

# SEGUNDA PARTE

*La cocina judía*

## Capítulo 1

### PRIMERO SEGUNDO Y TERCER RECIPIENTE כלי ראשון כלי שני כלי שלישי

Los **JAJAMIM** gradaron el calor de acuerdo al siguiente criterio:

A - כלי ראשון **QUELI RISHON** (primer recipiente): Es aquél recipiente que está directamente sobre el fuego y donde se está cocinando, obviamente. Sigue considerándose **כלי ראשון QUELI RISHON**, aunque se lo retire del fuego y mientras su temperatura sea de **יך סולדת בו IAD SOLEDET BO** 45 c. Se considera que en ambos casos este recipiente tiene el poder calorífico de cocinar todo alimento que se introduzca en el mismo.

B - עירוי כלי ראשון **IRUY QUELI RISHON**: Es el efecto de **עירוי IRUY** (verter) del **כלי ראשון QUELI RISHON** (primer recipiente). Si se derrama el contenido de un **כלי ראשון QUELI RISHON** sobre un alimento líquido o sólido, tendría la energía de cocinar y penetrar bajo la superficie del mismo.

C - כלי שני **QUELI SHENI** (segundo recipiente):

Es aquel al cual fue vertido el contenido del כלי ראשון *QUELI RISHON*, Siendo normal que la superficie del כלי שני *QUELI SHENI* se encuentra fría (en exposición a la temperatura ambiente), el contenido vertido del כלי ראשון *QUELI RISHON* pierde su poder calorífico de cocción, aunque mantenga el grado de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO*.

Algunos פוסקים *POSKIM* sostienen que el כלי שני *QUELI SHENI* no cocina en estricto sentido, pero tiene el poder de "absorber". Según esta opinión si llegara a ocurrir que cayera carne dentro de leche la cual se encuentra en un כלי שני *QUELI SHENI*, בדיעבד *BEDIABAD* esta carne podrá ser consumida previo enjuague.

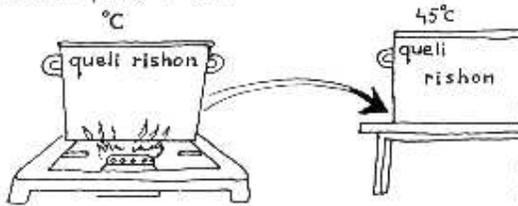
כלי שלישי *QUELI SHELISHI* (tercer recipiente):  
Es el recipiente dentro del cual fuese derramado el contenido del כלי שני *QUELI SHENI* Los alimentos que ya se encuentran en este recipiente no tienen ningún poder de cocción ni de absorción.<sup>45</sup>

EJEMPLO ~

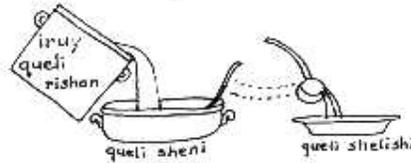
AL VERTER EL CONTENIDO DEL כלי ראשון  
PRIMER RECIPIENTE EL AIRE DE LA  
TEMPERATURA AMBIENTE ENFRÍA EL ALIMENTO

כלי ראשון על גבי האש  
PRIMER RECIPIENTE SOBRE EL FUEGO

כלי ראשון שהוסר מעל גבי האש  
PRIMER  
RECIPIENTE  
QUITADO  
DEL FUEGO



EL CUCHARÓN  
DENTRO DEL  
SEGUNDO  
RECIPIENTE  
SE CONSIDERA  
COMO EL  
כלי שני  
SEGUNDO  
RECIPIENTE



EJEMPLO ADICIONAL ~



EJEMPLO ~

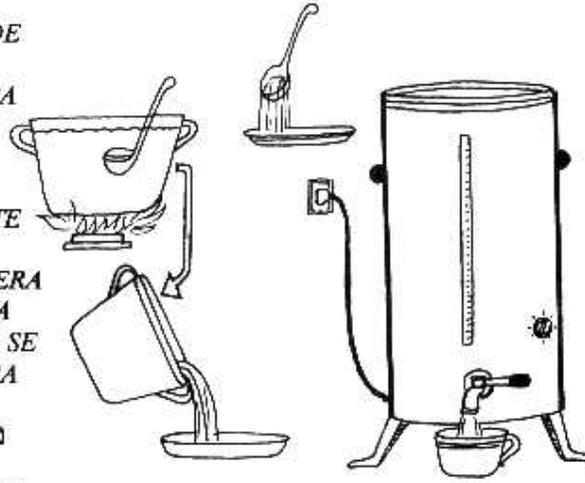
EL CUCHARÓN INTRODUCIDO EN EL PRIMER  
RECIPIENTE ES SIMILAR AL כלי ראשון PRIMER  
RECIPIENTE

עירווי מבלי ראשון לכלי שני  
VERTER DEL PRIMER RECIPIENTE AL SEGUNDO  
RECIPIENTE

כלי ראשון על גבי האש  
PRIMER RECIPIENTE SOBRE EL FUEGO

LA TAZA DE  
CAFÉ SE  
CONSIDERA  
COMO EL  
כלי שני  
SEGUNDO  
RECIPIENTE

LA CAFETERA  
ELÉCTRICA  
CALIENTE SE  
CONSIDERA  
COMO EL  
כלי ראשון  
PRIMER  
RECIPIENTE



Como consecuencia de dicha clasificación, surgen diferencias en el *DIN* según la categorización de los recipientes mencionados. Veamos algunos ejemplos.

**PREGUNTA 1:**

Tenemos un vaso con leche caliente. Se introdujo una cuchara *BESARÍ* (= para carne) que fue utilizada durante las últimas 24 horas (= *BAT IOMÁ*) según la *HALAJÁ* dentro de un *QUELI RISHON*: ¿cuál es su *DIN*?

**RESPUESTA:**

Se podrá beber la leche, y la cuchara seguirá siendo *BESARÍ* luego de ser enjuagada en agua fría. ¿Por qué? ☺

Analíticamente el vaso de leche tiene *DIN* de *QUELI SHENI* (segundo recipiente) o, incluso *QUELI SHELISHI* (tercer recipiente) puesto que lo más probable es que la leche no fue hervida en el mismo, y siendo que el contenido de un *QUELI SHENI* pierde su poder de absorción, la leche, no tendría suficiente energía de hacer expeler, y por ende "extraer" sabor cárneo que pudiera estar absorbido en la cuchara.

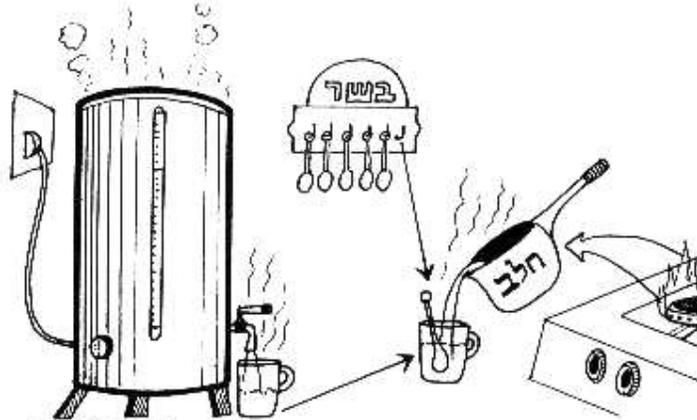
Asimismo la cuchara **בשרי BESARÍ** por el hecho de haber estado en contacto con la leche deberá ser enjuagada antes de volver a empleársela.Ⓜ

**EJEMPLO ~ EL CASO:**

**INTRODUJERON ESTA CUCHARA DENTRO DEL CAFÉ CON LECHE ☺**

**כף בשרית בת יומא**  
**CUCHARA BESARI BAT IOMA**

(que fue utilizada con carne durante las últimas 24 horas)



**EL דין DIN:**

**EL CAFÉ Y LA CUCHARA ESTÁN PERMITIDOS PUES SE ENCUENTRA EN EL שני בלי SEGUNDO O EL שלישי בלי TERCER RECIPIENTE. ☺**

**PREGUNTA 2:**

Ahora bien, tenemos el caso de la introducción de una cuchara **בשרי BESARÍ** que fue utilizada durante las últimas 24 horas dentro de un **כלי ראשון בשרי** **QUELI RISHON BESARÍ** en un **כלי ראשון חלבי** **QUELI RISHON JALABÍ** con leche hirviendo en su interior. ¿Cuál es su **דין DIN?** ☹

**RESPUESTA:**

Este dependerá de algunas variables:

A - Si la cuchara **בשרי BESARÍ** tiene categoría de **בת יומא BAT IOMA**, por lo tanto decimos que el "sabor" **בשרי BESARÍ** cárneo todavía permanece y "aporta" su sabor (es decir que el sabor **בשרי BESARÍ** "saborea" la leche), la leche NO podrá ser consumida, y la cuchara requerirá **הנעלה HAG'ALÁ**. Sin embargo, si la cuchara **בשרי BESARÍ** representara una sesentava (1 de 60) parte del volumen de la leche, el efecto de la cuchara se anula y no "aporta" su sabor a la leche. ☺

Obviamente que el juicio de considerar que nos encontramos ante un caso de anulación en una sesentava parte corresponde a una autoridad rabínica. Más todavía, cuando existen divergencias entre los **פוסקים POSKIM** en la manera de establecer el cálculo de 1 a 60.

Otras dos variables que se consideran son, una, el volumen o el peso (masa) de la cuchara. Otra el material en que está fabricada la cuchara (si es de acero, madera, etc.).<sup>47</sup>

En el caso que la cuchara fue introducida dos veces, el cálculo será 1 de 120 en relación al volumen de leche.

B - Si la cuchara בשרי *BESARÍ* no tuviera categoría de בת יומא *BAT IOMÁ*, por lo tanto el sabor בשרי *BESARÍ* cárneo no "aporta" (es decir suponemos, que si bien se disuelve sabor cárneo en la leche, no obstante carece de la fuerza mínima para) la leche. En consecuencia la leche podrá ser consumida, y la cuchara de todos modos requerirá הנעלה *HAG'ALÁ*.

Si no pudéramos saber si la dicha cuchara tiene categoría בת יומא *BAT IOMÁ*, *JAJAMIM* establecieron que סהם כלים אינם בני יומן "*STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN*".

Esto es que la mayoría de los utensilios se consideran como no utilizados dentro de las últimas 24 horas. Y en el caso de que alguna duda se presentara, no es necesario abstenerse de beber la leche hasta una posible averiguación de cuando ocurrió su último empleo.<sup>48</sup>

1. INTRODUCERON UNA CUCHARA בשרי בת יומא  
BESARÍ BAT IOMÁ DENTRO DE LA LECHE HIRVIENDO  
SOBRE EL FUEGO

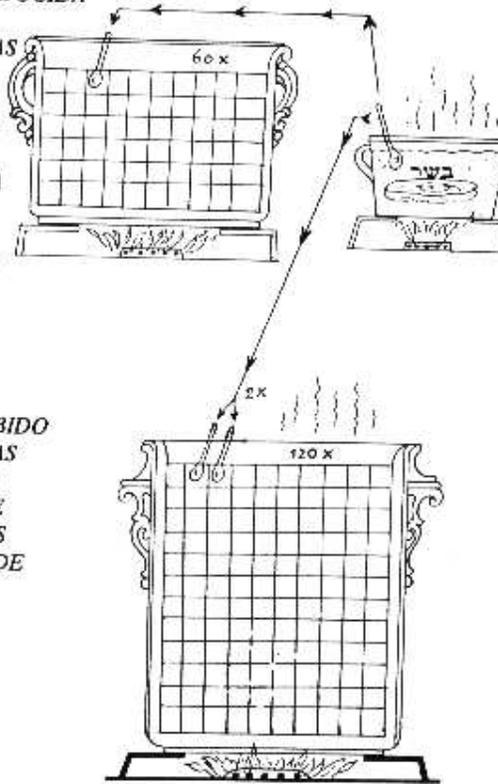
2. LA CUCHARA RETIENE EN EL MATERIAL DEL CUAL ESTA  
COMPUESTA EL SABOR A CARNE Y LECHE MEZCLADOS

3. SI NO HAY 60 VECES EL VOLUMEN DE LA PARTE  
INTRODUCIDA LA LECHE ESTARÁ TODA PROHIBIDA ☉

4. SI LA CUCHARA  
FUESE INTRODUCIDA  
DOS VECES

CONSECUTIVAS  
SE REQUIERE  
120 VECES EL  
VOLUMEN DE  
LA PARTE  
INTRODUCIDA

5. SI NO HAY  
120 VECES  
PARA ANULAR  
ESTA MEZCLA  
PROHIBIDA  
LA LECHE  
ESTARÁ TODA  
PROHIBIDA  
6. ESTÁ PROHIBIDO  
AUMENTAR MAS  
LIQUIDO PARA  
LLEGAR A QUE  
HAYA 60 VECES  
EL VOLUMEN DE  
LA CUCHARA



Capítulo 2

**EL ORIGEN DE LA הַנְּעֻלָּהּ HAG'ALÁ Y EL  
לִיבּוּן LIBBUN**

*EL FUNDAMENTO DEL SABOR ABSORBIDO EN LAS  
PAREDES DE UN UTENSILIO*

Esta textualmente escrito en la **TORÁ**:

כל אשר יבא באש תעבירו באש ואשר לא  
יבא באש תעבירו במים

**LOS UTENSILIOS QUE SE USARON AL  
FUEGO SÓMETANLO AL FUEGO, Y SE  
PURIFICARA Y UTENSILIOS QUE NO SE  
USARON AL FUEGO, SUMERJANLO EN  
AGUA** -NUMEROS 31:23-

Nos enseña la **TORÁ** que cuando **עם ישראל AM  
ISRAEL** regreso de la guerra contra **מדין MIDIAN**,  
el Creador ordenó que todos los utensilios  
capturados no fuesen utilizados hasta cumplir con el  
siguiente proceso:

A - Todo utensilio que fue utilizado por los **MIDIANITAS** en contacto directo con el fuego directo (por ejemplo parrillas) podrá ser declarado **כשר KASHER** únicamente por acción directa del fuego. Este procedimiento se llama **ליבון LIBBUN**. (quemado riguroso ver otro capítulo).

B - Todo utensilio usado con otro elemento (generalmente agua) de por medio para la cocción, podrá ser declarado **כשר KASHER** únicamente por medio de la acción del agua hirviendo. Este procedimiento se llama **הנעלה HAG'ALÁ**.

Se desprende de este requerimiento Halájico que los utensilios absorben y retienen el sabor de los alimentos preparados en ellos.

Pero este estado de cosas se limita sólo dentro del lapso de 24 horas, a contar de su último uso.

No obstante, **JAJAMIM** establecieron las llamadas "reglas de prevención", las cuales serán precisadas más adelante.<sup>49</sup>

Esta textualmente escrito en la **TORÁ**:

Esta textualmente escrito en la **TORÁ**:

לא תאכלו כל נבלה לגר אשר בשעריך  
תתננה

NO COMERÁN TODO CADÁVER, AL  
HABITANTE NO JUDÍO DE TU CIUDAD SE LO  
DARÁS - DEUTERONOMIO 14:21 -

**JAJAMIM** dedujeron de este versículo, que únicamente el cadáver tiene categoría de **נבלה NEBELA** (es decir animal muerto en forma natural accidental o en desacuerdo a las prescripciones específicas de faenamiento de la **TORÁ שחיטה SHEJITA**) siempre y cuando sea comestible por un no judío. Si llegara a descomponerse deja de categorizarse como **נבלה NEBELÁ**.

Es necesario señalar que una **שחיטה SHEJITÁ** no hecha según las particulares prescripciones que la convierten en **כשרה KESHERA**, transforma automáticamente al animal en **נבלה NEBELÁ**.

לגר אשר בשעריך תתננה

AL HABITANTE (NO JUDÍO) DE TU  
CIUDAD SE LO DARÁS ☺

*SIEMPRE Y CUANDO ÉSTA CARNE SEA COMESTIBLE*

*EJEMPLO ~*

נבלה *NEBELÁ SIGNIFICA:*  
*SI EL שוחט SHOJET (matarife) EFECTUÓ LA*  
*שחיטה "SHEJITÁ" (faenado ritual) CON UN*  
*CUCHILLO QUE NO RESPONDE A LOS*  
*REQUISITOS DE LA LEY, ESTE ANIMAL NO*  
*PODRÁ CLASIFICARSE COMO KASHER EN*  
*CAMBIO ES DENOMINADO נבלה NEBELÁ. ☺*



Ahora bien, si un alimento prohibido no fuere apto para servir a un ser humano por haberse descompuesto, **בדיעבד BEDIABAD** o sea, de facto, si llegó a ser mezclado con algún otro alimento permitido, no tiene la capacidad de prohibir al alimento permitido.

