sabor".²⁴

Recordamos que cualquier partícula residual de carne en la dentadura después de transcurridas seis horas, exige ser desalojada, enjuagada la boca y, entonces se podrá consumir lácteos de inmediato.

Frente a la posible presencia de caries, y pudiendo haber partículas de carne en ellas, se procederá una limpieza dental antes del consumo de lácteos. No obstante, si no hubiere sospecha de presencia de carne no se exige una limpieza previa al consumo de lácteos.²⁵

Capítulo 9
CONCEPTOS GENERALES DE PRECAUCIÓN

A - Sobre la mesa:

En general, pan que quedó de una סעודה בשרי **SE'UDA BESARÍ**, no deberá ser usado con lácteos, pues el pan tiene la propiedad de absorber grasa en su interior. Si se quisiera utilizarlo de todas maneras, se procederá a rebanar la zona del pedazo de pan que pudo tener contacto con carne, por medio de un cuchillo פרווה **PARVE** o בשרי **BESARÍ** que haya sido previamente clavado diez veces en tierra dura, en distintos lugares נעיצה בקרקע (**NEITZÁ BAKARKÁ** ver léxico), o sencillamente con la mano.

Insistimos que si un cuchillo בשרי **BESARÍ** rebanó un trozo de pan, éste no podrá ser consumido con lácteos. Si el cuchillo pasó por el procedimiento de נעיצה בקרקע **NEITZÁ BAKARKÁ**, el trozo rebanado podrá ser perfectamente bien consumido con lácteos, לכתחילה **LEJATJILA**.²⁶

La prohibición es taxativa respecto a pan טרף **TAREF** durante cualquier סעודה **SE'UDA**.²⁷

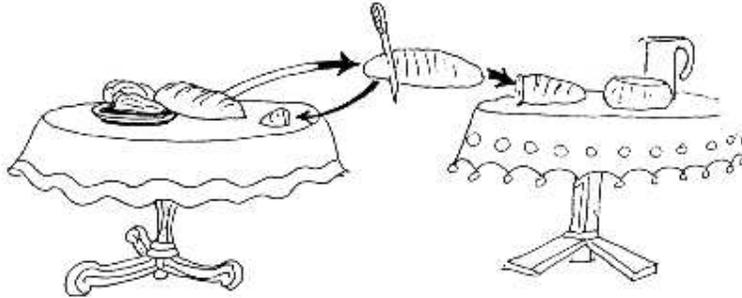
Es costumbre recomendable tener servicio בשרי

BESARÍ, חלבי **JALABÍ** y פרווה **PARVE**. Generalmente se perfora el חלבי **JALABÍ**, inspirados en el פסוק י"ח **PASUK** del libro de וואו חריצי **SHEMUEL 17/18** שמואל פרק י"ז **"VEET JARITZE HAJALAB"**. Con esto se quiere indicar la importancia capital de distinguir entre servicios por medio de signos inconfundibles.²⁸

Asimismo, debemos tener un mantel בשרי **BESARÍ** y otro חלבי **JALABÍ**. Si se dispusiera sólo de uno, se lo usara distintamente en los dos lados, sacudiéndolo bien cada vez que se lo use, o que sea lavado entre cada empleo.²⁹

EJEMPLO ~

SI PAN ESTUVO EN CONTACTO CON LA CARNE, SE
PROCEDERÁ A CORTAR UNA REBANADA DE LA
ZONA DEL PEDAZO DE PAN Y PODRÁ SER
CONSUMIDO CON LÁCTEOS



www.vocaroo.com

EJEMPLO ~

CLAVARÁ EL CUCHILLO 10 VECES EN TIERRA
DURA CADA VEZ EN OTRO SITIO



B - En la cocina:

Recordamos que el estado de **כבוש KABUSH** (sumergido, o en escabeche) por más de 24 horas consecutivas, cocina (ver capítulo 6 segunda parte). Por lo mismo, aún dentro del refrigerador, es del todo aconsejable cubrir los alimentos para evitar incómodos y fortuitos derrames.

En las cocinas (léase los quemadores u hornallas) sobre las cuales se instala un "techo" o chimenea extractora del vapor, y que éstas llegasen a estar a una temperatura de **יד סולדת בו IAD SOLEDET BO**, se cubrirán los recipientes para evitar que exista "contacto" entre vapores de cocciones diferentes (**בשרי BESARÍ** con **חלבי JALABÍ**). Por lo mismo es sugerible no cocinar lácteos simultáneamente con cárneos o **פרווה PARVE**, debido a la facilidad con que desborda la leche, podrían caer dentro de una cocción **בשרי BESARÍ**. Si ocurriera, en la mayor parte de los casos la halaja indica la prohibición de todo el contenido de la cocción **בשרי BESARÍ**. Como existen excepciones, se impone la consulta junto a una autoridad Rabínica. Pero, en general, aquellos son:³⁰

A - Si el incidente ocurrió en víspera de **שבת SHABAT**.

B - Si hubiera una gran pérdida económica de por medio.

C - Si tiene huéspedes **אורחים (ORJIM)**.

D - Si el desborde se produjo sobre la parte exterior del recipiente **בשרי BESARÍ**, siendo la medida límite hasta donde llega el cuerpo de la cocción en su interior.

