

Rabino
Eliezer Melamed

פניני הלכה
כשרות

Pninêi Halachá

Kashrut II

Comida e Cozinha

Português | Hebraico

Pninêi Halachá

Pérolas da Halachá

Kashrut II - Comida e Cozinha

Rabino Eliezer Melamed

Tradução com IA
Versão 1.0 | 11-10-2026 | sinagogatibau.org/library
Edição: Raí Paiva
Livro em hebraico: https://ph.yhb.org.il
Livre para impressão

Apoio para Tradução e Edição:

StartGadol — startgadol.com.br

Hubglobal — hubglobalcrm.com

Contribua com este trabalho de tradução contratando os serviços dos nossos apoiadores

ÍNDICE

Prefácio.....9
Capítulo 20 – Trefot.....15
1 – As proibições de nevelá e trefá.....15
2 – Regras gerais das trefot.....16
3 – Casos duvidosos nas trefot.....19
4 – Exame das treifot e exame dos pulmões.....21
5 – O que é uma sircha pulmonar.....23
6 – Exame das sirchot por meio do teste de borbulhamento.....25
7 – Exame por compressão e palpação.....27
8 – Os costumes das comunidades na prática.....28
9 – Kasher e chalak-glatt.....32
10 – Outras questões relativas aos animais.....35
11 – A kashrut das aves e a questão das vacinas.....37
12 – Transporte das aves e cuidado para que não caiam.....38
13 – Ritmo do abate e exame das facas.....39
14 – Verificação do conjunto dos tendões.....41
15 – Exames adicionais.....42
16 – Questões relativas a aves vendidas com certificação de kashrut.....43
Capítulo 21 – Chelev, gid hanashê e nikur.....44
1 – A proibição de chelev.....44
2 – O que é chelev.....46
3 – As leis práticas de chelev.....48
4 – A proibição do gid hanashê.....49
5 – O fundamento da proibição na luta de nosso patriarca Yaakov.....51
6 – O segredo da proibição do gid hanasheh.....52
7 – A ordem do nikur.....56
8 – Os costumes relativos à parte traseira.....59
9 – A ordem do nikur de Jerusalém.....60
Capítulo 22 – O sangue e a kasherização da carne.....61
1 – A proibição do sangue.....61
2 – Os parâmetros da proibição do sangue.....63
3 – Formas de kasherizar a carne do sangue.....65
4 – Preparação da carne para a salga.....68
5 – A lavagem.....69
6 – A salga.....71
7 – A lavagem posterior à salga.....74
8 – Órgãos especiais.....76
9 – A questão do sal para enfermos.....77

10 – Assadura....78
11 – A medida do assamento e seus métodos....80
12 – A lei do fígado....81
13 – O fogo e os utensílios de assamento....83
14 – Sangue de peixes, gafanhotos e seres humanos....86
Capítulo 23 – Criaturas rastejantes....86
1 – A proibição das criaturas rastejantes....86
2 – A mitzva de afastar-se do que é repugnante....88
3 – A proibição relativa a seres que podem proliferar....90
4 – Uma beria não é anulada....92
5 – O dever de verificar....93
6 – A controvérsia acerca dos seres minúsculos....97
7 – A Halacha segue a opinião dos lenientes....102
8 – A Halacha na prática e o método dos mehadrin....106
9 – Hortaliças folhosas — o método dos rigorosos....107
10 – A Halacha e o caminho intermediário para hortaliças folhosas....108
11 – Couve-flor e brócolis....110
12 – Espigas de milho, morangos e cebolinha....111
13 – Frutas que exigem atenção....113
14 – Cereais, arroz e leguminosas....114
15 – A farinha e a peneira....116
16 – A condição da farinha atualmente....118
17 – Carne....120
18 – Peixe....121
Capítulo 24 – Alimentos de origem animal....123
1 – Ovos de espécies puras....123
2 – Sangue em ovos fertilizados....124
3 – Ovos não fertilizados....126
4 – Mel....127
5 – Geleia real....128
Capítulo 25 – Carne com leite....130
1 – A proibição de cozinhar carne com leite....130
2 – A carne e o leite abrangidos pela proibição....132
3 – Comer à mesma mesa....134
4 – Assar pão de leite ou de carne....135
5 – O motivo dos decretos adicionais relativos a carne com leite....136
6 – Separação entre alimentos de carne e de leite....137
7 – Separação entre os utensílios....139
8 – Alimentos parve....140
9 – Mistura de utensílios....142

10 – Utensílios pareve.....143
11 – Enganos e incidentes.....144
12 – O costume de duas pias e a lei da máquina de lavar louça.....146
13 – Fogões.....148
14 – Forno.....149
15 – Micro-ondas.....152
Capítulo 26 – As leis do intervalo.....153
1 – Comer carne depois de leite.....153
2 – Comer leite depois de carne.....155
3 – Costumes relativos às seis horas.....158
4 – O motivo da proibição e os pormenores das leis.....160
5 – Prato de carne e status cárneo ou lácteo.....161
6 – Queijo duro.....162
7 – Crianças.....163
8 – Doentes.....166
9 – Razão da proibição de carne com leite.....166
Capítulo 27 – Os decretos sobre alimentos de não judeus.....168
1 – A relação com os não judeus e os decretos destinados a prevenir a assimilação.....168
2 – Vinho de não judeus.....170
3 – Daniel e seus companheiros.....172
4 – O desenvolvimento do decreto sobre pão, vinho e azeite.....174
5 – O destino dos decretos e a permissão do azeite.....175
6 – O decreto sobre alimentos cozidos por não judeus e o resumo dos decretos 178
7 – Quem está incluído no decreto.....179
Capítulo 28 – Pão e alimentos cozidos por gentios.....181
1 – A proibição do pão.....181
2 – A permissão do pat palter (padeiro).....183
3 – Parâmetros da permissão.....185
4 – Costumes dos rigorosos e a lei daqueles que viajam para fora de Israel….186
5 – Alimentos cozidos por gentios.....188
6 – O primeiro critério: não são consumidos crus.....190
7 – A segunda regra: ser servido à mesa de reis.....192
8 – A participação de um judeu torna o alimento permitido.....194
9 – Cozimento comercial e coletivo, e empregados na casa de um judeu.....196
10 – Enfermos e pessoas que necessitam de cuidados.....197
11 – A lei dos utensílios.....199
Capítulo 29 – Vinho e bebidas de não judeus.....200
1 – A severidade da proibição do vinho de não judeus.....200

2 – Um não judeu que não pratica idolatria.....202
3 – Muçulmanos, cristãos e hindus.....204
4 – O que é considerado vinho.....205
5 – Vinho cozido.....207
6 – Toque no vinho.....209
7 – Agitação do vinho por meio do movimento do recipiente.....211
8 – Sua força: servir o vinho.....212
9 – A guarda do vinho.....216
10 – Leis adicionais.....218
11 – Bebidas alcoólicas.....219
12 – Festa de não judeus.....222
13 – Judeu que profana o Shabat.....225
14 – Proibição de beber com leviandade.....228
Capítulo 30 – Leite e seus produtos.....231
1 – Kashrut do leite.....231
2 – A proibição do leite de não judeus.....233
3 – Leite de não judeus quando não há receio de leite impuro.....235
4 – A controvérsia sobre o leite de grandes empresas em nossos dias.....236
5 – Leite em pó de não judeus.....238
6 – A Halacha prática para produtos lácteos.....239
7 – A proibição do queijo de não judeus.....241
8 – Formas permitidas de preparar queijo por meio de não judeus.....244
9 – Queijos macios.....244
10 – Manteiga.....246
11 – Leite ordenhado no Shabat de modo proibido.....248
12 – Leite de mulher.....249
Capítulo 31 – Imersão de utensílios.....250
1 – A mitzva de imergir utensílios.....250
2 – Utensílios de metal, vidro e outros materiais.....251
3 – Os utensílios de alimentação estão sujeitos à mitzva.....252
4 – A imersão.....254
5 – A bênção e a lei relativa a um menor e a um não judeu na imersão.....257
6 – A transferência do não judeu para o judeu que gera a obrigação de imersão 258
7 – É permitido usar o utensílio de um não judeu sem imersão.....260
8 – Uso antes da imersão.....262
9 – Utensílios descartáveis.....264
10 – Utensílio elétrico.....265
Capítulo 32 – Princípios da kasherização de utensílios.....267
1 – A kasherização dos utensílios.....267

2 – Os sabores proibidos presentes nos utensílios tornam os alimentos cozidos proibidos.....269
3 – Ben yomo e não ben yomo; ação deliberada e inadvertida.....271
4 – Utensílios de metal e de cerâmica.....273
5 – Utensílios de vidro.....274
6 – Utensílios de metal em nossos dias.....277
7 – As consequências práticas.....279
8 – Explicação da obrigação de realizar hag'alá em utensílios de metal e vidro 281
9 – A Halacha prática para utensílios de metal e vidro.....284
10 – A lei dos demais utensílios.....286
11 – Uso de utensílio de carne para alimento parve — nat bar nat.....288
12 – Alimento parve picante cozido ou cortado com utensílio de carne.....290
13 – Tábua de corte.....293
14 – Colher e parede do recipiente.....294
Capítulo 33 – Kasherização de utensílios e da cozinha.....296
1 – Da mesma forma que absorve, expele.....296
2 – Níveis de hagalá.....297
3 – Utensílio usado em níveis diferentes.....299
4 – Preparação dos utensílios para hagalá e kasherização de panelas.....301
5 – Espera de vinte e quatro horas antes da hag'alá.....303
6 – A realização prática da hag'alá dos utensílios.....305
7 – Libun.....307
8 – Situações intermediárias entre hag'alá e libun.....309
9 – Assadeiras de carne e de leite que foram trocadas.....311
10 – Guia para a kasherização de uma cozinha taref.....313
11 – Uso de uma cozinha e de uma churrasqueira taref.....316
Capítulo 34 – Leis das misturas.....317
1 – Princípios gerais das leis das misturas.....317
2 – Resumo dos quatro tipos de misturas.....319
3 – Ta'am ke'ikar e anulação em sessenta.....321
4 – A degustação por um não judeu.....322
5 – O costume prático: anulação em sessenta.....325
6 – Temperos e agente coagulante.....326
7 – Noten ta’am lifgam — o sabor que prejudica é permitido.....328
8 – A lei de uma mistura seca da mesma espécie.....329
9 – Elementos que não são anulados em sessenta.....331
10 – Beriyá.....333
11 – Itens importantes.....334
12 – Uma peça digna de ser servida a um convidado.....336

13 – É proibido anular alimentos proibidos.....337
14 – Algo que futuramente será permitido.....339
15 – A peça torna-se neveilah (נ״ח) em carne com leite.....341
16 – Um pedaço torna-se nevelá (נ״ח) nas demais proibições.....343
17 – Regras de “kama kama batel” e “chozer veneor”.....345
18 – Substâncias proibidas anulam umas às outras.....347
Capítulo 35 – Tipos de absorção.....348
1 – Frio.....348
2 – Cozimento em keli rishon.....350
3 – Irui de keli rishon.....351
4 – Keli sheni, keli shelishi e gush.....352
5 – Explicação dos princípios gerais das misturas.....355
6 – Assar.....357
7 – Tataá gavar.....359
8 – Um alimento salgado é como um alimento fervente.....360
9 – Conservado em líquido é como cozido.....362
10 – Odor e vapor.....364
Capítulo 36 – Perigos.....365
1 – O mandamento de cuidar da saúde e a proibição de alimentos perigosos. .365
2 – A proibição de líquidos descobertos devido ao perigo de veneno.....367
3 – Advertências de saúde.....368
4 – Carne e peixe juntos.....369
5 – Peixe com leite.....371
6 – A atitude diante do receio de perigo seguli.....373
7 – Advertências segulóticas para os que as observam rigorosamente.....375
8 – Advertências segulóticas que possuem justificativas adicionais.....377
Capítulo 37 – A indústria alimentícia.....378
1 – Introdução à indústria alimentícia.....378
2 – As questões haláchicas relativas aos aditivos alimentares.....380
3 – Gelatina.....382
4 – Glicerina.....383
5 – Corantes alimentícios.....385
6 – Shellac.....386
7 – Produtos cultivados sobre um substrato proibido.....387
8 – Os medicamentos precisam de certificação de kashrut?.....390
9 – Álcool e bebidas destiladas.....392
10 – Comércio de alimentos proibidos.....394
11 – Carne artificial.....395
Capítulo 38 – Confiabilidade e supervisão.....396
1 – Confiabilidade básica.....396

2 – A necessidade de fiscalizar os comerciantes.....398
3 – Princípios da supervisão.....400
4 – Kasher e mehadrin.....402
5 – Níveis de hiddurim.....405
6 – Fábricas e restaurantes.....407
7 – Selo de kashrut em alimento embalado.....410
8 – Hospedando-se com alguém que observa a kashrut conforme a Halacha...412
9 – Quem se hospeda na casa de um judeu tradicional.....416
10 – Quem se hospeda na casa de um judeu não religioso e o restaurante não kasher.....419
11 – Hospedagem na casa dos pais.....420

Nota do Editor

É com grande satisfação que apresento mais um volume em português da coleção *Pninêi Halachá*, do Rabino Eliezer Melamed. Com Kashrut II, damos continuidade ao estudo iniciado no primeiro volume, avançando em novas leis e princípios fundamentais da alimentação segundo a Halachá.

Este livro faz parte do projeto de tradução da coleção *Pninêi Halachá* para a língua portuguesa, com o objetivo de tornar esse importante conteúdo acessível a um número cada vez maior de estudantes. O trabalho conta com o auxílio de ferramentas de inteligência artificial nos processos de tradução, revisão e edição, buscando sempre preservar o sentido do texto original e oferecer uma leitura clara e compreensível.

A publicação deste segundo volume representa mais uma etapa desse projeto e complementa o estudo das leis de *kashrut*, tão presentes na vida judaica cotidiana.

Como nos trabalhos anteriores, esta tradução foi preparada especialmente para ampliar as possibilidades de estudo nas comunidades Beit Yaacov, em Tibau-RN, e Beit El, em Fortaleza-CE, sendo também compartilhada com todos aqueles que desejam aprofundar seus conhecimentos de Halachá em português.

Que este volume contribua para um estudo mais claro, consciente e prático das mitzvot, e que possamos continuar avançando, com a ajuda de D'us, na tradução dos próximos volumes da coleção.

Boa leitura e bom estudo!

Tibau-RN, Cheshvan 5787
Raí Paiva – יוסף חיים בן אברהם
rai.paiva@startgadol.com.br

Prefácio

1

Agradeço a Hashem, que me ajudou e me concedeu o mérito de concluir a Parte 2 das leis de Kashrut, completando assim as leis de Kashrut. As mitzvot da Kashrut elevam nossa alimentação, para que, além de promover a saúde do corpo, ela também se volte ao refinamento do nefesh, do ruach e da neshamá. Segundo o costume do mundo, os homens do espírito tendem a menosprezar a alimentação e a tratá-la como uma questão corporal inferior, que impede o ser humano de alcançar realizações espirituais; por isso, para eles, não há valor em ocupar-se dos alimentos e de seu consumo. Entretanto, segundo a fé de Israel e a orientação da Torá, tudo é importante, e também no corpo há santidade; por isso, muitas mitzvot tratam de orientar o corpo e a alimentação. Mais ainda: há uma ligação profunda entre o corpo e a alma, e todo aperfeiçoamento do corpo influencia a alma. O principal propósito das mitzvot da Kashrut é tornar nossos alimentos aptos e puros, para que, por meio deles, possamos nos ligar aos valores da Torá. Felizes somos nós! Quão boa é nossa porção e quão agradável é nosso destino, pois Ele nos santificou com Suas mitzvot e nos ordenou elevar nossa alimentação a uma alimentação que contenha fé, santidade e bênção, por meio da qual possamos cumprir nossa missão de reparar o mundo sob o Reino de Shadai.

2

Sob muitos aspectos, este livro foi o mais complexo e intricado. Ele trata dos temas que, ao longo das gerações, estiveram entre os mais frequentemente apresentados aos rabinos; por isso, muitos livros foram escritos a seu respeito e numerosas responsa foram redigidas. Também são especialmente numerosos, nestas áreas, os comentários dos comentaristas ao Shulchan Aruch. Nas últimas gerações, livros inteiros foram escritos sobre quase todos os capítulos desta obra. Como em todos os livros anteriores da série Peninei Halachá, meu objetivo foi definir com clareza os fundamentos da Halachá, para que os detalhes deles decorrentes fossem compreendidos

פתח דבר

א

אודה לה' שעזרני וזיכני לסיים חלק ב' מהלכות כשרות, ולהשלים בכך את הלכות כשרות. מצוות הכשרות מרוממת את אכילתנו, כך שבנוסף לבריאות הגוף תהיה מכוונת גם לזוך הנפש, הרוח והנשמה. בנוהג שבעולם אנשי הרוח נוטים לזלזל באכילה, ומתייחסים אליה כעניין גופני נחות שמעכב את האדם מהשגות רוחניות, ולכן אין ערך מבחינתם לעיסוק במאכלים ובאכילתם. אולם על פי אמונת ישראל והדרכת התורה, הכל חשוב, וגם בגוף יש קדושה, ולכן מצוות רבות עוסקות בהכוונת הגוף והאכילה. יתר על כן, יש קשר עמוק בין הגוף לנשמה, וכל תיקון בגוף משפיע על הנשמה. המגמה העיקרית של מצוות הכשרות, להכשיר ולטהר את מאכלנו, כדי שנוכל להתקשר על ידם לערכי התורה. אשרנו מה טוב חלקנו ומה נעים גורלנו שקדשנו במצוותיו וצוונו לרומם את אכילתנו לאכילה שיש בה אמונה, קדושה וברכה, שעל ידה נוכל למלא את ייעודינו לתקן עולם במלכות שד-י.

ב

מבחינות רבות ספר זה היה המורכב והמסובך ביותר. הוא עוסק בנושאים המצויים ביותר לפני הרבנים מדורי דורות, וממילא התחברו עליו ספרים רבים ונכתבו תשובות רבות. גם פירושי המפרשים על שולחן ערוך רבים בתחומים אלו במיוחד. כמעט על כל פרק מפרקי ספר זה חוברו בדורות האחרונים ספרים שלמים. כבכל הספרים הקודמים בסדרת 'פניני הלכה', מגמתי היתה להגדיר את יסודות ההלכה היטב, כדי שהפרטים המסתעפים מהם יובנו מאליהם, באופן שלא

naturalmente, sem a necessidade de multiplicar pormenores e exemplos.

A regra que tenho diante dos olhos é que as mitzvot da Torá devem ser compreensíveis a todo Israel, de modo que cada judeu possa cumpri-las sem entrar em dúvidas e sem precisar recorrer constantemente à consulta de um sábio, destinada a casos raros. Pois, se sempre for necessário perguntar sobre cada coisa, somente poucos observarão a Halachá como convém. Se isso é verdade em toda a Torá, tanto mais o é num campo prático e cotidiano, que diz respeito a cada família e a cada pessoa. Além disso, o conhecimento da Torá eleva e inspira cada pessoa de Israel, para que possa concretizar plenamente seus talentos em todas as áreas de sua atividade, para a glória da Torá, do povo e da Terra. Por isso, Hashem deu Sua Torá a todo o Seu povo Israel, para que as palavras da Torá fossem conhecidas por todos e não permanecessem apenas entre os estudiosos. Somente assim o povo de Israel poderá cumprir sua missão de revelar a palavra de Hashem no mundo e ser uma bênção para todas as famílias da terra.

יהיה צורך להכביר בפרטים ובדוגמאות.

הכלל שעומד לנגד עיני הוא, שמצוות התורה צריכות להיות מובנות לכל ישראל, באופן שכל יהודי יוכל לקיימן בלא להיכנס לספקות ולהזדקק תדיר לשאול שאלת חכם, שנועדה למקרים נדירים. שכן אם יצטרכו תמיד לשאול על כל דבר, רק מעטים יקיימו את ההלכה כראוי. אם כך בכל התורה, על אחת כמה וכמה בתחום מעשי ויום יומי שנוגע לכל משפחה ולכל אדם. מעבר לכך, ידיעת התורה מרוממת ומעניקה השראה לכל אדם מישראל, שיוכל להוציא את מלא כישרונותיו אל הפועל בכל תחומי עיסוקיו, לתפארת התורה, העם והארץ. לכן נתן ה' את תורתו לכל עמו ישראל, כדי שיהיו דברי התורה ידועים לכל ולא מונחים אצל הלמדנים בלבד. ורק באופן זה יוכל עם ישראל להגשים את ייעודו לגלות את דבר ה' בעולם ולהיות ברכה לכל משפחות האדמה.