Lo mismo se aplicaría con utensilios que tienen "absorbidos" el sabor de algún alimento prohibido. Dentro del lapso de 24 horas el sabor permanece dentro del recipiente usado. por lo tanto prohibiría todo elemento que se mezclara con aquél. Pero si ya transcurrieron 24 horas, el sabor no tiene fuerza de permanencia. En consecuencia, si no se llegara a usar el recipiente con algún alimento **כשר KASHER**, este será consumible. No obstante, el recipiente requerirá **הגעלה HAG'ALÁ**. Claro está que lo antes dicho es en la estricta circunstancia de **בדיעבד BEDIABAD** (de facto).

La pérdida de la fuerza de permanencia, una vez transcurridas 24 horas (decíamos que deja de ser un recipiente **בן יומו BEN IOMÓ**), se denomina en Halaja, **נותן טעם לפגם NOTEN TA'AM LIFGAM** (literalmente "Da sabor perjudicial"). Y el recipiente tiene categoría de **שאינו בן יומו SHE'ENÓ BEN IOMÓ** (o sea. transcurrió su día).

La fuerza de permanencia del sabor (dentro de las 24 horas) se denomina en Halaja נותן טעם לשבב *NOTEN TA'AM LISHBAJ* (literalmente, da sabor beneficioso), y el recipiente tiene categoría de בן יומו *BEN IOMÓ*.

Esta clasificación hace surgir diferencias en el דיין *DIN* de gran importancia. Por ello es importante respetar el transcurso de 24 horas efectivas: en sentido estricto, ni un segundo menos, ni uno más.

El día lunes a la 1:00 horas p.m. cocinaron lácteos en un recipiente, y el día martes a las 12:30 horas p.m. es decir, 30 minutos antes que transcurran 24 horas (desde que utilizaron el recipiente por primera vez), cocinaron erróneamente carne en el mismo recipiente, la carne estará prohibida, pues el sabor lácteo absorbido en el interior del recipiente, todavía BENEFICIA (es decir: decimos que se percibe gusto de leche) a la carne (mientras no haya 60 veces de su volumen).

No obstante si el error fue cometido a las 1.15 horas p.m. del día martes la carne estará permitida, pues el sabor lácteo absorbido en el interior del recipiente, no BENEFICIA a la carne sino por el contrario la perjudica es decir: no se percibe el gusto a leche

común sino degradado. Y el recipiente requiere הנעלה *HAG'ALÁ* y así se repara el gusto del mismo.

Para los *ASHKENAZIM* quienes se rigen según los dictámenes del *RAMÁ* el concepto de נותן טעם לפגם *NOTEN TA'AM LIFGAM* (que el sabor perjudicial presente en el recipiente no prohíbe su contenido) no podrá aplicarse si es que se cocinó carne junto con vegetales y/o ingredientes picantes (tales como: ajo, cebolla, pimienta, etc.) en un recipiente חלבי *JALABÍ*; o si para la cocción se utilizó líquidos considerados "fuertes" (tales como: vinagre, salmuera, etc.). En todo caso el juicio de picante de un alimento debe ser consultado junto a una autoridad Rabínica.

En términos generales estos ingredientes tienen la capacidad de "despertar" la cualidad de "beneficio" del sabor (es decir, de convertir en נותן טעם לשבח *NOTEN TA'AM LISHBAJ*), aunque hubieren transcurridos más de 24 horas.

Nuevamente es importante recordar que *JAJAMIM* fijaron el axioma central de que סתם כלים אינם בני יומן *STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN*.

queriendo significar que en la mayoría de los casos establecemos el principio que los utensilios no han sido utilizados durante las últimas 24 horas es decir que frente a la duda podemos decidir que sí transcurrieron las 24 horas necesarias. Siendo en consecuencia no necesario abstenerse de consumir un alimento en estas circunstancias.

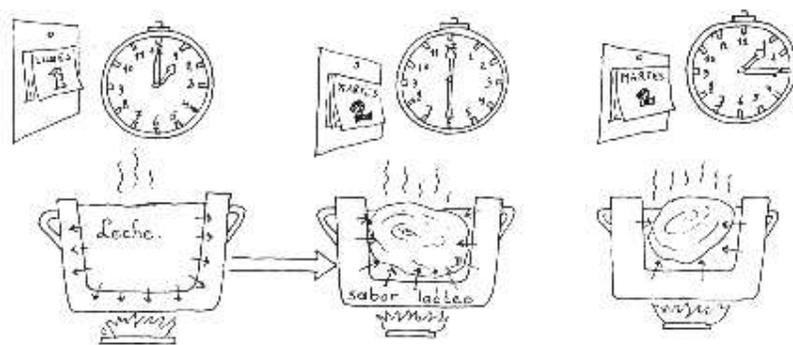
No obstante, si se conociera la información y se descubriera que no transcurrieron las debidas 24 horas (es decir, supiéramos que el recipiente es בן יומן *BEN IOMÓ*), automáticamente el alimento en cuestión vuelve a estar prohibido. La información disipa la duda, y por lo tanto no es aplicable el axioma de סתם כלים אינם בני יומן *STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN*.<sup>50</sup>

**EJEMPLO - EL CASO:**

EL LUNES A LAS 1:00 HORAS P.M. COCINARON LECHE EN UN RECIPIENTE ÉSTE RETIENE SABOR LÁCTEO EN EL INTERIOR DEL MATERIAL DEL CUAL ESTA COMPUESTO Y SE MANTIENE FRESCO DURANTE LAS PRÓXIMAS 24 HORAS

POR LO TANTO SI EL DÍA MARTES A LAS 12:30 A.M. COCINARON CARNE EN EL MISMO, LA CARNE ABSORBE EL SABOR A LECHE RETENIDO EN EL INTERIOR DEL MISMO Y ESTARÁ TODA PROHIBIDA ©

NO OBSTANTE SI EL ERROR FUE COMETIDO A LAS 1:15. P.M. ES DECIR 45 MINUTOS MÁS TARDE, LA CARNE ABSORBE SABOR LÁCTEO "DESCOMPUESTO" Y NO TIENE LA FUERZA DE PROHIBIR LA CARNE, POR LO TANTO LA CARNE ESTARÁ PERMITIDA, Y EL RECIPIENTE REQUIERE הַגְּעֵלָהּ HAG'ALÁ ©



### Capítulo 3 LA COCCIÓN SIN FUEGO

Decíamos que el בלי ראשון **QUELI RISHON** (primer recipiente) tiene el poder calorífico de cocinar. En consecuencia, si carne cayese dentro de un בלי ראשון **QUELI RISHON** que contiene leche caliente, aunque la carne fuera retirada de inmediato, estará prohibido tanto la leche como la carne (en las dimensiones de consumo y beneficio). recordamos además que está prohibido alimentar un animal con alguno de estos elementos (ya que la **TORÁ** prohibió, también, beneficiarse con la carne y leche mezclados en cocción).<sup>51</sup>

EJEMPLO ~

1. PRIMER RECIPIENTE SOBRE EL FUEGO

כלי ראשון על נבי האש

2. PRIMER RECIPIENTE QUITADO DEL FUEGO

כלי ראשון שהוסר מעל נבי האש

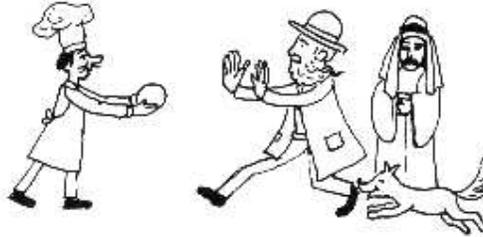
EL CASO:

3. LA CARNE  
FUE ARROJADA  
DENTRO DEL  
MISMO Y  
QUITADA DE  
INMEDIATO ©



EL DIN:

4. ESTA  
PROHIBIDO  
TAMBIÉN  
ALIMENTAR  
CON ESTA  
CARNE A  
UN ANIMAL



Un **כלי שני** **QUELI SHENI** (segundo recipiente) no tiene el poder calorífico de cocinar. Por lo mismo, solo **בדיעבד** **BEDIABAD**, si cayera carne dentro de un **כלי שני** **QUELI SHENI** que contiene leche caliente, y si la carne fuera retirada inmediatamente, esta podrá ser consumida previo enjuague, al igual que la leche. Va de suyo también que se puede obtener beneficio de los dos.<sup>52</sup>

EJEMPLO -

PRIMER  
RECIPIENTE  
SOBRE EL FUEGO

PRIMER  
RECIPIENTE  
QUITADO DEL  
FUEGO

VERTIERON  
EL CONTENIDO  
DEL PRIMER  
RECIPIENTE  
AL SEGUNDO

EL CASO:

LA CARNE FUE  
ARROJADA DENTRO  
DEL MISMO Y  
QUITADA DE  
INMEDIATO ©

EL DIN:

LA CARNE  
DEBERÁ SER  
ENJUAGADA  
Y ESTARÁ  
PERMITIDO  
SU CONSUMO ©



## Capítulo 4 COCCIÓN PARA NO JUDÍOS

En principio, un judío no puede emplearse de cocinero en una cocina de no judíos, ya que probablemente se vea obligado a cocinar carne con leche.

No obstante si se encontrara en graves dificultades económicas, lo podrá hacer con la condición que sólo cocinará carnes y aves incluso si fueron **טָרֵף TAREF**. Pero nunca carne con leche. Eso sí, la carne **טָרֵף TAREF** podrá cocinarla bajo algunas condiciones:

A - Que sea notorio que son cocinados para el no judío. Es decir que no haya lugar a **מְרֵאִית הָעֵינַן MAR'IT HA'AIN**. (ver léxico).

B - que no se proponga cocinar en recipientes que fueron utilizados con carne y leche, o con leche, durante las últimas 24 horas si es que tiene la intención de cocinar carne (recíprocamente, si tuviera intención de cocinar leche en un recipiente **בֶּן בֶּשָׂרִי בֶּן יוֹמוֹ BESARÍ BEN IOMÓ**).

C - Que tenga la precaución de no degustar los alimentos prohibidos, que por evidente no está demás señalarlo.

Empero bajo ninguna circunstancia un judío podrá emplearse en una cocina de judíos donde no respeten **כַּשְׁרוּת KASHRUT**, debido al **לֹא לִפְנֵי עוֹר LAV** de **לֹא לִפְנֵי עוֹר לֹא תִתֵּן מִכְשׁוֹל MIJSHOL**. (literalmente, delante de un ciego no pongas obstáculo), o sea esta prohibido hacer tropezar a alguien haciéndolo caer en una transgresión a la **TORÁ**.<sup>53</sup>

EJEMPLO ~

EL LUNES A LAS 1:00 P.M. COCINARON LECHE EN UN RECIPIENTE

ÉSTE RECIPIENTE  
SE DENOMINA  
בן יומו  
BEN IOMÓ



EL DIN:

EL MARTES A LAS 1:05 P.M. EL RECIPIENTE YA ES  
שאינו בן יומו SHE'ENÓ BEN IOMÓ Y ESTARÁ  
PERMITIDO COCINAR CARNE EN EL MISMO PARA  
NO JUDÍOS ©

En caso de estar en dudas respecto a cuando fue su último uso, los **JAJAMIM** fijaron la regla que:  
**STAM QUELIM** סהם כלים אינם בני יומן  
**ENAM BENE IOMAN.**

Significa que suponemos que tales utensilios no fueron usados del día anterior, y no es necesario averiguar cuando fue su último uso, (este concepto es aclarado con mas precisión en otro capítulo).

Volviendo al caso de cocinar para no judíos, estará permitido hacerlo con carne de animales prohibidos denominados **טמאים TEMEIM** (ver léxico) o carne de aves y animales silvestres, con leche de animales domésticos permitidos denominados **טהורים TEHORIM** (ver léxico) y también de los mamíferos **טמאים TEMEIM**. Por cuanto que, como se aclaró más arriba el **לאו LAV** (prohibición) de la **TORÁ** se aplica estrictamente con carne de animales **טהורים TEHORIM** con leche de animales **טהורים TEHORIM**.

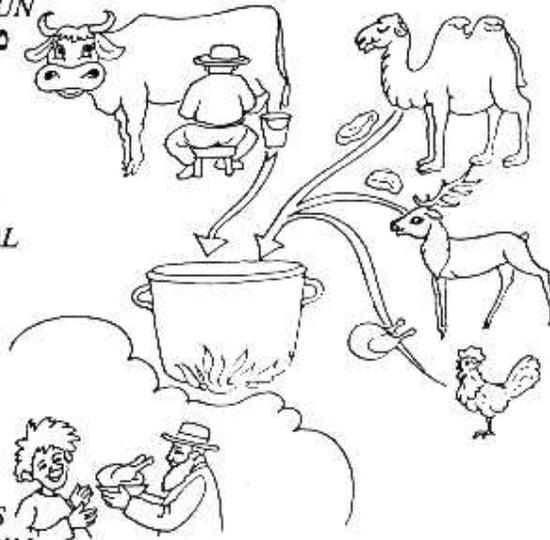
Esto último se podrá hacer con la explícita y necesaria condición que sea notorio que se lo hace para no un no judío, y que por ningún motivo haya lugar a **מראית העין MAR-IT HA'AIN**.<sup>54</sup>

EJEMPLO ~

LA VACA ES UN  
ANIMAL טהור  
TAHOR  
(permitido)

EL CAMELLO  
ES UN ANIMAL  
טמא TAME  
(plural:  
TEMEIM)

EL CIERVO  
EL VENADO  
EL GALLO.  
SON ANIMALES  
טמאים TEHORIM



EL DIN:

ESTÁ PERMITIDO COCINAR CARNE DE  
ANIMALES TEMEIM O CARNE DE VENADO -  
CIERVO O GALLINA JUNTO CON LA LECHE DE  
ANIMALES DE ÍNDOLE טהורים TEHORIM, PARA  
NO JUDÍOS ©

Capítulo 5  
**MÉTODOS PROHIBIDOS DE COCCIÓN**

En principio está prohibido ahumar carne junto con lácteos. כְּדֵי עֵבֶד **BEDIABAD**, si hubiera ocurrido el incidente está permitido obtener beneficio de estos, pero no consumirlos. Es extendible el permiso al alimento para animales.

*EJEMPLO ~*

**ATENCIÓN !**  
**LA COCCIÓN ES REALIZADA MEDIANTE EL HUMO Y NO MEDIANTE EL FUEGO DIRECTO**  
**SUMERGE LA CARNE DENTRO DE LA LECHE Y LA EXPONE AL HUMO**

**EL DIN:**  
**ESTÁ PERMITIDO ALIMENTAR CON ESTA CARNE AHUMADA A UN ANIMAL ©**



También se encuentra explícitamente prohibido cocinar carne con lácteos en aguas termales, (según la expresión **TALMUDICA** en las termas de **TIBERIAS**). No obstante **בְּדִיבָד** **BEDIABAD** (es decir, si de hecho ocurrió que coció con aguas termales) estará permitido obtener beneficio de estos alimentos, no pudiendo ser consumidos.

*EJEMPLO ~*

*ATENCIÓN !*

**LA COCCIÓN ES PROCESADA MEDIANTE EL AGUA  
HIRVIENDO PROVENIENTE DE LAS AGUAS  
TERMALES SIN FUEGO !**

*EL DIN:*

**ESTÁ  
PERMITIDO  
ALIMENTAR  
DE LA  
MISMA  
A UN  
ANIMAL ☺**

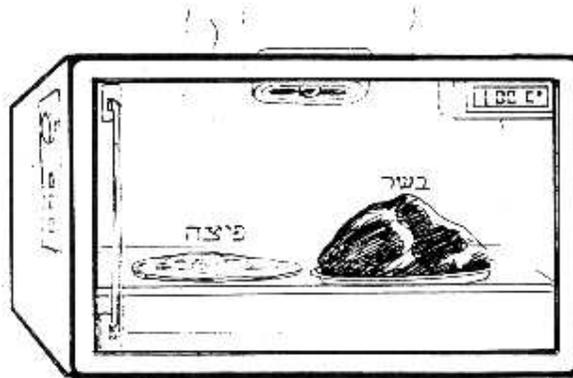


## LA COCCIÓN CON MICROONDAS

En el caso del uso de un horno microondas también se encuentra prohibido la cocción de carne y lácteos conjuntamente. **בדיעבד BEDIABAD** si ocurrió el incidente se podrá obtener beneficio pero no deberán ser consumidos.<sup>56</sup>

*EJEMPLO ~*

*CARNE Y LECHE QUE FUERON COCIDOS JUNTOS EN UN HORNO MICROONDAS, NO DEBERÁN SER CONSUMIDOS PERO SE PODRÁ OBTENER BENEFICIOS DE ESA COCCIÓN ☺*



**EL CONCEPTO DE כבוש כמבושל KABUSH  
KIMEBUSHAL** (literalmente, remojo es como  
cocción)

La inmersión de carne dentro de la leche fría, o en cualquier medio líquido (por ejemplo jugo de fruta) deviene en un proceso lento de impregnación que causa la absorción recíproca de "sabores".