D - Si el recipiente estaba cubierto.³¹

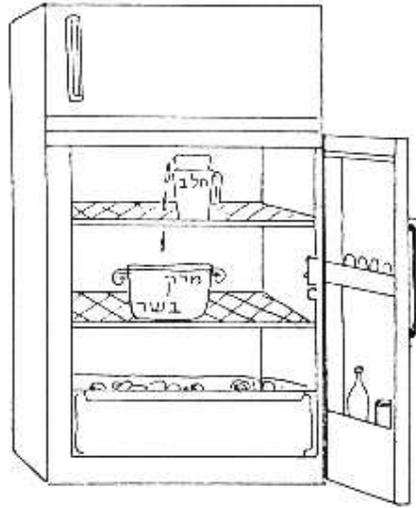
Revisemos un ejemplo: Cayó leche (hablamos en general de gotas) sobre la pared externa de un recipiente **בשרי BESARÍ** estando éste cubierto. diremos que el vapor ascendente anula el "sabor" de las gotas de leche y si nos encontramos con un caso que haya 60 veces el volumen del cuerpo de la cocción en relación a las gotas, aquélla estará permitida para ser comida.

Volvemos a insistir que el dirimir sobre los volúmenes comprometidos como acerca de las variables circunstanciales son de competencia Rabínica autorizada.

EJEMPLO ~

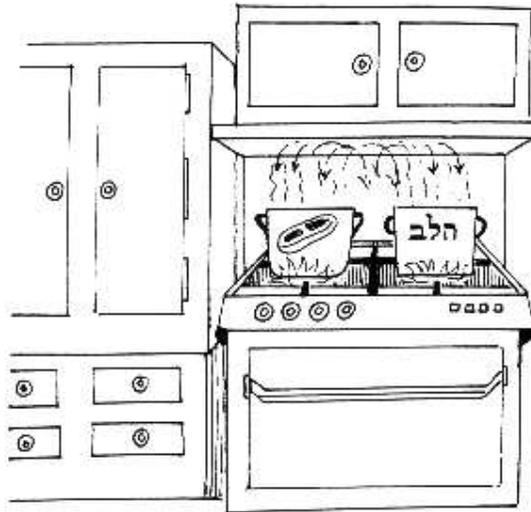
¡ PRECAUCIÓN !

¡ LA LECHE ES DERRAMADA SOBRE LA CARNE EN
EL ESTANTE INFERIOR !



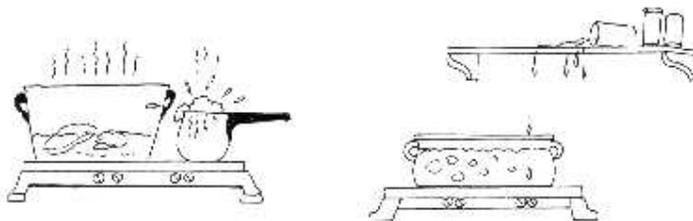
EJEMPLO ~

EL VAPOR DESPEDIDO POR LA CARNE SE IMPREGNA EN EL TECHO DE LA HORNALLA Y LUEGO, AL COCINAR ALIMENTOS חלבֵי JALABI ASCIENDEN AL RECIPIENTE: ÉSTE VAPOR PUEDE PROHIBIR TODO SU CONTENIDO



EJEMPLO ~ EL CASO:

LAS GOTAS DE LECHE CAYERON SOBRE LA PARTE EXTERIOR DEL RECIPIENTE בשרי BESARI Y SI CAYERON ARRIBA DE LA MEDIDA LÍMITE HASTA DONDE LLEGA EL CUERPO DE LA COCCIÓN EN SU INTERIOR, CASI SIEMPRE ESTAS GOTAS PROHÍBEN TODO SU CONTENIDO!



**¡ ATENCIÓN !
¡ LUGAR
PROHIBIDO !**



**LAS GOTAS DE
LECHE LLEGAN
A LA PARTE
SUPERIOR DEL
CONTENIDO DEL
RECIPIENTE**



¡ CUIDADO !

**¡ NO VERTER
LA CARNE
POR ESTE
LADO !**



CONTACTO ENTRE CARNE Y LÁCTEOS EN FRÍO

En principio, se encuentra prohibido poner juntos carne y leche aunque estén en frío y entran en contacto. בדיעבד *BEDIABAD*, se procederá a enjuagar los dos productos y podrán ser comidos.³²

EJEMPLO ~ EL CASO:

CARNE Y QUESO FRÍOS QUE ENTRARON EN CONTACTO.

SE PROCEDERÁ A ENJUAGAR LOS DOS PRODUCTOS Y PODRÁN COMERSE.

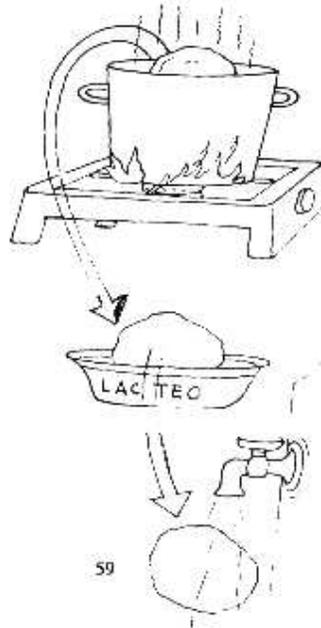


Un trozo de carne ya cocida y que se encuentra frío está prohibido colocarlo en un recipiente חלבִי **JALABÍ** frío, aunque esté bien limpio, בדיעבד **BEDIABAD**, se procederá a enjuagar el trozo de carne y podrá ser consumido.³³

EJEMPLO - EL CASO:

CARNE YA COCINADA AÚN SI YA ESTÁ FRÍA NO DEBERÁ SER COLOCADA EN RECIPIENTES חלבִי JALABÍ

BEDIABAD SE PROCEDERÁ A ENJUAGARLA Y PODRÁ SER CONSUMIDA



ESPECIFICACIONES SOBRE EL CONCEPTO DE נותן טעם בר נותן טעם NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM (sabor calificado de segundo nivel)

לכתחילה LEJATJILA, está permitido preparar alimentos **פרווה PARVE** en un recipiente **בשרי בשרי BESARÍ** con el propósito de consumirlos luego con lácteos.