3

ג

Em diversas áreas, foi necessário voltar a aprofundar os fundamentos das suguiot, seja porque a realidade mudou, seja porque, por vezes, os poskim das gerações anteriores se referiram principalmente às tradições de suas localidades e às opiniões dos rabinos de suas próprias comunidades, e menos às tradições e aos poskim de comunidades diferentes e lugares distantes. Agora que tivemos o mérito da reunião dos exilados, com milhões de judeus vindos dos quatro cantos do mundo, e que as tribos se casam umas com as outras, temos a obrigação de estudar em conjunto os costumes de todas as comunidades e todos os poskim, identificar o fundamento haláchico comum a todos e, ao mesmo tempo que preservamos as diferentes tradições, procurar aproximar entre si os diversos ramos haláchicos, à maneira dos sábios da Torá de Eretz Israel, que tratam uns aos outros com afabilidade na discussão da Halachá (Sanhedrin 24a).

בכמה תחומים היה צורך להעמיק שוב ביסודות הסוגיות, או מפני שהמציאות השתנתה, או מפני שלעיתים פוסקי הדורות הקודמים התייחסו בעיקר למסורות מקומם ולדעות הרבנים מבני עדתם, ופחות למסורות ולפוסקים מעדות שונות וממקומות רחוקים. עתה כשזכינו לקיבוץ גלויות של מיליוני יהודים מארבע כנפות תבל, והשבטים מתחתנים זה בזה, חובה עלינו ללמוד את מנהגי כל העדות והפוסקים יחד, לעמוד על היסוד ההלכתי המשותף לכולם, ותוך שמירת המסורות השונות להשתדל לקרב את הענפים ההלכתיים זה לזה, כדרך תלמידי חכמים של ארץ ישראל שמנעימים זה לזה בהלכה (סנהדרין כד, א).

Pela bondade de Hashem, ao longo dos anos formaram-se na Yeshivá Har Berachá destacados sábios da Torá, capazes de esclarecer uma tradição desde seu

בחסדי ה' במשך השנים צמחו בישיבת הר ברכה תלמידי חכמים מובהקים, היודעים לברר שמועה מיסודה ועד

fundamento até as ramificações de todos os seus ramos nas últimas gerações. É para mim um grande privilégio agradecer aos colaboradores mais próximos no estudo das suguiot, em primeiro lugar ao rabino Maor Kayam, shlit”a, diretor do instituto junto à Yeshivá Har Berachá, que me acompanha durante todo o estudo. Graças a seu talento singular e sua diligência, aliados à profunda compreensão de meu método na Halachá e em sua exposição escrita, sua ajuda no esclarecimento das suguiot é imensa. Como diretor do instituto, ele ensinou e orientou seus membros para que também pudessem ajudar no esclarecimento das suguiot. Nas leis de Kashrut, já desde a primeira parte, sua grande contribuição se fez notar. Graças a eles, foi possível abranger e elucidar suguiot complexas, levando em consideração as centenas de comentários e responsa que delas trataram, especialmente as suguiot relativas aos seres rastejantes e à kasherização de utensílios.

הסתעפות כל ענפיה בדורות האחרונים. זכות גדולה עבורי להודות לשותפים הקרובים בלימוד הסוגיות, ובראשם הרב מאור קיים שליט”א, ראש המכון שליד ישיבת הר ברכה, שמלווה אותי במשך כל הלימוד. בזכות כישרונו המיוחד ושקידתו, יחד עם הבנתו העמוקה בדרכי בהלכה ובכתיבתה, סיועו לליבון הסוגיות עצום. כראש המכון לימד והדריך את חברי המכון כדי שיוכלו אף הם לסייע בבירור הסוגיות. בהלכות כשרות, החל מהחלק הראשון, כבר באה לידי ביטוי תרומתם הרבה. בזכותם ניתן היה להקיף וללבן סוגיות סבוכות תוך התחשבות בכל מאות הפירושים והתשובות שעסקו בהן, במיוחד בסוגיות השרצים והכשרת הכלים.

Cada um dos membros do instituto participou de uma revisão minuciosa de todo o livro e contribuiu de modo geral para o conjunto das suguiot; além disso, cada qual estudou profundamente determinadas suguiot. Mencionarei em especial a contribuição do rabino Yair Dov Weitz aos capítulos sobre bishulei goyim e a indústria de alimentos; a contribuição do rabino Efraim Shachor ao esclarecimento das leis de yayin nesech e de assar diretamente ao fogo; a contribuição do rabino Dani Keller às questões que vinculam Torá e ciência; e a contribuição do rabino Aharon Friedman, que se juntou recentemente, à questão da supervisão e da credibilidade.

כל אחד מחברי המכון השתתף בהגהה יסודית של כל הספר ובתרומה כללית לכלל הסוגיות, מעבר לכך למד כל אחד באופן יסודי סוגיות מסוימות. במיוחד אזכיר את תרומתו של הרב יאיר דב וייץ בפרקים על בישולי גויים ותעשיית המזון, את תרומתו של הרב אפרים שחור בליבון דיני יין נסך וצלייה, את תרומתו של הרב דני קלר בסוגיות שמחברות תורה ומדע, ואת תרומתו של הרב אהרן פרידמן, שהצטרף לאחרונה, בסוגיית ההשגחה והנאמנות.

Agradeço ao rabino Eyal Moshe, ram da Yeshivá, que há vários anos se especializa em Kashrut e supervisão e auxiliou em diversas suguiot. Agradeço igualmente a Maor Horowitz pela revisão de conteúdo e de linguagem e pela preparação do livro para impressão. Ele progride continuamente na sabedoria da língua; contudo, quando as regras gramaticais prejudicam a compreensão, prefiro a compreensão. Muitas vezes, sob sua orientação, encontrei o caminho para conciliar compreensão e gramática. Agradeço ao rabino Yondav Zar pela revisão meticulosa e também a meu bom e antigo amigo, o sábio de amplos conhecimentos, rabino Ze’ev Sultanowitz, que esclareceu comigo as questões gerais. Agradeço ainda a R. Netanel Rosenstein por sua dedicação à elaboração do

תודה לרב אייל משה, ר”ם בישיבה, שמתמחה מזה כמה שנים בכשרות ובהשגחה, וסייע בסוגיות שונות. כמו כן אודה למאור הורוביץ על ההגהה התוכנית והלשונית וסידור הספר לדפוס. הוא הולך ומתעלה בחכמת הלשון, ואמנם כאשר חוקי הדקדוק פוגעים בהבנה, אני מעדיף את ההבנה. פעמים רבות בהדרכתו מצאתי את הדרך לאחד בין ההבנה והדקדוק. תודה לרב יונדב זר על ההגהה הדייקנית, וכן תודה לחברי הטוב והוותיק, החכם הכולל, הרב זאב סולטנוביץ’ שליבן עימי את הסוגיות הכלליות. וכן תודה לר’ נתנאל רוזנשטיין על

índice.

מסירותו לכתיבת המפתח.

4

Muitíssimos livros foram escritos sobre estes temas, especialmente sobre tudo o que se refere às leis de misturas. É um agradável dever mencionar com louvor alguns livros produzidos na última geração que contribuíram para o esclarecimento das suguiot: Badei HaShulchan, sobre o Shulchan Aruch, Yore De’ah, leis de carne com leite e misturas, do rabino Shraga Feivel Cohen; e Chelkat Binyamin, sobre os simanim 112–122, escrito por seu filho e continuador. O Shulchan Aruch comentado, publicado pela Oz VeHadar, sobre as leis de carne com leite. Os livros Hora’ah Berurah, da casa de estudos do rabino Meir Mazuz, que são precisos e dão destaque aos poskim das comunidades sefaraditas, tanto do Oriente como do Ocidente. Mencionarei também com louvor o rabino Dr. Israel Meir Levinger, por seus livros sobre a Kashrut da carne; o livro Echol BeSimcha, do rabino Moshe Bigel; VeAchalta VeSavata, do rabino Elyashiv Knohl, zt”l; os livros do rabino David Teharani; os livros do rabino Amram Edrei; e o livro Shemirat HaGuf VeHaNefesh, do rabino Yosef Lerner.

ד

ספרים רבים מאד נכתבו על נושאים אלו, במיוחד בכל הקשור להלכות תערובות. חובה נעימה לציין לשבח כמה ספרים שחוברו בדור האחרון ותרמו לבירור הסוגיות. ‘בדי השולחן’ על שו”ע יו”ד הלכות בשר וחלב ותערובות לרב שרגא פייוול כהן, ו’חלקת בנימין’ על סימנים קיב-קכב, מאת בנו ממשיכו. שולחן ערוך המבואר בהוצאת ‘עוז והדר’ על הלכות בשר וחלב. ספרי ‘הוראה ברורה’ מבית מדרשו של הרב מאיר מאזוז, שמדויקים ושמים דגש על פוסקי יוצאי ספרד, ממזרח וממערב. כמו כן אזכיר לשבח את הרב ד”ר ישראל מאיר לוינגר על ספריו בענייני כשרות הבשר, הספר ‘אכול בשמחה’ לרב משה ביגל, ‘ואכלת ושבעת’ לרב אלישיב קנוהל זצ”ל, ספרי הרב דוד טהרני, ספרי הרב עמרם אדרעי, וספר ‘שמירת הגוף והנפש’ לרב יוסף לרנר.

5

Agradecimento especial aos moradores de Har Berachá. Graças a eles, conheço todas as questões práticas de todas as áreas da Kashrut. Além disso, nas aulas regulares que ministro a cada Shabat para homens e mulheres, centenas de ouvintes estudaram comigo todas as suguiot de Kashrut, ouviram as perguntas e dúvidas e contribuíram com raciocínios e conhecimentos importantes. Também os pais e as mães que visitam o povoado e participam das aulas contribuíram com sua experiência e com as tradições de seus pais e mães, segundo suas diversas comunidades. Do mesmo modo, ao longo dos anos, formaram-se na Yeshivá e no programa Shiluvim cientistas e sábios de diferentes áreas do conhecimento, que deram sua contribuição ao livro. Também aprendi com as reações dos leitores da coluna Revivim, especialmente com a contribuição de especialistas nos diversos campos da ciência, que acrescentaram conhecimentos importantes para a compreensão das suguiot e da realidade.

ה

תודה מיוחדת לתושבי הר ברכה. בזכותם אני מכיר את כל השאלות המעשיות מכל תחומי הכשרות. בנוסף לכך, בשיעורים הקבועים שאני מעביר בכל שבת לגברים ולנשים, למדו איתי מאות השומעים את כל סוגיות הכשרות, שמעו את השאלות והספקות, ותרמו סברות וידיעות חשובות. אף האבות והאמהות שמבקרים ביישוב ומשתתפים בשיעורים תרמו מניסיונם וממסורת אבותיהם ואמותיהם לפי עדותיהם השונות. כמו כן, במשך השנים צמחו מתוך הישיבה ותוכנית 'שילובים' מדענים וחכמים בחכמות שונות שתרמו את תרומתם לספר. גם מתגובותיהם של קוראי הטור 'רביבים' החכמתי, במיוחד מתרומתם של חכמים בתחומי המדע השונים, שהוסיפו ידיעות חשובות להבנת הסוגיות והמציאות.

6

Minha mais profunda gratidão a meu pai e mestre, o rabino Zalman Baruch Melamed, shlit"a, diretor da Yeshivá Beit El, e a minha mãe e mestra, dos quais provêm todos os fundamentos de minha Torá e de minha visão de mundo. Agradeço também, de maneira especial, a Inbal, minha querida esposa, que dedica todas as suas forças a engrandecer e glorificar a Torá, ao êxito do estudo e à publicação dos livros para o mérito do público, tudo isso ao mesmo tempo que cuida com dedicação de nossa numerosa família. Que seja a vontade de Hashem que mereçamos ver todos os nossos filhos e filhas, netos e netas elevarem-se no estudo da Torá e no cumprimento das mitzvot, constituírem famílias boas e ilustres e multiplicarem a verdade, a bondade e a paz para sempre.

ו

שלמי תודה לאבי מורי הרב זלמן ברוך מלמד שליט"א ראש ישיבת בית-אל ולאמי מורתי, שכל יסודות תורתי והשקפתי מהם. כמו כן תודה מיוחדת לענבל אשתי היקרה שמקדישה את כל כוחותיה להגדלת התורה ולהאדרתה, להצלחת הלימוד ולהוצאת הספרים לזיכוי הרבים, וכל זה יחד עם הטיפול המסור במשפחתנו הגדולה. יהי רצון שנזכה לראות את כל בנינו ובנותינו, נכדינו ונכדותינו, מתעלים בלימוד התורה ובקיום המצוות, מקימים משפחות טובות ומפוארות, ומרבים אמת, חסד ושלום עד עולם.

Acrescento meus agradecimentos a todos os que se ocupam do trabalho sagrado de edificação da Yeshivá e impressão dos livros: R. Yaakov Weinberger, diretor da Yeshivá; Yoni Buzaglo, responsável pela impressão e comercialização dos livros; Hadas Fedinker, responsável pela impressão e distribuição; e aos que os precederam na administração da Yeshivá e na impressão dos livros: R.

אוסיף להודות לכל העוסקים בעבודת הקודש בבניין הישיבה ובהדפסת הספרים: ר' יעקב וינברגר מנהל הישיבה, יוני בוזגלו האחראי על הדפסת הספרים ושיווקם, הדס פדינקר האחראית על ההדפסה וההפצה, ולקודמים להם בהנהלת הישיבה ובהדפסת הספרים: ר' יעקב

Yaakov Katz, Dudu Saada, Israel Saadia, Shalev Kayam, Chaim Margolis e Keren Vogel. Que Hashem, bendito seja, conceda a todos os que ajudam e colaboram no trabalho entendimento e força para serem bem-sucedidos em sua atividade; que mereçam constituir famílias ilustres e que Hashem realize para o bem todos os desejos de seus corações.

כץ, דודו סעדה, ישראל סעדיה, שלו קיים, חיים מרגוליס וקרן פוגל. יהי רצון שהש"י יתן לכל העוזרים והמסייעים במלאכה תבונה וכוח להצליח בעבודתם, ויזכו להקים משפחות מפוארות, וימלא ה' כל משאלות ליבם לטובה.

*

*

Este livro é dedicado à elevação da alma de meu amado primo Tzur Hartuv, z"l, que faleceu subitamente na escuridão da noite de 16 de Tevet de 5779, aos cinquenta e oito anos. Deixou sua viúva, Yehudit, e seus cinco filhos. Tzuri, que nasceu em Bnei Brak e estabeleceu seu lar em Efrat, formou-se nas yeshivot Or Etzion, Merkaz HaRav e Har Etzion. Dedicado a seu trabalho no setor de seguros, querido por seus amigos, voluntário na comunidade e alguém que fixava horários para o estudo da Torá, ele, assim como seu pai — que tenha longa vida —, atuava como shaliach tzibur nos Shabatot e nos Yamim Noraim. Apreciava a música chassídica e israelense, acompanhava ao teclado casamentos e noites de canto e agradava a Hashem com sua voz e seus atos. Tzuri foi o primeiro a me incentivar a escrever as leis de Kashrut, ressaltando que o público em geral, e até mesmo os formados nas yeshivot, não compreendiam devidamente as complexas questões da Kashrut. Em quase todos os nossos encontros, e depois da publicação de cada livro, observava que ainda esperava pelas leis de Kashrut. Quando saiu a primeira parte, ele disse que aquilo era, de fato, um começo, mas que ainda aguardava o esclarecimento das principais suguiot. Para a dor de nosso coração, agora que o livro vem a público, tudo o que podemos fazer é dedicá-lo à sua memória. Que sua alma esteja ligada ao feixe da vida e que ele continue a servir como shaliach tzibur, em sua oração por todos os membros de sua família e por Israel.

ספר זה מוקדש לעילוי נשמתו של בן דודי האהוב צור הרטוב ז"ל, שנפטר לפתע בחשכת ליל ט"ז בטבת תשע"ט, בהיותו בן חמישים ושמונה. השאיר אחריו את אלמנתו יהודית וחמשת ילדיהם. צורי שנולד בבני ברק וקבע את ביתו באפרת, היה בוגר ישיבות אור עציון, מרכז הרב והר עציון. מסור בעבודתו בתחום הביטוח, אהוב על חבריו, מהמתנדבים בקהילה, קובע עיתים לתורה, וכמו אביו שיחיה, שימש שליח ציבור בשבתות ובימים נוראים. חיבב את הנגינה החסידית והישראלית, ליווה בנגינתו על אורגן חתונות וערבי שירה, והנעים לה' בקולו ובמעשיו. צורי היה הראשון שעודד אותי לכתוב את הלכות כשרות, בהדגישו שהציבור הרחב ואפילו בוגרי הישיבות, אינם מבינים את סוגיות הכשרות המורכבות לאשורן. כמעט בכל מפגש בינינו, ואחר יציאת כל ספר, ציין שהוא עדיין מחכה להלכות כשרות. כשיצא החלק הראשון, הוא אמר שזו אמנם התחלה, אבל הוא עדיין מחכה לבירור הסוגיות העיקריות. לדאבון לבנו, עכשיו שהספר יוצא לאור, כל שניתן בידינו הוא להקדישו לזכרו. תהיה נשמתו צרורה בצרור החיים, וימשיך לשמש כשליח ציבור בתפילתו עבור כל בני משפחתו וישראל.

Eliezer Melamed
Marcheshvan de 5780

אליעזר מלמד
מרחשוון תש"פ

Capítulo 20 – Trefot

כ – טריפות

1 – As proibições de nevelá e trefá

א – איסורי נבילה וטריפה

A Torá permitiu o consumo da carne de animais domésticos, animais silvestres e aves puros, desde que abatidos de acordo com a Halachá. Porém, se o animal morreu de doença ou acidente, ou foi abatido de modo impróprio, torna-se nevelá e é proibido comê-lo. Mesmo quando abatido corretamente, se for encontrado em um de seus órgãos um defeito ou ferimento capaz de causar sua morte, o abate não tem força para permitir o consumo de sua carne; uma vez que a morte já corrói seu corpo, ele é trefá. É o que foi dito (Shemot 22, 30): “Sereis para Mim homens santos; não comereis carne dilacerada no campo; aos cães a lançareis”[1].

התורה התירה אכילת בשר בהמה, חיה ועוף טהורים, בתנאי שנשחטו כהלכה, אבל אם בעל החיים מת ממחלה או מתאונה או נשחט שלא כהלכה – נעשה נבילה ואסור לאוכלו. וגם הנשחט כהלכה, אם נמצא באחד מאיבריו פגם או מכה שגורמים למיתתו של בעל החיים, אין בכוחה של השחיטה להתיר את בשרו לאכילה, שהואיל והמוות כבר מכרסם בגופו, הוא טריפה. וזהו שנאמר (שמות כב, ל): “וְאַנְשֵׁי קֹדֶשׁ תִּהְיוּן לִי וּבָשָׂר בַּשָּׂדֶה טְרֵפָה לֹא תֹאכֵלוּ לַכֶּלֶב תַּשְׁלִכוּן אֹתוֹ”[1].

Os Sábios disseram (Chullin 43a): “Oito tipos de trefot foram transmitidos a Moshe no Sinai”, e são estes: 1) derussá — quando o animal foi ferido pelas garras de uma fera predadora; 2) nekuvá — quando surgiu uma perfuração em um de seus órgãos vitais, como pulmão, cérebro, esôfago ou coração; 3) chasserá — quando, desde o nascimento, falta-lhe um de seus órgãos vitais, como um dos lobos do pulmão; 4) netulá — quando, em consequência de doença ou acidente, perdeu um de seus órgãos vitais, como o fígado; 5) keruá — quando ocorreu uma ruptura em partes vitais de seu corpo, como na carne que recobre o rúmen; 6) nefulá — quando caiu e seus órgãos foram esmagados.

אמרו חכמים (חולין מג, א): “שמונה מיני טריפות נאמרו לו למשה בסיני”, ואלו הם: א) דרוסה – שהבהמה נדרסה בציפורניה של חיית טרף. ב) נקובה – שנולד נקב באחד מאיבריה החיוניים, כגון ריאה, מוח, ושט ולב. ג) חסרה – שמלידתה חסר בה אחד מאיבריה החיוניים, כגון אחת מאונות הריאה. ד) נטולה – שבעקבות מחלה או תאונה נחסר בה אחד מאיבריה החיוניים, כגון כבד. ה) קרועה – שאירע קרע בחלקים חיוניים מגופה, כגון בבשר המכסה את הכרס. ו) נפולה – שנפלה והתרסקו איבריה.

7) pessuká — quando órgãos vitais foram seccionados transversalmente, como a medula espinhal ou a traqueia; 8) shevurá — por exemplo, quando a maioria das costelas do animal se quebrou ou o fêmur se deslocou de seu lugar. De modo mais detalhado, os Sábios disseram haver dezoito tipos de trefot (Chullin 42a), e, com detalhamento ainda maior, o Rambam escreveu (Hilchot Shechitá 10, 9–11) que há setenta trefot nos animais domésticos e silvestres e setenta e duas nas aves (as leis de trefot são explicadas no Shulchan Aruch, Yore De’ah, simanim 29–60).

