
КАШРУТ

КАШЕРНАЯ КУХНЯ

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

КАШЕРОВАНИЕ ПОСУДЫ

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

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

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

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

Итак, если мы сварили картошку в кастрюле, в которой больше чем за сутки до этого была сварена, извините за выражение, свинина, то, по закону Торы, картошку есть можно. Иными словами, использование такой кастрюли не приводит к запрету, поскольку она сообщит нашей картошке привкус несколько неприятного характера, независимо от нашего отношения к свинине.

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

Введем два новых понятия:

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

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

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

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

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

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

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

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

Прежде всего необходимо подготовить кухню к кашерованию, т.е. вымыть и тщательно вычистить всю посуду, предназначенную для кашерования. Дело в том, что второй способ кашерования – кипячение – помогает освободиться от вкуса запрещенной пищи, проникшего в стенки посуды, но он бессилен против самой запрещенной пищи, оставшейся на стенках. Поэтому вычистить надо все детали каждой посуды, включая ручки и крышки кастрюль. Требуется также удалить, насколько возможно, ржавчину и сажу (имеется в виду ржавчина, осядающая на ощупь,

но там, где осталось лишь бурое или черное пятно от ржавчины, скоблить его "до победного" не надо). Важно не забыть вычистить так же и духовку (используя известные домохозяйкам моющие средства).

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

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

После того как "кухонный погром" закончится, вам разрешат вернуться в перевернутую кухню, чтобы вы решили, какая посуда отныне будет использоваться исключительно для приготовления мясных блюд, а какая – для молочных.

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

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

1. Наполните чан водой и доведите ее до кипения так, чтобы появились пузыри, затем опустите кашеруемую посуду внутрь.

2. Проследите, чтобы кипящие пузыри не исчезли из-за охлаждения; в противном случае не спешите вынимать посуду, пока снова не появятся пузыри. После чего можно смело ее доставать.

3. Посуду следует погрузить в чан целиком; если это невозможно, то погружают сначала одну сторону, потом другую. Либо, погрузив до половины, совершают круговое движение.

4. Чтобы не ошпарить руки, погружать кастрюлю в кипяток следует с помощью клещей (только необходимо разжать их на некоторое время), либо привязать ее ниткой.

5. Вынув посуду из чана, ее следует омыть холодной водой.

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

1. Наполните новую посуду водой до краев, поставьте ее на огонь и доведите воду до состояния крутого кипятка.

2. Бросьте в кипящую воду заранее приготовленный раскаленный металлический предмет (например, болт). Часть воды выплеснется через край, что означает, что посуда откашерована. Воду из посуды вылейте, лужу подотрите.

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

ПОГРУЖЕНИЕ ПОСУДЫ В МИКВУ

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

Начало понятно: нужно прокалить такие предметы, как шампуры, сковородки и т.п., но что значит продолжение – и очистится? Надо было бы написать – и станет кашерным, разрешенным. Отсюда наши мудрецы сделали вывод, что вдобавок к кашерованию мидьянской посуды, необходимо было произвести еще одно действие – очищение, не связанное со вкусом запрещенной пищи. В чем состоит такое очищение? Об этом мы узнаем из продолжения: "но и очистительной водой пусть очистится", – причем использовано выражение *бимэй нида*, "очистительная вода", подобная той, в которую окунается женщина (находящаяся в состоянии "нида"), т.е. вода *миквы*, ритуального бассейна (или любого естественного бассейна). Другими словами, посуда должна быть погружена в *микву*, пригодную для окунания женщины-ниды.

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

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

ВСЕ ЛИ ВИДЫ ПОСУДЫ ПОДЛЕЖАТ ПОГРУЖЕНИЮ В МИКВУ?

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

1) Клей сеуда, посуда, служащая для приготовления и потребления пищи. В эту категорию входит столовая посуда, кухонная утварь, предназначенная для хранения продуктов питания (бутылки или коробки, в которых держат хлеб, сахар, овощи и т.п.) и для их приготовления

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

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

2) Материал, из которого сделана посуда. Заметьте, в рассказе о мидьянских трофеях упомянуты только металлы: золото, серебро, медь, железо, олово и свинец. Однако мудрецы установили окунать также и стеклянную посуду, поскольку она напоминает металлическую тем, что может быть переплавлена. Таким образом, погружению в микву подлежит только металлическая и стеклянная посуда. Что касается керамической и деревянной, то на них этот закон не распространяется. Дюралекс и пирокситовое стекло окунать нужно, поскольку эти материалы являются видами обычного стекла с определенными добавками. Посуду из пластмассы и других синтетических материалов, с точки зрения закона, не нужно окунать¹. Относительно посуды, составленной из разнородных частей (например, отбивной железный молоток с деревянной ручкой), постановлено, что, если с пищей соприкасается материал (в нашем случае железо), нуждающийся в погружении, тогда эту посуду следует нести в микву. Фарфор: издавна существует обычай окунать фарфоровую посуду, хотя сделана она из глины. Обычай объясняется тем, что некоторые виды фарфора покрываются сверху стеклом или глазурью. Фарфор окунают без благословения, то же самое относится к эмалированной посуде. (Фаянс, не покрытый стеклом или металлом, не окунается вообще.)

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

КАКИМ ОБРАЗОМ ПРОИЗВОДИТСЯ ПОГРУЖЕНИЕ?

Погружение в микву означает, что вода должна соприкоснуться со всей поверхностью погружаемого предмета одновременно снаружи и изнутри. Отсюда следует:

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

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

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

г) Предметы, составленные из нескольких частей (например, мясорубки и т.п.), следует окуна́ть в том виде, как ими пользуются, т.е. не разбирая их на составные части². Но если их уже окунули в разобранном виде, по частям, то такое омовение признается постфактум действительным и второй раз совершать его не нужно.

ЗАПОВЕДЬ БЛАГОСЛОВЕНИЯ ПЕРЕД ПОГРУЖЕНИЕМ В МИКВУ

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

ברוך אתה אדני-י אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצוותיו וצונו על טבילת כלי

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

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

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

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

Совершать омовение посуды в субботу и праздники запрещено.

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

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

¹ בספר "טבילת כלים" עמ' רכ"ו הביא דעות הפוסקים בזה והכריע ע"פ דעת חזו"א, הגרמ"פ, ציץ אליעזר, והגר"ע יוסף.
² בשו"ת מנח"י ח"ג ס' ע"ז מסיק דעדיף להטבילו מחובר כדרך שימוש.