Si tenemos un recipiente **בשרי בן יומו BESARÍ BEN IOMÓ** que fue bien lavado, y que, por ende, no conlleva residuo alguno, se podrá preparar en él algo **פרווה PARVE** para luego ser consumido con lácteos. Ya que lo **פרווה PARVE** es considerado, tal como el agua (ver capítulo 12 segunda parte), como **נותן טעם בר נותן טעם דהתירא NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM DEHETERA** (este último de permiso literalmente).

Obviamente, si el mismo recipiente está mal lavado, por lo tanto conlleva elementos residuales, lo **פרווה PARVE** no podrá ser consumido en absoluto con lácteos.

Los **ASHKENAZIM** son más estrictos, prohibiendo cocinar **פרווה PARVE** en recipiente **בשרי בן יומו BESARÍ BEN IOMÓ** para luego ser consumido con lácteos, o viceversa.

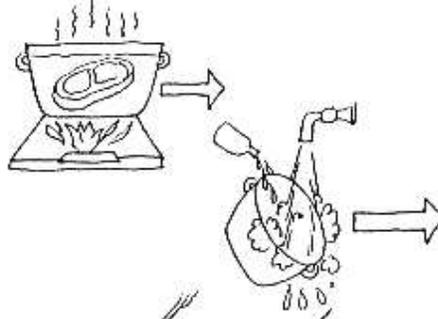
No obstante **בדיעבד BEDIABAD** podrán ser consumidos en conjunto. Va de suyo que **לכתחילה LEJATJILA**, un recipiente **בשרי שאינו בשרי BESARÍ SHE'ENÓ BEN IOMÓ** no se podrá usar para cocinar en él algo **פרווה PARVE** para luego ser consumido con lácteos, o viceversa.

Sin embargo, si lo **פרווה PARVE** fue cocinado en este último recipiente con ingredientes considerados halajicamente picantes (ver supra) o en líquidos fuertes, imposibilitaría el consumo de lo **פרווה PARVE** con lácteos, debido a las razones explicadas en su momento en relación a los ingredientes picantes y los líquidos fuertes (ver capítulo 12 segunda parte).³⁴

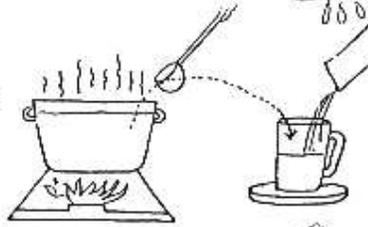
EJEMPLO -

PRIMERO: COCINAN CARNE EN UN RECIPIENTE
בשרי בשרי BESARÍ

SEGUNDO:
ENJUAGAN EL
RECIPIENTE
EN AGUA
Y JABÓN



TERCERO:
HIERVEN
AGUA EN
DICHÓ
RECIPIENTE



EL DIN:

CUARTO:
PREPARAN
CON ESE
AGUA UN
CAFÉ CON
LECHE

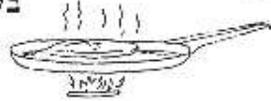


נותן טעם בר נותן טעם לכתחילה
NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM LEJATILA
(sabor de segundo nivel que aún permitido)

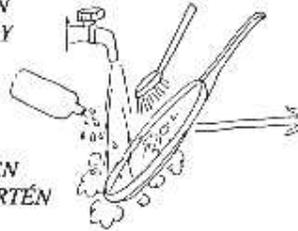
En principio se permite freír algo פרווה **PARVE** (como papas o huevos) en una sartén בשרי בת יומא **BESARÍ BAT IOMÁ**, y consumirlo luego con lácteos. Claro está, sólo cuando la sartén esté bien limpia y no conlleve elemento residual alguno.

EJEMPLO ~

PRIMERO: FRÍEN CARNE EN UNA SARTÉN DE CARNE בשרי

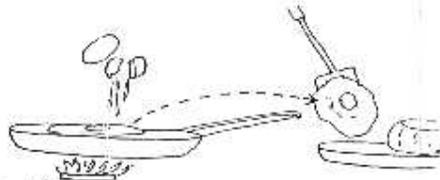


SEGUNDO: SE LAVA LA SARTÉN EN AGUA Y JABÓN



TERCERO: FRÍEN HUEVOS EN DICHA SARTÉN

CUARTO: ESTARÁ PERMITIDO CONSUMIR EL HUEVO CON LÁCTEOS



נותן טעם בר נותן טעם לכתחילה
NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM LEJATJILA
(sabor de segundo nivel que aún permitido)

Capítulo 12 LAVADO DE UTENSILIOS

La máquina lavalozas:
(En Inglés: dishwasher)

Hay quienes prohíben lavar utensilios de carne y leche simultáneamente. Es aconsejable limpiar bien los restos de comida y grasa de los utensilios. No obstante, los que permiten lavar conjuntamente, incluso sin limpiar previamente bien los restos, tienen en qué basarse halájicamente.

Sin embargo, לכהחילה *LEJATJILA*, se debe lavar por separado y evitar la simultaneidad, incluso, es aconsejable esperar 24 horas entre cada uso para que así pueda aplicarse la categoría de נוהן טעם לפנים *NOTEN TA'AM LIFGAM*.³⁵

Según algunos פוסקים *POSKIM*, es necesario tener una canasta para utensilios בשרי *BESARÍ* y otra para חלבי *JALABÍ*. Ya en el proceso, encender el artefacto estando vacío para que el agua hirviendo, con el jabón, limpien todo residuo previo de carne y/o lácteo. Queda claro que esto no es aplicable con

un lavalozas que fue empleado con טרף *TAREF*, por ejemplo: en un hotel.