ז) פסוקה – שנחתכו בה איברים חיוניים לרוחבם, כגון חוט השדרה או הגרגרת. ח) שבורה – כגון שנשברו רוב צלעותיה של הבהמה או נשמט הירך ממקומו. ביתר פירוט אמרו חכמים שיש שמונה עשר מיני טריפות (חולין מב, א), וביתר פירוט כתב הרמב”ם (הל׳ שחיטה י׳, ט-יא) שיש שבעים טריפות בבהמה ובחיה, ושבעים ושתיים בעוף (הלכות טריפות נתבארו בשו”ע יו”ד סימנים כט-ס).

Um animal ou uma ave que tende a morrer em razão da velhice ou por ter suas forças debilitadas, sem que haja

בהמה ועוף שנוטים למות מחמת זקנה או מפני שתשש

defeito específico em nenhum de seus órgãos, não é considerado trefá, pois está prestes a morrer como os demais seres vivos; depois do abate, é permitido comer sua carne. Mais ainda: até mesmo um animal que adoeceu e se encontra em estado tão grave que se apressam em abatê-lo, temendo que morra antes que seja possível fazê-lo e se torne proibido como nevelá, é permitido para consumo, pois não há certeza de que morrerá. Ainda assim, é uma prática piedosa não comer de sua carne (Chullin 44b; Rambam, Maachalot Assurot 4, 11–12).

כוחם, בלא שיהיה פגם מסוים באחד מאיבריהם, אינם נחשבים טריפה, הואיל והם עומדים למות כדרך שאר בעלי החיים, ואחר שחיטה מותר לאכול את בשרם. לא זו בלבד, אלא אפילו בעל חיים שחלה ונמצא במצב מסוכן עד שמזדרזים לשוחטו שמא ימות לפני שיספיקו לשוחטו ויאסר משום נבילה, מותר באכילה, הואיל ואין ודאות שימות. אמנם מנהג חסידות שלא לאכול מבשרו (חולין מד, ב; רמב"ם מאכלות אסורות ד, יא-יב).

Pode-se explicar a proibição de trefá pelo fato de haver na carne dos animais forças animalescas capazes de arrastar para baixo a pessoa que a come, em direção à materialidade, afastando-a da espiritualidade e da santidade. Quando o animal está fisicamente íntegro, a mitzvá do abate tem força para elevar sua carne acima da animalidade, de modo que ela possa ajudar Israel a viver uma vida de santidade neste mundo. Contudo, quando ele não está íntegro e, em razão de um defeito corporal, a morte já começa a corroê-lo, o abate não tem força para elevar sua carne; se Israel a comer, sua alma será prejudicada e não poderá ser um povo de santidade.

אפשר להסביר את איסור טריפה בכך שיש בבשרם של בעלי חיים כוחות בהמיים שעלולים למשוך את האדם שאוכלם למטה, אל הגשמיות, ולהרחיקו מהרוחניות ומהקדושה. וכאשר בעל החיים שלם בגופו, יש בכוחה של מצוות השחיטה להעלות את בשרו מן הבהמיות, כדי שיוכל לסייע לישראל לחיות חיי קדושה בתוך העולם הזה. אבל כאשר אינו שלם ומחמת פגם שבגופו המוות כבר מתחיל לכרסם בו, אין בכוחה של השחיטה להעלות את בשרו, ואם ישראל יאכלוהו תיפגם נפשם ולא יוכלו להיות אנשי קודש.

[1]. O versículo não trata de um animal morto por uma fera predadora, pois um animal que morreu sem abate já é proibido em razão da proibição de nevelá, conforme foi dito (Devarim 14, 21): "Não comereis nenhuma nevelá". Trata-se, antes, de um animal que uma fera feriu com suas garras e que conseguiu escapar. Embora o animal tenha permanecido vivo, se estiver destinado a morrer em razão do ataque, torna-se trefá. É, porém, permitido obter benefício dele; por isso, pode ser lançado ao cão. O ataque de uma fera é apenas um exemplo de ferimento ou defeito que causa a morte: todo animal doméstico, animal silvestre ou ave cuja carne contenha um ferimento destinado a matá-lo torna-se trefá e é proibido para consumo. (Ver Rambam, Hilchot Maachalot Assurot 4, 6–8; Aruch HaShulchan, Yore De'ah 29, 8–10).

[1]. הכתוב אינו מדבר בבעל חיים שהומת על ידי חיית טרף, כי בעל חיים שמת בלא שחיטה נאסר מחמת איסור נבילה, שנאמר (דברים יד, כא): "לֹא תֹאכְלוּ כָל נְבֵלָה". אלא מדובר בבעל חיים שחיית טרף דרסה בטפריה והצליח להינצל. למרות שבעל החיים נותר חי, אם הוא עומד למות מחמת הדריסה, נעשה טריפה. אבל מותר ליהנות ממנו, לפיכך מותר להשליכו לכלב. דריסת חיית טרף אינה אלא דוגמא למכה או לפגם שגורם למיתה, שכל בהמה, חיה ועוף, שיש בבשרם מכה שעומדת להמיתם, נעשו טריפה, ואסורים באכילה. (עי' רמב"ם הל' מאכלות אסורות ד, ו-ח; ערוה"ש יו"ד כט, ח-י).

2 – Regras gerais das trefot

ב – כללי טריפות

Embora os oito tipos de defeitos que tornam um animal trefá tenham sido transmitidos a Moshe no Sinai, os Tanaim divergiram quanto ao tempo durante o qual um animal trefá pode continuar vivendo. Alguns dizem que apenas trinta dias. Em contrapartida, outros sustentam que ele pode viver até dois ou três anos. A opinião da maioria dos Sábios é que um animal que se tornou trefá

למרות ששמונה סוגי הפגמים שמטריפים נמסרו למשה מסיני, נחלקו התנאים בשאלה, כמה זמן יכול בעל חיים טרף להמשיך לחיות. יש אומרים שלושים יום בלבד. מנגד יש סוברים שהוא יכול לחיות אפילו שנתיים או שלוש. ודעת רוב החכמים, שבעל חיים שנטרף יכול לחיות עד

pode viver até doze meses, mas não mais. Os Sábios também divergiram: alguns sustentam que uma fêmea trefá pode conceber e dar à luz e, caso seja uma ave, desenvolver ovos e pô-los; outros sustentam que não pode (Chullin 57b).

שנים עשר חודש ולא יותר. עוד נחלקו חכמים, יש סוברים שטריפה נקבה יכולה להתעבר ולהמליט, ואם היא עוף לטעון ביצים ולהטילן, ויש סוברים שאינה יכולה (חולין נז, ב).

A Halachá foi decidida no sentido de que, sempre que houver dúvida se determinado animal se tornou trefá, caso ele viva mais de doze meses ou, tratando-se de uma fêmea, conceba e dê à luz, ou, no caso de uma ave fêmea, desenvolva ovos e os ponha, isso será sinal de que não é trefá, pois a absoluta maioria dos animais trefot não consegue viver mais de doze meses nem procriar. Contudo, quando é certo que ocorreu no animal ou na ave um defeito que o torna trefá, seu status é o de trefá mesmo que continue vivendo por mais de doze meses e dê à luz ou ponha ovos. Isso porque as regras das trefot transmitidas a Moshe no Sinai e os pormenores haláchicos que os Sábios delas deduziram são o fator principal para a Halachá; já a regra de que uma trefá não vive mais de doze meses nem dá à luz destina-se apenas a auxiliar em casos de dúvida (Shulchan Aruch 57, 18).

להלכה נפסק שכל אימת שיש לנו ספק אם בעל חיים מסוים נטרף, אזי אם יחיה יותר מי"ב חודש, או במקרה של נקבה – תתעבר ותמליט, או במקרה של נקבת עוף – תטען ביצים ותטילן, סימן שאינם טריפה, שכן רוב מוחלט של הטריפות אינן יכולות לחיות יותר מי"ב חודש או להוליד. אבל כאשר ברור שאירע בבהמה או בעוף פגם שמטריף, דינם כטריפה גם אם ימשיכו לחיות יותר מי"ב חודש וימליטו או יטילו ביצים. מפני שכללי הטריפות שנמסרו למשה מסיני ופרטי ההלכות שלמדו מהם חכמים הם העיקר להלכה, ואילו הכלל שטריפה אינה חיה יותר מי"ב חודש ואינה יולדת נועד לסייע במקרים של ספק בלבד (שו"ע נז, יח).

Do mesmo modo, se os médicos afirmarem que um dos tipos de trefá estabelecidos pelos Sábios não causa a morte do animal dentro de doze meses, ainda assim seu status continuará sendo o de trefá. E também o inverso: se afirmarem que determinado defeito que, segundo os Sábios, não torna o animal trefá na verdade causa sua morte dentro de um ano, esse defeito não o torna trefá segundo a Halachá. Isso porque a Torá entregou aos Sábios a autoridade para decidir as leis da Torá, como foi dito (Devarim 17, 11): "Conforme a Torá que te ensinarem e conforme a sentença que te disserem, farás; não te desviarás da palavra que te declararem, nem para a direita nem para a esquerda" (Rambam, Shechitá 10, 12–13). Portanto, aquilo que os Sábios determinaram ser trefá é trefá, e aquilo que determinaram não ser trefá não é trefá[2].

כיוצא בזה, אם יטענו הרופאים שאחד מסוגי הטריפה שקבעו חכמים אינו גורם למיתת הבהמה בתוך י"ב חודש, עדיין ישאר דינו כטריפה. וכן להיפך, אם יטענו שפגם מסוים שלדעת חכמים אינו מטריף, באמת גורם למיתה תוך שנה, להלכה אין פגם זה מטריף. מפני שהתורה מסרה לחכמים את הסמכות להכריע בדיני התורה, שנאמר (דברים יז, יא): "עַל פִּי הַתּוֹרָה אֲשֶׁר יוֹרוּךָ וְעַל הַמִּשְׁפָּט אֲשֶׁר יֹאמְרוּ לְךָ תַּעֲשֶׂה לֹא תָסוּר מִן הַדָּבָר אֲשֶׁר יַגִּידוּ לְךָ יָמִין וּשְׂמֹאל" (רמב"ם שחיטה י, יב-יג). לפיכך, מה שקבעו חכמים שהוא טריפה – טרף, ומה שקבעו שאינו טריפה – אינו טרף[2].

[2]. Na Mishná, Chullin 42a: "Esta é a regra: tudo aquilo cujo semelhante não pode viver é trefá". E na Guemará: "Disse R. Shimon ben Lakish: ... De onde há na Torá uma alusão a que uma trefá não vive? ... Pois está escrito (Vayikrá 11, 2): 'Estes são os seres vivos que comereis'; o que vive, come, e o que não vive, não comas; disso se conclui que a trefá não vive". Em Chullin 57b, explica-se que, segundo Rabi, uma trefá não consegue viver mais de trinta dias, ao passo que, segundo os Sábios, uma trefá pode viver até dois ou três anos ou mais; essa é também a opinião de R. Yannai (Niddá 24a) e

[2]. בחולין מב, א, במשנה: "זה הכלל: כל שאין כמוה חיה – טרפה". ובגמרא: "א"ר שמעון בן לקיש: ... רמז לטרפה שאינה חיה מן התורה מנין? ... דכתיב (ויקרא יא, ב): זֹאת הַחַיָּה אֲשֶׁר תֹּאכְלוּ, חיה אכול, שאינה חיה לא תיכול, מכלל דטרפה לא חיה". בחולין נז, ב, מבואר שלדעת רבי טריפה אינה יכולה לחיות יותר משלושים יום, ולחכמים טריפה יכולה לחיות אפילו שנתיים ושלוש ויותר, וכן

Rava (Temurá 11b). Segundo R. Shimon ben Elazar, uma trefá vive até doze meses, e Rav Huna declarou que assim é a Halachá.

Do fato de os Tanaim terem divergido sobre quanto tempo uma trefá pode viver, conclui-se que a regra estabelecida como Halachá — de que uma trefá não vive doze meses nem procria — não é absoluta e não define a essência da trefá. Assim também escreveram o Meiri (Chullin 42a) e o Maharshal (Yam Shel Shlomo, Chullin, cap. 3, siman 80): a esmagadora maioria das trefot não consegue viver doze meses nem conceber e dar à luz, mas há exceções que conseguem; por isso, todo animal que se sabe ser trefá permanece proibido mesmo que viva doze meses. Somente em caso de dúvida sobre trefá, se o animal viver doze meses ou conceber e der à luz, será kasher. Assim explicaram também Rabbeinu Gershom, Rashi, Ribavan e Nimukei Yosef em Chullin 57b; Ramban, Rashba e Ran em Chullin 42a; Rambam, Shechitá 11, 1; entre outros. Portanto, as palavras de Rav Huna — "O sinal de uma trefá são doze meses" (Chullin 57b) — aplicam-se a uma situação de dúvida sobre trefá; quando, porém, ela é certamente trefá, ainda que viva por anos, continuará proibida. O Dagul MeRevavá 29, 1, explicou que esse é o sentido das palavras de Ula (Chullin 43a): "Oito trefot foram transmitidas a Moshe no Sinai"; essas trefot são proibidas em qualquer circunstância.

O Rashba (Responsa 1, 98), porém, sustenta que, em todas as leis transmitidas a Moshe no Sinai, há uma regra absoluta: esses animais são trefá e não podem viver mais de doze meses. Quem discorda disso lança descrédito sobre os Sábios, e não se deve confiar nas palavras dos médicos quando contradizem os Sábios. Entretanto, em situações de dúvida sobre trefá ou nos tipos de trefot acrescentados pelos Sábios, se o animal viver mais de doze meses, é possível permiti-lo. Assim também escreveu o Rivash, siman 447. A opinião deles é difícil, pois na prática sabemos que há animais trefot que vivem mais de doze meses. O Chazon Ish (Yore De'ah 5, 3) e o Igrot Moshe (Choshen Mishpat II 73, 4) explicaram que todas as palavras dos Sábios são, de fato, corretas: não havia trefá que vivesse mais de doze meses ou procriasse; hoje, porém, a natureza se modificou, e há animais que vivem mais, conforme afirmam os médicos. A Halachá prática, todavia, foi fixada segundo o estado dos animais desde a entrega da Torá até o fim do período talmúdico, pois, até então, a natureza não havia mudado. Até aqui suas palavras. Contudo, parece resultar do Rambam (Shechitá 10, 12–13) que os fundamentos das leis de trefá foram transmitidos a Moshe no Sinai, e os Sábios estabeleceram seus pormenores segundo sua compreensão e o conhecimento disponível em seu tempo. Mesmo que se descubra que avaliaram determinado defeito como mais ou menos grave do que é considerado hoje, a Halachá não muda, pois ao Grande Beit Din de Jerusalém foi concedida autoridade para fixá-la. O status de trefá não depende do período exato durante o qual o animal pode continuar vivendo, pois há Tanaim que sustentam que uma trefá vive mais de um ano, e outros, menos de trinta dias; o essencial é que aquilo que os Sábios consideraram ferimento ou defeito grave é o que torna o animal trefá.

Apesar disso, encontramos entre os poskim que, quando é absolutamente claro que determinado defeito causa a morte e não tem cura, mesmo que não seja mencionado no Talmud, ele torna o animal trefá (ver Rambam, Shechitá 8, 23, a respeito da remoção do maxilar superior; Kesef Mishné ad loc.; e ver Shulchan Aruch 33, 2). A razão de não ter sido mencionado no Talmud é que os Sábios enumeraram as trefot que continham algum ensinamento novo, mas

דעת ר' ינאי (נדה כד, א) ורבא (תמורה יא, ב). ולר' שמעון בן אלעזר טריפה חיה עד י"ב חודש, ואמר רב הונא שכך הלכה.

מזה שנחלקו התנאים בשאלה, כמה זמן טריפה יכולה לחיות, משמע שהכלל שנפסק להלכה שטריפה אינה חיה י"ב חודש ואינה מולידה – אינו מוחלט ואינו מגדיר את מהות הטריפה. וכ"כ מאירי (חולין מב, א) ורש"ל (יש"ש חולין פ"ג סי' פ), שרובן המכריע של הטריפות אינן מצליחות לחיות י"ב חודש או להתעבר ולהמליט, אבל יש יוצאות מהכלל שמצליחות, ולכן כל בעל חיים שידוע שהוא טריפה, גם אם יחיה י"ב חודש, יישאר באיסורו. ורק במקרה של ספק טריפה, אם חיו י"ב חודש או התעברו והמליטו – כשרים. וכן פירשו רבנו גרשום, רש"י, ריבב"ן, נימוקי יוסף בחולין נז, ב, רמב"ן, רשב"א ור"ן בחולין מב, א; רמב"ם שחיטה יא, א, ועוד. הרי שדברי רב הונא שאמר: "סימן לטרפה – י"ב חדש" (חולין נז, ב), חלים על מצב של ספק טריפה, אבל בטריפה ודאית – גם אם תחיה שנים, תישאר באיסורה. ופירש בדגול מרבבה כט, א, שזו משמעות דברי עולא (חולין מג, א): "שמונה טריפות נאמרו למשה מסיני", שטריפות אלו בכל אופן אסורות.

והרשב"א (שו"ת א, צח), סובר שבכל ההלכות המסורות למשה מסיני, כלל מוחלט הוא שהן טריפה ואינן יכולות לחיות יותר מי"ב חודש, וכל החולק על זה מוציא לעז על חכמים, ואין לסמוך על דברי הרופאים אם הם בניגוד לחכמים. אמנם לגבי מצבים של ספק טריפה או טריפויות שהוסיפו חכמים, אם הבהמה תחיה יותר מי"ב חודש, אפשר להתירה. וכ"כ ריב"ש סי' תמז. וקשה לשיטתם, שהרי בפועל אנו יודעים שיש טריפות שחיות יותר מי"ב חודש. ביארו חזו"א (יו"ד ה, ג) ואג"מ (חו"מ ח"ב עג, ד), שאכן כל דברי חכמים צודקים, ולא היתה טריפה שחיה יותר מי"ב חודש או יולדת, וכיום נשתנו הטבעים, ויש שחיות יותר כפי שהרופאים אומרים. אלא שההלכה למעשה נקבעה כפי מצב בעלי החיים בזמן מתן תורה עד סיום תקופת התלמוד, שעד אז לא השתנו הטבעים. ע"כ. אולם נראה מהרמב"ם (שחיטה י, יב-יג), שיסוד דיני הטריפה נמסרו למשה מסיני, וחכמים קבעו את פרטיהם לפי הבנתם על פי הידוע בזמנם, ואף אם יתברר שהם העריכו שפגם מסוים חמור יותר או פחות מכפי שהוא מוערך כיום – אין ההלכה משתנה, מפני שלבית הדין הגדול שבירושלים ניתנה הסמכות לקבוע הלכה. ואין דין הטרף תלוי במשך הזמן המדויק שבעל החיים יכול להמשיך לחיות, שהרי יש תנאים שסוברים שטריפה חיה יותר משנה או פחות משלושים יום, אלא העיקר הוא שמה שחכמים החשיבו כמכה או פגם חמור, הוא המטריף.

ואע"פ כן, מצינו בפוסקים שכאשר ברור בעליל שפגם מסוים ממית ואין לו תרופה, למרות שלא נזכר בתלמוד, הרי הוא מטריף (עי' רמב"ם שחיטה ח, כג, לעניין לחי עליון שניטל; כסף משנה שם, ועי' שו"ע לג, ב). והטעם לכך שלא הוזכר בתלמוד, מפני שחכמים מנו טריפות שיש בהן חידוש, אך פגמים שברור

não enumeraram defeitos que claramente matam o animal (Tevuot Shor, Kreiti, Pri Megadim e Gra, Yore De'ah 33, 2, com base nas Responsa do Rambam, Pe'er HaDor 29). Há quem diga que tudo o que não foi mencionado nas palavras dos Sábios não é trefá (Tur, Yore De'ah 33).

שממיתים את הבהמה, לא מנו (תבואות שור, כרתי, פמ"ג, גר"א יו"ד לג, ב, ע"פ שו"ת הרמב"ם פאר הדור כט). ויש אומרים שכל מה שלא נזכר בדברי חכמים אינו טריפה (טור יו"ד לג).

3 – Casos duvidosos nas trefot

ג – הדינים המסופקים בטריפות

Quando um veterinário realizou uma cirurgia durante a qual fez uma incisão em um local que tornaria o animal trefá e depois a suturou de modo que nenhum dano fosse causado ao animal, há quem diga que ele é trefá, pois foi trefá durante certo período, e a sutura realizada pelo ser humano não lhe restitui o status kasher. Outros dizem que, uma vez que o médico suturou a incisão de modo que ela não lhe causasse dano algum, o animal não é trefá[3].