Por ende, si un trozo de carne estuvo dentro de un medio líquido lácteo frío por más de 24 horas consecutivas, estará permitido sólo obtener beneficio de estos dos alimentos, pero en ningún caso podrán ser comidos.

En caso de duda sobre el lapso de tiempo de la inmersión, si transcurrieron 24 horas consecutivas o menos, se procederá a enjuagarlo, pudiendo ser consumido pero no cocinados, ya que la **TORÁ** prohíbe mezclas que fueron precisamente cocidas (recordemos una vez más que lo dice textualmente el פסוק **PASUK**, versículo).

Frente a un fenómeno de remojo **כבוש (KABUSH)** prolongado, la duda que pudiera presentarse es sólo

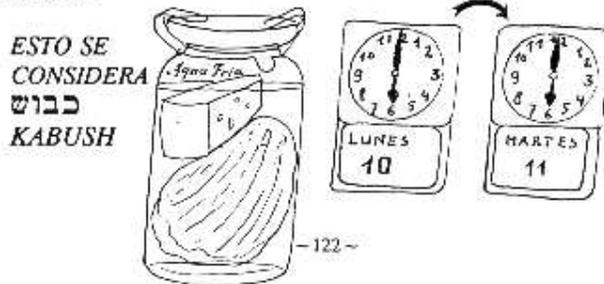
un ספק דרבנן **SAFEK DERABANAN** (duda acerca de una regla rabínica ver capítulo 19). Va de suyo que si la mezcla estuviera cocida, estaríamos frente a lo que se denomina ספק **SAFEK** de la **TORÁ!**

Queda claro que la prohibición del **כבוש KABUSH** (*remojo prolongado*) en general es una prohibición de los **JAJAMIM**.

Si fuera el caso que se remojó un pedazo de carne con uno de queso en agua fría durante 24 horas continuadas, estos no podrán ser consumidos, estando eso sí permitido obtener beneficio y alimentar un animal con esos productos.<sup>57</sup>

**EJEMPLO ~**

**EL LUNES A LAS 6:00 A.M. SUMERGIERON CARNE DENTRO DE ALGÚN LÁCTEO FRÍO HASTA EL MARTES A LAS 6:00 P.M. LA CARNE Y EL LÁCTEO NO PODRÁN SER CONSUMIDOS, PERO ESTARÁ PERMITIDO OBTENER BENEFICIOS DE ELLOS Y ALIMENTAR CON ELLOS A UN ANIMAL**



Si ocurriera que estos fueron retirados del líquido, y posteriormente regresados al mismo o algún otro, aunque transcurrieran en total (sumando las dos veces) 24 horas, quizá no se consideraría כבוש KABUSH. En tal caso es necesario recurrir en consulta a una autoridad rabínica.

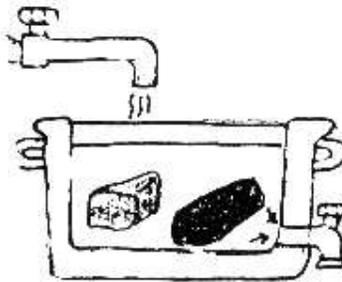
Asimismo si el líquido en cuestión fuese cambiado durante las 24 horas, nuevamente la recomendación perentoria es la de consultar a alguna autoridad.

En sentido estricto, el recurrir en pregunta a consecuencia de una duda tendrá lugar para dirimir la posibilidad de su consumo, y no llegar a transgredir un לאו LAV (prohibición de la TORÁ).

EJEMPLO ~

SI EL AGUA FUESE CAMBIADA, ÉSTE PROCESO PUEDE NO VERSE CONCRETADO Y ESTARÁ PERMITIDO SU CONSUMO

ESTO NO SE  
CONSIDERA  
כבוש  
KABUSH ©



~ 123 ~

Ahora bien si estamos en presencia de líquidos llamados "fuertes", como vinagre, salmuera, estos tienen la propiedad de acelerar la transferencia de "sabores", por lo cual aunque fueron sumergidos los pedazos por poco tiempo, nuevamente indicamos la consulta a una autoridad rabínica.

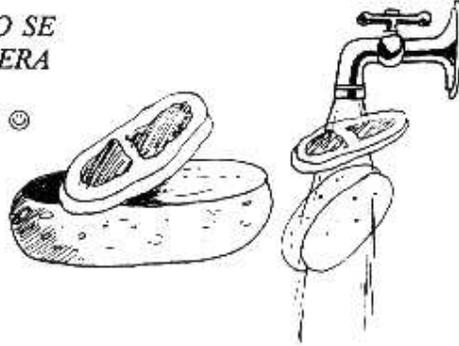
Si el medio líquido fuera agua fría que contuviera ingredientes picantes, tales como ajo, pimienta, ají, el דין DIN aplicable es variable según la intensidad del ingrediente considerado. Obviamente que una tal situación indica la consulta junto a una autoridad.

כבוש כמבושל KABUSH KIMEBUSHAL no se aplica en alimentos sólidos que no se encuentran sumergidos en algún líquido. Y si aquéllos estuvieran húmedos y en contacto durante 24 horas consecutivas, bastará con enjuagarlos para ser consumidos.

*EJEMPLO ~*

*CARNE Y QUESO QUE ESTUVIERON EN CONTACTO DURANTE 24 HORAS CONSECUTIVAS PODRÁN SER ENJUAGADOS Y ESTARÁ PERMITIDO SU CONSUMO*

*ESTO NO SE  
CONSIDERA  
כבוש  
KABUSH ©*



En el caso que la carne y los lácteos fueron mezclados dentro de algún líquido frío por menos de 24 horas, esos alimentos no podrán ser consumidos hasta que sean separados totalmente, pero si ello no es posible por estar impregnados uno del otro únicamente estará permitido obtener beneficio de dicha mezcla.<sup>58</sup>

# LOS UTENSILIOS DE LA COCINA

La cocina judía

## PRECAUCIÓN EN RELACIÓN CON LA CUBIERTA DE LOS RECIPIENTES EN LA COCINA

Capítulo 7

דִּין הַבֵּיטוּי

Leche que se derramó sobre la tapa o cubierta de un recipiente **בשרי BESARÍ** que se encuentra sobre el fuego presentaría dos niveles de "gravedad" para establecer el **דִּין DIN** relativo. Según algunos, es más riguroso esto que el derrame dentro del recipiente.

Según otros, es igualmente riguroso. Para los primeros, todo el contenido está prohibido, para los segundos, podrían presentarse variables que hagan distinto el **דִּין DIN**. Concluimos otra vez la exigencia de consulta autorizada.

En el caso de utilizar una tapa de un recipiente **בשרי BESARÍ**, hirviendo o fría, **בת יומא BAT IOMÁ** que viene en colocarse sobre un recipiente **הלבֵי JALABÍ** que se encuentra sobre el fuego, se aplica el **דִּין DIN** de **תהאָה גבר TATA'A GABAR** (ver léxico), Lo que significa que la temperatura de la parte inferior del recipiente predomina. En

consecuencia, se considera que la tapa también está caliente lo que causaría que el sabor **בשרי BESARÍ** presente en la tapa desciende hacia el interior lácteo por medio del vapor en agitación. Tal situación prohibirá el lácteo, y la tapa y el recipiente requerirán **הנעלה HAG'ALÁ**.

Los **ASHKENAZIM** que como sabemos siguen los dictámenes del **RAMÁ** consideran una tapa o cubierta **שאינה בת יומא SHE'ENÁ BAT IOMÁ** como si fuera **בת יומא BAT IOMÁ**, lo que hace del todo inaplicable el principio de **יהונום בני יומנון STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN** (ver supra).

De mediar pérdidas económicas de importancia, es aconsejable recurrir en consulta, porque según otras opiniones, la **הומרא JUMRÁ** (ver léxico) mencionada según el **RAMÁ** es aplicable a aquellas tapas que tienen un espacio hueco en su interior, donde lo más probable se verifique alojamiento elementos residuales ya que la mano no alcanza a limpiarlo correctamente.

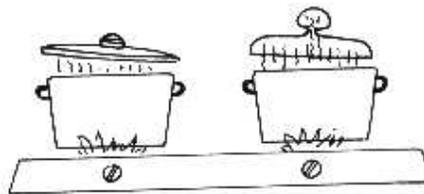
Ahora bien, si la tapa estaba caliente y el recipiente frío, fuera del fuego, se podrá consumir la cocción siempre y cuando se proceda al retiro superficial del espesor de una cáscara en los sólidos, siendo que los

líquidos son consumibles sin ningún previo requisito. Aun así la consulta es obligante en este caso también.<sup>59</sup>

**EJEMPLO ~**

**CUBIERTA LISA  
SIN HUECO**

**CUBIERTA CON  
HUECO EN SU  
INTERIOR LA  
CUAL SIEMPRE  
TIENE DIN DE  
בת יומא  
"BAT IOMÁ"**



*EJEMPLO ~ EL CASO:*

*LA LECHE FUE DERRAMADA SOBRE LA TAPA ESTANDO  
EL RECIPIENTE CALIENTE ☺*



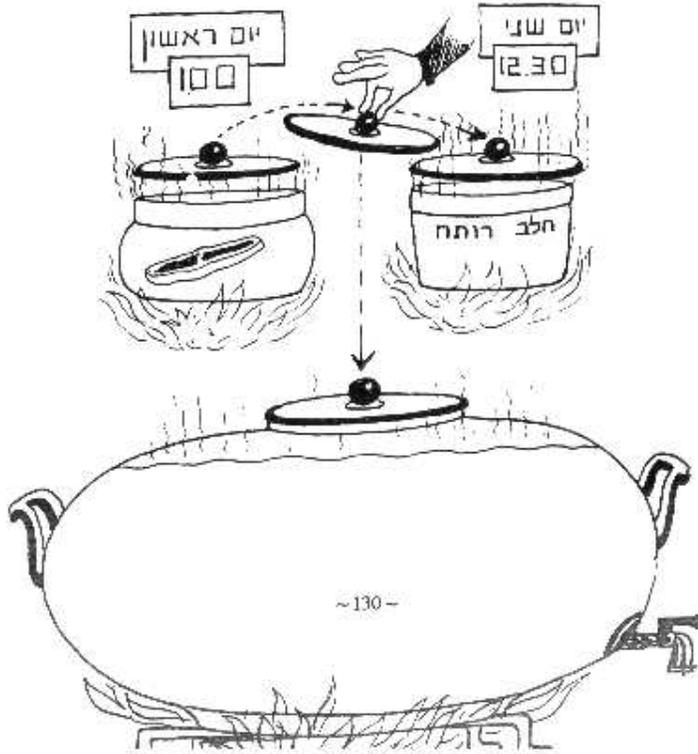
*EL DIN:  
SE DEBERÁ CONSULTAR CON UN RABINO PARA  
DEFINIR QUE OPINIÓN SE APLICARA EN TAL CASO*

*UNA OPINIÓN LE OTORGA A ESTE CASO EL MISMO  
DICTAMEN OTORGADO PARA EL CASO QUE LA LECHE  
FUESE DERRAMADA DENTRO DEL RECIPIENTE ☺*

*OTRA OPINIÓN LE ATRIBUYE MÁS RIGOR QUE SI LA  
LECHE FUESE DERRAMADA DENTRO DEL MISMO Y  
CASI SIEMPRE ESTAS GOTAS PROHÍBEN TODO SU  
CONTENIDO ☺*

EJEMPLO - EL CASO:

DOMINGO A LAS 1:00 P.M. COCINARON CARNE EN UN  
RECIPIENTE CUBIERTO EL LUNES A LAS 12:30  
TOMARON LA MISMA TAPA Y CUBRIERON CON ELLA  
UN RECIPIENTE CON LECHE ☉  
CASI NUNCA HAY 60 VECES EL TAMAÑO DE LA TAPA  
EN EL RECIPIENTE QUE CONTIENE LECHE  
EL DIN:  
LA TAPA DESPRENDE EL SABOR IMPREGNADO EN EL  
MATERIAL DEL CUAL ESTÁ COMPUESTA Y PROHÍBE  
TODA LA LECHE ☉



Capítulo 8  
**PRECAUCIONES EN RELACIÓN CON EL  
CUCHILLO דין הסכין**

Si existe una especificidad en el utensilio cuchillo, ésta es el requerimiento de ejercer presión sobre los objetos que son cortados.

En consecuencia, desprenderá la grasa residual adherida, aunque el objeto y el cuchillo se encuentren fríos.

Ahora bien, la extracción de dicha grasitud se puede realizar por medio de la friega con fibra plástica o metálica, o por el procedimiento de **נעיצה בקרקע NEITZÁ BAKARKÁ'** (ver léxico). No se requiere **הגעלה HAG'ALÁ!**

Algunas consideraciones a partir del dato que el cuchillo está bien limpio.

Si se cortó un trozo **בשרי BESARÍ** que se encontraba en un **כלי ראשון QUELI RISHON** (primer recipiente) con un cuchillo **הלבי בן יומו JALABÍ BEN IOMÓ**, el trozo **בשרי BESARÍ** estará

prohibido. Excepto si el volumen del trozo **בשרי BESARÍ** es 60 veces el volumen del cuchillo (de la parte que tiene contacto con los objetos a ser cortados). Si fuera así, luego de una aprobación autorizada (es decir una consideración rabínica positiva), el trozo **בשרי BESARÍ** estará permitido, y el cuchillo requerirá **הגעלה HAG'ALÁ**.

Ahora bien, si el cuchillo no estaba del todo limpio, y si el volumen era una sesentava parte del trozo **בשרי BESARÍ**, luego de la aprobación autorizada, se permitirá su consumo previo corte superficial del espesor de una cáscara, y según opiniones que hacen más **חמור JAMUR** el **דין DIN**, se exigirá el corte de a lo menos 2 cm. (corte denominado halajicamente **כדי נטילה KEDE NETILÁ** ver léxico) en el lugar donde se produjo el contacto, obviamente.∞

EJEMPLO ~ EL CASO:

CORTARON UN TROZO DE CARNE QUE SE ENCUENTRA EN EL PRIMER RECIPIENTE, CON UN CUCHILLO חלבֵי JALABI BEN IOMO ÉSTE DESPIDE LA GRASA IMPREGNADA EN SUS COSTADOS Y SE DEBERÁ CONSULTAR CON UN RABINO, PARA DEFINIR SI HAY 60 VECES EN LA CARNE EL VOLUMEN DEL CUCHILLO



Si el trozo בשרֵי **BESARÍ** fue trasladado del כליֵי **QUELI RISHON** a un כליֵי שניֵי **QUELI SHENI**, y estando el trozo en este último sigue a una temperatura de יד סולדת בו **IAD SOLEDET BO**, se procederá a retirar el espesor superficial de una cáscara de la zona donde se produjo el contacto, estando el resto permitido. Incluso si el volumen del trozo בשרֵי **BESARÍ** no es 60 veces el del cuchillo. El דיֵן **DIN**, esta vez, que le corresponde al cuchillo es que necesita נעיצה בקרקע **NEITZÁ BAKARKÁ** (ver supra), o enérgica friega con fibra plástica o metálica.

Si fuera dudoso que el cuchillo es בן יומוֵי **BEN IOMÓ** o בן יומוֵי שאינוֵי **SHE'ENÓ BEN IOMÓ**, se procederá a cortar superficialmente el espesor de una cáscara de la zona donde se produjo el contacto, estando el resto permitido, puesto que סתם כליםֵי **STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN** (ver léxico).de todas maneras el cuchillo requiere הנעלהֵי **HAG'ALÁ**.

Otras consideraciones a partir del dato que el cuchillo no está limpio y hay grasitud adherida en sus flancos. Si se cortó un trozo חלבֵי **JALABÍ** frío con un cuchillo בשרֵי **BESARÍ** no estando limpio la grasitud בשרֵי **BESARÍ** adherida a los flancos del cuchillo

vendrá a depositarse en el trozo **חלבי JALABÍ**. El procedimiento de "rescate" pasa por el corte de una rebanada en la zona de contacto del trozo **חלבי JALABÍ**, estando el resto permitido. El cuchillo requerirá ser fregado con una fibra plástica o metálica, agua y jabón. También es posible recurrir al procedimiento de **נעיצה בקרקע NEITZÁ BAKARKÁ'**.

Si se cortó un trozo **בשרי BESARÍ** frío con un cuchillo **חלבי JALABÍ**, no estando limpio la grasitud **JALABÍ** adherida a los flancos del cuchillo podría adherirse en el trozo **בשרי BESARÍ**. En caso tal, se procederá a cortar una rebanada de la zona de contacto del trozo **בשרי BESARÍ**, estando el resto permitido. El cuchillo sólo requerirá friega con una fibra plástica o metálica, agua y jabón, o **נעיצה בקרקע NEITZÁ BAKARKÁ**.