En todo caso, si los utensilios fueron lavados conjuntamente, es imprescindible consultar una autoridad Rabínica y describir el funcionamiento y material de factura y uso, pues el דין *DIN* varía según los siguientes factores:

A - Si el jabón es mezclado en el artefacto al inicio de su funcionamiento o transcurrido un lapso de tiempo.

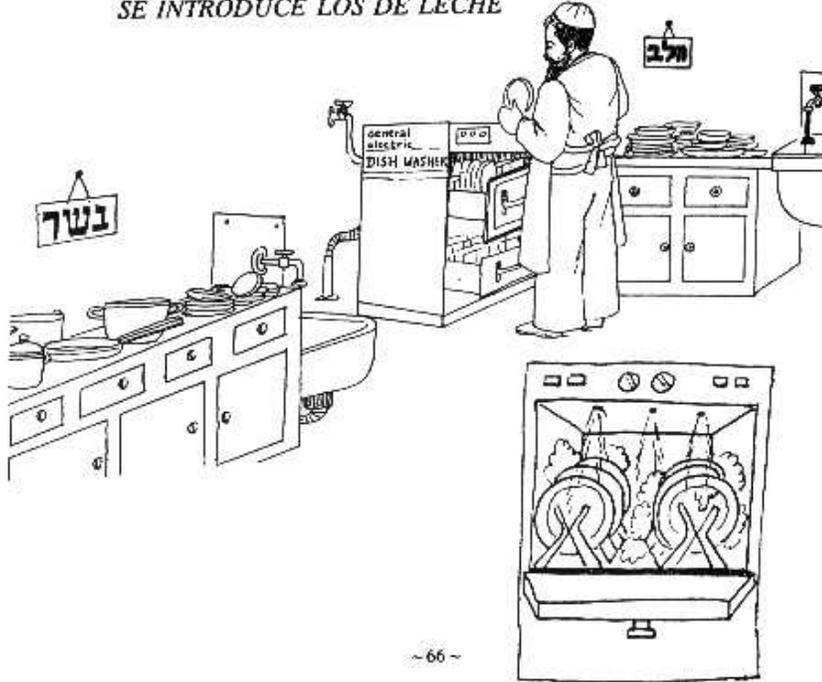
B - Cuál es la temperatura máxima del agua. (recordar que el medio acuoso hirviendo provoca transferencia de sabores). Además, sabemos que la הגעלה *HAG'ALÁ* se realiza a la temperatura de ebullición (es decir a 100 c.). Aunque el lavado sea realizado con agua hirviendo, no podría ser considerado como una הגעלה *HAG'ALÁ*.³⁵

EJEMPLO ~

*PRIMERO: SE PROCEDERÁ A UBICAR LOS
UTENSILIOS DE CARNE*

*SEGUNDO: EL AGUA HIRVIENDO Y JABÓN
ENJUAGA LOS UTENSILIOS*

*TERCERO: SE QUITA LOS UTENSILIOS DE CARNE Y
SE INTRODUCE LOS DE LECHE*



EL FREGADERO LAVABO

Si no se dispusiera de dos lavabos (uno בשרי *BESARÍ* y otro חלבי *JALABÍ*), se puede proceder de la siguiente manera para cuidar el כשרות *KASHRUT*:

Lavar los utensilios, o בשרי *BESARÍ* o חלבי *JALABÍ* primero (no importando el orden de precedencia) con agua hirviendo a lo menos a la temperatura de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* 45 c. con jabón.

Lavar los utensilios del otro estado, dependiendo con cuál se haya comenzado.

Hacer todo esto, incluso si hay elementos residuales, ya que los sabores se descomponen (categoría de נותן טעם לפנם *NOTEN TA'AM LIFGAM* ver léxico) al mezclarse con el jabón.

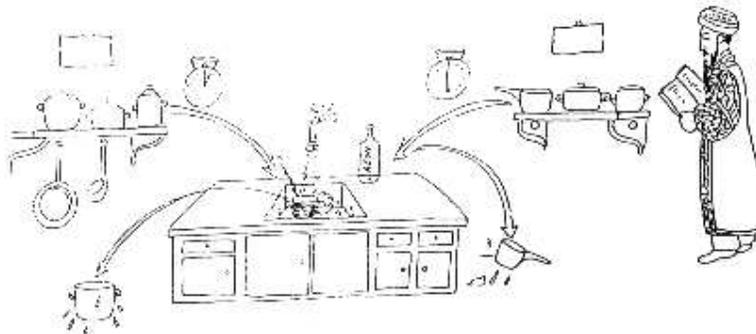
Si se llegó a lavar sólo con agua a temperatura de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* sin jabón, simultáneamente recipientes בשרי *BESARÍ* y חלבי *JALABÍ*, es deber consultar a una autoridad.³⁶

EJEMPLO -

A LAS 1:00 ENJUAGAN LOS UTENSILIOS DE CARNE

A LAS 6:00 ENJUAGAN LOS UTENSILIOS DE LECHE

*AL ENJUAGAR UTENSILIOS DE CARNE Y LECHE
SIMULTÁNEAMENTE SIN JABÓN EL AGUA
HIRVIENDO IMPREGNA EL SABOR DE UNO AL
OTRO Y LOS PROHÍBE POR LO CUAL SE DEBERÁ
CONSULTAR CON UN RABINO*



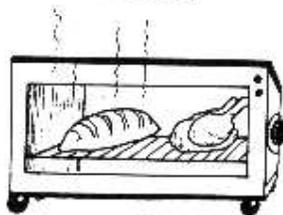
Capítulo 13
EL HORNO CORRIENTE

Está prohibido hornear pan junto con carne, ya que el pan puede llegar a ser consumido con lácteos: excepto si uno de los recipientes a lo menos, está cubierto o se trata de un horno con capacidad para por lo menos 19.KG. de pan, y por último, la puerta permanece abierta, con todo lo cual se evita la absorción de sabor **בשרי BESARÍ**. (dicho horno no es tan habitual en hogares de familia).³⁷