כאשר וטרינר ביצע ניתוח שבמהלכו חתך במקום שמטריף ואחר כך תפר אותו באופן שלא ייגרם לבהמה שום נזק. יש אומרים שהבהמה טריפה, הואיל והיתה טריפה שעה אחת, והתפירה שנעשתה על ידי אדם אינה מחזירה אותה לכשרותה. ויש אומרים, שהואיל והרופא תפר את החתך באופן שלא יגרום לה שום נזק, אינה טריפה[3].

Quando a incisão cirúrgica foi feita em um local sobre o qual os poskim divergem se torna o animal trefá — por exemplo, se foi realizada uma cesariana em uma vaca que enfrentava dificuldades para dar à luz, ou se o rúmen de um animal foi perfurado para liberar gases acumulados em seu abdômen que punham sua vida em risco (como explicado adiante, seção 10) —, caso o animal operado tenha efetivamente continuado a viver por doze meses ou dado à luz, até mesmo segundo os rigorosos ele pode ser considerado kasher. Mais ainda: segundo muitos, se sabemos que todos os animais submetidos a essa cirurgia continuam vivendo por doze meses e conseguem conceber, como já ocorreu com milhares de animais, a realidade decide a controvérsia, e a Halachá segue a opinião dos lenientes, não havendo necessidade de aguardar doze meses depois de cada cirurgia desse tipo.

כאשר חתך הניתוח היה במקום שנחלקו הפוסקים אם הוא מטריף. כגון שניתחו בהמה שהקשתה ללדת בניתוח קיסרי, או שניקבו כרס של בהמה כדי להוציא גזים שהצטברו בבטנה וסיכנו את חייה (כמבואר להלן י), אם בפועל הבהמה המנותחת המשיכה לחיות י"ב חודש או המליטה, גם לדעת המחמירים אפשר להחשיבה ככשרה. לא זו בלבד, אלא שלדעת רבים אם אנו יודעים שכל הבהמות שעוברות ניתוח זה ממשיכות לחיות י"ב חודש ויכולות להתעבר, כפי שהיה כבר באלפי בהמות, הרי שהמציאות מכריעה את המחלוקת, שהלכה כדעת המקילים, ואין צורך להמתין י"ב חודש לאחר כל ניתוח כזה.

Em contrapartida, há rigorosos que sustentam que somente os animais que de fato viveram mais de doze meses ou conceberam deixam a categoria de trefá e se tornam kasher; não se pode, porém, estabelecer com base em milhares de casos que a Halachá segue a opinião dos lenientes. Há outros ainda mais rigorosos, que sustentam que, se o status do animal é objeto de controvérsia entre os poskim, mesmo no caso de um único animal que continuou vivendo por doze meses e concebeu, não se deve adotar a leniência; deve-se decidir apenas segundo as regras de decisão haláchica. Isso porque, segundo os que proíbem, esses animais são certamente trefot e, quando o status de trefá é certo, ainda que o animal viva

אמנם מנגד יש מחמירים וסוברים, שרק אותן הבהמות שבפועל חיו יותר מי"ב חודש או התעברו, יצאו מגדר טריפה ונעשו כשרות. אבל אין לקבוע על סמך אלפי מקרים שהלכה כדעת המקילים. ויש מחמירים יותר וסוברים, שאם דין הבהמה שנוי במחלוקת הפוסקים, אפילו לגבי בהמה אחת שהמשיכה לחיות י"ב חודש והתעברה – אין להקל, אלא יש לפסוק על פי כללי הפסיקה בלבד. שכן לדעת האוסרים, בהמות אלו טריפות בוודאות, וכאשר הטריפות היא ודאית, גם אם תחיה י"ב חודש ותתעבר, תישאר טריפה.

doze meses e conceba, continuará trefá. Essa questão é fundamental na controvérsia sobre as aderências pulmonares e sobre as categorias kasher e chalak (adiante, seção 8)[4].

שאלה זו יסודית במחלוקת אודות סירכות הריאה ודין 'כשר' ו'חלק' (להלן ח)[4].

[3]. Em Chullin 48a, explica-se que um pulmão que foi perfurado e cuja perfuração depois se fechou é kasher. Segundo o Ramban (ad loc. 76a), a razão da permissão é que uma trefá que se recuperou volta a ser kasher; portanto, em sua opinião, até mesmo um ato humano pode devolver a uma trefá o status kasher. Por exemplo: se um animal se tornou trefá porque sua perna foi cortada na região da junção dos tendões e, antes do abate, sua perna for cortada na canela, acima da junção dos tendões, ele voltará a ser kasher. A Halachá, porém, foi decidida contrariamente à opinião do Ramban (Shulchan Aruch, Yore De'ah 55, 1; Gra ad loc. 3). Somente quando a cura ocorre pelas mãos dos Céus, como no caso de um pulmão perfurado que se fechou, o animal se cura de seu status de trefá; por um ato humano, porém, não é possível torná-lo kasher (Rosh, Chullin 4, 7). Ou então, porque, desde o surgimento daquela perfuração no pulmão, sua cura já estava a seu lado, demonstrando assim que ela jamais tornou o animal trefá (Rashi e Ran).

[3]. בחולין מח, א, מבואר שריאה שניקבה ולאחר מכן נסתם הנקב – כשרה. לרמב"ן (שם עו, א) סיבת ההיתר משום שטריפה שהבריאה – חוזרת לכשרותה, ולכן לדעתו גם מעשה אדם יכול להכשיר טריפה, כגון בהמה שנטרפה מפני שרגלה נחתכה במקום צומת הגידים, אם לפני השחיטה יחתכו את רגלה בשוק למעלה מצומת הגידים, תחזור להיות כשרה. אמנם להלכה נפסק שלא כדעת הרמב"ן (שו"ע יו"ד נה, א; גר"א שם ג). כי רק כאשר הרפואה נעשתה בידי שמיים, כמו ריאה שניקבה ונסתמה, נרפאה מטריפותה, אבל במעשה אדם אי אפשר להכשירה (רא"ש חולין ד, ז), או מפני שכבר מתחילת אותו נקב בריאה היתה רפואתו בצידו, וממילא הוכח שלא הטריף את הבהמה (רש"י ור"ן).

Como continuação dessa questão, os Acharonim divergiram sobre o status de uma cirurgia na qual foi feita uma incisão que tornaria o animal trefá, mas que depois foi suturada de modo que ele recuperou plenamente sua saúde anterior. Há quem diga que o animal é kasher, pois volta a estar saudável; além disso, a correção já estava planejada no momento da cirurgia, e toda a controvérsia entre os Rishonim se refere a uma situação em que ele não recuperou completamente a saúde, como quando sua perna foi cortada acima da junção dos tendões (Siach Nachum, Yore De'ah 44; Shulchan HaLevi 15–16). Outros dizem que ele é trefá, pois, segundo o Rosh, somente é kasher quando se recupera por si mesmo; assim também entenderam as palavras de Rashi e do Ran (Mishné Halachot 13, 113; rabino Weitman, Techumin 22, p. 462; Tzitz Eliezer 1, 24).

כהמשך לזה נחלקו האחרונים בדין ניתוח שבמהלכו ביצעו חתך מטריף אבל תפרו אותו באופן שהבהמה חזרה לבריאותה כבתחילה. יש אומרים שהיא כשרה כי היא חוזרת לבריאותה, וכבר בעת ביצוע הניתוח התיקון תוכנן, וכל מה שנחלקו הראשונים הוא לגבי מצב שלא חזרה לגמרי לבריאותה, כגון שחתכו לה את הרגל למעלה מצומת הגידים (שיח נחום יו"ד מד; שולחן הלוי טו-טז). ויש אומרים שהיא טריפה, שכן לרא"ש רק אם היא מתרפאת מעצמה כשרה, וכן הבינו גם בדברי רש"י ור"ן (משנה הלכות יג, קיג; הרב וייטמן תחומין כב עמ' 462; צי"א א, כד).

[4]. Há quem diga que a verificação por meio de doze meses só é eficaz para uma dúvida sobre a realidade, não para uma controvérsia entre os poskim, pois, segundo os rigorosos, trata-se de uma trefá certa, para a qual doze meses não ajudam (Daat Kedoshim, Yore De'ah 35, 29; Emek Halachá, Yore De'ah 8; Mishpetei Uziel 2, 3). Segundo a esmagadora maioria dos poskim, porém, assim como, quando há dúvida se determinado animal se tornou trefá, caso ele viva doze meses ou dê à luz, é kasher, também quando existe uma controvérsia entre os poskim acerca de determinado tipo de trefá, caso o animal viva doze meses ou dê à luz, é kasher (Maharshal, Yam Shel Shlomo, Chullin 3, 80; Shach ad loc. 48; Pri Chadash, Yore De'ah 57, 50; Torat Zevach; Pleiti ad loc. 10; Chikrei Lev; Pri Megadim; Chatam Sofer; Maharam Schick; Pri Tevuá; Chochmat Adam, Shaar Issur VeHeter 14, 29; Zivchei Tzedek; Beit Yitzchak; Melamed LeHoil; e muitos outros).

[4]. יש אומרים שרק לגבי ספק במציאות מועילה הכרעת י"ב חודש, אבל לא למחלוקת הפוסקים, שכן לדעת המחמירים מדובר בטריפה ודאית, וי"ב חודש לא מועילים (דעת קדושים יו"ד לה, כט; עמק הלכה יו"ד ח; משפטי עוזיאל ב, ג). אולם לדעת רובם המכריע של הפוסקים, כשם שאם יש ספק אם בהמה מסוימת נטרפה, אם תחיה י"ב חודש או תמליט – כשרה. כך כאשר ישנה מחלוקת פוסקים לגבי סוג טריפה מסוימת, אם תחיה י"ב חודש או תמליט – כשרה (מהרש"ל ביש"ש חולין ג, פ; ש"ך שם מח; פר"ח יו"ד נז, נ; תורת זבח, פלתי שם י; חקרי לב, פמ"ג; חתם סופר, מהר"ם שיק, פרי תבואה, חכמת אדם שער או"ה יד, כט; זבחי צדק, בית יצחק, מלמד להועיל ועוד רבים).

Mais ainda: muitos sustentam que, se temos certeza de que esse defeito sobre o qual os poskim divergiram não causa, na prática, a morte, pois milhares e milhares de animais que o apresentam vivem mais de doze meses, concebem e dão à luz, pode-se decidir que a Halachá segue a opinião dos lenientes (Chatam Sofer 5, 35; Shoel UMeshiv I 3, 81; Ateret Shlomo 16, 7). Isso também decorre da posição dos que permitem, lechatchila, comprimir as aderências com base na experiência de que os animais não morrem (Beit Efraim; Aruch HaShulchan 39, 110). Em contrapartida, há quem diga que somente em relação a um animal específico se pode adotar a

לא זו בלבד, אלא שרבים סוברים שאם אנו בטוחים שפגם זה שעליו נחלקו הפוסקים, בפועל אינו גורם למיתה, שכן אלפי אלפים של בהמות עם פגם זה חיות יותר מי"ב חודש ומתעברות וממליטות – ניתן להכריע שהלכה כדעת המקילים (חתם סופר ה, לה; שואל ומשיב ח"א ג, פא; עטרת שלמה טז, ז). וכן עולה מהמקילים לכתחילה למעך סרכות על סמך הניסיון שהן אינן מתות (בית אפרים, ערוה"ש לט, קי). מנגד, יש אומרים שרק לגבי

leniência caso ele tenha vivido doze meses ou concebido, mas não se pode decidir, em princípio, com base na realidade, que a Halachá segue a opinião dos lenientes (Chikrei Lev I, Yore De'ah 25; Pri Tevuá, Yore De'ah 2; Beit Yitzchak, Yore De'ah I 61, 12). Parece, contudo, que também eles foram rigorosos porque não tinham certeza de que a realidade fora devidamente verificada; se o fato estivesse comprovado, talvez fossem lenientes.

בהמה מסוימת אפשר להקל אם חייתה י"ב חודש או התעברה, אבל לא ניתן להכריע באופן עקרוני על פי המציאות שהלכה כדעת המקילים (חקרי לב ח"א יו"ד כה; פרי תבואה יו"ד ב; בית יצחק יו"ד ח"א סא, יב). אמנם נראה שגם הם החמירו מפני שלא היו בטוחים שאכן המציאות נבדקה כראוי, אבל אם הדבר היה מוכח, יתכן שהיו מקילים.

4 – Exame das treifot e exame dos pulmões

ד – בדיקת טריפות ובדיקת הריאות

Todo animal que foi abatido de acordo com a Halacha é considerado, a princípio, permitido, e sua carne pode ser consumida sem que se verifique se ele apresenta algum dos tipos de treifa enumerados pelos Sábios. Embora uma pequena porcentagem dos animais tenha defeitos que os tornam treifot, enquanto não tivermos conhecimento deles, não há proibição. Isso porque a regra é seguir a maioria; como a imensa maioria dos animais não tem defeitos que os tornem treifot, todos os animais abatidos de acordo com a Halacha são presumidos casher. É verdade que, em geral, quando é possível verificar se algo é permitido ou proibido, os Sábios determinaram que se fosse rigoroso e não se confiasse na maioria. Neste caso, porém, como a imensa maioria dos animais é casher e, por outro lado, examinar todos eles acarretaria enorme esforço, os Sábios não exigiram que todos os animais fossem examinados em busca de cada tipo possível de treifa. Somente quando surge uma suspeita em determinado órgão é necessário examiná-lo. Por exemplo, no caso de um animal atingido por uma flecha, deve-se examinar a região ferida, para verificar se nela se formou uma perfuração que o torne treifa. Do mesmo modo, quando um animal cai, seus órgãos devem ser examinados para verificar se foram lesionados. Igualmente, se um defeito for descoberto por acaso durante o corte da carne, deve-se verificar se ele torna o animal treifa. Contudo, se não surgiu uma suspeita específica, não é necessário examinar os animais em busca das treifot enumeradas pelos Sábios. Isso também aprendemos do fundamento da proibição de treifa na Torá, conforme foi dito (Shemot 22, 30): "Sereis para Mim homens santos e não comereis carne de animal dilacerado no campo". Ou seja, quando uma fera atacou um animal, mas não conseguiu matá-lo, esse animal precisa ser examinado, pois talvez lhe tenha ocorrido um defeito que o tornou treifa. Daqui se conclui que, sempre que surge a suspeita de que um defeito tenha ocorrido no corpo do animal, deve-se verificar se ele se

כל בעל חיים שנשחט כהלכה, הרי הוא בחזקת היתר ומותר לאכול את בשרו לכתחילה, בלא לבדוק אם יש בו אחד ממיני הטריפות שמנו חכמים. ואף שבאחוז קטן מבעלי החיים יש פגמים מטריפים, כל זמן שלא נודע לנו עליהם – אין בהם איסור. שכן הכלל הוא, שהולכים אחר הרוב, והואיל וברובם המוחלט של בעלי החיים אין פגמים שמטריפים, כל בעלי החיים שנשחטו כהלכה בחזקת כשרים. ואף שבדרך כלל, כאשר ניתן לבדוק אם דבר מסוים מותר או אסור, הורו חכמים להחמיר שלא לסמוך על הרוב. כאן שרובם המוחלט של בעלי החיים כשרים, ומאידך בדיקת כולם היא טרחה עצומה, לא החמירו חכמים לבדוק את כל בעלי החיים מכל סוגי הטריפות האפשריים. ורק אם התעורר חשש באיבר מסוים, צריך לבדוק אותו. כגון בהמה שפגע בה חץ, יש לבדוק את האזור הפגוע, שמא נוצר בו נקב שמטריף. וכן בעל חיים שנפל, יש לבדוק את איבריו שמא ניזוקו. וכן אם באקראי תוך כדי חיתוך הבשר התגלה פגם, יש לבדוק אם הוא מטריף. אבל בלא שהתעורר חשש מסוים, אין צורך לבדוק את בעלי החיים מהטריפות שמנו חכמים. וכן למדנו מיסוד איסור טריפה בתורה, שנאמר (שמות כב, ל): "וְאַנְשֵׁי קֹדֶשׁ תִּהְיוּן לִי וּבָשָׂר בַּשָּׂדֶה טְרֵפָה לֹא תֹאכֵלוּ". כלומר, כאשר חיית טרף התנפלה על בעל חיים אך לא הצליחה להמיתו, אותו בעל חיים צריך בדיקה, שמא אירע בו פגם שעשה אותו טריפה. מכאן שכל אימת שהתעורר חשש שמא אירע פגם בגופו של בעל החיים, צריך לבדוק אם נעשה טרף, אבל כשלא התעורר חשש, אין

tornou treifa; quando não surge tal suspeita, porém, não é necessário examiná-lo (Chulin 9a).

צריך לבדוק (חולין ט, א).

Quanto aos pulmões, entretanto, a determinação é que precisam ser examinados, pois talvez apresentem sirchot (crescimentos benignos) capazes de indicar uma perfuração pulmonar. Embora uma maioria expressiva dos animais não seja treifa e, por isso, as vacas sejam por nós presumidas casher — razão pela qual todo judeu pode beber leite de vaca sem recear que haja em seu pulmão uma sircha que a torne treifa —, depois do abate, a determinação é examinar os pulmões. Há duas razões principais para isso. A primeira é que as treifot pulmonares são mais frequentes e consideradas uma proibição da qual existe uma "minoria frequente"; segundo os Sábios, quando possível, é obrigatório verificá-la (Rashi). A segunda é que, como as sirchot são perceptíveis e salientes, deixar de examiná-las criaria situações complicadas. Quando fossem descobertas pelos compradores, estes teriam de consultá-las com um sábio; se ficasse esclarecido que se tratava de treifot, seria necessário localizar todos os compradores da carne daquele animal para afastá-los da proibição. Quem já tivesse começado a cozinhar a carne precisaria descartar todo o prato e fazer a hagalá da panela, e talvez, em razão do prejuízo e do esforço, deixasse de fazê-lo. Por isso, determinou-se que não se comesse nem se vendesse carne de animal doméstico ou selvagem sem antes examinar seus pulmões. Além disso, como as sirchot são perceptíveis e salientes, se não fossem examinadas, pareceria que se fecham os olhos diante da proibição (Rashba, Chulin 9a).

אמנם לגבי הריאות, ההוראה היא שצריך לבודקן, שמא יש בהן סירכות (גידולים שפירים) שעלולות להצביע על נקב בריאה. ואף שרוב ניכר של הבהמות אינן טריפות, ועל כן הפרות מוחזקות אצלנו ככשרות, ולכן מותר לכל ישראל לשתות חלב פרה בלא לחשוש שמא יש בריאתה סירכא שמטריפה אותה, אולם לאחר השחיטה ההוראה היא שצריך לבדוק את הריאות. שני טעמים עיקריים לכך: האחד, טריפות הריאות מצויות יותר ונחשבות כאיסור שיש ממנו 'מיעוט המצוי', שעל פי חכמים, כאשר אפשר – חובה לבודקו (רש"י). השני, כיוון שהסירכות ניכרות ובולטות, אם לא יבדקו אותן, ייקלעו למצבים מסובכים. שכן כאשר הן יתגלו אצל הקונים, יצטרכו לשאול עליהן חכם, ואם יתברר שהן טריפות, יצטרכו לחפש את כל הקונים מבשר אותה בהמה כדי להפרישם מהאיסור. ומי שיתחיל לבשל מהבשר, יצטרך לזרוק את כל תבשילו ולהגעיל את הסיר, ואולי מחמת ההפסד והטורח יתרשל בכך. לפיכך הורו שלא לאכול ולמכור בשר בהמה וחיה בלא לבדוק תחילה את ריאותיה. בנוסף לכך, כיוון שהן ניכרות ובולטות, אם לא יבדקו אותן, יראו כמעלימים עין מן האיסור (רשב"א חולין ט, א).

Se, antes que se conseguisse examinar os pulmões, eles fossem descartados por engano ou um cão viesse e os comesse, seria permitido comer a carne do animal doméstico ou selvagem, pois, nessa situação, retorna-se à regra fundamental de seguir a maioria, e a maioria dos animais é casher. Há quem seja leniente nisso somente em caso de grande prejuízo (Shulchan Aruch e Rema 39, 2). Se, porém, os pulmões foram intencionalmente destruídos antes de serem examinados, é proibido comer a carne daquele animal (Shach 6)[5].

אם לפני שהספיקו לבדוק את הריאות זרקו אותן בטעות או בא כלב ואכלן, מותר לאכול את בשר הבהמה או החיה, מפני שבמצב כזה חוזרים לכלל היסודי, שהולכים אחר הרוב, ורוב הבהמות כשרות. ויש מקילים בזה רק במקום של הפסד גדול (שו"ע ורמ"א לט, ב). ואם בזדון איבדו את הריאות לפני בדיקתן, אסור לאכול מבשר אותה בהמה (ש"ך ו)[5].