Si no se dispone de dos cuchillos, uno **בשרי BESARÍ** y otro **חלבי JALABÍ**, se puede **לכתחילה LEJATJILA** fregarlo bien tal como se describe más arriba o **נעיצה בקרקע NEITZÁ BAKARKÁ**, toda vez que se desea cambiar de un estado al otro. Esto es sólo para productos en frío.

Para aquellos en caliente, el cuchillo deberá pasar por

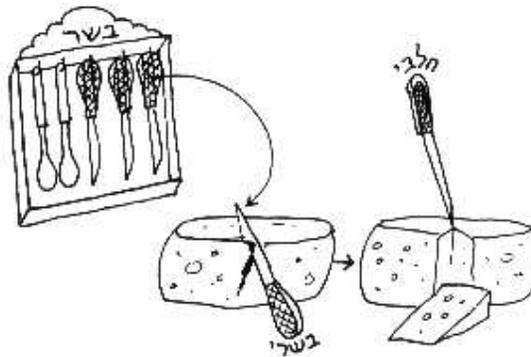
הנעלה **HAG'ALÁ**, cada vez que se quiera cambiar de un estado al otro.<sup>61</sup>

**EJEMPLO ~ EL CASO:**

**TOMARON UN CUCHILLO DE CARNE SIN QUE ÉSTE FUESE BIEN FREGADO Y CORTARON CON EL MISMO UN TROZO DE QUESO FRÍO ☺**

**EL DIN:**

**EL QUESO ABSORBE LA GRASA IMPREGNADA EN LOS FLANCOS DEL CUCHILLO Y SE PROCEDERÁ A CORTAR LA MEDIDA DE UN CENTÍMETRO DE ESPESOR DEL LUGAR DEL CONTACTO Y EL RESTO ESTARÁ PERMITIDO ☺**

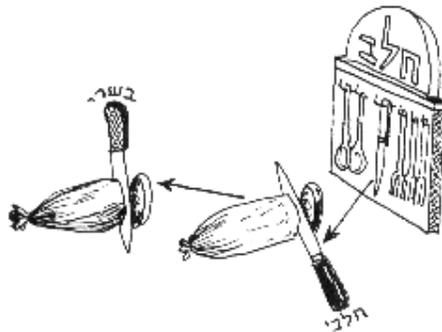


**EJEMPLO ~ EL CASO:**

**TOMARON UN CUCHILLO DE LECHE SIN QUE FUESE BIEN FREGADO Y CORTARON CON EL MISMO UN TROZO DE CARNE FRÍO ☺**

**EL DIN:**

**LA CARNE ABSORBE LA GRASA IMPREGNADA EN EL CUCHILLO Y SE PROCEDERÁ A CORTAR UN CENTÍMETRO ESPESOR DEL LUGAR DEL CONTACTO Y EL RESTO ESTARÁ PERMITIDO ☺**



Capítulo 9

**CONSIDERACIONES SOBRE ELEMENTOS  
"PICANTES" CORTADOS CON EL  
CUCHILLO שנתכו חריפים מאכלים  
בסכין**

El rábano, la cebolla, el ajo, el ají, el chile, etc. que son considerados vegetales "picantes", y fueron cortados con un cuchillo **בשרי בן יומו BESARÍ BEN IOMÓ**, aun estando limpio, estarán prohibidos consumirlos con lácteos hasta que no se proceda a cortar una rebanada de 1 cm. (ver supra) de la zona de contacto de estos vegetales.

En el caso que los productos llamados "picantes" fueron cocinados con lácteos o cárneos, y ocurrió algún incidente como el arriba descrito, es exigencia consultar a una autoridad rabínica.<sup>62</sup>

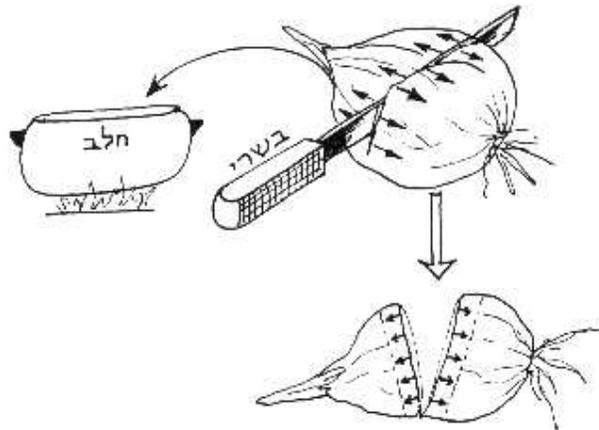
*EJEMPLO ~*

*EL CASO:*

*CORTARON UNA CEBOLLA CON CUCHILLO BESARÍ  
Y DESEA COCINARLA CON LÁCTEOS ☹*

*SU DIN:*

*SE PROCEDERÁ A CORTAR UN CM. DE LA ZONA  
DEL CONTACTO CON UN CUCHILLO PARVE Y  
LUEGO PODRÁ SER COCINADA CON LÁCTEOS ☺*



Capítulo 10  
CONSIDERACIONES HALAJICAS EN  
RELACIÓN A MEZCLAS ENTRE CARNE Y  
LÁCTEOS  
דיני הערובה בשר בהלב

Para ponernos de acuerdo, partimos recordando qué es en rigor quitar superficialmente el espesor de una cáscara (denominado כְּדֵי קְלִיפָה *KEDE KLIPÁ*, halajicamente). Esto es, cortar una tal profundidad de mínimo espesor (parecido a una cáscara, precisamente) para que el corte sea continuo. Si no fuera así, es decir, si se tuviera que sacar por trozos, este espesor no es aquel requerido por la Halaja.

Tenemos por ejemplo un trozo de carne que fue arrojado dentro de un recipiente con leche hirviendo. O si tenemos leche fría que se derramó sobre carne hirviendo, ambos y en ambos casos estarán prohibidos, ya que el principio de תַּתְאָה גָּבַר *TATA'A GABAR* (ver supra) predomina, dándole la categoría de productos calientes a los dos.

Si ocurre que leche hirviendo se derramó sobre carne, se procederá a quitar superficialmente el

espesor de una cáscara de la carne, estando tanto la leche como la carne permitidos.

En el caso que la leche contenga partículas residuales de carne, tendrá que ser filtrada a través de un paño tamizador o algún objeto similar.

Y si la leche ulteriormente resulto ser mezclada con el jugo de la carne, evidentemente que la leche estará prohibida. Excepto en el caso que hay 60 veces en la leche respecto tal jugo y el rabino así lo autorice.

Si ocurre que leche fría se derramó sobre carne fría o viceversa, se procederá a enjuagar la carne y filtrar la leche, quedando ambos productos permitidos.

Carne hirviendo que fue arrojada sobre queso frío, se procederá a quitársele una cáscara superficial a ambos.<sup>63</sup>

EJEMPLOS~

PREGUNTA 1:

¿LA CARNE FUE ARROJADA DENTRO DE LECHE  
HIRVIENDO?©

EL DIN:

AMBOS, LA CARNE Y LA LECHE ESTARÁN  
PROHIBIDOS



La cocina judía

PREGUNTA 2:

¿LA LECHE FRÍA FUE DERRAMADA SOBRE CARNE  
HIRVIENDO?©

EL DIN:

AMBOS, LA LECHE Y LA CARNE ESTARÁN  
PROHIBIDOS©



*PREGUNTA 3:*

*¿LA LECHE HIRVIENDO FUE DERRAMADA SOBRE CARNE FRÍA?©*

*EL DIN:*

*SE PROCEDERÁ A CORTAR EL ESPESOR DE UNA CASCARILLA DE LA CARNE. LA LECHE PODRÁ SER FILTRADA Y AMBOS ESTARÁN PERMITIDOS. ©*



PREGUNTA 4:

¿LA CARNE HIRVIENDO FUE ARROJADA DENTRO DE LECHE FRÍA? ☹

EL DIN:

SE PROCEDERÁ A CORTAR EL ESPESOR DE UNA CASCARILLA DE LA CARNE LA LECHE PODRÁ SER FILTRADA Y AMBOS ESTARÁN PERMITIDOS ☺

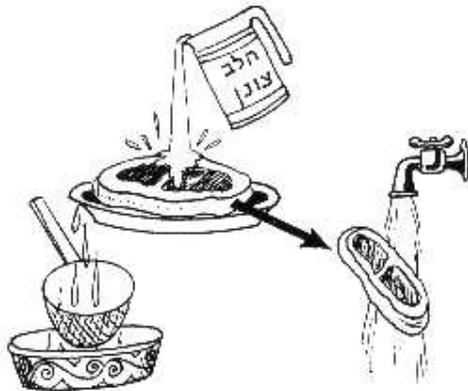


PREGUNTA 5:

¿LA LECHE FRÍA FUE DERRAMADA SOBRE CARNE FRÍA? ☹

EL DIN:

LA LECHE PODRÁ SER FILTRADA Y LA CARNE ENJUAGADA Y AMBOS ESTARÁN PERMITIDOS ☺

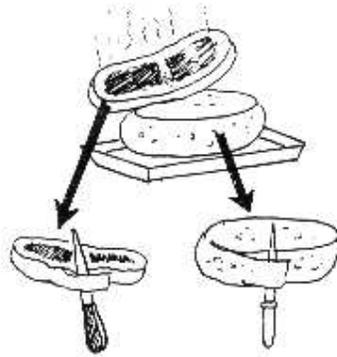


PREGUNTA 6:

¿CARNE HIRVIENDO FUE ARROJADA SOBRE QUESO FRÍO ? ☹

EL DIN:

SE CORTARÁ EL ESPESOR DE UNA CASCARILLA DE AMBOS EN EL LUGAR DONDE ESTUVIERON EN CONTACTO Y ESTARÁN PERMITIDOS. ☺



Capítulo 11  
**CONSIDERACIONES HALAJICAS EN  
RELACIÓN A CARNE COCIDA**  
דין בשר מבושל

Si ocurre que carne asada, cocinada, u horneada hirviendo cayó sobre queso o leche fríos, se procederá a quitar superficialmente el espesor de una cáscara quedando el resto de la carne permitida.

Pero si la leche se mezcló con la grasa que despidió la carne aquella estará prohibida ya que no hay tamiz capaz de separar ambos elementos. No obstante si la grasa infiltrada fuere una sesentava parte del volumen de la leche, ésta estará permitida, previa consulta autorizada.

Si ocurre que un trozo de carne asada hirviendo, cocinada, u horneada, hirviendo que tiene hendiduras manifiestas cayó dentro de leche fría: o si el dicho trozo fue preparado con condimentos de los denominados "picantes" en forma muy evidente tanto como que resulte incomedible por la abundancia de estos, la carne absorberá el sabor "lácteo" quedando irremediablemente prohibida.

Teniendo la certeza que la leche no se "contaminó" impregnándose con la grasa de la carne, previa filtración eso sí, podrá ser consumida. No obstante, el juicio último es de tal manera delicado que la consulta autorizada es casi una exigencia.<sup>64</sup>

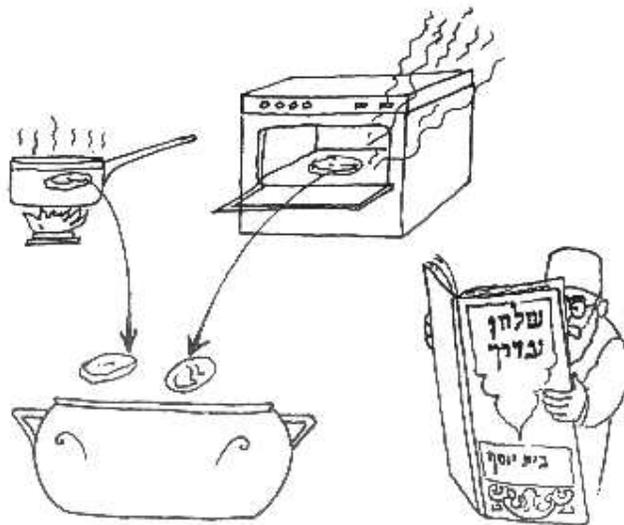
**EJEMPLOS -**

**PREGUNTA 1:**

**¿LA CARNE HORNEADA O COCINADA HIRVIENDO FUE ARROJADA DENTRO DE LA LECHE FRÍA? ☺**

**EL DIN:**

**SE DEBERÁ CORTAR EL ESPESOR DE UNA CASCARILLA DE LA CARNE Y LA LECHE PODRÁ SER FILTRADA Y AMBOS ESTARÁN PERMITIDOS ☺**

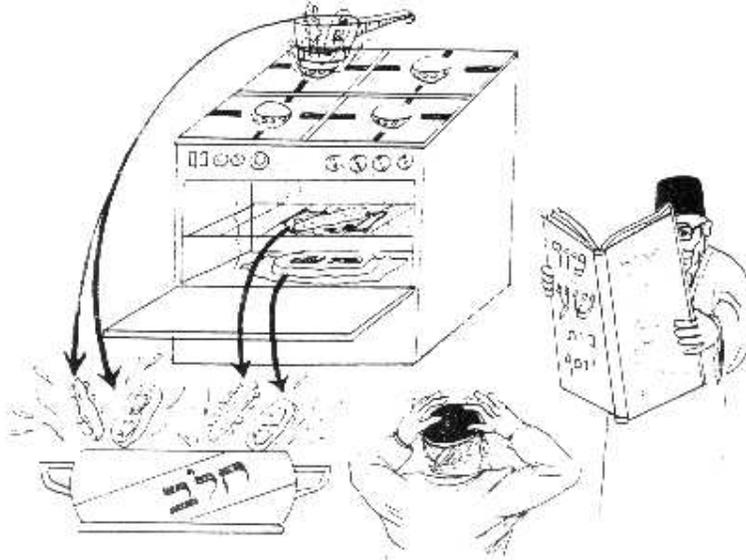


PREGUNTA 2:

¿LA CARNE HORNEADA O COCINADA CON HENDIDURAS HIRVIENDO FUE ARROJADA DENTRO DE LA LECHE FRÍA? ☹

EL DIN:

TODA LA CARNE ABSORBE LECHE EN SU INTERIOR Y ES IMPOSIBLE SEPARARLOS POR LO CUAL ESTARÁ PROHIBIDA Y LA LECHE PODRÁ SER FILTRADA Y ESTARÁ PERMITIDA ☺

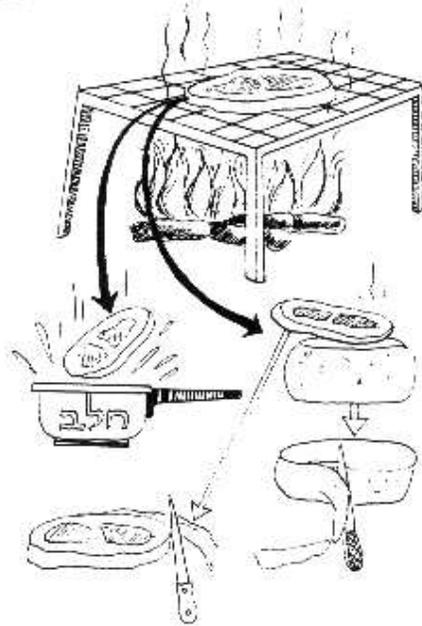


PREGUNTA 3:

¿LA CARNE ASADA HIRVIENDO SIN HENDIDURAS  
FUE ARROJADA DENTRO DE LA LECHE FRÍA? ☹

EL DIN:

SE PROCEDERÁ A QUITAR SUPERFICIALMENTE EL  
ESPESOR DE UNA CÁSCARA QUEDANDO EL RESTO  
DE LA CARNE PERMITIDO ☺



**PREGUNTA 4:**

**¿CARNE ASADA HIRVIENDO CON HENDIDURAS, FUE ARROJADA DENTRO DE LECHE FRÍA. LA CARNE ABSORBE LA LECHE EN SU INTERIOR Y ES IMPOSIBLE SEPARARLOS? ☹**

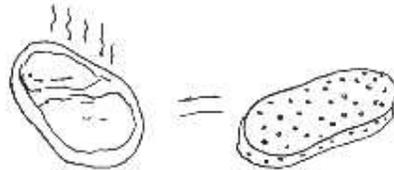
**EL DIN:**

**LA CARNE ESTARÁ TODA PROHIBIDA. LA LECHE SIN GRASA ESTARÁ PERMITIDA ☺**



Capítulo 12  
**El concepto de MALIAJ KEROTEAJ**  
(literalmente salar es como hervir)  
דין מליח ברותח

**LA CARNE SALADA=ES SIMILAR A LA  
CARNE HIRVIENDO**



La acción de la sal es igual que la acción del fuego.

Tenemos el caso, por ejemplo de un trozo de carne magra cruda y queso húmedo, ambos en frío y salados de tal manera que no serían comestibles por una persona debido al exceso de sal. Se considera que un salado llega a este estado si la sal actuó durante un mínimo de 18 minutos. Entonces si estuvieron en contacto, se procederá a quitárseles superficialmente el espesor de una cáscara, y estarán permitidos.