También está prohibido hornear carne junto con pescado por **סכנה SAKANÁ** (riesgo para la salud ver léxico): excepto bajo las condiciones expuestas en el acápite anterior.³⁸

EJEMPLO ~

ESTÁ PROHIBIDO HORNEAR PAN CON CARNE TAL VEZ SEA CONSUMIDO CON LÁCTEOS



EJEMPLO ~

ESTÁ PROHIBIDO HORNEAR PESCADO JUNTO CON CARNE POR סכנה SAKANÁ



LA MASA LÁCTEA

La prohibición recae además sobre pan חלבי **JALABÍ** (ejemplo: pan lácteo), pues puede llegar a ser consumido con carne. Si ya fue horneado, no podrá ser consumido, incluso sólo. Tampoco se lo podrá vender a un no judío, excepto si fue rebanado, pues de esta manera presuponemos que no hay posibilidad que nuevamente sea revendido a un judío.

Casos de excepción:

1 - Si se horneó una pequeña cantidad para una סעודה **SE'UDA** específica.

2 - Si se horneó pan con mucha miel, ya que no es habitual comer carne con pan excesivamente dulce (va de suyo que esta excepción no corre en aquellos lugares donde se acostumbra a hacerlo).

3 - Si el pan está manufacturado de una forma especial y que dicha forma sea común para pan חלבי **JALABÍ**.

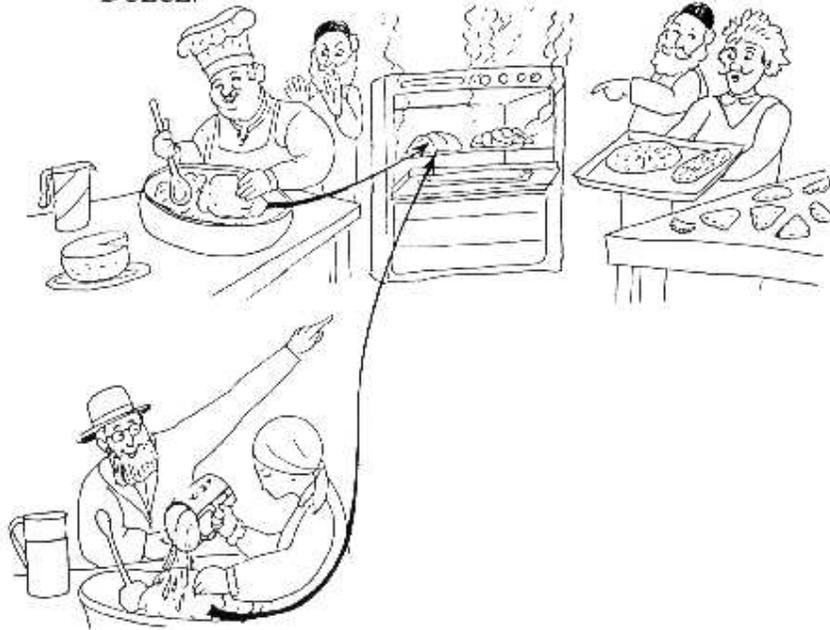
Por ejemplo:

Empanadas, Pizza, Blinches.³⁹

ESTÁ PROHIBIDO HORNEAR PAN MEZCLADO CON LÁCTEOS, TAL VEZ SEA CONSUMIDO CON CARNE.

NO OBSTANTE:

SI EL PAN FUE MEZCLADO CON MIEL EN EXCESO ESTÁ PERMITIDO HORNEARLO CON LÁCTEOS, YA QUE NO ES HABITUAL COMER CARNE CON PAN DULCE.



UN MISMO HORNO PARA CARNE Y LECHE

Si se dispone de un sólo horno, después de cocinar carne o lácteos, se esperará 24 horas. Luego se lo encenderá a su máxima temperatura durante treinta minutos, sin nada en su interior (procedimiento llamado **ליבון קל LIBBUN KAL** ver léxico): proceso por el cual se le adscribe al horno la categoría de **פרווה PARVE**. De esta forma se lo podrá usar con elementos del estado opuesto, utilizando distintos recipientes, eso sí.

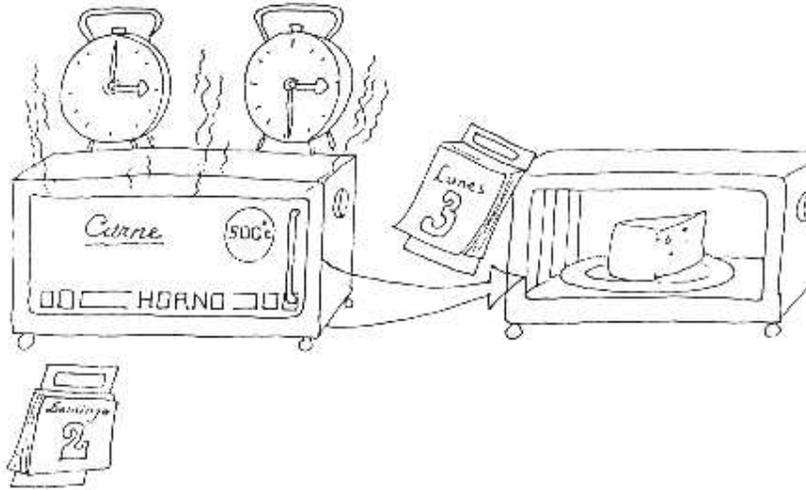
Si el elemento preparado en primera instancia contenía líquido, es exigible que el recipiente en que se lo ubica esté cubierto. De no ser así, el procedimiento de **ליבון קל LIBBUN KAL** no sirve, teniendo que procederse a un **ליבון המור LIBBUN JAMUR** (ver léxico).