[5]. No Talmud, não está explicado que haja obrigação de examinar os pulmões; consta apenas que aqueles que comem a carne antes de ver os pulmões não agem corretamente (Beitza 25b e Rashi). Segundo

[5]. בתלמוד לא מבואר שיש חובה לבדוק את הריאות, אלא שהאוכלים מהבשר לפני שראו את הריאות נוהגים שלא כראוי (ביצה כה, ב, ורש"י). לדעת רבים

muitos, o exame dos pulmões é uma obrigação de origem rabínica, com base na regra de que, sempre que existe uma "minoria frequente" de proibição, embora pela Torá se siga a maioria, por determinação dos Sábios, quando é possível verificar, é obrigatório fazê-lo. Somente quando a proibição constitui uma "minoria não frequente" não há obrigação de verificá-la (Ramban, Rashba, Ran e Tashbetz). Assim também escreveram os Acharonim como decisão haláchica (Radbaz 4, 112; Rema 39, 17; Shach 8; Kaf HaChaim 5, entre outros). Há quem afirme que não existe uma obrigação rabínica de examinar os pulmões, mas que esse exame é um costume rigoroso que se difundiu por todo Israel, até se tornar um costume vinculante (Meiri, Chulin 9a; Mordechai, Chulin 619, em nome de Rabenu Baruch. É também o que se depreende de Rambam, Shechita 11, 7; 13; 14). A posição deles pode ser explicada de diversas maneiras: talvez entendam que, se a porcentagem de treifot alcançasse a proporção de uma "minoria frequente", seria obrigatório examiná-las, mas que, na prática, a porcentagem de treifot não atinge essa proporção; ou que a porcentagem de treifot corresponde à proporção de uma "minoria frequente", mas, como esse exame envolve grande esforço, não há obrigação de realizá-lo (conforme a posição de Mishkenot Yaakov, Yore Deá 17, citada adiante, 23, 6); ou que seguem a posição de alguns dos Rishonim segundo a qual, mesmo por determinação rabínica, não é obrigatório verificar uma "minoria frequente" (Rashi, Rashbam e Tosafot, adiante, 23, 6); ou, ainda, porque, desde o momento em que o animal foi abatido de acordo com a lei, ele é presumido casher. De todo modo, mesmo segundo aqueles que consideram rabinicamente obrigatório examinar os pulmões, para a maioria dos Rishonim, se os pulmões se perderam por engano antes de serem examinados, o animal é casher. Assim escreveram Rosh, Ran, Rambam, Baal HaItur e Rashba, e assim foi decidido no Shulchan Aruch 39, 2. Segundo Behag, Mordechai em nome de R. Yehuda HaLevi e Raavan, porém, ele é proibido (porque, uma vez adotado o costume de examiná-los, perderam sua presunção de kashrut, ou porque recearam que os pulmões fossem descartados intencionalmente). Ver adiante, nota 9, quanto à lei em uma situação na qual a maioria dos animais apresenta sirchot.

בדיקת הריאות היא חובה מדברי חכמים, על פי הכלל שכל שיש 'מיעוט המצוי' של איסור, למרות שמהתורה הולכים אחר הרוב, מדברי חכמים כאשר אפשר לבדוק – חובה לבדוק. ורק כאשר האיסור הוא 'מיעוט שאינו מצוי' אין חובה לבודקו (רמב"ן, רשב"א, ר"ן, תשב"ץ). וכ"כ האחרונים להלכה (רדב"ז ד, קיב; רמ"א לט, יז; ש"ך ח; כה"ח ה, ועוד). ויש אומרים שאין חובה מדברי חכמים לבדוק את הריאות, אלא בדיקת הריאות היא מנהג חומרא שהתפשט בכל ישראל עד שנעשה למנהג מחייב (מאירי חולין ט, א; מרדכי חולין תריט, בשם רבינו ברוך. וכן משמע מרמב"ם שחיטה יא, ז; יג; יד). בכמה דרכים אפשר להסביר את שיטתם: או שלדעתם אם היה אחוז הטריפות בשיעור של 'מיעוט המצוי' היתה חובה לבודקם, אלא שבפועל אחוז הטריפות אינו מגיע לשיעור 'מיעוט המצוי'. או שאחוז הטריפות כשיעור 'מיעוט המצוי', אלא שהואיל ובדיקה זו כרוכה בטורח רב – אין חובה לקיימה (כשיטת משכנות יעקב יו"ד יז, המובא להלן כג, 6). או שהולכים בשיטת מקצת הראשונים שסוברים שגם מדברי חכמים אין חובה לבדוק 'מיעוט המצוי' (רש"י, רשב"ם ותוס', להלן כג, 6). או מפני שמשעה שהבהמה נשחטה כדין – היא בחזקת כשרות.ומ"מ גם לסוברים שחובה מדברי חכמים לבדוק את הריאות, לדעת רוב הראשונים אם הריאות אבדו בשגגה לפני שנבדקו, הבהמה כשרה. וכ"כ רא"ש, ר"ן, רמב"ם, בעל העיטור, רשב"א, וכן נפסק בשו"ע לט, ב. ולדעת בה"ג, מרדכי בשם ר"י הלוי, וראב"ן – אסור (הואיל וכבר נהגו לבודקן אבדה מהן חזקת כשרות, או מפני שחששו שמא ישליכום בכוונה). ראו להלן הערה 9, לגבי הדין במצב שלרוב הבהמות יש סירכות.

5 – O que é uma sircha pulmonar

ה – מהי סירכת הריאות

Sirchot são crescimentos que se prendem e se espalham pela parede do pulmão, formando aderências que se estendem de um ponto a outro da parede pulmonar, ou aderências entre a parede do pulmão e a parede da caixa torácica ou um dos órgãos próximos aos pulmões. A razão pela qual uma sircha torna o animal treifa é que ela se forma a partir de uma perfuração que havia no pulmão; embora a sircha a vede, com o tempo ela se desprenderá, a perfuração permanecerá aberta e provocará a morte do animal (Rashi). Há quem afirme que a sircha não se formou a partir de uma perfuração, mas que, em consequência de seu estiramento, ela se desprenderá do pulmão e deixará sob si uma perfuração que provocará a morte do animal (Tosafot). Contudo, somente quando a sircha é "shelo kesidran" ela torna o animal treifa, pois se estende entre dois pontos que não são contíguos e faz a

סירכות הן גידולים שנסרכים ומתפשטים על דופן הריאה ויוצרים הדבקות שנמשכות ממקום אחד על דופן הריאה אל מקום אחר על דופן הריאה, או יוצרים הדבקות בין דופן הריאה לדופן בית החזה או לאחד האיברים הסמוכים לריאות. הסיבה שסירכא מטריפה מפני שהיא נוצרת מנקב שהיה בריאה, ואף שהסירכא סותמת אותו, בהמשך היא תתנתק והנקב יישאר פתוח ויגרום למותה של הבהמה (רש"י). ויש אומרים שהסירכא לא נוצרה מנקב, אלא שבעקבות הימתחות הסירכא היא תיתלש מהריאה ויישאר תחתיה נקב שיגרום למותה של הבהמה (תוס'). אמנם רק כשהסירכא 'שלא כסדרן' היא מטריפה, מפני שהיא נסרכת בין שני מקומות

parede do pulmão se distender durante a respiração do animal, até que, por fim, a sircha se desprenda e deixe sob si uma perfuração que provocará a morte do animal. Se a sircha for “kesidran”, isto é, se estiver presa entre dois pontos que, de todo modo, são contíguos, ela é casher. Isso porque, durante a respiração do animal, ela não provoca uma distensão anormal da parede pulmonar e, portanto, não há motivo para recear que ali se forme uma perfuração (Chulin 46b)[6].

שאינם צמודים זה לזה, וגורמת לדופן הריאה להימתח בעת נשימתה של הבהמה, עד שלבסוף הסירכא תיתלש ויישאר תחתיה נקב שיגרום למותה של הבהמה. אבל אם הסירכא ‘כסדרן’, היינו שהיא נסרכת בין שני מקומות שממילא צמודים זה לזה, היא כשרה. מפני שבעת נשימת הבהמה היא לא גורמת להימתחות לא טבעית של דופן הריאה, וממילא אין לחשוש שייווצר שם נקב (חולין מו, ב)[6].

De modo geral, há duas controvérsias a respeito da lei das sirchot. A primeira diz respeito aos lugares em que as sirchot “kesidran” são casher e aos lugares em que as sirchot “shelo kesidran” são treifot. A segunda, que é mais importante na prática, consiste em saber se uma sircha “shelo kesidran” é sempre treifa ou se somente uma sircha sob a qual há uma perfuração é treifa, sendo necessário, para verificá-lo, realizar o teste de borbulhamento ou o exame por compressão e palpação. Na primeira controvérsia, R. Yosef Karo é leniente e o Rema é rigoroso. Na segunda, que determina o status da maioria dos animais, R. Yosef Karo é rigoroso e o Rema é leniente.

ככלל, שתי מחלוקות ישנן בדין הסירכות. האחת, היכן מקום הסירכות ‘כסדרן’ הכשרות, והיכן מקום ‘שלא כסדרן’ הטרפות. השנייה, והיא העיקרית יותר למעשה, האם סירכא ‘שלא כסדרן’ תמיד טריפה או שרק סירכא שיש תחתיה נקב היא טריפה וכדי לבדוק זאת יש לבצע בדיקת בצבוץ או בדיקת מיעוך ומשמוש. במחלוקת הראשונה, רבי יוסף קארו מיקל והרמ”א מחמיר. ובשנייה, שהיא החורצת את דינן של רוב הבהמות, רבי יוסף קארו מחמיר והרמ”א מיקל.

A primeira controvérsia: o pulmão do animal é dividido em lobos, isto é, cavidades nas quais o ar entra. “Una” significa orelha em aramaico e, devido à semelhança das partes do pulmão com orelhas caídas, elas foram chamadas de “unot”. No lado direito há quatro lobos e, no esquerdo, três; em cada lado há um lobo grande chamado “umá”, termo derivado da ideia de mãe dos lobos. Quando o pulmão se enche de ar, os lobos ficam encostados uns aos outros e apenas uma fissura é visível entre eles.

המחלוקת הראשונה: ריאת הבהמה מחולקת לאונות, היינו חללים שהאוויר נכנס לתוכם. אונה היא אוזן בארמית, ומפני הדמיון של חלקי הריאה לאוזניים נפולות, קראו להן אונות. בצד ימין ישנן ארבע אונות, ובצד שמאל שלוש אונות, כאשר בכל צד יש אונה אחת גדולה שנקראת ‘אומה’ מלשון האם של האונות. כשהריאה מתמלאת באוויר, האונות נצמדות זו לזו ורק חריץ נראה ביניהן.

Há quem sustente que, sempre que as sirchot se prendem entre duas partes contíguas de modo que não sejam visíveis pelo lado externo — por exemplo, entre duas faces de lobos que ficam encostadas uma à outra, ou quando, na parte estreita da caixa torácica, sirchot aderem o pulmão à parede do tórax —, essas sirchot não tornam o animal treifa de modo algum e não precisam ser examinadas (Rashba; Shulchan Aruch 39, 4; 18).

יש אומרים שכל אימת שהסירכות נסרכות בין שני חלקים סמוכים זה לזה באופן שאינו נראה מבחוץ, כגון שני צידי אונות שצמודות זו לזו, או שבמקום הצר של בית החזה סרכות מדביקות את הריאה לדופן החזה, אין סירכות אלו מטריפות כלל, ואין צריך לבודקן (רשב”א, שו”ע לט, ד; יח).

Em contrapartida, há quem seja rigoroso e entenda que somente quando a sircha liga dois lobos contíguos, na

מנגד יש מחמירים וסוברים, שרק אם הסירכא מחברת בין שתי אונות צמודות, בחצי

metade interna da fissura entre eles, ela é considerada “kesidran” e não pode tornar o animal treifa. Se, porém, estiver na metade externa, ou se ligar o pulmão à parede do tórax, mesmo na estreita parte anterior, ela já poderá produzir certa distensão da parede pulmonar durante a respiração do animal; por isso, é considerada “shelo kesidran” e torna o animal treifa (Mahari Weil e Rema 39, 4; 18)[7].

הפנימי של החריץ שביניהן, היא נחשבת כסדרן ואינה יכולה להטריף. אבל אם היא בחצי החיצוני וכן כאשר היא נסרכת מהריאה לדופן החזה, גם בחלק הקדמי הצר, היא כבר עלולה ליצור הימתחות מסוימת של דופן הריאה בעת הנשימה של הבהמה, ולכן היא נחשבת ‘שלא כסדרן’ ומטריפה (מהר”י וויל ורמ”א לט, ד; יח)[7].

[6]. Segundo Rashi (Chulin 46b), a sircha se forma de fluidos que saem por uma perfuração na parede do pulmão; mesmo que a perfuração seja vedada, quando a sircha é “shelo kesidran”, ela acabará por se romper e a perfuração se abrirá. Segundo Tosafot (ad loc., “hainu”), há sircha que se forma sem perfuração; contudo, como ela está aderida “shelo kesidran”, presume-se que distenderá a parede do pulmão até que nela se forme uma perfuração. Atualmente, os médicos entendem que as sirchot são causadas por pneumonia, que torna permeável a parede pulmonar; diversas substâncias saem do pulmão, acumulam-se em sua parede e formam crescimentos e membranas espessas (“Maor LaKashrut”, vol. 3, p. 126). Quanto mais velho o animal, maior a probabilidade de apresentar sirchot.

[6]. לרש”י (חולין מו, ב) הסירכא נוצרת מנוזלים שיוצאים מנקב בדופן הריאה, ואף אם הנקב ייסתם, כאשר הסירכא שלא כסדרה, סופה להתפרק והנקב ייפתח. ולתוס’ (שם ‘היינו’), יש סירכא שנוצרת בלא נקב, אולם כיוון שהיא דבוקה שלא כסדרה, חזקה שתמתח את דופן הריאה עד שייווצר בה נקב. הרופאים כיום סבורים שהסירכות נגרמות מדלקת ריאות, שגורמת לדופן הריאה להיעשות חדירה, וחומרים שונים יוצאים מהריאה ומצטברים על דופנה ויוצרים גידולים וקרומים עבים (‘מאור לכשרות’ ח”ג עמ’ 126). ככל שהבהמה מבוגרת יותר, הסיכוי שיש בה סירכות גבוה יותר.

[7]. Outro método extremamente leniente era praticado no Marrocos e em muitas comunidades do Norte da África. Segundo ele, uma sircha que se estendesse de um lobo a outro contíguo, mesmo de uma face posterior a outra, não tornava o animal treifa nem precisava de exame; se ela se estendesse de um lobo a outro saltando o lobo situado entre eles, tornava-o treifa (conforme explicado detalhadamente em “Divrei Shalom VeEmet”, vol. 4, p. 148). Atualmente, como é fácil obter carne casher segundo a maioria dos Poskim, ninguém costuma adotar essa leniência.

[7]. עוד שיטה מקילה ביותר היתה נהוגה במרוקו ובקהילות רבות בצפון אפריקה, לפיה סירכא שנמשכה מאונה לאונה סמוכה, אפילו מגב לגב אינה מטריפה ואינה צריכה בדיקה, ואם נמשכה מאונה לאונה בדילוג על אונה שביניהם – מטריפה (כמבואר בפירוט ב’דברי שלום ואמת’ ח”ד עמ’ 148). כיום כיוון שקל להשיג בשר כשר לפי רוב הפוסקים, אין מי שנוהג להקל בזה.

6 – Exame das sirchot por meio do teste de borbulhamento

ו – בדיקת סירכות על ידי בצבוץ

A segunda controvérsia diz respeito às sirchot “shelo kesidran”, que tornam o animal treifa, e envolve duas questões: 1) É possível remover a sircha e examinar se há uma perfuração sob ela, declarando-a casher com base nesse exame? 2) As sirchot que podem ser removidas por compressão e palpação são consideradas sirchot que tornam o animal treifa?

המחלוקת השנייה נוגעת לסירכות ‘שלא כסדרן’, שהן הטרפות, והיא נוגעת לשתי סוגיות: א) האם ניתן לקלוף את הסירכא ולבדוק אם יש תחתיה נקב, ועל פי בדיקה זו להכשיר את הסירכא. ב) האם סירכות שניתן להסיר על ידי מיעוך ומשמוש נחשבות סירכות מטריפות.

Comecemos pela primeira questão. Há quem afirme que, quando a sircha é “shelo kesidran”, o animal é treifa em qualquer circunstância. Mesmo que a sircha seja removida e se constate que não há uma perfuração sob ela, o animal é treifa, pois, ainda que a perfuração esteja agora vedada, acabará por se abrir (Rabenu Gershom, Rif, Rashi e Tosafot sobre Chulin 48a).

נתחיל בסוגיה הראשונה. יש אומרים שכאשר הסירכא ‘שלא כסדרן’, בכל אופן הבהמה טריפה. וגם אם יסירו אותה וימצאו שאין תחתיה נקב, היא טריפה, מפני שגם אם עכשיו נסתמה, סופה להיפתח (רבנו גרשום, רי”ף, רש”י ותוס’ לחולין מח, א).

Em contrapartida, há quem afirme que, mesmo quando a

מנגד, יש אומרים שגם כאשר הסירכא ‘שלא כסדרן’ אין זה

sircha é “shelo kesidran”, isso não significa que o animal seja treifa, mas que é obrigatório examiná-la; se for encontrada uma perfuração sob ela, o animal será treifa. Para examinar a sircha, pode-se removê-la com uma faca ou cortá-la em tiras e descascá-las delicadamente com a mão, pois a sircha se assemelha a náilon e pode ser decomposta em fios finos, que são esticados até se soltarem da superfície do pulmão. Depois que a superfície pulmonar fica lisa, o pulmão é inflado com ar e colocado na água. Se dele emergirem bolhas de ar, há uma perfuração e o animal é treifa. Se não houver borbulhamento, não há perfuração e o animal é casher, pois somente uma sircha sob a qual existe uma perfuração torna o animal treifa (Maharitz, com base em Rambam, Hilchot Shechita 11, 6–9; Aruch HaShulchan 110–111).[8]

אומר שהיא טריפה אלא שחובה לבודקה, ואם ימצא תחתיה נקב היא טריפה. כדי לבדוק את הסירכא אפשר לקלפה בסכין או לחותכה לרצועות ולקולפן בעדינות ביד, שכן הסירכא דומה לניילון וניתן לפרקה לחוטים דקים ולמותחם עד שהם נקלפים מעל פני הריאה. לאחר שפני הריאה נותרו חלקים, מנפחים אותה באוויר ומכניסים אותה למים, אם מבצבצות ממנה בועות אוויר, הרי שיש בה נקב והבהמה טריפה. ואם אין בצבוץ, אין בה נקב והבהמה כשרה, מפני שרק סירכא שיש תחתיה נקב מטריפה (מהרי”ץ עפ”י רמב”ם הל’ שחיטה יא, ו-ט, ערוה”ש קי-קיא).[8]

[8].. Chulin 48a: “Rav Nechemia, filho de Rav Yosef, examinava-o [o pulmão aderido por meio de uma sircha à parede da caixa torácica] em água morna” (inflando o pulmão e colocando-o em água morna para verificar se dele emergiam bolhas de ar). Segundo Mar Zutra, filho de Rav Huna, filho de Rav Papi, Rav Nechemia examinava dessa maneira as sirchot entre dois lobos do pulmão. Rav Ashi contestou Mar Zutra. A imensa maioria dos Rishonim não levou em conta a opinião de Mar Zutra, dando a entender que considerava esse exame em água morna destinado apenas a uma sircha entre o pulmão e a parede da caixa torácica. Alguns afirmaram que esse exame só é eficaz quando há uma reuta na caixa torácica que, presumivelmente, deu origem à sircha; se não houver uma reuta, o exame não é eficaz (Rif, Rashi, Tosafot e Rabenu Gershom). Outros afirmam que, se houver uma reuta na caixa torácica, o animal é casher mesmo sem exame; se não houver uma reuta, ele somente será casher se for examinado e não houver borbulhamento (Rabenu Tam e Razah).

Em contrapartida, desde a época de Rambam, o costume dos Sábios do Iêmen era remover todas as sirchot “shelo kesidran” e examiná-las por meio do teste de borbulhamento, conforme consta nas Responsa de R. Avraham ben HaRambam 61, em resposta aos Sábios do Iêmen. Maharitz explicou (Zevach Todah, Yore Deá 39, 88) que essa é a opinião de Rambam, Hilchot Shechita 11, 6–7: a Halacha segue a opinião de Mar Zutra, segundo a qual o exame de Rav Nechemia é eficaz para todas as sirchot. Assim também agiam muitos em Ashkenaz e no Norte da África, conforme explicado na nota seguinte, com base no princípio de que o animal só é treifa quando se comprova haver uma perfuração sob a sircha. É possível que toda a contestação de Rav Ashi à explicação de Mar Zutra se referisse a sirchot muito espessas, cercadas por uma reuta, como pus e enfermidade; quanto às sirchot comuns, mesmo espessas e estendidas “shelo kesidran”, ele concordaria que é possível removê-las e verificar se há borbulhamento sob elas.