Ahora bien:

1 - Si la carne o el queso están húmedos y no son grasosos, basta con el retiro superficial del espesor de una cáscara de ambos.

2 - Si la carne o el queso son grasosos - los dos se prohíben por completo.

3 - Si la carne o el queso están totalmente secos incluso que estuvieran salados, estarán permitidos previo enjuague.

4 - Si uno de los dos está salado y el otro no, se procederá al retiro superficial del espesor de una cáscara del no salado únicamente (ya que el salado no absorbería "sabor" del otro).

5 - Debido a que hay diferencias en el *DIN* que dependerá de la posición que ocupe cual de los dos se encuentra encima del otro, el salado o viceversa de acuerdo a la regla de *TATA' A GABAR* por lo tanto en todos estos casos es indispensable consultar con un Rabino.

Los *ASHKENAZIM* quienes se rigen según los dictámenes del *RAMÁ* son más estrictos en estos

casos con dos diferencias fundamentales:

(Ya que existe el principio de aplicabilidad general que la carne es considerada siempre grasosa).

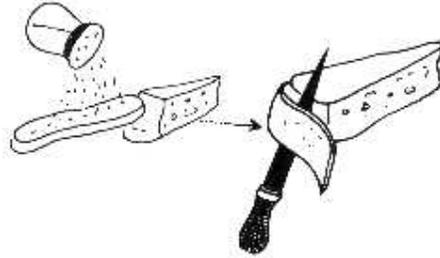
1 - Aún en el caso que la carne y el queso no sean grasosos igualmente prohíben uno al otro por el mero contacto.

2 - Aún si fueron salados un poco y son comestibles con dicha sal y aún si luego del proceso de la *מליחה MELIJÁ* fueron enjuagados siempre se consideran salados

No obstante, si estuviéramos frente al caso de una gran pérdida económica o víspera de *שבת SHABAT*, se permitirá su consumo previo enjuague.<sup>65</sup>

*EJEMPLO~*

*SI LA CARNE ES SALADA Y EL QUESO NO, SE  
QUITARA UNA CASCARILLA DEL QUESO  
UNICAMENTE !©*



Definición del ציר TZIR:

La מליחה MELIJÁ tiene por objetivo extraer la

sangre de la carne. Es un proceso exigido por **JAJAMIM** para convertir una carne en כָּשֶׁר **KASHER**.

El fenómeno visible y más evidente de la מליחה **MELIJÁ** es la presencia de un líquido ligero que despiden la carne en contacto con la sal y que se considera una mezcla de sangre con sal. Esto se llama צִיר **TZIR**.

Si llegara a ocurrir que el צִיר **TZIR** entrara en contacto con un producto lácteo, éste estará prohibido y si de mediar un recipiente (donde se produjo el contacto), este último requerirá הנעלה **HAG'ALÁ** (ver léxico).

Tener contacto, incluye: aún en el caso que el צִיר **TZIR** fue despedido por la carne en otro lugar, (no sobre el queso) y desde allí fue extendiéndose a través del piso o la mesada etc, hasta llegar al trozo de queso de manera que el contacto es indirecto, aún así el queso estará prohibido.

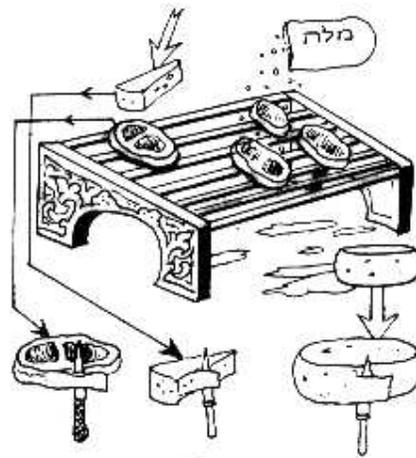
En todo caso, si la carne y el lácteo en cuestión fueron salados juntos, se procederá al corte superficial (ver capítulo anterior) en ambos estando el resto permitido.<sup>66</sup>

EJEMPLO ~ EL CASO:

LA CARNE DURANTE EL PROCESO DE LA MELIJÁ DEBERÁ SER TAN SALADA, HASTA SEA INCOMESTIBLE POR LA ABUNDANCIA DE SAL

AL TÉRMINO DE EXTRACCIÓN DE LA SANGRE, LA CARNE CONTINÚA DESPIDIENDO UN LÍQUIDO MÁS LIGERO QUE LA SANGRE, DENOMINADO "TZIR" SI ESTE ESTUVO EN CONTACTO CON EL QUESO AÚN INDIRECTAMENTE TODO EL QUESO ESTARÁ PROHIBIDO ☹

SI EL QUESO Y LA CARNE, FUERON SALADOS JUNTOS SE DEBERÁ QUITAR EL ESPESOR DE UNA CASCARILLA DE AMBOS Y EL RESTO ESTARÁ PERMITIDO ☺



Capítulo 13  
**UTENSILIOS DE CARNE Y LECHE**  
קדרה בשרית וקדרה חלבית

En principio está prohibido cocinar alimentos בשרי **BESARÍ** en un recipiente חלבי **JALABÍ**, o alimentos חלבי **JALABI** en recipientes בשרי **BESARÍ**. (ver anteriormente sobre el concepto de "sabores absorbidos en las paredes de un recipiente"), incluso si el recipiente es שאינו בן יומו **SHE'ENÓ BEN IOMÓ**.

בדיעבד **BEDIABAD**, de haberse utilizado un recipiente שאינו בן יומו **SHE'ENÓ BEN IOMÓ**, el concepto de נותן טעם לפגם **NOTEN TA'AM LIFGAM** (ver supra y/o léxico) no prohíbe el alimento en cuestión. Pero, el recipiente requerirá posteriormente הגעלה **HAG'ALÁ** ya que el "sabor" de la y tratose mezcla termina siendo absorbido por el recipiente, mezcla que לבתחילה **LEJATJILA** está prohibida, razón por la cual ese sabor lógicamente prohíbe.

Ahora bien, si un recipiente שאינו בן יומו **SHE'ENÓ BEN IOMÓ** fue utilizado intencionalmente, el alimento en cuestión estará

prohibido para quien o quienes fue preparado (incluyendo al preparador), estando permitido para otros. Y el recipiente requiere הַגְעָלָה *HAG'ALÁ* posteriormente.

Si ocurriera que se comenzó a cocinar carne en un recipiente חֶלְבֵי שֵׁאִינוּ בֶן יוֹמֹ *JALABÍ SHE'ENÓ BEN IOMÓ*, o viceversa, y poco después recordó que está prohibido, se procederá a quitarlo del fuego inmediatamente. Así también el contenido del recipiente debe ser pasado a otro, también cárneo, y esperar que este se enfríe dentro del recipiente, ya que estando calientes se considera que se están cocinando, lo cual לַכַּתְהִילָה *LEJATJILA* está prohibido.

Para los *ASHKENAZIM* el concepto de נוֹתֵן טַעַם *NOTEN TA'AM LIFGAM* (ver léxico) no podrá aplicarse si es que por ejemplo cocinaron carne en un recipiente *JALABÍ* y la carne contiene vegetales o ingredientes picantes como ser: rábano, ajo, cebolla, chile, pimienta, etc.

O si la cocción fue realizada con líquidos fuertes como ser: vinagre, agua salada, jugo agrio de limón, etc.

El juicio de picante de un alimento deber ser consultado junto a una autoridad Rabínica.

Pues al cocinar con uno de estos ingredientes, el alimento de carne queda excluido del concepto de **נותן טעם לפנם** *NOTEN TA'AM LIFGAM* debido a que posee la naturaleza de despertar el sabor perjudicial absorbido en el recipiente aún si ya transcurrieron varios días desde su empleo con lácteos el sabor lácteo se reactiva y otorga gusto a leche en la carne, es decir **נותן טעם לשבח** *NOTEN TA'AM LISHBAJ*.

Si ocurriera que un recipiente **בשרי** *BESARÍ* no fue fregado luego de ser usado, quedando con restos de grasa y/o carne, aunque hayan transcurrido 24 horas, el sabor que despiden las partículas residuales se consideran en la categoría de **נותן טעם לשבח** *NOTEN TA'AM LISHBAJ*, por lo cual prohíbe el producto **הלבי** *JALABÍ* que se pudiera procesar en su interior.

En general los vegetales o cualquier otro elemento cocinado con carne, aunque hayan transcurrido 24 horas son considerados en la categoría de **נותן טעם לשבח** *NOTEN TA'AM LISHBAJ*. si estos vinieran ser cocidos con lácteos, importante es la consulta

autorizada para el caso específico.

Insistimos que se encuentra prohibido el uso vajilla בשרי **BESARÍ** con productos הלבי **JAL** (léase tenedor, cuchara, tazas de cerámica, etc viceversa. Incluso, si los alimentos se encuentran fríos.<sup>67</sup>

### **ESTA PROHIBIDO COCINAR LÁCTEOS RECIPIENTES DE CARNE**

*EJEMPLO - EL CASO:*

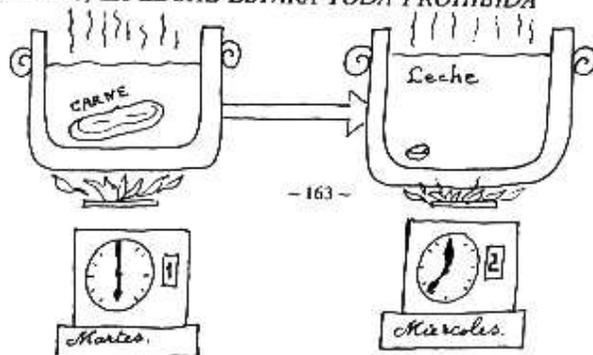
*EL MARTES A LAS 6:00 COCINARON CARNE EN  
RECIPIENTE*

*EL MIÉRCOLES A LAS 7:00 HIRVIERON LECHE EN  
MISMO ☉*

*SI YA TRANSCURRIERON LAS 24 HORAS DESDE  
COCINARON EN EL MISMO CARNE, LA LECHE ESTÁ  
PERMITIDA ☉*

*NO OBSTANTE:*

*SI EL RECIPIENTE DE CARNE TODAVÍA CONTIENE  
RESTOS DE LA CARNE AUN TRANSCURRIENDO LAS  
HORAS, LA LECHE ESTARÁ TODA PROHIBIDA*

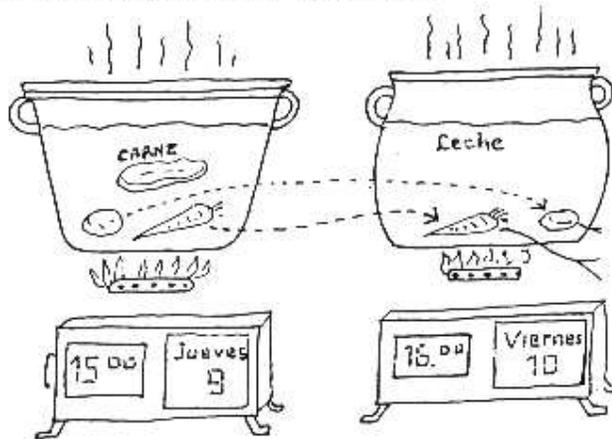


LOS VEGETALES COCINADOS CON CARNE SI FUERON  
COCINADOS CON LECHE AÚN TRANSCURRIENDO LAS  
24 HORAS TIENEN FUERZA DE PROHIBIR LA LECHE

EJEMPLO ~ EL CASO:

EL JUEVES A LAS 3:00 P.M. COCINARON VEGETALES  
CON CARNE

EL VIERNES A LAS 4:00 P.M. COCINARON ESOS MISMOS  
VEGETALES CON LECHE, LA LECHE ABSORBE EL  
SABOR A CARNE QUE TRANSMITEN LOS VEGETALES Y  
LA LECHE ESTARÁ TODA PROHIBIDA ©



EL CONCEPTO DE NOTEN TA'AM  
(Percepción de sabor o aportación)  
דין נותן טעם

En principio, **JAJAMIM** establecieron una gradación del sabor "absorbido" e "impregnado" en el interior de un recipiente.

veamos cómo:

A - Un recipiente **חלבי JALABÍ** despide sabor **חלבי JALABÍ**. Halajicamente, se denomina esto **נותן טעם לפנים NOTEN TA'AM**, en lo que podríamos calificar un primer nivel en la aportación de sabor.

Si por ejemplo. Se cocinó carne en este recipiente, ésta estará prohibida y el recipiente requerirá **הנעלה HAG'ALÁ**.

B - En el mismo recipiente **חלבי JALABÍ** se hirvió agua. En este caso el agua es denominada como **נותן טעם בר נותן טעם NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM**, en lo que podríamos calificar como un segundo nivel en la aportación de sabor.

Si por ejemplo este agua fue vertida en un recipiente

que contiene carne, esta última podrá ser consumida.

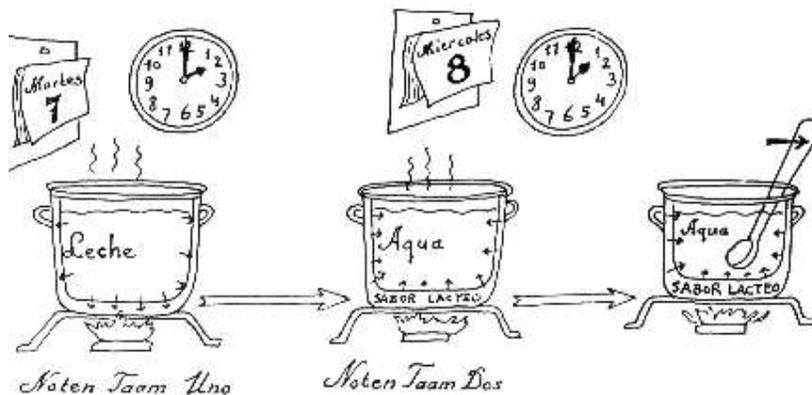
C - Ahora, si se introdujo una cuchara en el recipiente **JALABÍ** donde tenemos agua hirviendo, la cuchara es denominada **נותן טעם בר נותן טעם בר נותן טעם NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM BAR NOTEN TA'AM**, en lo que calificaríamos como un tercer nivel en la aportación de sabor.

Si por ejemplo la cuchara fue utilizada con carne, esta última podrá ser consumida y la cuchara no requerirá absolutamente nada.<sup>68</sup>

EJEMPLO ~ EL CASO:

EL MARTES A LAS 2:00 P.M. HIRVIERON LECHE EN UN RECIPIENTE, ÉSTE ABSORBE SABOR A LECHE

POR LO TANTO SI EL MIÉRCOLES A LAS 1:00 P.M. ES DECIR 23 HORAS DESPUÉS HIRVIERON AGUA EN EL MISMO EL AGUA ABSORBE SABOR LÁCTEO DE SEGUNDO NIVEL



Capítulo 15

## EL CONCEPTO DE LIBUN JAMUR

ליבון חמור

Recordamos que el ליבון LIBBUN es el proceso exigido por la TORÁ para los utensilios que se usan con fuego directo, y que después de algún incidente que lo hacen טרף TAREF se los quiere reintegrar al estado כשר KASHER primigenio.

ליבון LIBBUN significa exponer el utensilio en cuestión que absorbió sabor טרף TAREF al fuego directo hasta que se ponga al rojo vivo. Y es aplicable a aquéllos utensilios que se usan al fuego directo (parrillas, quemadores u hornallas, etc.), según el principio Halajico general de כבולעו כד פולטו KEBOLEÓ KAJ POLTÓ (ver léxico), que informa que "como absorbió así expulsó".

El procedimiento es el siguiente:

No es necesario esperar 24 horas.

Se coloca el utensilio directamente sobre el fuego para que quemé todo elemento residual adherido y que devenga el metal al rojo vivo, de tal manera que si se lo toca con una paja, esta se incinerará de inmediato.

Finalizada esta operación, es aconsejable sumergir el utensilio en agua fría.<sup>69</sup>

*EJEMPLO ~*

*LA PARRILLA QUE ABSORBIÓ ALGÚN SABOR TAREF DEBERÁ SER EXPUESTA AL FUEGO DIRECTO HASTA QUE DEVENGA EL METAL AL ROJO O VIVO Y LUEGO SUMERGIDA EN AGUA FRÍA ©*



## **Preguntas y Respuestas**

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón la **TORA** escribió:

לא תבשל נדי בחלב אמו

**"NO COCERÁS UN CABRITO EN LA LECHE DE SU MADRE"** en vez de **NO COCERÁS CARNE CON LECHE** que indicaría el mismo significado ?

**RESPUESTA:**

Siendo el cabrito un mamífero alimentado y criado con leche de madre, existiría la posibilidad de argumentar que, en este caso, la **TORA** no prohibiría su cocción con la misma leche de la que se alimentó, Es decir, podríamos pensar que en este caso al ser la leche un elemento constitutivo fundamental del cuerpo del cabrito, no estaría prohibida la cocción de su carne junto a la leche de su madre. Por ello es necesario enfatizar que aún el cabrito cocido en la leche de su propia madre está prohibido, y, con más razón la carne con la leche de otros mamíferos.