En el caso de haber horneado carne dentro del horno y luego notó que había una bandeja o recipiente **הלבי JALABÍ** dentro del mismo, la carne estará permitida pero la bandeja requiere **ליבון קל LIBBUN KAL**, (ver léxico) consultar a un rabino.⁴⁰

EJEMPLO ~

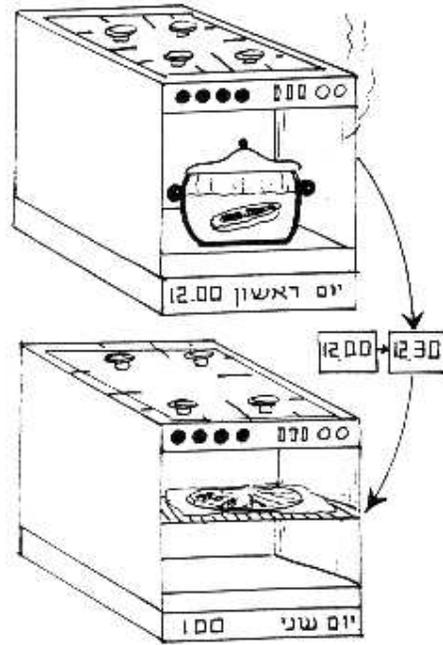
**EL MARTES HORNEARON SOPA DE CARNE
ESTANDO EL RECIPIENTE CUBIERTO !**

**SE ESPERA 24 HORAS, SE ENCIENDE EL HORNO A
SU MÁXIMA TEMPERATURA DURANTE UNOS
TREINTA MINUTOS, Y SE PODRÁ HORNEAR
LÁCTEOS EN EL MISMO HORNO.**



¡ ATENCIÓN !

SI LA SOPA NO ESTABA CUBIERTA ESTE PROCEDIMIENTO: NO TENDRÁ VALOR ! Y EL HORNO PRECISA לייבון חמור LIBBUN JAMUR PARA SU EMPLEO CON LÁCTEOS.



Capítulo 14
EL HORNO DE LAS MICROONDAS

El דין *DIN* aplicable a este artefacto varía según los פוסקים *POSKIM*. De acuerdo al Rab *OVADIA IOSEF* su דין *DIN* es como sigue:

Pese a que en principio este horno no "absorbe" el sabor de los alimentos, ya que no funciona por medio del calor, el fenómeno es que, no obstante los alimentos cocinados en su interior subliman vapor. Este sabor se acumularía entre sus paredes. Por lo tanto, si se quiere usarlo para los dos estados (בשרי *BESARÍ* y הלבי *JALABÍ*), es obligación cubrir los alimentos lo mas herméticamente posible mediante un cartón o plástico.

Según otras autoridades rabínicas, entre un uso y el otro, es necesario introducir un recipiente con agua y jabón, hacer hervir esta lavasa para que por medio de esto, el sabor posiblemente acumulado sobre las paredes reciba la categoría de נותן טעם לפנים *NOTEN TA'AM LIGFAM* (ver léxico).⁴¹

Algunos rabinos sugieren no introducir este artefacto al hogar, ya que según varias opiniones médicas, la radiación que produce este artefacto es nociva para la salud y סכנתא חמירא מאיסורא **SAKANTÁ JAMIRÁ MEISURÁ** (más grave es el riesgo que una prohibición, ver léxico).⁴²

EJEMPLO ~

*PRIMERA ETAPA:
SE CUBRE
LOS ALIMENTOS*

*SEGUNDA ETAPA:
SE INTRODUCE
EL POLLO*

*TERCER ETAPA:
SE QUITA
EL POLLO
CUARTA ETAPA:
SE INTRODUCE
LA PIZZA*

*QUINTA ETAPA:
SE PODRÁ
UTILIZAR
EL HORNO
CON CARNE
NUEVAMENTE*



Capítulo 15
LA VAJILLA DE VIDRIO PHYREX

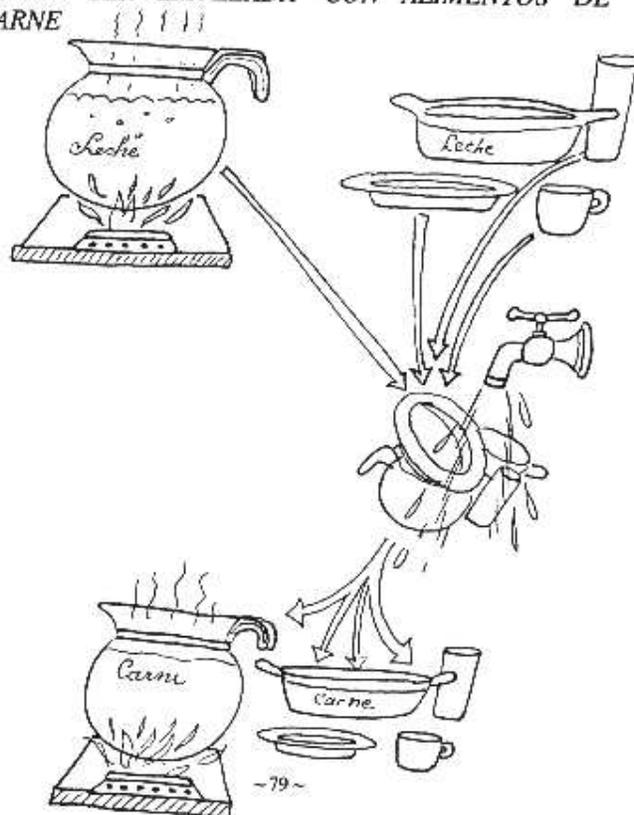
Esta vajilla que, en general, es irrompible y resistente a altas temperaturas, no absorbe ni despidе sabor, tanto en frío como en calor (incluso a la temperatura de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO*).