[8].. חולין מח, א: “רב נחמיה בריה דרב יוסף בדיק לה (לריאה שנדבקה באמצעות סירכא לדופן בית החזה) בפשורי” (ניפוח הריאה והכנסתה למים פושרים לבדוק אם מבצבצות בועות אוויר מהריאה). ולמר זוטרא בריה דרב הונא בריה דרב פפי, רב נחמיה היה בודק באופן זה סירכות בין שתי אונות של הריאה. ורב אשי הקשה על מר זוטרא. רובם המוחלט של הראשונים התעלמו מדעת מר זוטרא, ומשמע שסברו שהבדיקה בפשורי נועדה רק לסירכא שבין הריאה לדופן בית החזה. יש מהם שאמרו שבדיקה זו מועילה רק כאשר ישנה ריעותא בבית החזה שמסתבר שממנה הסירכא נמשכה, אבל אם אין ריעותא, הבדיקה אינה מועילה (רי”ף, רש”י, תוס’, רבנו גרשום), ויש אומרים שאם יש ריעותא בבית החזה – הבהמה כשרה בלא בדיקה, ואם אין ריעותא, רק אם תבדק ולא תבצבץ, כשרה (ר”ת, רז”ה).

מנגד, מנהג חכמי תימן עוד מימי הרמב”ם להסיר את כל הסירכות ‘שלא כסדרן’ ולבודקן בבצבוץ, כמובא בשו”ת ר’ אברהם בן הרמב”ם סא, בתשובה לחכמי תימן. ובאר מהרי”ץ (זבח תודה יו”ד לט, פח) שכך היא דעת הרמב”ם הל’ שחיטה יא, ו-ז, שהלכה כדעת מר זוטרא שבדיקת רב נחמיה מועילה לכל הסירכות. וכך נהגו רבים באשכנז ובצפון אפריקה, כמבואר בהערה הבאה, על פי העיקרון שרק אם מתברר שיש נקב תחת הסירכא הבהמה טריפה. ואפשר שכל מה שרב אשי התקיף את הסבר מר זוטרא, הוא ביחס לסירכות עבות מאוד שיש סביבן ריעותא כמוגלה וחולי, אבל בסירכות רגילות, אפילו עבות ונמשכות שלא כסדרן, היה מסכים שאפשר לקולפן ולבדוק אם יהיה תחתיהן בצבוץ.

7 – Exame por compressão e palpação

ז – בדיקה על ידי מיעוך ומשמוש

A segunda questão é se as sirchot que podem ser removidas por compressão e palpação tornam o animal treifa. Há quem afirme que, quando a sircha é “shelo kesidran”, o animal é treifa em qualquer circunstância, ainda que ela seja extremamente fina (Rashba e Tashbetz); assim foi decidido no Shulchan Aruch (39, 10): “Em todo lugar em que se proibiu uma aderência do pulmão, não há diferença entre uma sircha fina como um fio de cabelo e uma espessa, forte e larga como um polegar; não se deve agir como aqueles que a comprimem com a mão e, se ela se desfaz, atribuem-lhe leniência. Todo aquele que assim procede é como se desse treifot para Israel comer”.

הסוגיה השנייה, האם סירכות שניתן להסיר על ידי מיעוך ומשמוש מטריפות. יש אומרים שכאשר הסירכא ‘שלא כסדרן’, בכל אופן הבהמה טריפה, ואפילו אם היא דקה שבדקות (רשב”א ורשב”ץ), וכן נפסק בשולחן ערוך (לט, י): “כל מקום שאסרו סרוכת הריאה אין הפרש בין שתהא הסירכא דקה כחוט השערה בין שתהא עבה וחזקה ורחבה כגודל, ולא כאותם שממעכים ביד ואם נתמעכה תולין להקל, וכל הנוהג כן כאילו מאכיל טריפות לישראל”.

Em contrapartida, há quem afirme que uma sircha que pode ser removida por manipulação não é considerada sircha, mas muco. Para esse fim, a sircha é comprimida, friccionada e palpada. Se ela se desprende do pulmão, é sinal de que se trata de muco que não torna o animal treifa, pois “uma sircha, ainda que uma pessoa a friccione entre os dedos o dia inteiro, torna-se cada vez mais firme” (Rosh). Conforme escreveu Mahari Weil: “Todas as sirchot que tornam o animal treifa são duras; se, porém, elas se desfazem pela palpação da mão, são chamadas de muco e o animal é casher”. Na prática, mesmo os lenientes que removem as sirchot por compressão e palpação costumam, em seguida, examinar o pulmão inflando-o dentro da água para verificar se haverá borbulhamento (Bach; Shach 39, 15)[9].

מנגד, יש אומרים, שסירכא שניתן להסיר על ידי משמוש אינה נחשבת סירכא אלא ריר. לשם כך ממעכים ומוללים וממשמשים בסירכא. אם היא מתקלפת מהריאה, סימן שהיא ריר שאינו מטריף. שכן “סירכא, אם יפרוך אדם אותה כל היום בין אצבעותיו היא הולכת ומתחזקת” (רא”ש). וכפי שכתב מהר”י וייל: “כל הסירכות שהם טריפה, היינו שהם קשים, אבל אם הם נימוחים במשמוש היד אז הם נקראים ריר וכשרה”. אמנם למעשה, גם המקילים להסיר את הסירכות במיעוך ומשמוש, נוהגים לבדוק לאחר מכן את הריאה בניפוח במים כדי לראות אם תבצבץ (ב”ח, ש”ך לט, טו)[9].

[9]. Há três níveis de procedimentos para examinar as sirchot: 1) Segundo o costume de Ashkenaz, com base em Rosh e R. Yerucham, é permitido ser leniente com sirchot finas que se desprendem mediante um estiramento delicado. No Shulchan Aruch 39, 11; 13, essa leniência foi permitida somente em animal pertencente a um judeu, em caso de grande prejuízo e quando o examinador é íntegro e extremamente temente a Deus. (Sirchot finíssimas que caem sozinhas com um leve movimento são permitidas segundo todas as opiniões.) 2) O costume de Ashkenaz é comprimir e apalpar as sirchot; se elas se desprendem em consequência disso, conclui-se que não são sirchot verdadeiras. Desse modo, eram removidas as sirchot finas e a maioria das médias. A origem desse costume está nas palavras dos Gueonim, citadas no Sefer HaMeorot em nome de R. Natan ben R. Meir, e também no Meiri, em nome dos Sábios de Narbona. Assim também escreveram Rosh, Chulin 47a, e Mahari Weil, Dinei Bedikat HaReá, siman 6. Contudo, mesmo depois de removidas por compressão e palpação, costuma-se ser rigoroso e examinar se esses pulmões produzem bolhas na água (Bach e Shach 39, 34). Em contrapartida,

[9]. שלוש רמות של פעולות לבדיקת הסירכות ישנן: א) למנהג אשכנז עפ”י הרא”ש ורי”ו, מקילים בסירכות דקות שמתנתקות במתיחה עדינה, ובשו”ע לט, יא; יג, היקל בזה רק בבהמת ישראל ובהפסד מרובה כאשר הבודק כשר וירא ה’ ביותר. (וסירכות דקיקות שנופלות מאליהן בנענוע קל מותרות לכל הדעות). ב) מנהג אשכנז למעך ולמשמש בסירכות, ואם הן נקלפות מכח זה, משמע שאינן סירכות אמיתיות. באופן זה הסירו את הסירכות הדקות ורוב הבינוניות. מקור מנהג זה בדברי הגאונים כמובא בספר המאורות בשם ר’ נתן ב”ר מאיר, וכן מובא במאירי בשם חכמי נרבונה. וכן כתב הרא”ש חולין מז, א; ומהר”י וייל דיני בדיקת הריאה סי’ ו. אמנם גם לאחר שהוסרו במיעוך ובמשמוש, נוהגים להחמיר לבדוק את הריאות הללו אם יבצבצו במים (ב”ח וש”ך לט, לד). מנגד, לרב יהודאי גאון, רשב”א בתורת

segundo Rav Yehudai Gaon, Rashba em Torat HaBayit, bayit 2, shaar 3, 34b, Tashbetz e Shulchan Aruch 39, 10, o exame por compressão e palpação é absolutamente proibido. 3) No Iêmen, costumava-se remover com uma faca até mesmo as sirchot que não se desprendiam por compressão e palpação; depois que a superfície do pulmão ficava lisa, o pulmão era examinado na água para verificar se produzia bolhas. O fundamento desse costume é que a sircha só torna o animal proibido quando há uma perfuração sob ela. Assim se procedia também no Marrocos com a imensa maioria das sirchot. Em Ashkenaz, na época dos Acharonim, também se passou a remover grandes sirchot e examiná-las pelo teste de borbulhamento; preferia-se, contudo, removê-las cuidadosamente decompondo a sircha em fios finos, que eram esticados com delicadeza até se desprenderem e deixarem lisa a superfície pulmonar. Assim se procede atualmente em todas as certificações de "casher". Em Ashkenaz acrescentou-se ainda uma razão para permitir: uma sircha que não produz bolhas é uma membrana externa que não se origina do próprio pulmão. Na prática, os grandes rabinos de Ashkenaz divergiram quanto à conveniência de adotar essa leniência. Entre os rigorosos: Pri Megadim, Mishbetzot Zahav 17; Torat Yekutiel 6; Aderet Eliyahu 44, em nome de R. Chaim de Volozhin, entre outros. Entre os lenientes que ratificaram o costume: Rosh Efraim 153, em nome de seu tio R. Sender; Chatam Sofer, Yore Deá 39; Tiferet Tzvi, Yore Deá 4; Aruch HaShulchan 39, 110; Beit David 39, parte 6, 3–4. (Ver também "Mazon Kasher Min HaChai", p. 326–328).

הבית ב"ב ש"ג, לד, ב; תשב"ץ, ושו"ע לט, י, בדיקה במיעוך ובמשמוש אסורה לחלוטין. ג) בתימן נהגו לקלף בסכין גם סירכות שאינן יורדות במיעוך ובמשמוש, ולאחר שפני הריאה נותרו חלקים, בדקו את הריאה במים אם תבצבץ. ושורש מנהגם, שהסירכא אוסרת רק אם יש תחתיה נקב. וכן נהגו במרוקו ברוב רובן של הסירכות. גם באשכנז בימי האחרונים נהגו לקלף סירכות גדולות ולבודקן בבצבוץ, אולם העדיפו להסירן בזהירות על ידי פירוק הסירכא לחוטים דקים, שאותם מותחים בעדינות עד שהם נקלפים ופני הריאה נותרים חלקים. וכן נוהגים כיום בכל ההכשרים של 'כשר'. עוד הוסיפו באשכנז טעם להיתר, שסירכא שאינה מבצבצת היא קרום חיצוני שאינו נובע מהריאה עצמה. למעשה נחלקו גדולי הרבנים באשכנז אם ראוי להקל בכך. המחמירים: פמ"ג משב"ז יז; תורת יקותיאל ו; אדרת אליהו מד, בשם ר"ח מוולוז'ין, ועוד. המקילים שקיימו את המנהג: ראש אפרים קנג, בשם דודו ר' סנדר; חת"ס יו"ד לט; תפארת צבי יו"ד ד; ערוה"ש לט, קי; בית דוד לט, חלק ו ג-ד. (ועי' מזון כשר מן החי עמ' 328-326).

8 – Os costumes das comunidades na prática

ח – מנהגי הקהילות למעשה

Em todas as regiões ao redor de Eretz Israel, incluindo Síria, Iraque e Egito, adotou-se o costume rigoroso de não comprimir nem remover sirchot; todo animal que apresentasse uma sircha "shelo kesidran" era declarado treifa. Em contrapartida, no Iêmen, na Pérsia e no Marrocos, junto com muitas comunidades da Tunísia e da Líbia, bem como entre muitos em todas as comunidades de Ashkenaz, adotou-se a leniência de remover as sirchot ou, no mínimo, comprimi-las e apalpá-las.

בכל סביבות ארץ ישראל, כולל סוריה, עירק ומצרים, נהגו להחמיר שלא למעך ולקלף סירכות, אלא הטריפו כל בהמה שהיתה בה סירכא 'שלא כסדרן'. מנגד, בתימן, פרס, מרוקו ועמם קהילות רבות מתוניס ולוב, וכן רבים בכל קהילות אשכנז, נהגו להקל לקלף ולכל הפחות למעך ולמשמש בסירכות.

Parece que as diferenças de costume entre os países decorreram, em grande medida, da proporção do prejuízo envolvido. Como a lei das sirchot é objeto de controvérsia entre Amoraim e Rishonim e a dúvida diz respeito a uma proibição da Torá, a orientação predominante era ser rigoroso. Entretanto, em lugares onde não era possível vender aos gentios os animais declarados treifot, declarar um animal treifa poderia levar seu proprietário à calamidade e à ruína, pois a perda do animal equivalia à perda do salário de um ou de vários meses; para os pobres, a questão dizia respeito à própria sobrevivência. Por isso, em circunstâncias tão prementes, apoiavam-se na opinião dos lenientes.

כמדומה שחילוקי המנהגים בין הארצות נבע במידה רבה ממידת ההפסד שבדבר. שהואיל ודין הסירכות שנוי במחלוקת אמוראים וראשונים, והספק נוגע לאיסור תורה, ההוראה הרווחת היתה להחמיר. אולם במקום שבו לא ניתן היה למכור את הבהמות הטרפות לגוי, הטרפת הבהמה היתה עלולה להמיט אסון וחורבן על בעל הבהמה, שכן הפסד הבהמה היה שקול לאובדן משכורת של חודש או מספר חודשים, ולעניים השאלה נגעה לחיי נפש. לפיכך, בשעת דחק גדולה כזו, סמכו על דעת המקילים.

Nos lugares habitados por muçulmanos sunitas, estes

במקומות שבהם היו מוסלמים

aceitavam comprar as treifot; por isso, todos agiam de acordo com a opinião dos rigorosos, conforme testemunhou Rambam (Shechita 11, 11). Nos lugares governados por muçulmanos xiitas, porém, como o Iêmen e a Pérsia, considerava-se impuro um alimento tocado por um judeu e não se aceitava comprar as treifot; em razão da necessidade premente, adotavam-se as posições lenientes (Maharitz, Mekor Chaim 31, 96).

Também nos países cristãos de Ashkenaz a situação dos judeus na época dos Rishonim era instável, e muitas vezes eles tinham dificuldade para vender as treifot aos gentios. Por isso, adotaram a leniência de examinar sirchot finas e médias por compressão e palpação, mas não permitiram remover sirchot espessas e examiná-las pelo teste de borbulhamento. Na Espanha, enquanto a guerra entre cristãos e muçulmanos ainda não havia sido decidida, os cristãos geralmente agiam com certa tolerância para com os judeus, que podiam seguir a opinião rigorosa, conforme decidiu Rashba (viveu em Barcelona; faleceu em 5700’, 1310). À medida que os cristãos se fortaleceram, porém, aumentaram a hostilidade e o ódio aos judeus, até que estes precisaram, em circunstâncias prementes, apoiar-se na opinião dos mais lenientes e passaram a examinar as sirchot pelo teste de borbulhamento (Beit Yosef, Yore Deá 39, 22).

סונים, היו המוסלמים מוכנים לקנות את הטריפות, ועל כן נהגו הכל כדעת המחמירים, כפי שהעיד הרמב”ם (שחיטה יא, יא). אולם במקומות שנשלטו על ידי מוסלמים שיעים, כגון תימן ופרס, החשיבו מאכל שנגע בו יהודי כטמא, ולא היו מוכנים לקנות את הטריפות, ומחמת הדחק נהגו כשיטות המקילים (מהרי”ץ במקור חיים לא, צו). גם בארצות הנוצרים באשכנז מצב היהודים בימי הראשונים היה רעוע, ופעמים רבות התקשו למכור את הטריפות לגויים, ועל כן נהגו להקל לבדוק סירכות דקות ובינוניות על ידי מיעוך ומשמוש, אבל לא הקילו לקלף סירכות עבות ולבודקן בבצבוץ. בספרד, כל עוד המלחמה בין הנוצרים למוסלמים לא הוכרעה, בדרך כלל נהגו הנוצרים בסובלנות מסוימת כלפי היהודים, ויכלו לנהוג כדעת המחמירים, כפי שפסק הרשב”א (חי בברצלונה, נפטר ה’ע’, 1310). אולם ככל שהנוצרים התחזקו, גברה העוינות והשנאה ליהודים, עד שהוצרכו לסמוך בשעת הדחק על דעת המקילים ביותר והיו בודקים את הסירכות בבצבוץ (בית יוסף יו”ד לט, כב).

Nos países do Norte da África, durante muitas gerações, agiu-se de acordo com a opinião rigorosa. Depois que os governantes cristãos da Espanha expulsaram os judeus (5252, 1492) e muitos deles emigraram para o Norte da África, renovou-se a discussão sobre como proceder. No Marrocos, onde se desenvolveu a maior comunidade judaica dos países islâmicos, a controvérsia irrompeu com toda a sua intensidade. Os antigos residentes quiseram ser rigorosos conforme seu costume, mas os exilados entendiam que a Halacha seguia a opinião dos lenientes e que, mesmo fora de circunstâncias prementes, todas as sirchot deveriam ser examinadas por remoção e pelo teste de borbulhamento. A controvérsia prosseguiu por cerca de cinquenta anos, até que prevaleceu a posição dos rabinos dos exilados e a Halacha foi decidida de forma leniente, examinando-se as sirchot. O costume também se difundiu na maioria das comunidades do Norte da África, com exceção da Argélia e de Djerba, onde se costumava ser rigoroso.

בארצות צפון אפריקה נהגו במשך דורות רבים כדעת המחמירים, אולם לאחר ששליטי ספרד הנוצרים גרשו את היהודים (ה'רנ"ב, 1492), ורבים מהם היגרו לצפון אפריקה, התעורר מחדש הדיון כיצד צריך לנהוג. במרוקו, בה התפתחה הקהילה היהודית הגדולה בארצות האיסלאם, התעורר הוויכוח במלא חריפותו. הוותיקים בקשו להחמיר כמנהגם, אולם המגורשים סברו שהלכה כדעת המקילים, וגם שלא בשעת הדחק יש לבדוק את כל הסירכות בקילוף ובבצבוץ. במשך כחמישים שנה נמשכה המחלוקת, עד שגברה ידם של רבני המגורשים והוכרעה הלכה להקל, שבודקים את הסירכות. וכן פשט המנהג ברוב קהילות צפון אפריקה, זולת אלג'יר וג'רבה שבהן נהגו להחמיר.

Do mesmo modo, em Ashkenaz, na época dos Acharonim, já era possível vender as treifot aos gentios. Alguns rabinos se manifestaram de maneira incisiva contra os lenientes quanto à compressão e palpação (Shelah e Gra). Outros se inclinavam ao rigor, mas não queriam invalidar o costume dos lenientes (Rema, Kreti UPhleti e Levushei Serad). Em contrapartida, alguns sustentavam que a principal posição haláchica era a dos lenientes (Yam Shel Shlomo; Shach 39, 33; Simla Chadasha 36). Muitos foram ainda além e permitiram remover sirchot espessas e examiná-las pelo teste de borbulhamento, conforme o costume do Iêmen e do Marrocos (Chatam Sofer, Beit David e Aruch HaShulchan 39, 110).

כיוצא בזה באשכנז, בימי האחרונים כבר ניתן היה למכור את הטריפות לגויים, והיו רבנים שיצאו בחריפות כנגד המקילים במיעוך ובמשמוש (של"ה, גר"א). והיו שנטו להחמיר אבל לא רצו לפסול את מנהג המקילים (רמ"א, כרתי ופלתי, לבושי שרד). מנגד היו שסברו שהעיקר להלכה כדעת המקילים (יש"ש, ש"ך לט, לג, שמלה חדשה לו). ורבים אף הוסיפו והתירו לקלף סירכות עבות ולבודקן בבצבוץ כמנהג תימן ומרוקו (חת"ס, בית דוד, ערוה"ש לט, קי).