**PREGUNTA:**

¿Sobre qué tipos de carne y leche recae la prohibición de cocinar su mezcla?

**RESPUESTA:**

La **TORA** prohibió únicamente cocer carne de animales permitidos (denominados טהורים **TEHORIM**) con la leche de animales también

permitidos, pero si uno de ambos, la carne o la leche, proviene de animales prohibidos, está permitido cocerlos pero no consumirlos juntos siempre y cuando no haya temor alguno que serán vistos por un judío. En este caso, estaríamos induciendo al judío a un error pues podría éste interpretar que se permite mezclar ambos elementos en toda circunstancia. Esta regla se denomina מראית העין *MAR-IT HA'AIN* o apariencia.

**PREGUNTA:**

¿Qué significa יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO*?

**RESPUESTA:**

La expresión יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* se refiere al nivel de calor que produce cocción (בישול *BISHUL*). Textualmente se traduce así: (calor) que hace apartar (instintivamente) la mano (al ser tocado).

**PREGUNTA:**

¿Cuál es el propósito de los *JAJAMIM* al fijar el concepto de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* ?

**RESPUESTA:**

Los *JAJAMIM* fijaron este concepto para que sea posible definir con precisión cuál es la temperatura mínima que posea la suficiente energía como para

que los alimentos absorban el sabor uno del otro y haya transferencia de gustos recíprocamente.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la diferencia entre el concepto de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* y las escalas establecidas por los *JAJAMIM* denominadas כלי ראשון *QUELI RISHON* (recipiente primero) כלי שני *QUELI SHENI* (recipiente segundo) y כלי שלישי *QUELI SHELISHI* (recipiente tercero)?

**RESPUESTA:**

El concepto de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* se aplica aún si el alimento se encuentra más distante en relación al fuego que lo cocinó. A modo de ejemplo, sabemos que un כלי שלישי *QUELI SHELISHI* o recipiente tercero viene a ser el menos caliente. Por ende, no tiene ningún poder de absorción, pero si la temperatura todavía se mantiene en el nivel Halájico de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* es decir aproximadamente en 45 c., hay פוסקים *POSKIM* que prohíben dicha mezcla, por considerarla cocida. Tratándose de alimentos sólidos, en los cuales el aire no influye y no los enfría rápidamente, con más razón aquella mezcla cocida de esta manera, estará prohibida.

Por otra parte, según otros פוסקים *POSKIM* las escalas de כלי ראשון כלי שני כלי שלישי *QUELI RISHON QUELI SHENI* y *QUELI SHELISHI* son las que se aplican definitivamente para definir el grado de calor mínimo requerido para prohibir una mezcla. Aún si la temperatura se mantiene en el nivel de יד סולדת בו *IAD SOLEDET BO* o sea a 45 c., según estos legisladores el כלי שני *QUELI SHENI* y el כלי שלישי *QUELI SHELISHI* carecen de poder de absorción suficiente como para prohibir aún cuando el grado de calentamiento de la mezcla sea tal que una persona no resista introducirla en su boca para comerla a causa de su elevada temperatura.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la diferencia que existe entre una cuchara de carne que fue introducida en leche hirviendo una vez o dos veces consecutivas ?

**RESPUESTA:**

Al introducir una cuchara absorbida de carne dentro de la leche hirviendo por primera vez, la cuchara se convierte en un utensilio prohibido por contener una mezcla de carne y leche y, por lo tanto, requiere הגעלה *HAG'ALA*.

Luego si se la introduce nuevamente en la misma leche sin que hubiese sido previamente rehabilitada a su estado original de כשרות *KASHRUT*, a través de la הנעלה *HAG'ALA* la cuchara despedirá, no sólo el sabor de la carne, como en el primer caso, sino también el gusto mezclado de leche y carne. Entonces, según el בית יוסף *BET IOSEF* serán necesarias no ya 60 veces el volumen de la cuchara para anular el gusto de la mezcla carne - láctea absorbida en sus paredes y permitir a la leche en la cual fue introducida, sino 120 veces el volumen de la misma.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la razón del concepto de סתם כלים אינם סתם כלים בני יומן *STAM QUELIM ENAM BENE IOMAN* (ver léxico)?

**RESPUESTA:**

Con respecto a si el sabor se absorbe íntegramente o no en las paredes de un utensilio hay algunos פוסקים *POSKIM* que sostienen que los utensilios no retienen en todas las paredes de su interior el sabor de los alimentos cocidos en los mismos. No obstante en la hora de determinar cómo proceder en estos casos, se define que sí lo retienen. Pero tenemos la regla de ספק דרבנן לקולא *SAFEK*

**DERABANAN LEKULA.** Es decir, al tener una duda en relación a una ley prohibida por los **JAJAMIM** corresponde atenuar, y más aún sabiendo que frente a este estado es posible formular una duda adicional, (conocer cuándo fue la última vez que estos utensilios fueron utilizados), entramos en el criterio de **ספק ספיקא** **SAFEK SEFEKA**. Es decir agregando una duda adicional basada en la incertidumbre de saber cuándo estos utensilios fueron usados por última vez concluimos en permitir tal recipiente, por la regla de **סחם כלים** **STAM QUELIM**.....

Resumen explicativo del criterio **ספק ספיקא**  
"SAFEK SEFEKA" una duda sobre la duda.

**Primero:**

Tal vez el **דין** **DIN** (la ley) sea en realidad como la opinión mencionada, que los utensilios no están absorbidos en TODO su volumen, y no tienen el poder de prohibir los alimentos.

**Segundo:**

Tal vez estos utensilios no hayan sido utilizados durante las últimas 24 horas, y el sabor que despiden no tiene el poder de prohibir los alimentos en cuestión.

Por lo tanto al tener dos dudas basadas en un

dictamen originado por los **JAJAMIM** obtenemos el beneficio de la duda y el alimento estará permitido.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón la **הנעלה HAG'ALA** no es válida con los utensilios que fueron utilizados con el fuego directo y en su lugar requieren **ליבון LIBBUN** (ver léxico)?

**RESPUESTA:**

Al asar carne junto con lácteos, o al producirse un derrame de lácteos en una parrilla **בשרי BESARÍ** sobre el fuego, el fuego directo tiene la fuerza de impregnar la grasa de los alimentos en la parrilla, y aún al pasarla por el agua hirviendo, esta grasa no será extraída por completo sino únicamente de la misma manera en la cual fue absorbida en la parrilla (asado) es decir quemando todos los residuos de la mezcla prohibida.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón la **TORA** no escribió explícitamente que está prohibido **EL CONSUMO, EL BENEFICIO, y LA COCCIÓN**, y puso el énfasis en la cocción al decir **NO COCERÁS...?**

**RESPUESTA:**

Contrariamente a lo que ocurre con otros alimentos prohibidos en los que no se incurre en prohibición alguna por el hecho de cocinar, en el caso de la carne y leche en que cada cual por sí solo se permite ingerir. La **TORA** ve necesario recalcar tres veces la misma orden, hizo esto para prevenir y alejarnos de la mera prohibición, poniendo énfasis en el acto de cocción por ser la única manera que estos alimentos se prohíben por la **TORA** pues si la transferencia de sabores fue realizada por medio de la sal, o el remojo prolongado etc, no hay transgresión alguna en el acto de transferencia de sabores y estará permitido el beneficio de dichos productos pero no su consumo.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón está prohibido tomar medicinas que contienen alguna mezcla de carne y leche, aún cuando estas fueron mezcladas con ingredientes amargos?

**RESPUESTA:**

La **TORA** prohibió obtener beneficio de carne y leche que fueron cocidos juntos, a pesar que ya hayan cesado de ser comestibles y aptos para ser consumidos por seres humanos. Por lo contrario, tratándose de alimentos טרף **TAREF**, (es decir, procedentes de animales טרף **TAREF** prohibidos por

no responder su faenamiento al estricto criterio de la הלכה *HALAJA*, o por pertenecer al grupo de animales considerados impuros por la *TORA*), desde el momento que cesan de ser comestibles por seres humanos. su mezcla no tiene el alcance que posee la prohibición de mezclar alimentos que son ellos ambos כשר *KASHER* como acontece con la carne כשר *KASHER* con la leche de vacuno, ovino o caprino.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón está prohibido verter leche hirviendo sobre un trozo de carne aún cuando su intención es echarlos a perder?

**RESPUESTA:**

Debido al hecho que el acto de עירוי *IRUY* (verter) cocina la carne hasta el espesor de una cascarilla, está prohibido verter leche caliente sobre la carne aún si inmediatamente serán desperdiciados pues el mínimo acto de cocción en este caso de carne con leche mezclados, está prohibido por sí solo.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón se hace necesario poseer un fregadero especial para carne y otro para leche ?

**RESPUESTA:**

A - Por lo general los residuos de la carne y queso permanecen estancados en el sistema de cañerías y al abrir el agua hirviendo entraría por medio de este acto en **ספק בישול דאורייתא** *SAFEK BISHUL DEORAYTA*, es decir tal vez estaría efectuando una cocción innecesaria prohibida por la *TORA*, y al poseer dos fregaderos diferentes será evitada esta duda.

B - Al enjuagar utensilios de carne y de leche con agua hirviendo simultáneamente, el agua impregna y transfiere los distintos sabores absorbidos en el material del cual están compuestos. Luego, los recipientes se hacen prohibidos y requieren **הגעלה** *HAG'ALA*.

**PREGUNTA:**

¿Qué se deberá hacer con la carne y la leche que por error u omisión fueron cocidos juntos y qué no se deberá hacer con ellos ?

**RESPUESTA:**

La norma exige hacerlos desaparecer para no equivocar o confundir a otra persona, o evitar incurrir uno mismo en la prohibición inconscientemente. Se podrá optar entre: enterrarlos, incinerarlos, arrojarlos al mar o río, arrojarlos al

retrete.

De lo contrario, si no se procediera de esta forma, queda claro que está prohibido cualquier beneficio, aunque no sean estos de su propiedad, ni arrojar a la basura cuando es probable que extraigan de los mismos productos químicos para fertilizar los campos o cualquier otro propósito.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la manera prohibida de realizar experimentos químicos con mezclas de cárneos con lácteos y cual es la permitida ?

**RESPUESTA:**

Está prohibido efectuar experimentos químicos con mezclas de cárneos con lácteos mediante el acto de cocción, no obstante mediante la sal מליחה (*MELIJA*) o el remojo prolongado כבוש (*KABUSH*) etc, siempre y cuando no haya sospecha de מראית העין *MAR-IT HA'AIN* (sospecha de la gente que se está cocinando carne con leche lo que llama a confusión u error) está permitido.

**PREGUNTA:**

¿Qué diferencia hay entre freír, asar, hornear y cocinar con respecto a la transgresión del לאו *LAV*

(prohibición) de **NO COCERÁS.....?**

**RESPUESTA:**

El **לאו LAV** (prohibición) de **NO COCERÁS** se refiere explícitamente a la cocción realizada en su tradicional manera, es decir mediante el fuego, agua y recipiente. Con respecto a otros medios de cocción no todos los **POSKIM** (legisladores) están de acuerdo que son prohibidos por la **TORA** y debido a la regla **ספק דאורייתא לחומרא SAFEK DEORAITA LEJUMRA** está prohibido obtener beneficio de la carne y leche que fueron fritos, asados u horneados. No obstante si se tratará de una gran cantidad lo cual significaría una pérdida de importancia, consideramos a aquellos **פוסקים POSKIM** y que atenúan y lo excluyen del **LAV** (prohibición) y permitiendo el beneficio **לבתחילה LEJATJILA**.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la razón de la costumbre de no consumir pescado con lácteos? ¿Cómo ocurre que hay lugar a diversas costumbres?

**RESPUESTA:**

La razón de esta prohibición es que los **JAJAMIM** atribuyen más rigor al cuidado de la salud física que a la prohibición religiosa y en este caso hay riesgo de

contraer enfermedad a nivel metabólico, lepra etc. Asimismo la posición geográfica y el clima de cada país influyen o disminuyen tales probabilidades razón por la cual los rabinos en Europa no fueron tan exigentes en este dictamen, como lo fueron en los países orientales.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón está permitido obtener beneficio de aves cocidas con leche?

**RESPUESTA:**

Carne vacuna ovina y bovina están incluidos en los tres tipos de prohibición reiteradas en la **TORA**, en cambio la carne de aves constituye prohibición sólo de los **JAJAMIM**, por lo tanto es similar a las demás mezclas de alimentos prohibidos, que está permitido su beneficio, pero no su consumo.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es el motivo de la prohibición de servir carne y lácteos en el momento de consumir uno de ellos mientras está permitido que alimentos de índole **טָרֵף TAREF** permanezcan en la mesa.

**RESPUESTA:**

Debido al hecho que la carne y la leche son productos permitidos pero que, por ley, débeselos

consumir por separado en diferentes tiempos, hay más temor que la persona se confunda y escoja de ellos si están frente suyo. En cambio los alimentos de índole תָּרֵף *TAREF*, por estar permanentemente prohibidos la persona se abstiene de ellos y aún estando estos sobre su mesa no existe este temor.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón está permitido comer carne en una misma mesa sentado junto a un desconocido que come lácteos ?

**RESPUESTA:**

Al no haber confianza entre sí ninguno se atreverá a escoger alimentos de la clase opuesta.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es el motivo de esperar seis horas entre el consumo de la carne hasta el consumo de los lácteos?

**RESPUESTA:**

A - Por los restos de carne que permanecen entre los dientes hasta transcurridas seis horas, como comprueban los *JAJAMIM* en el Talmud.

B - Debido a la fuerte sensación, a nivel gustativo que deja la típica grasa de la carne.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la razón por la que se permite consumir lácteos después de carne si median razones de necesidad, aguardando sólo cinco horas y treinta minutos?

**RESPUESTA:**

Existen dos versiones como posibles interpretaciones de la משנה *MISHNA: SE DEBERÁ ESPERAR EL TIEMPO QUE MEDIA ENTRE LA SE'UDA DE CARNE A LA DE LECHE.*

Según el רמב"ם *RAMBAM* este lapso equivale (textualmente):

*APROXIMADAMENTE A CINCO O SEIS HORAS* y como no era posible indicar la hora precisa se puede atenuar el rigor de la norma en este caso.

Según el מאירי *MEIRI* este lapso es estimado en textualmente:

*LA MAYORÍA DE LA SEIS HORAS* es decir más de cinco horas y treinta minutos así como lo determina Rabí *OVADIA YOSEF* en casos de necesidad.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la razón por la cual está permitido probar de los alimentos al pronunciar su ברכה *BERAJA* aún cuando no transcurrieron las seis horas ?

**RESPUESTA:**

Teniendo frente a sí incurrir en dos transgresiones debemos optar por la más leve. En este caso no se trata de comer carne junto con leche sino únicamente, no esperar el lapso requerido por los *JAJAMIM*. En cambio al pronunciar una ברכה *BERAJA* inútilmente se mencionará el Nombre del Creador en vano lo cual transgrede una prohibición explícita en la *TORA* por consiguiente esta última precaución tiene prioridad: es así como podrá probarlos un poco evitando la grave transgresión de pronunciar en vano el Nombre divino.

**PREGUNTA:**

¿Por qué razón está permitido beber café mezclado con cofemate en una סעודה *SE'UDA* de carne y no decimos que, para el caso, no rige la restricción de מראית העין *MAR-IT HA'AIN* ?

**RESPUESTA:**

La regla de מראית העין *MAR-IT HA'AIN* es aplicable cuando el público desconoce que existen alimentos vegetales similares a la leche. No obstante,

debido al hecho que este componente פרווה *PARVE* ya es conocido y servido en los restaurantes aviones etc, no existe esta sospecha.

**PREGUNTA:**

¿Cuál es la razón por la que no es necesario esperar seis horas luego de haber tomado medicinas o vitaminas que contienen ingredientes de carne כשר *KASHER*?

**RESPUESTA:**

Estas medicinas no dejan ninguna sensación en la boca, tampoco restos de carne entre los dientes después de su ingestión y por ende luego de enjuagarse la boca estará permitido el consumo de los lácteos.

**PREGUNTA:**

¿Cuáles son los alimentos lácteos con que se permite alimentar a los niños aún sin que hayan transcurrido las seis horas, y cuáles no ?

**RESPUESTA:**

Esta excepción es vigente únicamente con respecto a nutritivos básicos como leche, queso, yogurt, etc, no con golosinas y chocolates lácteos que no son vitales para su salud.

## Lexico

**בדיעבד BEDIABAD** - La traducción puede ser: "a fortiori" o "de facto". Si se dio de hecho una situación, qué caminos nos entrega la Halaja para su superación dentro de sus límites.