Por lo tanto está permitido usarla sobre el fuego para carne y para lácteos, con la condición que sea perfectamente enjuagada con jabón entre cada uso en particular, no requiriendo הנעלה *HAG'ALÁ*.

Los *ASHKENAZIM* permiten este uso indistinto sólo en frío. No obstante, hay interpretaciones sobre el *RAMÁ* que dicen que la prohibición recae sólo en פסח *PESAJ* y no en el resto del año.⁴³

EJEMPLO ~

LA VAJILLA DE VIDRIO O PHYREX QUE FUE EMPLEADA CON LÁCTEOS HIRVIENDO DEBERÁ SER BIEN FREGADA CON AGUA Y JABÓN Y LUEGO PODRÁ SER EMPLEADA CON ALIMENTOS DE CARNE



Capítulo 16
LA VAJILLA DE CERÁMICA

La **TORÁ** indica explícitamente que la cerámica absorbe el sabor de los alimentos y lo retiene para siempre. lo cual anula el recurso de la **הגעלה HAG'ALÁ**.

Cualquier confusión producida en un recipiente de cerámica en la temperatura de **יד סולדת בו IAD SOLEDET BO** lo podría hacer irrecuperable, por lo cual se aconseja su destrucción. (consultar el caso a una autoridad rabfínica).

Por consiguiente si le ofrecen un alimento caliente permitido, como ser: té, café en dichos recipientes en lugares donde no cuidan el **כשרות KASHRUT** (restaurantes, hoteles) deberá insistir que le sea servido en vasos de vidrio (o descartables). Según lo anteriormente dicho estos utensilios no requieren **הגעלה HAG'ALÁ** y. por lo general, son enjuagados entre cada empleo.

Capítulo 17
LA VAJILLA PLÁSTICA

El דין *DIN* en relación a esta vajilla es similar al de la de vidrio, ya que es imposible usarla al fuego (es decir, no puede ser nunca un primer recipiente sobre el fuego כלי ראשון *QUELI RISHON*), por lo tanto, la posible absorción de sabores se data solo a través del verter ראשון כלי ראשון (*IRUY QUELI RISHON* o כלי שני *QUELI SHENI*): con lo cual, su recuperación será igualmente por medio del verter agua hirviendo. Y si generalmente su empleo es con el כלי ראשון *QUELI RISHON* (primer recipiente) sobre el fuego como por ejemplo el cucharón plástico, su הכשר *HEJSHER* (recuperación) es mediante la הגעלה *HAG'ALÁ* en el כלי ראשון *QUELI RISHON* sobre el fuego.⁴³

EJEMPLO -

LOS UTENSILIOS DE PLÁSTICO DEBERÁN SER REINTEGRADOS A SU ESTADO ORIGINAL DE כשרות KASHRUT MEDIANTE LA הגעלה HAG'ALÁ



Capítulo 18
LA VAJILLA DE PORCELANA

El דין *DIN* de la porcelana es igual al דין *DIN* en relación a la cerámica (ver supra). Por lo mismo, cualquier confusión o su uso con productos טרף *TAREF* en la temperatura de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* la hace irrecuperable.

Pero existen excepciones específicas:

- 1 - Si se trata de una vajilla muy valiosa.
- 2 - Si se trata de una herencia u obsequio muy querido.
- 3 - Si representará su destrucción una irrecuperable pérdida económica.

Se podrá proceder de la siguiente manera para restablecer su uso כשר *KASHER*.

- 1 - Esperar 24 horas.
- 2 - Realizar הניעלה *HAG'ALÁ* tres veces.
- 3 - Sumergirla en agua fría.

Esto, obviamente, a partir del juicio específico de una autoridad Rabínica.

En general los **ASHKENAZIM** admiten las antes descritas excepciones, pero en distintas condiciones y con un lapso de tiempo de espera más prolongado (12 meses).⁴⁴

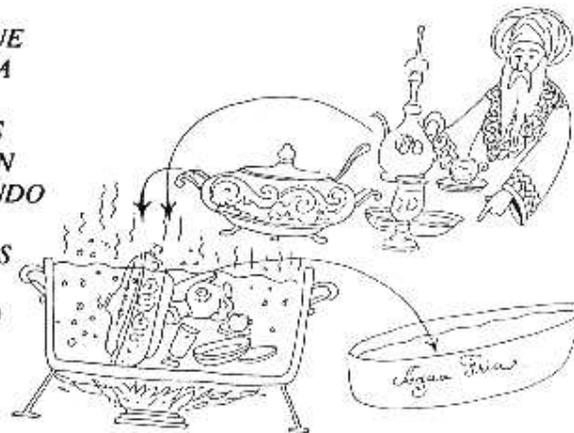
EJEMPLO ~ EL CASO:

*VAJILLA DE
PORCELANA
MUY VALIOSA
TAREF*

*ESPERARÁ 24
HORAS SIN QUE
SEA UTILIZADA*

*SUMERGE LOS
UTENSILIOS EN
AGUA HIRVIENDO
TRES VECES
CONSECUTIVAS*

*A SU TÉRMINO
SUMERGE LA
VAJILLA EN
AGUA FRÍA*



Capítulo 19
EL CRITERIO DE LA HALAJA

El principio general de ספק דרבנן לקולא **SAFEK DERABANAN LEKULA** (literalmente, duda sobre ley decretada por **JAJAMIM** atenúa) es que frente a un acto, evento o alimento sobre el cual recae una prohibición de los **JAJAMIM**, estando seguros que ninguna prohibición de la **TORÁ** recae sobre aquéllos, es administrable "el beneficio de la duda", y lo prohibido devendría en permitido como si a priori no hubiera habido prohibición alguna.

