

КАШРУТ

РЕЧНЫЕ И МОРСКИЕ ПРОДУКТЫ

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

Что касается рыб, Тора разрешает в пищу только те виды, которые имеют чешую. Причем не всякая чешуя считается кашерной, а только та, которую можно счистить с рыбы, не разрывая кожу*. Следовательно, не годятся в пищу рыбы белых пород: осетр, стерлядь, севрюга, белуга, – а также их икра. Запрещены многие другие виды "ценных" рыб: сом, налим, угорь, минога и т.д. Раввинат Израиля считает некашерной ставриду, но есть и противоположное мнение¹. Так называемая "ледяная рыба" запрещена.

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

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

Но если мы покупаем рыбное филе, надо найти на этикетке раввинскую отметку, *эхшер*. В случае если такового нет, филе покупают лишь когда доподлинно известно, что оно сделано из кашерного вида. Нельзя полагаться на промышленную этикетку без раввинской отметки или на заверения продавца о том, что данное филе – из кашерной рыбы. Таково общее правило: незнакомое филе или куски рыбы без остатков чешуи или без головы и хребта (по которым можно определить вид рыбы) покупать без *эхшера*² нельзя.

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

Проблемы возникают с горячим копчением. Дадим некоторые сведения по технологии этого процесса. Рыба вначале всегда высаливается. После чего ее помещают в специальную печь, и там при помощи жара и дыма она превращается в ароматный деликатес. То, что выпекал не-

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

* Примером служит скумбрия, взрослые особи которой почти не имеют чешуи.

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

еврей – запрещено, но то, что он коптил на дыму – разрешено. А к чему отнесем рыбу горячего копчения, в приготовлении которой используется не только дым, но и жар? Вопрос сложный³, к тому же он не единственный: при более детальном изучении технологии обнаруживаются дополнительные проблемы. Все же, многие авторитеты разрешают⁴ есть рыбу горячего копчения*.

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

ПРОДУКТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И КОНСЕРВЫ

Основные проблемы, с которыми мы сталкиваемся, покупая продукты пищевой промышленности, это различные пищевые добавки.

ДОБАВКИ

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

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

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

В соответствии с "Санитарными правилами по применению пищевых добавок" (для стран СНГ) в производстве пищевых продуктов могут использоваться около 250 видов отдельных пищевых добавок**. То же самое – по поводу допускаемых добавок в импортных продуктах.

Сведения о добавках приводятся в списках так называемых Е-индексов. Обязанность сообщать на этикетках пищевых продуктов о наличии добавок была законодательно утверждена во

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

** На самом деле их значительно больше, но многие пока не протестированы, а потому не разрешены властями.

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

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

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

Пищевые красители (Coloring). Придают пище товарный вид. Согласно европейской классификации, имеют номера E100 – E199*. Например, E150, "карамель", употребляется в производстве пива, мясных подлив, соусов, безалкогольных напитков. Здесь важно знать, что даже мизерное количество некашерного красителя полностью запрещает всю пищу⁵. Почему? Ведь выше мы учили, что, когда объем добавки, делающей наше блюдо запрещенным, в 60 раз меньше объема всего блюда, добавкой можно пренебречь, верно? Абсолютно верно. Но то было общее правило, а у каждого правила, как известно, есть свои исключения. В частности, приправами или другими веществами, добавляемыми с целью изменить вкус или цвет продукта (как раз наш случай), никак нельзя пренебречь. Объяснение простое: в данном случае нельзя сказать, что, поскольку удельный вес этих добавок ничтожен, можно считать, что их как бы нет. Как же нет, когда они заметны на взгляд или вкус! Есть еще один случай – *маамид*, мы о нем говорили выше, когда рассматривали сычуг, добавляемый в молоко для производства сыра. *Маамид* – это включения, которые сами по себе неощутимы, но без них конечный продукт просто не существовал бы. Другим примером может служить закваска для хлебного теста. Если сычуг или закваска некашерны, то пренебречь ими при всем желании нельзя, – какой бы малый процент от конечного продукта они ни составляли.

Консерванты и регуляторы кислотности (Preservatives and Acid regulators). Продлевают срок хранения. Согласно классификации, имеют номера E200 – E299. Пример: E200, "сорбиновая кислота", употребляется в производстве плавленого сыра, фруктовых йогуртов, многих напитков. Среди этих добавок встречаются некашерные. Относительно "законности" их применения мнения разошлись. По одному из мнений, даже самое малое количество некашерного консерванта запрещает весь продукт. Но по другому, конечный продукт запрещен лишь в том случае, если консервант составляет больше 1/60 от общего объема⁶.

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

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

Стабилизаторы (Stabilizers). В таблице занимают места между номерами E400 – E499. Создают и поддерживают требуемую консистенцию пищи, что, по некоторым мнениям, дает им статус *маамид*⁷. Таким образом некашерный стабилизатор запрещает продукт, даже если составляет самую малую его часть.