**בן יומו BEN YOMÓ - בה יומא BAT YOMÁ** - Utensilio que fue utilizado en caliente dentro de las últimas 24 horas.

**בשרי BESARÍ** - Carne o la cualidad cárnea de un alimento o utensilio.

**BERAJA AJARONA** - Bendición final. Al término de un acto o consumo que exigió BERAJA, se pronuncia una bendición de término.

**ברכה לבטלה BERAJÁ LEBATALÁ** - Pronunciar una bendición en vano. Por ejemplo: pronunciar la bendición sobre el pan y no comerlo, o pronunciar sobre el vino la bendición del pan, etc..

**דין DIN** - Ley. La ley aplicable para un caso particular.

**הנעלה HAG'ALÁ** - Procedimiento halájico obligatorio en muchas circunstancias para devolver la categoría de KASHER un recipiente que se hizo TAREF. Esto consiste en sumergir el objeto en cuestión en agua bullente (100 c.) se usa con aquellos utensilios que

funcionalmente se utilizan con agua. Según el principio.  
KEBOLE'O, KAJ POLTO. (ver léxico).

**נמרא** GUEMARÁ - Cuerpo de explicaciones y determinaciones sobre la MISHNA realizado en el transcurso de 500 años en Babilonia y Israel, por las eminencias rabínicas de las generaciones posteriores lo que resulto en dos Talmud, el Babli - Babilónico - por el cual nos regimos, y el Yerushalmi. (Jerusalén) ver Talmud.

**הלכה** HALAJÁ - Ley. Código práctico de las decisiones legales Talmúdicas obligantes para todo judío.

**אסור והיתר** ISSUR VEHETER - Término halájico en relación a lo permitido (Heter) y lo prohibido (Issur) empleado específicamente con las leyes del KASHRUT.

**אסורים דרבנן** ISSURIM DERABANAN - Aquellas prohibiciones decretadas por los sabios que no aparecen explícitamente en el texto bíblico.

**חמור** JAMUR - Grave.

**חומרא** JUMRÁ - Agravar. Actuar según la opinión más exigente.

**חלבי** JALABÍ - Lácteo o la cualidad láctea de un alimento o utensilio.

**חכמים** JAJAMIM - Sabios de la TORA.

**כשר KASHER** - Apropiado halájicamente para el consumo o el usufructo.

**כשרות KASHRUT** - Son los principios generales que hacen de algo Kasher.

**קל KAL** - Leve.

**קולא KULÁ** - Atenuar. Actuar según la opinión menos exigente.

**כבולעו כך פולטו KEBOLE'Ó KAJ POLTÓ** - Literalmente: tal como absorbió así también es su manera de expulsar. Se refiere a los utensilios que absorbieron algún sabor prohibido y deben ser reintegrados a su estado primigenio de la misma manera ejemplo: la HAG'ALA corresponde unicamente a aquellos utensilios empleados con fuego indirecto es decir la cocción, por lo mismo el LIBBÚN corresponde a aquellos utilizados con el fuego directo, es decir las parrillas, y con la HAG'ALÁ no podrán ser reintegrados a su estado primigenio.

**כבוש KABUSH** - Remojo prolongado durante por lo menos 24 horas consecutivas.

**כדי נטילה KEDE KELIPÁ** - Medida halájica exigida para ciertos casos en que un elemento prohibido se absorbe en otro sólido. Decimos en ciertos casos que esta absorción es superficial y solo se extiende hasta un centímetro de espesor.

כדי נטילה KEDE NETILÁ - Idem anterior. Se extiende hasta dos centímetros de espesor aproximadamente.

לאו LAV - Prohibición explícita de la TORA.

לכתחילה LEJATJILÁ - La traducción literal es a priori. Es en un principio la situación ideal o aquella que más se acerca a la exigencia halájica.

לפני עור לא התן מבשול LIFNE IVER LO TITEN MUSHOL - Literalmente: "Delante de un ciego no pongas obstáculo". El significado es no provocar que alguien sea conducido inconscientemente a cometer un acto ilegal.

מראית העין MAR-IT HA'AYIN - Literalmente, lo visto por el ojo. Provocar la sospecha pública que no se esta actuando según la halája.

מבושל MEBUSHAL - Cocinado.

משנה MISHNA - Primer cuerpo de leyes transcripto y resumido por el Tana Rabí Iehuda Hanasí (siglo II E.C.).

נבלה NEBELÁ - Cadáver de animal muerto no según la ley.

נעיצה בקרקע NEITZA' BAKARKA' - Procedimiento halajico para restituir la categoría Kasher en los cuchillos. Consiste en clavar diez veces el cuchillo en distintos lugares en tierra dura.

**נֹתֵן טַעַם לְפָנָם** NOTEN TA'AM LIFGAM - Cualquier sabor impregnado en un recipiente después de 24 horas de la última cocción se convierte en perjudicial.

**נֹתֵן טַעַם לְשִׁבָּח** NOTEN TA'AM LISHBAJ - Dentro de las 24 horas desde la última cocción, un sabor impregnado en un recipiente aporta a cualquier elemento que entre en su contacto, siempre y cuando el recipiente este hirviendo.

**פְּרוּה** PARVE - Alimento que no es ni cárneo ni lácteo.  
Ejemplo: vegetales.

**פָּסוּק** PASUK - Versículo.

**כְּלֵי רִשׁוֹן** QUELI RISHÓN - Primer recipiente donde fue iniciada la cocción.

**כְּלֵי שֵׁנִי** QUELI SHENÍ - Segundo recipiente donde fue trasvasiado el contenido de un primer recipiente.

**כְּלֵי שְׁלִישִׁי** QUELI SHELISHÍ - Tercer recipiente donde fue trasvasiado el contenido de un segundo recipiente.

**סַפֵּק** SAFEK - Duda.

**סַכָּנָא** SAKANÁ - Peligro.

**מֵאִסוּרָא חֲמִירָא סַכָּנָא** SAKANTA JAMIRÁ  
**מֵאִסוּרָא** MEISURÁ - Más grave es el riesgo que una prohibición.

**סעודה SEU'DÁ** - Comida.

**שוחט SHOJET** - Matarife. Persona que conoce a fondo las leyes del faenamamiento ritual judío que ejerce autorizado por un rabinato ortodoxo responsable del KASHRUT de carnes vacunas y de aves.

**שחיטה SHEJITÁ** - Faenamamiento. Proceso de matanza de los animales permitidos rigurosamente prescripto por la TORA según el cual se hace apto (KASHER) para comer.

**שאינה בת - שאינה בן יומא SHE'ENO BEN YOMÓ** - **שאינה בת יומא SHE'ENA BAT YOMA** - Utensilio que no fue utilizado dentro de las últimas 24 horas.

**סחם כלים אינם בני יומן STAM QUELIM ENAM BENE YOMAN** - Principio establecido por Jajamim en base a la suposición que los utensilios no fueron empleados en caliente durante las últimas 24 horas.

**תהאה נבר TATA'Á GABAR** - Principio halajico según el cual la temperatura de la parte inferior de un recipiente o alimento predomina sobre el superior. (o, el alimento que ocupa un lugar inferior en la cacerola o el mesón de salado actúa sobre el que esta sobre el).

**תלמוד TALMUD** - Compendio de toda la ley oral. comprende dos partes principales la **משנה MISHNÁ** y la **גומרא GUEMARÁ** que incluyen leyes y ética.

**טרף TAREF** - Carne Taref, aquella proveniente de animal enfermo o quebrado, aún cuando hubiese sido faenado correctamente. Por extensión, inapropiado halájicamente para el consumo o el usufructuo.

**טהור TAHOR** - Plural **טהורים TEHORIM** - Textualmente: puro - puros. Animales permitidos para el consumo por la TORA.

**טמא TAME** - Plural **טמאים TEMEIM** - Textualmente: impuro. Animales prohibidos para el consumo por la TORA.

## Referencias

## מקורות

6.שלחן ערוך יורה דעה סימן פז.סעיף א.  
ברמ"א.וכן כתב בשלחן ערוך בסימן צא.  
סעיף ח עיין פתחי תשובה סימן פז.סעיף קטן  
ג.וכו הביא להקט הפוסקים מערכה לקראת  
מערכה בספר כור המבחן דף 14.ובספר זבחי  
צדק אות טל.וכן כתב באות מ.וכו כתב  
בש"ת שכט הלוי חלק ו' סימן קה'.

9.ספר איסור והיתר דף ע"ג וכן הביא להקט  
הפוסקים מערכה לקראת מערכה בספר כור  
המבחן דף 18 ובספר כף החיים פ"ז כ"ד.

10. ספר איסור והיתר דף ע"ג וש"ע יו"ד פ"ז  
א' ברמ"א.

11.שלחן ערוך יורה דעה סימן פ"ח סעיף  
א.ובספר כף החיים סעיף קטן א.ובסעיף קטן  
ב.ובסעיף קטן ח'.ושלחן ערוך יורה דעה סימן  
פ"ח סעיף כ.וכן הביא בספר כור המבחן דף  
13.אות טו. עיין כף החיים סימן פ"ח. סעיף  
יב.זכ.

12.ועיין כף החיים סעיף קטן כח.שם אות ה'.

13.ספר איסור והיתר דף ק"ט.

14.שלחן ערוך יורה דעה סימן פט. סעיף א.  
כן כתב הט"ז אות א. ספר איסור והיתר דף

1.שלחן ערוך יורה דעה סימן פז. סעיף ב.ג.

2.שעור זה שמעתי מפי הרה"ג יצחק יוסף  
שליט"א בשם אביו מרו הראשון לציון  
שליט"א וכן כתב בשו"ת מנחת שלמה סימן  
צא.ח'. וכן באגרות משה אורח חיים חלק א'  
סימן כ'.

3.עיין ספר ערוך השלחן סימן פ"ז סעיף קטן  
ו.ובספר כף החיים סעיף קטן א. איסור  
והיתר דף קט. כף החיים סימן פז.סעיף קטן  
ב.ובספר ערוך השלחן סימן פ"ז ב.ובספר  
זבחי צדק אות א.ואות ג.

4.ש"ע יו"ד פ"ז א' וערוך השלחן פ"ז א'

5.ספר איסור והיתר דף פ"ה.ג.

6.וכו הביא להקט הפוסקים מערכה לקראת  
מערכה בספר כור המבחן דף 14.וכו הביא  
בספר כור המבחן דף 22.מחלוקת הפוסקים  
אם שייך בישול אחר בישול בבושר בחלב.

7.זבחי צדק סימן פז. סעיף קטן ב.וכו הביא  
בספר כור המבחן דף 17.

- קכ, ספר איסור והיתר דף קכ"ח.
- 15) ספר איסור והיתר דף קכ"ו.
- 16) ספר איסור והיתר דף; עיין זבחי צדק סימן פ"ט אות ה'.
- 17) ספר אוצר דינים דף ש"ו. וכן בשו"ת אגרות משה חלק ב' יו"ד סימן כ"ו.
- 18) עיין כף החיים סעיף קטן ז.
- 19) ספר איסור והיתר דף קכ.
- 20) ספר איסור והיתר דף קל"ג.
- 21) עיין שלחן ערוך יורה דעה סימן פ"ט סעיף ב. ובספר איסור והיתר דף קל"ג. -זבחי צדק סימן פ"ז אות יז'.
- 22) עיין כף החיים סעיף קטן ה'.
- 23) עיין בש"ד סימן פ"ט באות י"ט.
- 24) עיין ספר כף החיים אות בן ובאות גן. וספר איסור והיתר דף קכ"ד וכן משמע מספר בן איש חי שנה שניה פרשת בא סעיף ה'.
- 25) ספר איסור והיתר דף קכ"ה.
- 26) שלחן ערוך יורה דעה סימן פ"ט. עיין בחוברת הערות ותינונים על יו"ד מהרב וקשטיק ערך בשם קובץ תורני ח"א שהאריך להוכיח שדינה זהה לנתינת בקרקע שכנמרא. עיין כף החיים סימן פ"ט אות סח. וש"ד סימן פ"ט אות כב.
- 27) עיין ספר זבחי צדק סימן פ"ט. אות ה.
- 28) עיין זבחי צדק סימן כט. אות מח.
- 29) עיין צדק סימן פ"ט. סעיף ד. אות מד.
- 30) שלחן ערוך יורה דעה סימן צב. סעיף ו.
- 31) וכן כתב בש"ע צב, סעיף ח' וזבחי צדק סימן צ"ב אות ל"ד.
- 32) שלחן ערוך יורה דעה סימן צא. סעיף א. וש"ד אות א. וכן הביא בספר זבחי צדק אות א.ב.ג.
- 33) שלחן ערוך יורה דעה סימן צא. סעיף ב. וזבחי צדק אות ד, ואות יא. יב.
- 34) שלחן ערוך יורה דעה סימן צה. סעיף א' על פי ספר איסור והיתר דף קמ"ח עיין זבחי צדק אות ב' וכף החיים אות א' וכן באות ד' ובספר שמש ומגן סימן ט' שמפרשים בדעת מרן

הבית יוסף שהכונה הוא רק בדיעבד

ונראה לעניות דעתי שאם ידיחו כלי זה עם מים רותחים שהיו סולדת בהם בסבון דמחשב כנותן טעם לפגם יש מקום לדון אם יהיה מותר לגרום לנ"ט בר נ"ט לכתחילה גם לדעת אלו האימרים שמרו לא חזר בו ממה שכתב בבדק הבית כי לא גרע מורה חולבת ויורה בשרית שהדחו יחד במים חמים שהיו סולדת בהם ונתנו בהם אפר או סבון הפיגמם שאינם נאסרים כדברי מרן שם אלא שאה תלוי במחלוקת אם שייך נותן טעם לפגם בדבר הבלוע בדומני הקדרה או דווקא באיסור בעין. ויש להרצות הדברים בפני יודעי דת ודין ואין לנו אלא דברי רבותינו. כשהרצתי הדברים בפני רב פלוני אמר לי שעל ידי עירוי אין די כדי לפגום את הקדרה שתחשב נותן טעם לפגם ורק בכלי ראשון על גבי האש מועיל לשוויה לפגם.

134.שלחן ערוך יורה דעה סימן קל' סעיף ג'. הערה: היות ובדין זה יש מחלוקת הפוסקים איך לפרש את פסק "מרן השלחן ערוך". לדעת כמה פוסקים כוונתו של מרו היא רק בדיעבד דהיינו כשהמאכל פרווה כבר בושל בקדרה בשרית ואין בכוונתו לאוכלם עם מאכלי חלב, לכן אם יש לפניו שני קדרות אחת "בת יומא" ואחת "שאינה בת יומא" מומלץ להשתמש בקדרה "שאינה בת יומא" והמחמיר להמנע מלהכנס לחילוקי דעות תבא

עליו ברכה.

- 135.ספר אוצר דינים דף שג.
- 136.ספר איסור והיתר דף קנב.-
- 136.ספר אוצר דינים דף שג. וספר איסור והיתר דף קנ"א אות י"א.
- 137.שלחן ערוך יורה דעה סימן צ"ז סעיף ג' על פי ספר איסור והיתר דף קס"ג.
- 138.ספר איסור והיתר דף קס"ג. וכן בשלחן ערוך יורה דעה סימן קט"ז סעיף ג' וכן בספר חכמת אדם כלל ס"ח סעיף א'.
- 138.ספר איסור והיתר דף קנ"ד.
- 139.ספר איסור והיתר דף קנ"ה.
- 139.ספר איסור והיתר דף קנ"ו.
- 140.ספר איסור והיתר דף קס"ג ודף קס"ה.
- 141.ספר אוצר דינים דף שט. אות ט"ז.
- 141.עין בשו"ת איגרות משה חלק ג' סימן נ"ב.
- 142.כך שמעתי מפי הרב מנשה קליון שליט"א

מחבר שר"ת משנה הלכות.

43 ספר איסור והיתר דף קלח.

43 ספר איסור והיתר דף קלט.

44 עיניו ספר חזון עובדיה דף עז' וכן בספר הגעלת כלים פרק י"ג אות ש"א ועיניו בשו"ת אגרות משה חלק נ"א אבן העזר סימן ז' עיניו שו"ת יביע אומר וספר ילקוט יוסף דף קה ושו"ת איגרות משה חלק בסימן נו. ושו"ת אגרות משה חלק יו"ד סימן מ"ג.

45 ספר ילקוט יוסף דף ק"ה על פי שו"ת יביע אומר, ושו"ת אגרות משה חלק ב מ"י וחלק יו"ד מ"ג.

46 עיניו זבחי צדק סימן קה. סעיף קטן יט. וכן באות כ. ובספר כף החיים סימן קה. סעיף ל.

47 ושלחו ערוך יורה דעה סימן סח. סעיף יא. ועיניו זבחי צדק סימן קה. סעיף קטן כד. ובספר כף החיים סימן קה. סעיף קטן לח. וכן כתב הט"א סימן צב. אות ל'. וכן כתב זבחי צדק סימן ק"ה אות כג'. וכן במשנה ברורה סימן שי"ח אות כג'.