Si la duda se presentara en el ámbito de una prohibición explícita de la **TORÁ**, el principio es de ספק דאורייתא לחומרא **SAFEK DEORAITÁ LEJUMRÁ** (literalmente, duda sobre reglamentada por la **TORÁ** agrava). Es decir: ningún beneficio de duda es aplicable, en circunstancia y momento alguno.

EN RELACIÓN A LOS CASOS EXCEPCIONALES

Cuando hablamos en nuestro texto de huéspedes o invitados **אורחים (ORJIM)**, nos estamos refiriendo muy específicamente a los **תלמידי חכמים TALMIDE JAJAMIM** (eruditos de la **TORÁ**), o **בעלי מעשים טובים TZADIKIM** o **BAALE MA'ASIM TOBIM** (piadosos, o benefactores).

De más no está insistir que cuando surgió una duda respecto a un alimento en proceso de preparación y que se permitiría en la variable de recepción de huéspedes, obviamente no se permite que bajo ésta condición se invite para así salvar la situación.

Importante es señalar que mendigos que piden **צדקה ZEDAKÁ** no se incluyen en el criterio general de huéspedes.

Ahora bien, un viajero o en caso de apremio, como por ejemplo:

- 1 - Un enfermo fuera de peligro.
- 2 - Una parturienta o una mujer embarazada.

Estos casos entran en el criterio Halájico de Excepción, y una obligancia de ellos será atenuante, (siempre y cuando un rabino decida).

EL ORIGEN DE LA HALAJA

El תלמוד Talmud en su parte significativa principal es una composición de הלכה Halajá (legislación). El estudio de éste implica el comentario interpretativo de continuidad Halájica que no se detiene hasta nuestros días. El contexto temporal (tecnología, ciencia, cambios en la cotidianidad, etc.) obliga a que se reevalúe con el פסק PSAK dado en su momento, de acuerdo a la específica circunstancia. Por ello, la autoridad Rabínica es llamada a conocer profundamente la הלכה Halajá para así saber dictaminar, siempre dentro de la letra de la TORÁ, y conocer lo que es denominado en el תלמוד Talmud: לדמות מלהא למלהא **LEDAMOT MILTÁ LEMILTÁ**, literalmente comparar el caso presente con el caso sabido en términos jurisprudentes.

LOS POSKIM

Es un estudio concluyente de הלכה Halajá sobre un caso particular es denominado פסק *PSAK* (veridicto). Aquéllos que estudian la הלכה Halajá para objetivar un פסק *PSAK* son llamados פוסקים *POSKIM*. Entre los ראשונים *RISHONIM* encontramos grandes פוסקים *POSKIM* como el famoso רש"י *RASHI*, los בעלי התוספות *BA'ALE HATOSAFOT*, el רי"ף *RIF*, el רא"ש *ROSH*, el רמב"ם *RAMBAM*, el מרדכי *MORDEJI*, el ר"ן *RAN*, y muchos más.

Los exilios, las persecuciones, la desmemoria provocaron que gran cantidad de decisiones se perdieran, situación que llevo al gran פוסק *POSEK RABENU IOSEF KARO*, hace cuatrocientos años, reordenar esa herencia en un código: el שלחן ערוך *SHULJAN 'ARUJ*: precedido por el בית יוסף *BET IOSEF*, comentario sobre el ארבעה טורים *ARBA'Á TURIM* del rabí Iaacov Ben Asher רא"ש (*ROSH*).

Para este trabajo se basó principalmente en el ya mencionado רא"ש *ROSH*, el רי"ף *RIF*, y el רמב"ם *RAMBAM*. El procedimiento medular usado por el, fue el llamado אהרי רבים להטות *AJARE RABIM*

LEHATOT (literalmente, detrás de la mayoría nos inclinamos). Es decir, que cuando la mayoría de los tres antecedentes coincidían, era este el פסק **PSAK** o veredicto por el cual se inclinaba.

EL CONCEPTO DE הפסד מרובה **HEFSED MERUBE** O MUCHA PÉRDIDA ECONÓMICA

JAJAMIM señalaron reglas según las cuales debemos decidir cada הלכה **Halajá**.

Ya señalamos una central: אחרי רבים להטות **AJARE RABIM LEHATOT**. Extensivamente, cada קהילה **KEHILÁ** debe seguir su autoridad Rabínica, siendo además el מנהג **MIN'IIAG** (costumbre) un factor de mayorías.

Una de estas reglas decisorias es la de הפסד מרובה **HEFSED MERUBÉ** mucha pérdida económica. dependiente siempre del criterio de una autoridad Rabínica, que por algo la llamamos autoridad. Los **SEFARADIM** han recibido la autoridad del ביה יוסף

BET IOSEF. Y los **ASHKENAZIM**, además del **RAMÁ**.

Existe además un principio general en la **TORÁ**: éste es el de התורה חסה על ממונם של ישראל **ATORÁ JASA AL MAMONAM SHIEL ISRAEL**, (literalmente, la **TORÁ** tuvo contemplación sobre los bienes de **ISRAEL**). Por esto los **JAJAMIM** le otorgaron al Rabino de cada generación la autoridad de atenuar y/o tomar en cuenta los פוסקים **POSKIM** que permitieran en tales circunstancias. Con su aprobación le será permitido consumir los alimentos en cuestión.