Эмульгаторы (Emulsifier). Создают однородную смесь из плохо смешиваемых ингредиентов, таких, например, как вода и масло. В таблице расположены между номерами E400 – E499. Некашерные представители этой группы добавок запрещают некоторые виды пищи только в том случае, если добавка составляет больше 1/60 от всего объема⁸. В других видах пищи, таких как мороженое или маргарин, они имеют статус *маамид*.

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

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

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

Существует мнение, что энзимы имеют статус *маамид*, несмотря на то что практически не смешиваются с готовой продукцией, – ибо оказывают на нее решающее влияние, а потому запрещают продукт независимо от их процентного содержания. Но по отношению к энзимам, применяемым для обесцвечивания или улучшения качества обработки, есть и облегчающее мнение, по которому пища запрещена только в случае, если добавка составляет больше 1/60 от всего объема⁹.

Все вышеприведенные законы относятся к случаям, когда пищевые добавки некашерны сами по себе. Если же некашерность вызвана посторонними причинами, например, добавлением растворителей и прочих составляющих, которые не влияют на основные свойства добавок, то, согласно мнению многих авторитетов, лишь 1/60 добавок от всего объема делает продукт запрещенным для еды¹⁰.

¹ כך מובא ברשימת דגים כשרים של UO.

² וז"ל שו"ת אגרות משה (יו"ד ג' סימן ח') הגה דגים קלופים שלא נראים קשקשים אף שמומחים גדולים יכולין להכיר בטביעות עין איך שהם דגים כשרים, פשוט וברור שצריך לידע איך שאיש ההוא הוא מומחה והוא ראה ואמר שמכיר שהוא מין פלוני הידוע למין כשר, ולא סגי במה שיאמר שהוא מכיר שהוא כשר אך אינו יכול להכיר איזה מין הוא משום שהכרה כזו אין להחשיב זה להכרת מומחה ע"י טב"ע אלא להכרה ע"י סימנים שלא דאורייתא הן, וכו' דאולי לא אסיק אדעתיה שיש לחוש לדגים שלא ראה אותם מעולם שהן טמאים ומראה בשרם דומה לזה, וכו'. ועיין ברמב"ם ובש"ע שמסקי לפיכך אין לוקחין ביצים מן העכו"ם אלא אם היה מכיר אותן ויש לו בהן טב"ע שהן ביצי עוף פלוני הטהור, שמשמע שאף שהוא מחזיקן מטב"ע שלו שהן של עוף טהור כיון שלא ידוע לו מאיזה עוף אין זה טב"ע אף בביצים שאיכא צרוף הסימנים, משום דכיון שאינו צייד שהוא מומחה שכל אמירתו הוא רק מעופות המצוין לכל אדם אין טב"ע שלו ממש כלום וכו' א"כ דגים שבאין לפנינו קלופים צריכין למי שיעיד על הדגים שראה אותם קודם שנקלפו והיה בהם קשקשים וכשליכא מי שיעיד על זה אין לסמוך על הכרת הבשר דגים בין כשהן שלמות בין כשהן חתיכות בין הקרבים ואסורים בפשיטות.

³ עיין חלקת בנימין ס' קיג סע"ק קכ"א

⁴ ואע"פ שדגים מתבשלים תחילה לפני עישון, יש מקום להקל כיון שעוד לפני הבישול הם נמלחים וא"כ דינם כ'נאכל כמות שהוא חי'. אמנם יש מחמירים בזה, וגם ב"עישון חם" יש מחמירים שדינו כבישול, ואסור משום בישולי עכו"ם.

⁵ רב עמרם אדרעי בספר "חומרי עזר בתעשיית המזונות וכשרותם" עמ' ק"ט.

⁶ ז"ל שו"ת מנחת יצחק (חלק ו' סימן עא): "חומר משמר אי יש לו דין מעמיד יום ה' כ"ו תמוז תש"ל לפ"ק, הנה לכאורה לא עדיף ממה דאיתא בנובי"ת (יו"ד סי' נ"ו), בעושי יי"ש, שנותנין בתוך היורה בעת בישול היי"ש בשר נבילה וכו' ואומרים עושי היי"ש שהוא לעבורי קיטרא ולהפיג חריפות היי"ש, וכתב שם דאין בזה משום מעמיד, אבל יש בזה משום אין מבטלין איסור לכתחילה עיי"ש, ובזה בהשקפה ראשונה נראה דאין בזה משום מעמיד, אבל בנוגע לביטול איסור לכתחילה בודאי יש בזה מטעם המבואר בנוב"י שם".

⁷ רב עמרם אדרעי בספר "חומרי עזר בתעשיית המזונות וכשרותם", תשנ"ב עמ' ס"ט

⁸ כך משמע ממה שכתב בעמ' ג' שם

⁹ ספר "ערכי כשרות" עמ' 281 - 581

¹⁰ עיין שו"ע י"ד סימן ק"ה סע' י"ד ופרי חדש שם