48 וכן כתב הזבחי צדק סימן קה. סעיף קטן כג. ובספר ערוך השלחו סימן קה. סעיף

קטן י"ח. ועיניו זבחי צדק סימן קה. אות כד. ושלחו ערוך יורה דעה סימן קה. סעיף ב. וכן בספר ערוך השלחו סימן קה. סעיף קטן יט. וכן בשו"ע הרב זלמן מלאדי סימן תנ"א סעיף לג. שדעת רוב המוסקים שכלי שני אינו אוסר ורי בהרחה.

48 עיניו ספר זבחי צדק סימן צט. סעיף קטן ד. ובספר בן איש חי פרשת קרח שנה שניה סעיף ב. ג. ובספר כף החיים סימן צג. אות ד. ובספר מארח שמ"ש סימן צח. עמוד סעב. בד"ה משערין בס' וכן הביא בספר כור המבחן דף טז. וכן כתב בשלחו ערוך יורה דעה סימן צד. סעיף א. ב. ג. וכן בסימן צ"ט סעיף ה'.

49 עיניו מסכת עבודה זרה דף עה.

50 ושלחו ערוך יורה דעה סימן צג. סעיף א' וסימן קה. סעיף ה. ובבית יוסף. סימן קב. סעיף א. ה. ושלחו ערוך יורה דעה סימן צג. סעיף א. ב. ג. וכן בשלחו ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף א' ושלחו ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף ו. וכן בספר זבחי צדק אות יג. וכן באות טו. ובאות כה.

51 ש"ע יו"ד ק"ה ב'.

52 ש"ע יו"ד ק"ה ב'.

ה' וספר איסור והיתר דף קל"ז וקל"ז ובספר  
כף החיים אות כו.כז. שלחן ערוך יורה דעה  
סימן צא. סעיף ד. שלחן ערוך יורה דעה סימן  
צא. סעיף ז. זבחי צדק סימן צא. אות כו.

164שלחן ערוך יורה דעה סימן צא. סעיף  
ז. וספר זבחי צדק אות נח. שלחן ערוך יורה  
דעה סימן צא. סעיף ז. ועיין זבחי צדק אות  
נד. נז. נז.

165ש"ע צ"א ה' ברמ"א וכף החיים צ"א ל"ז.

166זבחי צדק צ"א ל'.

167שלחן ערוך צג. סעיף א' ב' וכן בסימן  
קכב. סעיף א' ב' ג' ובספר זבחי צדק אות יג.  
עיין זבחי צדק סימן קכב. אות טו. שלחן  
ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף ג. ברמ"א.  
שלחן ערוך יורה דעה סימן קג. סעיף ה. שלחן  
ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף ו. ז. זבחי  
צדק אות טו. ואות כה.

168שלחן ערוך יורה דעה סימן צב. סעיף א.  
וכן בסימן צה. סעיף א. וספר כף החיים סימן  
צד. אות מט.

169שלחן ערוך אורח חיים סימן תנ"א.

168שלחן ערוך יורה דעה סימן צב. סעיף א.  
וכן בסימן צה. סעיף א. וספר כף החיים סימן  
צד. אות מט.

169שלחן ערוך אורח חיים סימן תנ"א.

153וכן כתב בספר איסור והיתר דף נה.אות ד.

154עיין שלחן ערוך יורה דעה סימן פז. סעיף  
ג. זבחי צדק סימן פז. סעיף קטן יו.ז. ובאות  
ז. ובספר כף החיים סימן פז. סעיף קטן כג.

155שלחן ערוך יורה דעה סימן פז. סעיף ו.  
ובספר ערוך השלחן סימן פז. סעיף קטן כה.

156וספר אוצר דינים דף שט.

157ש"ע יו"ד ק"ה א' זבחי צדק צ"א ל' וספר  
כור המבחן דף 19.

158זבחי צדק ק"ה ה' ש"ע יו"ד ק"ה א' ו'.

159ש"ע יו"ד צ"ג א' ברמ"א ועיין ש"ך א' וט"ז  
ב'.

160ש"ע צ"ד ז'.

161וכף החיים צ"ד ס"ח.

162ש"ע יו"ד צ"ו א'.

163ש"ע צ"א ד' וכור המבחן דף 49 וספר זבחי  
צדק ט"ו ט"ז, וספר צ"ב א' ב' צ"ד' וסימן צ"ט

167שלחן ערוך צג. סעיף א' ב' וכן בסימן  
קכב. סעיף א' ב' ג' ובספר זבחי צדק אות יג.  
עיין זבחי צדק סימן קכב. אות טו. שלחן  
ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף ג. ברמ"א.  
שלחן ערוך יורה דעה סימן קג. סעיף ה. שלחן  
ערוך יורה דעה סימן קכב. סעיף ו. ז. זבחי  
צדק אות טו. ואות כה.

## REFLEXIONES DEL AUTOR

## REFLEXIONES DEL AUTOR

Los motivos que me impulsaron a escribir esta obra fueron alimentados por la infinita sed espiritual notada entre los compañeros de estudio. Así también, se inspiran en las sagradas palabras de los JAJAMIM que atribuyen responsabilidad colectiva a los que sí tuvieron el privilegio de estudiar TORA para enseñar y corregir a los demás.

### LA HALAJA Y SUS CONSECUENCIAS

Nuestro TALMUD afirma: Desde la destrucción del BET HAMIKDASH (el gran Templo de Jerusalem), la SHEJINA (la presencia divina) no mora sino en el área de los cuatro codos que delimita la HALAJA (la ley práctica).

Una de las partes de la liturgia de IOM KIPUR (el día del perdón), quizás la más importante, es el Vidduy (que en libre traducción vendría siendo una suerte de "confesión"). En ella hacemos catastro y descripción de las transgresiones habidas durante el año concluso.

Una de éstas, literalmente dice:

**HEMOS PERMITIDO LO PROHIBIDO, Y HEMOS PROHIBIDO LO PERMITIDO**  
אח אשר אכרה התרנו ואח אשר התרה אכרנו

La primera parte es plenamente comprensible. Si, por ejemplo, hemos otorgado categoría de KASHER a lo que era TAREF, es consecuencialmente evidente que se requiere expiación.

Pero si frente a una duda o por precaución se prohibió lo permitido, en coherencia con lo prescrito por nuestros sabios en el PIRKE ABOT (capítulo 1.A: cuando dicen: Eregid una valla para salvaguardar la TORA. ¿En razón de qué criterio se categoriza esta precaución como una transgresión ?

JAJAMIM respondieron a esta pregunta precisamente con lo señalado en el comienzo de este capítulo. En sentido estricto, al decir que la SHEJINA no mora sino en el área de los cuatro codos de la HALAJA, se busca significar que la HALAJA está limitada a parámetros del todo específicos. Por ende, ninguna autoridad tiene el derecho de permitir lo

prohibido, obvio, como tampoco lo tiene de prohibir lo permitido.

De acuerdo a este estricto criterio operacional, toda autoridad deberá tomar sus decisiones sin imponer agravantes (JUMROT) חומרות sobre los otros, lo cual no obsta que cada cual según su libre voluntad pueda aplicar para sí mismo las JUMROT (agravantes) que decida.

Un principio fundamental en la TORA es referente a la consideración por el cuidado de los bienes y de la propiedad de 'AM ISRAEL עַם יִשְׂרָאֵל (el pueblo de Israel). Por lo cual, antes de prohibir cualquier situación, (por ejemplo un alimento, en lo que nos ocupa), es imperativo investigar si los datos y la información relacionada es cierta, pues ninguna autoridad rabínica tiene el derecho de "inventar" agravantes (restricciones), o atenuantes en adición a lo que ya prohibieron o permitieron JAJAMIM.

No olvidemos que prohibir algo es anularlo, dejarlo a un lado, perderlo, por ello no se debiera agravar una norma por el simple hecho de ser más estricto allí donde la ley autoriza.

En general, existe la tendencia estereotípica a pensar que cuanto más estricto es el Rabino más justo, o Halájico es. No obstante, en el tratado de IOMA יוֹמָא (tomo que analiza las leyes de IOM KIPUR) del TALMUD BABLI página 2.B: se dice literalmente: KOJA DEHETERA ADIF כִּי הִתְחַלְתִּי לְעֵדִיף לִי לִיטָא literalmente: la fuerza de permisión es preferible.

Es decir, el Rabino que busca la manera halájica de atenuar la posible dureza de un halajá o de un DIN דיין, y que no rehúsa aceptar la responsabilidad de sus decisiones, tiene una prioridad intrínseca.

Sabemos que es más difícil permitir (siempre dentro de los márgenes de la halájá) que prohibir, frente a una duda. Y aún cuando esté basado sobre un muy firme criterio, no puede exigir que vengan en aceptar su opinión por ser ésta más estricta.

En el libro de NUMEROS בְּסֻרְבַּר capítulo 6/1 . del Pentateuco, se habla sobre el NAZIR נָזִיר.

¿ Quién es este personaje que sale de los cánones del paradigma promedio del hombre de TORA ? En principio, un judío que quería dedicar "su" persona al CREADOR, tenía que cumplir con ciertas normas:

Abstenerse de beber vino y del usufructo de cualquier derivado de la vid.

Alejarse de todo lo que se relaciona con la muerte, y por ende de la categoría de lo TAME טמא (noción bíblico-halájica relativa al concepto de impureza esencial, o presencia de pulsión de muerte en la vitalidad).

Aunque se trate del caso de la muerte de sus propios padres le está prohibido participar en su funeral.No cortarse los cabellos ni rasurar su barba.

Todo lo anterior debía observarse por lo menos, durante treinta días. Al término del período de su NEZIRUT נזירות tenía que traer un KORBAN קרבן (sacrificio animal) al BETH HAMIKDASH ביה המקדש (santuario) para hacer KAPARA (expiación en muy libre traducción) por haber finalizado su voto.

Obviamente JAJAMIM preguntan: ¿Qué posible transgresión cometió el NAZIR para que sea conminado a LEJAPER לכפר (acción de expiar) por medio de un KORBAN קרבן (sacrificio)?

La respuesta es interesantísima: a causa de la restricción sufriente que seguramente provocó en su ser debido a la abstención de lo permitido. Y aunque este judío que libremente decidió el NEZIRUT fue capaz de dominar tentaciones como el vino que en sí es legítimo, beneficioso y hasta necesario para el espíritu del ser humano, (ya que es con vino que pronunciamos el KIDDUSH קידוש de SHABBAT שבת o en ceremonias religiosas) la TORA le recuerda (a través del KORBAN) que puede regresar, siempre eso sí, administrando control y medida.

Lo que podemos deducir de todo lo anterior es que aquel que sea física e intelectualmente apto tiene la obligación halájica de compartir con los otros "su Torá". En el caso del NAZIR, al excluirse de 'AM ISRAEL por efecto de su NEZIRUT, no posee excusa alguna para eludir la

responsabilidad que la TORA establece para todo el pueblo de ISRAEL, en tanto es MORASHA מורשה o herencia de todos. Es decir, que todos nosotros tenemos la exigencia de extender los límites de la sabiduría hacia todo 'AM ISRAEL, en toda circunstancia y en todo lugar.

## ACERCA DE LA RESPONSABILIDAD COLECTIVA כל ישראל ערבין זה לזה

JAJAMIM explican que una de las causas que originaron la destrucción del gran Santuario - BET HAMIKDASH - fue que el Creador se condujo con Israel con severo rigor y justicia sumamente estricta (MIDAT HADDIN מידת הדין).

Incluso los justos de aquella generación recibieron castigo por la culpa de no educar a quienes transgredían la TORA por falta de conocimientos.

Este punto es muy grave porque entraña el no dimensionamiento de los valores y del sentido que posee la observancia práctica de la TORA.

No obstante cabe preguntarse: de haber consumado los justos de la ciudad o del pueblo de Israel en general este sublime objetivo. ¿ Habría el pueblo acatado las enseñanzas de tales justos?

En el tratado SHABBAT se relata que la vaca del TANA rabí El'azar salió al dominio público (RESHUT HARABBIM רישות הרבים) en SHABBAT con una tira de género, como adorno o señal entre sus cuernos, transgrediendo la prohibición de cargar en la vía pública un objeto mediante un animal de su propiedad.

Significa que al no reprochar a quien corresponde, la persona se convierte en cómplice. Y aunque sea el TANÁ תנא rabí Elazar, toda su TORÁ no le alcanza para eximirlo de su responsabilidad compartida por el incumplimiento del SHABBAT de su vaca.

Contestan JAJAMIM: en realidad la dicha vaca no le pertenecía a él, sino a su vecina. Pero como no la había percibido ni recriminado por la transgresión, ésta se considera como hecha por él mismo.

En el tratado de SANHEDRIN סנהדרין (jueces) página 7.A: los JAJAMIM declararon: el DAYAN (juez) antes de tomar una decisión en la corte deberá imaginarse que tiene una espada pendiente entre sus muslos, y el GUEHINAM גהנום (el infierno) está abierto debajo suyo, sea cual fuere la decisión que tome: ya culpe o absuelva, autorice o prohíba, será responsable de las consecuencias.

Tal como lo dice el versículo MISHLE משלי (Proverbios) capítulo 7/26:

כי רבים חללים הפילה ועצומים כל הרוגיה  
**MUCHOS CADÁVERES HIZO CAER E INMENSAS SON LAS VÍCTIMAS QUE MATO.**

"Muchos cadáveres hizo caer" recae sobre un TALMID JAJAM תלמיד חכם (estudioso de la TORA) que se elevó y llegó a tal nivel espiritual que adquirió el talento de la enseñanza pero se abstiene de enseñar, E INMENSAS SON LAS VÍCTIMAS QUE MATO, recae sobre un TALMID JAJAM que no está en dicho nivel pero, con todo, se atreve a enseñar.

También cuentan del HA-ARI ZAL האריז"ל (siglas de Rabenu Itzjak Luria Ashkenazi) que reprochó a un rabino por haber dictaminado a un animal KASHER (permitido) como TAREF (prohibido) pues en ese mismo animal se encontraba encamada el alma de un justo que estaba esperando desde varios años llegara la oportunidad de su TIKUN תיקון (expiación). En base a la Kabbalá, se sabe que ésta se produce cuando es consumida la carne del animal en cuestión por TALMIDE JAJAMIM (estudiosos de la Torá) o por gente de bienhacer y cuando pronuncian las BERAJOT ברכות (bendiciones) previas y posteriores, elevan el Nombre del Creador y proporcionan mérito a esta alma encarnada.

En conclusión, todo aquel que está física y mentalmente apto y posee las cualidades para dicha misión, deberá compartir SU TORA sea oralmente sea por escrito, con aquellos que no poseen ese privilegio con el fin de extender los límites de la sabiduría a todos los niveles

posibles. Coherentemente, el versículo del Deuteronomio 34, reza:

תורה צוה לנו משה מורשה קהלת יעקב  
**TORA TZIVÁ LANU MOSHE MORASHA KEHILAT IA'ACOV**

La TORA -ley- ordenó a nosotros Moisés, herencia es ella para la comunidad de Jacob.

Se nota claramente que la Torá es herencia de TODO el pueblo de ISRAEL, y no hay excusa alguna en el día del DIN (el juicio celestial) para quienes poseen la sabiduría pero no la difunden. Es decir, que el saber no es solamente un privilegio sino también una responsabilidad.

Referente פלגוש בנבערה a la concubina asesinada en el monte de GIB'HA גבעה (SHOFTIM -Jueces-, capítulos 19.20. 21.) los JAJAMIM preguntan ¿ A quién se le atribuye este crimen? ¿ Y quién es el responsable de los 22.000 hombres caídos en el acto de represalia tomado por todo ISRAEL contra la tribu de BINYAMIN בנימין ?

No es el pueblo de ISRAEL, sino el SANHEDRIN סנהדרין (el Tribunal Supremo compuesto de 23 o de 71 jueces) quien debía asumir la responsabilidad total y absoluta por los actos de la comunidad. El Talmud exalta la responsabilidad que le cabe al juez y magnifica la dedicación, la entrega y el yugo que éste debe asumir en tanto integra el más alto cuerpo colegiado de ley y justicia de Israel.

Expresa el Talmud que cada magistrado integrante del gran Sanhedrín deberá amarrar su cuerpo con cadenas de hierro (en señal de esclavitud a la Ley y servicio a la justicia por la responsabilidad de enseñar la Torá e impartir la justicia de D-s.

Este yugo pesa sobre él todos los días de su vida como aquel esclavo que alza las cadenas de su cautiverio a perpetuidad; así, en tales condiciones de sumisión, deberá cumplir el alto propósito que le es confiado: salir a recorrer todas las aldeas y ciudades de Israel para juzgar y enseñar TORA. En cambio, en ese momento, durante la época de los jueces, cada cual se ocupó de SU propia TORA y de SU futuro espiritual en particular ignorando las urgentes necesidades comunitarias.