Ou seja, na época dos Acharonim, mesmo fora de circunstâncias prementes, muitos países adotaram a opinião dos lenientes, pois consideravam que essa era a principal posição haláchica. A regra é que um animal treifa não vive mais de doze meses; na prática, constatou-se que a maioria das sirchot pulmonares não provoca a morte dos animais. Prova disso é que, muitas vezes, encontram-se sirchot em cerca de 80% das vacas adultas, e sabe-se que, se não forem abatidas, elas continuarão vivendo por mais alguns anos, até morrerem de velhice. Mesmo entre bezerros jovens, às vezes se encontram sirchot em cerca de 50% deles, e está claro que, se não

כלומר, בימי האחרונים, גם שלא בשעת הדחק, נהגו בארצות רבות כדעת המקילים, מפני שסברו שכך העיקר להלכה. שכן הכלל הוא שטריפה אינה חיה יותר מי"ב חודש, ובפועל נוכחו לדעת, שרוב סירכות הריאות אינן גורמות למיתת הבהמות. עובדה שפעמים רבות מוצאים אצל כ-80% מהפרות המבוגרות סירכות, וידוע שאם לא ישחטו אותן, ימשיכו לחיות עוד כמה שנים עד שימותו מזקנה. ואף בעגלים צעירים, פעמים שמוצאים סירכות אצל

forem abatidos, continuarão vivendo por muitos anos. Já aprendemos (Halacha 3, 4) que, segundo muitos, quando os Poskim divergem sobre se determinado defeito torna o animal treifa e se verifica, na prática, que os animais não morrem em consequência dele, deve-se decidir, com base na realidade, que a Halacha segue a opinião dos Poskim que permitem. Os rigorosos respondem que a Halacha não pode ser decidida com base na realidade, pois aquilo que foi definitivamente estabelecido como capaz de tornar o animal treifa o torna treifa mesmo que se descubra que os animais não morrem em consequência dele.

Assim, a controvérsia prosseguiu até os nossos dias. Contudo, o costume de Israel é Torá, e costuma-se chamar de “casher” a carne considerada casher segundo a opinião dos lenientes, pois essa é a principal posição de acordo com as regras da Halacha. A carne considerada casher segundo a opinião dos rigorosos é chamada de “chalak” ou “glatt”[10].

כ-50%, וברור שאם לא ישחטום, ימשיכו לחיות שנים רבות. וכבר למדנו (הלכה ג, 4) שלדעת רבים, כאשר ישנה מחלוקת בין הפוסקים על פגם מסוים אם הוא מטריף, ונמצא בפועל שהבהמות אינן מתות ממנו, יש להכריע על סמך המציאות שהלכה כדעת הפוסקים המתירים. והמחמירים משיבים, שאין להכריע על סמך המציאות את ההלכה, שכן מה שנקבע בוודאות כמטריף, מטריף גם אם יתברר שהבהמות אינן מתות ממנו.

כך נמשך הוויכוח עד ימינו. אולם מנהג ישראל תורה הוא, ונוהגים לקרוא לבשר שנמצא כשר על פי דעת המקילים – ‘כשר’, שכן כך העיקר על פי כללי ההלכה. ונוהגים לקרוא לבשר שנמצא כשר על פי דעת המחמירים – ‘חלק’ או ‘גלאט’[10].

[10]. No período dos Rishonim, na maioria das comunidades de Israel, costumava-se adotar a posição rigorosa e não examinar as sirchot por meio do teste de borbulhamento; assim também testemunharam Rambam, Rosh, Rashba e outros. Em contrapartida, no fim do período dos Rishonim, na Espanha (Castela) e na comunidade de Salônica, costumava-se examinar sirchot “shelo kesidran” (fora de sua ordem), conforme consta no Beit Yosef (Yoreh De’ah 39, 22), em nome de Rabi David Yahya: “Porque os gentios de seus países, na maior parte do tempo... não comiam carne do abate de Israel, e os animais declarados tarefá perdiam todo o seu valor. Se adotassem a opinião dos rigorosos, haveria grande prejuízo ao patrimônio de Israel. Porém, nos lugares em que os gentios comem do abate de Israel, deve-se ser rigoroso conforme a opinião do Ramban e do Rosh e o costume dos lugares do Rambam e do Rashba”. Também no Iêmen costumava-se ser leniente e examinar todos os tipos de sirchot (com base em seu entendimento de que o Rambam decidiu como Mar Zutra), como escreveu Rabi David Mashraki (Roshei Besamim 39, 21). Assim também escreveu Maharitz (Mekor Chaim 31, 96): “Saiba que, em todos os casos em que dissemos, na lei das sirchot, que o animal é tarefá, não o declaramos tarefá de modo definitivo. Em vez disso, separam-se as sirchot e examina-se cuidadosamente para que nada delas permaneça; depois, verifica-se com água morna: se não borbulhar, é kasher. Esse é o antigo costume em todas as terras do Iêmen, desde tempos remotos, transmitido de pessoa a pessoa. Nossos antepassados decidiram de acordo com a lei e a verdade, como escreveu o Rambam, em razão do prejuízo ao patrimônio de Israel; basta-lhes agir conforme a lei, sem adotar rigor adicional”.

Um argumento central do método leniente é que se sabe, pela Halacha, que a maioria dos animais é kasher e que um animal comum abatido possui presunção de ser kasher. Por isso, o Talmud decidiu que, se os pulmões se perderam e não puderam ser examinados, o animal é kasher. Se decidirmos conforme a opinião dos rigorosos quanto às sirchot, resultará que a maioria dos animais é tarefá. Os rigorosos respondem que, de fato, no passado havia menos sirchot nos pulmões e que, no decorrer das gerações, o estado dos animais

[10]. בתקופת הראשונים ברוב קהילות ישראל נהגו להחמיר ולא לבדוק סירכות בבצבוץ, וכן העידו רמב”ם, רא”ש, רשב”א ועוד. מנגד, בסוף תקופת הראשונים נהגו בספרד (קסטיליה) ובקהילת סלוניקי לבדוק סירכות ‘שלא כסדרן’, כמובא בבית יוסף (יו”ד לט, כב), בשם רבי דוד יחייא “מפני שהגוים בארצותם ברוב הזמנים... לא היו אוכלים שחיטת ישראל, והבהמות הטרפות היו מפסידים דמיהם. ואילו היו נוהגים כדעת המחמירין – היה הפסד גדול בממונן של ישראל. אבל במקומות שהגוים אוכלים משחיטת ישראל, יש להחמיר כדעת הרמב”ן והרא”ש ומנהג מקומות הרמב”ם והרשב”א”. גם בתימן נהגו להקל לבדוק את כל סוגי הסירכות (על פי הבנתם שהרמב”ם פסק כמר זוטרא), וכ”כ ר’ דוד משרקי (ראשי בשמים לט, כא). וכ”כ מהרי”ץ (מקור חיים לא, צו): “דע שכל מקום שאמרנו בדין הסירכות טריפה, לא טריפה בהחלט. אלא מפרקין הסירכא ומדקדקין שלא ישאר מהסירכא כלום, ואח”כ בודקין בפושרין, אי לא מבצבצא – כשרה. וכן המנהג הקדום בכל ארצות תימן מימות קדמונים איש מפי איש. וראו אבותינו על הדין ועל האמת כמו שכתב הרמב”ם, מטעם הפסד ממונם של ישראל, ודי להם להתנהג כפי הדין ולא להחמיר”.

טענה מרכזית לשיטת המקילים, שידוע להלכה שרוב הבהמות כשרות, וסתם בהמה שנשחטה בחזקת כשרה, ולכן נפסק בתלמוד שאם הריאות אבדו ולא ניתן לבודקן הבהמה כשרה. ואם נפסוק כדעת המחמירים בסירכות, יצא שרוב הבהמות טריפות. והמחמירים משיבים, שאכן בעבר היו פחות סירכות בריאות, ובמשך הדורות מצב הבהמות השתנה לרעה. ועוד, זהו

piorou. Além disso, trata-se de uma dúvida relativa a uma lei da Torá, na qual se deve ser rigoroso. Os que permitem sustentam que não é plausível terem ocorrido mudanças tão extraordinárias no estado dos animais.

Ao que parece, mesmo segundo o costume dos parcialmente lenientes — isto é, somente em relação às sirchot que se desfazem ao serem comprimidas e apalpadas —, no período dos Acharonim costumava-se declarar tarefá uma porcentagem maior do que a aceita nos dias dos Sábios. Como escreveu o Simlah Chadashah 39, 1: "A maioria dos animais domésticos, animais selvagens e aves é saudável e kasher. Embora atualmente vejamos, por vezes, mais animais tarefá do que kasher, isso ocorre por causa das dúvidas e dos rigores, e porque não somos peritos no exame de diversos aspectos; pela essência da lei, porém, a maioria é kasher". E isso segundo o método que permitia comprimir e apalpar as sirchot. Com muito mais razão, segundo o método dos rigorosos, a porcentagem de animais tarefá era muito maior. Assim também se perguntou no Shaagat Aryeh 64, a respeito de Yom Tov: uma vez que a porcentagem de animais tarefá se igualava à dos kasher, em razão do exame dos pulmões, como seria permitido abater um animal em Yom Tov? Ele respondeu que a causa dos animais tarefá naqueles anos eram "os rigores dos Acharonim, que adotaram muitas exigências rigorosas no exame dos pulmões; muitos dos Acharonim já clamaram contra isso como um grou, pois destroem gratuitamente o patrimônio de Israel, mas tal prática já se tornou costume...". Assim também escreveu o Pri Chadash 39, 3: embora se encontrem mais animais tarefá do que kasher, isso não decorre da essência da lei, mas dos rigores dos Acharonim. Ver Peninei Halacha, Mo'adim 4, 7.

As porcentagens de carne "kasher" e "chalak" em nossos dias: no livro Maor LeKashrut, seção "Preparação da carne", pp. 104–110 e 136–137, resumiu-se que, em Israel, entre bezerros de corte de seis meses a dois anos, 30% são chalak, 53% são kasher segundo o método leniente e 17% são tarefá segundo todos os métodos. Entre vacas adultas abatidas após um período prolongado de ordenha, quase não há animais chalak: cerca de 40% são kasher e 60%, tarefá. A maior parte da carne comercializada em Israel vem da América do Sul. Na Argentina, entre bezerros de corte, 35% são chalak, 35% são kasher e cerca de 30% são tarefá. Quanto aos animais de pequeno porte em Israel, foram realizados menos exames; contudo, um dos levantamentos indicou que cerca de 23% eram tarefá e 77%, chalak ou kasher. A maioria dessas declarações de tarefá decorre de sirchot nos pulmões, mas há também outras causas, sendo a mais comum a presença de um prego ou fio de arame no beit hakossot, uma das cavidades do estômago. Diversos exames demonstraram que três fatores principais influenciam a porcentagem de sirchot: 1) quanto mais velho o animal, maior a porcentagem de sirchot; 2) quanto piores as condições de criação, mais sirchot ele apresenta, ao passo que, quando não fica exposto a correntes de ar e recebe tratamento ao se resfriar, o fenômeno diminui; 3) há raças nas quais as sirchot são mais frequentes, como as raças leiteiras.

9 – Kasher e chalak-glatt

Constata-se, portanto, que há três níveis de kashrut na carne de animais domésticos e selvagens. 1) "Kasher", segundo o costume de Ashkenaz, do Iêmen e do Marrocos: permite-se descascar as sirchot, e somente se

ספק דאורייתא, ויש להחמיר בו. והמתירים סוברים, שלא מסתבר שחלו שינויים מופלגים כל כך במצב הבהמות.

כפי הנראה גם לפי מנהג המקילים למחצה, היינו רק בסירכות שיורדות במיעוך ובמשמוש, נהגו בתקופת האחרונים להטריף אחוז גבוה מהמקובל בימי חז"ל. וכפי שכתב בשמלה חדשה לט, א: "רוב בהמה וחיה ועוף המה בריאים וכשרים, אע"ג דהאידנא חזינן לפעמים הטריפות יותר מהכשרות, הוא משום הספקות והחומרות ושאין אנו בקיאים בבדיקה בכמה דברים, אבל מעיקר הדין הרוב כשרים הם", וזאת לפי השיטה שמיעכו ומשמשו סירכות. על אחת כמה וכמה שלשיטת המחמירים אחוז הטריפות היה גבוה בהרבה. וכן נשאל בשאגת אריה סד, לגבי יו"ט, שהואיל ואחוז הטריפות כמו אחוז הכשרות, מחמת בדיקת הריאות, איך מותר לשחוט בהמה ביום טוב. והשיב שסיבת הטריפות בשנים הללו "מחמת חומרת האחרונים שהחמירו חומרות הרבה בבדיקת הריאה, והרי הרבה מן האחרונים צווחו ככרוכיא על זה, על שמאבדין ממון ישראל בחנם, אלא שכבר נהגו כן..." וכ"כ בפר"ח לט, ג, שאף שמוצאים יותר טריפות מכשרות, אין זה מעיקר הדין אלא מחמת חומרת האחרונים. ועי' פנה"ל מועדים ד, ז.

אחוזי ה'כשר' וה'חלק', בימינו: בספר 'מאור לכשרות' חלק 'הכנת הבשר' עמ' 104-110, 136-137, סיכם שבארץ: עגלי בשר בני ששה חודשים עד שנתיים: 30% חלק, 53% כשר לשיטת המקילים, 17% טרף לכל השיטות. בפרות מבוגרות שנשחטו אחר תקופת חליבה ממושכת, כמעט ואין חלק, כ-40% כשר, ו-60% טרף. רוב הבשר המשווק בארץ מגיע מדרום אמריקה. בארגנטינה בעגלי בשר: 35% חלק, 35% כשר, כ-30% טרף. לגבי בהמה דקה בארץ, נערכו פחות בדיקות, אולם מאחת הבדיקות עלה, שכ-23% טרף, ו-77% חלק וכשר. רוב הטריפות הללו מסירכות הריאה, אולם יש גם טריפות מחמת סיבות נוספות, שהשכיחה שבהן, הימצאות של מסמר או חוט תיל בבית הכוסות. מבדיקות שונות התברר ששלושה מרכיבים עיקריים משפיעים על אחוז הסירכות. א) ככל שהבהמה מבוגרת יותר אחוז הסירכות עולה. ב) ככל שתנאי גידוליה פחות טובים יש לה יותר סירכות, וכאשר אינה נחשפת לרוחות פרצים ומקבלת טיפול בעת הצטננות, תופעת הסירכות פוחתת. ג) יש גזעים שבהם שכיחות הסירכות עולה, כגון בגזעי החלב.

ט – כשר וחלק-גלאט

נמצא אם כן, שישנן שלוש רמות כשרות בבשר בהמות וחיות. א) 'כשר' לפי מנהג אשכנז, תימן ומרוקו – מקילים לקלף את הסירכות, ורק אם התברר שיש תחתיהן נקב,

for constatado que há um orifício sob elas o animal será tarefá.

2) “Chalak Beit Yosef”, segundo o método de Rabi Yosef Karo: adota-se o rigor de não comprimir, apalpar nem descascar sirchot de modo algum; contudo, em determinados locais do pulmão, as sirchot não tornam o animal tarefá. 3) “Glatt” (que significa “liso” em iídiche), conforme o costume de Ashkenaz e as decisões do Rema: adota-se o rigor de não comprimir, apalpar nem descascar sirchot de modo algum, e também de declarar tarefá em casos de sirchot que, segundo o Beit Yosef, são kasher por serem consideradas “kesidran” (em sua ordem; acima, 6). Em contrapartida, se a sircha for tênue e se desprender com muita facilidade, ela é removida mesmo que seja “shelo kesidran”; segundo o Beit Yosef, isso somente é permitido em casos especiais, mas, como regra geral, sirchot tênues não são removidas (acima, nota 9).

Na prática, atualmente costuma-se dividir a kashrut da carne bovina em dois níveis: 1) “Kasher”, segundo o método leniente, conforme o costume de muitos em Ashkenaz e o costume do Iêmen, da Pérsia, do Marrocos e da maioria das comunidades do norte da África. 2) “Chalak” (ou “glatt”, em iídiche), nível no qual se devem observar conjuntamente os rigores do Beit Yosef e do Rema. Isso porque, se forem observados apenas os rigores do Beit Yosef, haverá, em raras ocasiões, animais que seriam considerados tarefá segundo o costume dos rigorosos de Ashkenaz; e, se for observado apenas o padrão “chalak” do Rema, haverá animais que, para o Beit Yosef, somente seriam kasher em caso de grande necessidade. De fato, há Batei Din de kashrut que seguem o padrão “chalak” apenas segundo o método do Rema, e outros que o seguem apenas segundo o Beit Yosef. Em caso de necessidade, mesmo quem é rigoroso em comer “chalak” conforme um dos métodos pode apoiar-se no outro, em razão de um sfek sfeka, uma dúvida dupla.

Na Halacha e na prática, a pessoa pode agir conforme a opinião dos lenientes, pois ela se apoia em argumentos sólidos; por isso, essa carne é denominada “kasher”. A princípio, porém, é bom cumprir a mitzva da melhor maneira e ter o cuidado de comer carne “chalak”, pois esse aprimoramento é o mais importante nas leis de kashrut. Quem costuma ser rigoroso nisso geralmente

הבהמה טריפה.

ב) חלק ‘בית יוסף’ כשיטת רבי יוסף קארו – מחמירים שלא למעך ולמשמש ולקלף סירכות כלל, אלא שבמקומות מסוימים בריאה, הסירכות אינן מטריפות. ג) ‘גלאט’ (שפירושו חלק ביידיש) למנהג אשכנז כפסקי הרמ”א – מחמירים שלא למעך ולמשמש ולקלף סירכות כלל, ואף מחמירים להטריף סירכות שלפי ‘בית יוסף’ הן כשרות כי הן נחשבות ‘כסדרן’ (לעיל ו). אולם מנגד, אם הסירכא קלושה וניתקת בקלות רבה, גם אם היא ‘שלא כסדרן’, מסירים אותה, ואילו ל’בית יוסף’ רק במקרים מיוחדים מקילים בזה, אבל ככלל אין מסירים סירכות קלושות (לעיל הערה 9).

בפועל נוהגים לחלק כיום את כשרות בשר הבהמה לשתי רמות: א) ‘כשר’ לפי שיטת המקילים, וכפי שנהגו רבים באשכנז, וכפי שנהגו בתימן, בפרס, במרוקו וברוב קהילות צפון אפריקה. ב) ‘חלק’ (או ‘גלאט’ ביידיש), ובה צריך להקפיד על חומרות ה’בית יוסף’ והרמ”א כאחד, מפני שאם יקפידו רק על חומרות ה’בית יוסף’, נמצא שלעיתים רחוקות יהיו שם בהמות שלפי מנהג המחמירים באשכנז יחשבו טריפות. ואם יקפידו רק על ‘חלק’ לפי הרמ”א, יצא שיהיו שם בהמות שכשרות רק בשעת הדחק ל’בית יוסף’. אמנם יש בד”צים שנוהגים ‘חלק’ לפי שיטת הרמ”א בלבד, ויש שנוהגים ‘חלק’ לפי ‘בית יוסף’ בלבד, ובשעת הצורך, גם המקפיד לאכול ‘חלק’ כאחת השיטות, רשאי לסמוך על השיטה השנייה, מחמת ספק ספיקא.

להלכה ולמעשה, רשאי אדם לנהוג כדעת המקילים, מפני שדעתם נשענת על סברות חזקות, לכן בשר זה נקרא ‘כשר’. ולכתחילה טוב להדר ולהקפיד לאכול ‘חלק’, מפני שהידור זה הוא החשוב ביותר בהלכות כשרות, והרגיל להחמיר בו בדרך כלל ניצל מספקות רבים, שכן בכל

evita muitas dúvidas, uma vez que, em todos os sistemas de certificação de kashrut, a exigência do padrão “chalak” indica uma supervisão séria em todos os aspectos. É especialmente apropriado que aquele cuja comunidade ou cujos pais costumavam ser rigorosos e comer carne “chalak” mantenha o costume deles[11].

מערכות הכשרות הקפדה על ‘חלק’ פירושה השגחה רצינית בכל התחומים. במיוחד ראוי למי שבני עדתו או הוריו נהגו להחמיר לאכול ‘חלק’ שימשיך במנהגם[11].

[11]. Aparentemente, de acordo com o costume da maioria das comunidades de Israel, que adotavam o método rigoroso sempre que isso era possível sem grande prejuízo, também hoje se deveria ser rigoroso, pois a diferença entre o preço da carne kasher e o da carne chalak-glatt não é tão grande. Em contrapartida, depois que muitas comunidades adotaram a permissão e a fundamentaram com argumentos sólidos, também em nossos dias quem quiser apoiar-se nelas poderá fazê-lo. Mesmo quem costumava ser rigoroso pode decidir seguir a opinião dos lenientes, sendo preferível que faça para isso uma hatarat nedarim, pois, a princípio, não se deve apoiar na anulação geral de votos realizada antes dos Yamim Noraim. É apropriado, contudo, que aquele cuja família costumava ser rigorosa mantenha seu costume. Estudantes de yeshiva que assumiram o compromisso de comer carne “chalak”, mas cujos pais não têm esse cuidado, devem comer carne “kasher” quando estiverem na casa dos pais (assim também instruiu o Rabino Mordechai Eliyahu, de abençoada memória). Embora o cuidado de comer “chalak” seja importante e eles o tenham assumido, como a mitzva de honrar os pais é mais rigorosa, seu compromisso não os obriga quando entra em conflito com essa mitzva. Mesmo depois que se casarem, se a exigência de comer “chalak” causar grande sofrimento a seus pais, é preferível que comam carne “kasher” na casa deles e não os magoem. Como regra geral, porém, quem costuma ter o cuidado de comer “chalak” deve preservar seu costume em todo lugar. Assim também instruiu o Rabino Chaim David Halevi, de abençoada memória, aos soldados que têm o cuidado de comer “chalak”: mesmo no exército, não devem ser lenientes e comer carne “kasher” (Aseh Lecha Rav 6, 56). Aquele que deseja ser rigoroso e comer “chalak”, sem ter assumido fazê-lo sempre, pode comer carne “kasher” quando for hóspede, mesmo sem que haja a necessidade de honrar os pais.

