
КАШРУТ

КАШЕРНЫЙ ХЛЕБ

В условиях современной технологии хлебопечения классический рецепт "мука, вода, дрожжи, соль" претерпел значительные изменения. Во-первых, сегодня в состав хлеба входят всевозможные добавки, улучшающие вкусовые и питательные свойства хлеба. Во-вторых, во многих пекарнях смазывают пищевыми жирами формочки для выпечки хлеба. Поэтому перед потребителем встает вопрос о кашерности как добавок, так и жиров. Что касается последних, то, согласно принятому в странах СНГ стандарту, форму положено смазывать растительным маслом; однако, по признанию специалистов, часто смазывают тем, что попадет под руку. А под руку много чего попадает, в том числе – некашерные жиры животного происхождения. В результате, все виды хлеба, имеющие форму "кирпича", являются весьма проблематичными, поскольку выпекаются в особых формочках, смазанных жиром. Впрочем, в последнее время в страны СНГ начали привозить из-за границы формочки, смазывать которые нет необходимости. С хлебом, выпекаемым на плоских противнях, проблем меньше, так как смазывание противня требуется не всегда. В крупных городах, где есть компетентные раввины, можно, как правило, получить информацию, как достать кашерный хлеб.

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

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

Кстати, для того чтобы обеспечить евреев вашего города кашерным хлебом, вовсе необязательно открывать свою пекарню. Поскольку древнее постановление, как мы уже отметили, с самого начала не распространилось в народе, мудрецы пошли на уступки и удовлетворились чисто символическими действиями, призванными напомнить нам, что нееврейский хлеб запрещен. Еврею достаточно зажечь печь, в которой выпекается хлеб, чтобы он считался еврейским. Этим правилом пользуются на практике: сначала выясняют, в какой пекарне производят кашерный (с

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

точки зрения ингредиентов) хлеб, а затем договариваются с хозяевами, чтобы они разрешили еврею включать печь при выпечке. С момента включения весь выпекаемый в печи хлеб считается еврейским. В соответствии с ашкеназской традицией, даже если печь будет выключена на пару дней (например, на праздники), ничего страшного не случится, ибо предполагается, что за это время она не остынет окончательно. Но даже если остынет, все же, согласитесь, недавно затопленную печь всегда легче растопить, а значит, ее может включить нееврей, которому как бы "помогает" тот еврей, что включал ее совсем недавно. Однако, если печь будет выключена больше чем на три дня, следует спросить раввина, как поступить.

Повторяем еще раз, что сказанное относится к евреям ашкеназской общины. Сефардским евреям нужно проконсультироваться со своим раввином о том, как решить "хлебный вопрос".

БИШУЛЕЙ АКУМ (Пицца, приготовленная неевреем)

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

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

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

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

Запрет не распространяется на продукты, которые, используя язык Талмуда, "не попадают на царский стол"; т.е. те, что не принято подавать почетным гостям, а также на свадьбах и прочих важных трапезах. Причина понятна: ведь запрет был введен, чтобы исключить совместные трапезы, а "плебейскими" блюдами, вроде консервов из разряда "завтрак туриста", мало кто станет угощать даже самых простых гостей. И еще одно "послабление": разрешены вареные продукты, которые в данной местности¹ принято есть в сыром виде***.

Некоторые авторитеты¹ считают, что пицца, приготовленная в заводских условиях, не включена в запрет мудрецов, – подобно тому как разрешен нееврейский хлеб, испеченный в пекарне. Согласно их мнению, запрещена только пицца, приготовленная в домашних условиях, поскольку близость между людьми зарождается именно при домашнем застолье. Однако большинство раввинов считает, что эта идея верна лишь по отношению к хлебу. Что касается других продуктов, то постановление мудрецов не делает отличия между готовкой в заводских условиях и

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

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

*** Продукты, которые можно есть в сыром виде лишь с трудом (например, сырые яйца), под запрет попадают.

готовкой дома – в соответствии с уже упомянутым принципом "*ло плуг рабанан*" (закон должен был прост и не дробиться на многочисленные пункты и параграфы).

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

Каждое из трех упомянутых разрешений (уподобление хлебу, "царский стол", пар) само по себе спорное, но, опираясь на все три вместе, некоторые современные раввины разрешают покупать консервы нееврейского производства (разумеется, после проверки их ингредиентов). Некоторые, но далеко не все! Многие крупные авторитеты³ не соглашаются с этим разрешением, считая, что все три аргумента не достаточны – даже когда они рассматриваются вместе. Но тем, кто полагаются на разрешение, в особенности жителям стран, где трудно достать кашерную пищу, есть на кого опереться**.

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

По сефардскому обычаю, достаточно, чтобы еврей поставил кастрюлю на уже зажженную плиту или в духовку, после чего процесс приготовления пищи можно переложить на нееврея. Однако для ашкеназских евреев закон значительно облегчен. Достаточно, чтобы еврей зажег огонь, – тогда все, что будет сварено, считается приготовленным еврейскими руками. Поэтому в общественных кухнях в наше время принято, чтобы еврей рано утром зажигал плиту, а потом весь день ее не выключали. Если нееврей сам зажег огонь и поставил кастрюлю на плиту, то достаточно выключить и опять включить огонь⁴ или сделать какое-либо действие, помогающее в варке, например основательно перемешать содержимое кастрюли. Впрочем, подобное действие помогает, если пища не доварена. Однако **если она доведена до готовности, дальнейшая варка исправить положение не может*****, даже если при этом будут улучшены вкусовые качества блюда (например, мясного рагу); в итоге считается, что такое блюдо сварено неевреем, а значит, оно запрещено⁵. Но даже в этом случае у нас есть возможность исправить положение: надо или обжарить сваренную неевреем пищу, или сварить уже зажаренную⁶.

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

Как и другие недозволенные продукты, пища, приготовленная неевреем, запрещает посуду, в которой она варилась****. Ее придется кашеровать. Есть только одно облегчение: в данном случае любую посуду (в том числе фарфоровую и фаянсовую) можно откашеровать путем троекратного кипячения. Если по ошибке сварили какое-то блюдо в посуде, которую следовало откашеровать из-за проблемы *бишулей акум*, то постфактум это блюдо разрешено*****.

* Сомневающиеся могут спросить у главного повара Букингемского дворца, подают ли там на ужин салат из консервированного тунца.

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

*** По сефардскому обычаю, для запрета пищи как *бишулей акум* достаточно, чтобы она была сварена на половину.

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

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

¹ לדעת חכמת אדם כלל ס"ו ס"ד אם במקום הזה נאכל כמות שהוא חי מותר אע"פ שבשאר המקומות לא נאכל כמות שהוא חי, אמנם בדרכי תשובה מביא דעה שהולכים בזה אחר רובא דעלמא.

² מהריט צהלון

³ שו"ת שבט הלוי חיו"ד ס' מה

⁴ י"א שגם לספרדים זה מועיל - בין ישראל לנכרי סימן י' (סד)

⁵ בין ישראל לנכרי סימן י' (פח)

⁶ שו"ת אבני נזר יו"ד סימן ק'