[11]. לכאורה לפי מה שנהגו ברוב קהילות ישראל שכאשר היה אפשר להחמיר בלא הפסד גדול, החמירו כשיטת המחמירים, גם היום צריך להחמיר, שכן ההבדל בין מחירו של בשר כשר למחיר של בשר חלק-גלאט אינו גדול כל כך. אמנם מנגד, לאחר שבקהילות רבות נהגו להתיר וחיזקו את ההיתר בטענות חזקות, גם בימינו הרוצה לסמוך עליהם רשאי. ואף מי שנהג להחמיר, רשאי להחליט לנהוג כדעת המקילים, ועדיף שיעשה על כך התרת נדרים, כי לכתחילה אין סומכים על התרת הנדרים הכללית שמקיימים לקראת הימים הנוראים. אמנם ראוי למי שמשפחתו נהגה להחמיר, שימשיך במנהגם.תלמידי ישיבה שקבלו על עצמם לאכול ‘חלק’, והוריהם אינם מקפידים לאכול ‘חלק’, כאשר הם אצל הוריהם יאכלו בשר ‘כשר’ (וכן הורה הרב מרדכי אליהו זצ”ל). שכן אף שהזהירות לאכול ‘חלק’ חשובה והם קבלו זאת על עצמם, כיוון שמצוות כיבוד הורים חמורה יותר, קבלתם אינה מחייבת אותם במקרה של התנגשות עם מצוות כיבוד הורים. וגם לאחר נישואיהם, אם הקפדתם לאכול ‘חלק’ תגרום עגמת נפש גדולה להוריהם, מוטב שיאכלו אצלם ‘כשר’ ולא יפגעו בהם. אבל ככלל, מי שרגיל להקפיד לאכול ‘חלק’, צריך להקפיד לשמור על מנהגו בכל מקום. וכן הורה הרב חיים דוד הלוי זצ”ל לחיילים שמקפידים לאכול ‘חלק’, שגם בצבא לא יקלו לאכול ‘כשר’ (עשל”ר ו, נו). הרוצה להחמיר לאכול ‘חלק’ בלא שקיבל על עצמו לנהוג כך תמיד, רשאי לאכול ‘כשר’ כאשר הוא מתארח, גם בלא צורך של כיבוד הורים.

Foi escrito no responsa Devar Shmuel 320 que aquele que tem o cuidado de comer “chalak” e vai comer na casa de um amigo que consome carne kasher pode comer com base em um sfek sfeka: 1) talvez a Halacha siga a opinião dos totalmente lenientes quanto às sirchot dos pulmões; 2) mesmo que a Halacha siga a opinião dos rigorosos, talvez a carne que lhe serviram fosse “chalak”. Atualmente, porém, não se pode alegar que talvez uma carne identificada como “kasher” seja “chalak”, uma vez que toda carne é vendida de acordo com sua categoria. Alguns dizem, contudo, que, para evitar constrangimento, é possível não perguntar, restabelecendo-se assim o sfek sfeka (Yabia Omer, vol. 5, Yoreh De’ah 3). Quando é servida carne “chalak Beit Yosef”, é permitido a quem segue o padrão chalak do Rema comê-la em razão de um sfek sfeka: 1) talvez a Halacha siga a opinião dos lenientes; 2) mesmo que siga a opinião dos rigorosos conforme o Rema, há dúvida se nela havia sirchot que, segundo o Rema, a tornariam tarefá. Do mesmo modo, se carne “chalak” segundo o Rema for servida a alguém que segue o Beit Yosef, ele poderá comê-la em razão de um sfek sfeka: 1) talvez a Halacha siga a opinião dos lenientes; 2) mesmo que siga a dos rigorosos, há dúvida se havia ali uma sircha tênue que, segundo o Beit Yosef, somente

כתב בשו”ת דבר שמואל שכ, שהמקפיד לאכול ‘חלק’ ובא לאכול אצל חברו שאוכל כשר, רשאי לאכול משום ספק ספיקא: א) אולי ההלכה כדעת המקילים לגמרי בסירכות הריאה. ב) גם אם הלכה כדעת המחמירים, אולי הבשר שהגישו לו היה ‘חלק’. אמנם כיום אין לטעון שאולי בשר שחתום כ’כשר’ הוא ‘חלק’, הואיל וכל בשר נמכר לפי רמתו. אלא שיש אומרים שאפשר לא לשאול מפני אי הנעימות, וממילא חוזר הספק ספיקא (יבי”א ח”ה יו”ד ג). אולם כאשר מגישים בשר ‘חלק בית יוסף’ מותר למי שנוהג חלק כרמ”א לאוכלו משום ספק ספיקא: א) אולי הלכה כדעת המקילים. ב) גם אם הלכה כדעת המחמירים לפי רמ”א, ספק אם היו בו סירכות שלפי הרמ”א מטריפות. וכן אם הגישו בשר ‘חלק’ לפי רמ”א לפני מי שנוהג כ’בית יוסף’ מותר לו לאוכלו משום ספק ספיקא: א) אולי הלכה כדעת המקילים. ב) גם אם הלכה כמחמירים, ספק אם היתה שם סירכא קלושה שלפי ‘בית

poderia ser removida em caso de grande necessidade. (Ver Kaf HaChaim 39, 224, na fonte da definição de "kasher" e "chalak". Ver também o responsa Ama Davar, vol. 1, simanim 5–7, sobre os níveis das certificações para sefaradim e ashkenazim e a decisão conforme nosso mestre, o Rabino Eliyahu.)

יוסף' רק בשעת הדחק מותר להסיר. (ראו כה"ח לט, רכד, במקור להגדרת 'כשר' ו'חלק'. ועי' בשו"ת עמא דבר ח"א סימנים ה-ז, על דרגות ההכשרים לספרדים ואשכנזים, והפסק עפ"י מו"ר הרב אליהו).

10 – Outras questões relativas aos animais

י – סוגיות נוספות בבהמות

Os poskim divergiram quanto à lei de uma fêmea que teve um parto tão difícil que ficou em perigo e, em uma cesariana, abriram seu útero e retiraram o filhote. A Halacha estabelece que um animal cujo útero foi removido é kasher (Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 45, 1). Quanto ao caso em que o útero foi cortado e perfurado, porém, há quem seja rigoroso (Bach); há quem entenda que, a princípio, se deve ser rigoroso, mas que, em caso de grande necessidade, é possível ser leniente (Rema); e há quem seja leniente a princípio (Pri Chadash e Gra). Alguns dizem ainda que mesmo os rigorosos quanto a um orifício no útero seriam lenientes se ele fosse feito durante uma cirurgia por um veterinário (Hagahot Issur VeHeter HaAroch 55, 7, 2). Na prática, parece que esses animais são kasher a princípio, pois efetivamente continuam vivendo por doze meses, engravidam e dão à luz; segundo muitos, com base nisso é possível considerar kasher todos os animais submetidos a uma cesariana. Além disso, há quem diga que todo animal operado por um veterinário e destinado a se recuperar não se torna proibido, mesmo que o corte tenha sido feito em um local que, em outras circunstâncias, o tornaria tarefá (acima, Halacha 3).

נחלקו הפוסקים בדין בהמה שהקשתה להמליט עד שהסתכנה, ובניתוח קיסרי פתחו את רחמה והוציאו את וולדה. ההלכה היא שבהמה שניטל רחמה – כשרה (שו"ע יו"ד מה, א). אולם לגבי מצב שרחמה נחתך וניקב יש מחמירים (ב"ח), ויש סוברים שלכתחילה יש להחמיר ובשעת הדחק אפשר להקל (רמ"א), ויש מקילים לכתחילה (פר"ח וגר"א). ויש אומרים שגם המחמירים בנקב ברחם, יקלו אם הוא נעשה במסגרת ניתוח על ידי וטרינר (הגהות או"ה הארוך נה, ז, ב). להלכה, נראה שבהמות אלה כשרות לכתחילה, מפני שבפועל הן ממשיכות לחיות י"ב חודש ומתעברות וממליטות, ולדעת רבים ניתן על פי זה להכשיר את כלל הבהמות שעוברות ניתוח קיסרי. בנוסף לכך, יש אומרים שכל בהמה שנותחה על ידי וטרינר וסופה להחלים, גם אם החתך היה במקום מטריף, אינה נאסרת (לעיל הלכה ג).

Outra questão surgiu a respeito de um animal que comeu plantas que provocaram um acúmulo de gases em seu rúmen, a ponto de, caso não consiga liberá-los, o rúmen se romper e ele morrer. É prática aceita no mundo perfurar o rúmen na região das costelas para liberar os gases, após o que o animal continua vivendo, engravidando e dando à luz. O problema é que existe uma controvérsia sobre se um orifício no rúmen torna o animal tarefá, e a opinião da maioria dos poskim é rigorosa. Na prática, também nessa questão a Halacha segue a opinião dos lenientes, pois, em qualquer situação de dúvida de tarefá, se o animal continuou vivendo por doze meses ou engravidou, ele não é tarefá. Se for constatado que esse é o estado de todos os animais, deve-se decidir a Halacha segundo a opinião dos lenientes (acima, Halacha 3). Na

עוד שאלה התעוררה לגבי בהמה שאכלה עשבים שגרמו להצטברות גזים בכרסה עד שאם לא תצליח להשתחרר מהם, כרסה תיבקע והיא תמות. מקובל בעולם לדקור את כרסה באזור הצלעות כדי לשחרר את הגזים, ולאחר מכן הבהמה ממשיכה לחיות ולהתעבר ולהמליט. הבעיה שישנה מחלוקת אם נקב בכרס מטריף, ודעת רוב הפוסקים להחמיר. למעשה, גם בשאלה זו הלכה כדעת המקילים, שכן בכל מצב של ספק טריפה, אם הבהמה המשיכה לחיות י"ב חודש או התעברה – אינה טריפה. ואם התברר שכך המצב בכל הבהמות, יש להכריע הלכה כדעת המקילים (לעיל הלכה

prática, porém, por consideração à opinião dos rigorosos, foram encontrados métodos para liberar os gases perigosos sem perfurar o rúmen, mediante a introdução de um tubo no esôfago. Assim se procede atualmente com todos os animais criados para o consumo de Israel[12].

Quando animais são criados perto de habitações humanas, eles engolem tudo o que encontram, inclusive pregos, que podem chegar ao beit hakossot, uma das cavidades do estômago. Se o prego perfurar de um lado ao outro a parede do beit hakossot, o animal será tarefá (Shulchan Aruch 48, 1 e 6–7); é apropriado que os examinadores dos pulmões também prestem atenção a isso.

ג). אמנם בפועל, מתוך חשש לדעת המחמירים, נמצאו שיטות לשחרור הגזים המסוכנים בלא ניקוב הכרס, על ידי החדרת צינור לוושט. וכך נוהגים כיום בכל הבהמות שמגדלים עבור ישראל[12].

כאשר מגדלים בהמות ליד מגורי בני אדם, הן בולעות מכל הבא לפיהן, ובכלל זה הן עלולות לבלוע מסמרים שמגיעים לבית הכוסות (אחד מחלקי הקיבה). ואזי אם המסמר נקב את דופן בית הכוסות נקב מפולש – הבהמה טריפה (שו"ע מח, א; ו-ז), ונכון שבודקי הריאות ישימו לב גם לכך.

[12]. Mishná Chulin 42a: "Estes são os defeitos que tornam um animal tarefá... se o rúmen interno foi perfurado ou se a maior parte do externo foi rasgada". Na Guemará, ali, 50b, os Amoraim divergiram quanto à identificação do "rúmen interno", cuja perfuração, por menor que seja, torna o animal tarefá, e do "externo", que somente o torna tarefá se a maior parte for rasgada. Segundo Rabbah bar Rav Huna, o "rúmen interno" é a parte exposta quando se abre o ventre do animal, isto é, o lado inferior e posterior, enquanto o "externo" é o lado voltado para as costelas e a coluna vertebral; consequentemente, a perfuração feita para liberar os gases não torna o animal tarefá. Segundo Rabi Yossi bar Chanina, o "interno" significa que o orifício está no próprio rúmen, em qualquer um de seus lados, enquanto o "externo" significa que o orifício está na carne externa e não penetrou até o próprio rúmen; consequentemente, a perfuração feita para liberar os gases torna o animal tarefá. Os Rishonim divergiram sobre qual opinião a Halacha segue. Segundo o Ittur, o Rashba em nome do Ramban e outros, a Halacha segue a opinião leniente. Segundo Rashi, Rivan, Rid, Rambam, Shechitá 9, 5, Rosh, Mordechai e outros, segue a opinião rigorosa. Assim também foi decidido no Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 48, 2. Entretanto, aprendemos na nota 4 que, segundo a maioria dos poskim, se o animal viver por doze meses ou der à luz, deve-se decidir conforme os poskim lenientes. Segundo muitos, se for constatado que esse é o estado de milhares de animais, deve-se decidir segundo os lenientes mesmo sem esperar doze meses. Alguns dizem, porém, que somente em uma controvérsia equilibrada é possível apoiar-se no teste dos doze meses; neste caso, como a maioria dos poskim foi rigorosa, não se pode ser leniente (Pri Megadim, Siftei Daat 81, 5; Yehuda Yaaleh 60). Em contrapartida, há quem diga que os Rishonim rigorosos adotaram o rigor em razão da dúvida; por conseguinte, mesmo segundo eles, se o animal viver doze meses, será kasher (Pitchei Teshuvá, Yoreh De'ah 48, 2; Yabia Omer, vol. 8, Yoreh De'ah 2). Mais ainda, é possível afirmar que, se soubessem que, na prática, os animais continuam vivendo com orifícios como esses por mais de doze meses, teriam decidido de acordo com a opinião dos lenientes.

Há ainda outro tratamento médico: a "correção do deslocamento do estômago", destinada a vacas cujo estômago se deslocou, impedindo-as de continuar comendo. Depois de recolocar o estômago em sua posição, ele é suturado à parede abdominal para que não volte a se deslocar. Segundo o método dos rigorosos, deve-se ter o cuidado de não perfurar o estômago durante a sutura. Segundo o método dos lenientes, mesmo que o estômago seja perfurado, como isso é feito

[12]. משנה חולין מב, א: "אלו טרפות בבהמה... הכרס הפנימית שניקבה, או שנקרע רוב החיצונה". ובגמרא שם נ, ב, נחלקו האמוראים מהי 'הכרס הפנימית' שנקיבתה מטריפה בכלשהו, ומהי 'החיצונית' שרק אם רובה נקרעה נעשית טריפה. לרבה בר רב הונא 'הכרס הפנימית' היא זו שמתגלית בשעה שפותחים את בטנה של הבהמה, היינו הצד התחתון והאחורי, וה'חיצונית' כנגד הצלעות והשדרה, וממילא הנקב להוצאת הגזים אינו מטריף. ולר' יוסי בר חנינא ה'פנימית' היינו שהנקב הוא בכרס עצמה מכל צדדיה, וה'חיצונית' שהנקב בבשר החיצוני ולא חדר עד הכרס עצמה, וממילא הנקב להוצאת הגזים מטריף. נחלקו הראשונים כמי הלכה. לעיטור, רשב"א בשם רמב"ן ועוד, הלכה כמקל. ולרש"י, ריבב"ן, רי"ד, רמב"ם שחיטה ט, ה, רא"ש, מרדכי ועוד, הלכה כמחמיר. וכן נפסק בשו"ע יו"ד מח, ב. אלא שלמדנו בהערה 4, שלדעת רוב הפוסקים, אם תחיה י"ב חודש או תמליט, הרי שיש להכריע כדעת הפוסקים המקילים. ולדעת רבים אם התברר שכך הוא המצב באלפי בהמות, יש להכריע כדעת המקילים גם בלא להמתין י"ב חודש. אולם יש אומרים, שרק במחלוקת שקולה אפשר לסמוך על בדיקת י"ב חודש, אבל כאן שרוב הפוסקים החמירו, אין להקל (פמ"ג שפ"ד פא, ה; יהודה יעלה ס). מנגד, יש אומרים שהראשונים המחמירים החמירו מחמת הספק, ממילא גם לדעתם אם תחיה י"ב חודש תהיה כשרה (פת"ש יו"ד מח, ב; יבי"א ח"ח יו"ד ב). יתר על כן, אפשר לומר שלו היו יודעים שבפועל הבהמות ממשיכות לחיות עם נקבים כאלה יותר מי"ב חודש, היו מכריעים כדעת המקילים.

עוד טיפול רפואי ישנו: 'היפוך קיבה' שנועד לפרות שקיבתם התהפכה עד שאינן יכולות להמשיך לאכול. כשהופכים את קיבתם תופרים אותה לדופן כדי שלא תחזור להתהפך, ולשיטת המחמירים, יש להקפיד שבעת התפירה לא ינקבו את הקיבה. ולשיטת המקילים, גם אם ינקבו את קיבתה, כיוון שהדבר נעשה

por um veterinário que cuida da saúde da vaca, não há receio de que ela se torne tarefá; a prova é que as vacas vivem depois disso por mais de doze meses.

על ידי וטרינר שדואג לבריאותה של הפרה, אין חשש טריפות, עובדה שהפרות חיות לאחר מכן יותר מי"ב חודש.

11 – A kashrut das aves e a questão das vacinas

יא – כשרות העוף ושאלת החיסונים

Em razão da necessidade de vacinar as aves contra doenças, surgiu o receio de que a perfuração da agulha da vacina no peito alcançasse a cavidade do esôfago, do estômago ou dos pulmões e tornasse a ave tarefá (Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 33, 3; 35, 1). De fato, houve casos em que trabalhadores inexperientes aplicaram as injeções e muitos pintinhos morreram em decorrência delas. Após os problemas iniciais, porém, os criadores de aves aperfeiçoaram os procedimentos e determinaram que as injeções fossem aplicadas na nuca, de modo que a probabilidade de causarem dano aos pintinhos se tornou mínima. Com base nisso, grandes rabinos determinaram que não se deve recear que as injeções tornem as aves tarefá, pois os criadores e as empresas responsáveis por aplicá-las querem obter lucro e, portanto, cuidam para que sejam administradas corretamente, sem prejudicar os pintinhos (Yabia Omer, vol. 7, Yoreh De'ah 3).

בעקבות הצורך לחסן את העופות מפני מחלות התעורר חשש, שמא דקירת מחט החיסון בחזה תגיע לחלל הוושט או הקיבה או הריאות ותטריף את העוף (שו"ע יו"ד לג, ג; לה, א). אכן היו מקרים שעובדים לא מיומנים ביצעו את הזריקות, ואפרוחים רבים מתו בגללן. אולם בעקבות התקלות שהיו בתחילה, מגדלי העופות שיפרו את הנהלים, וקבעו שהזריקות יינתנו בעורף, כך שהסיכוי שהזריקות יזיקו לאפרוחים אפסי. על סמך זאת הורו גדולי הרבנים שאין לחשוש שהזריקות יטריפו את העופות, שכן מגדלי העופות והחברות שמטפלות במתן הזריקות רוצים להרוויח, וממילא דואגים לבצע את הזריקות כהלכה באופן שלא יפגעו באפרוחים (יבי"א ח"ז יו"ד ג).

Ainda assim, há quem receie que as injeções tornem as aves tarefá. Por isso, alguns órgãos de kashrut determinaram que a injeção seja aplicada na perna e designam um mashguiach para supervisioná-la. Em contrapartida, outros órgãos de kashrut concluíram que as injeções na perna podem causar inflamações capazes de dissolver tendões na junção dos tendões e tornar a ave tarefá (abaixo, 14). Por isso, determinaram que se aplique a injeção com uma agulha curta no peito, em um local de carne espessa, e designam um mashguiach para supervisionar o procedimento.

ועדיין יש חוששים שמא הזריקות יטריפו את העופות, ולכן יש ועדי כשרות שהורו להזריק בשוֹק, ומעמידים משגיח שמפקח על כך. מנגד, יש ועדי כשרות שמצאו שהזריקות בשוק עלולות לגרום לדלקות, שיכולות למוסס גידים מצומת הגידים ולהטריף את העוף (להלן יד), ולכן הורו להזריק במחט קצרה בחזה, במקום שיש בשר עבה, ומעמידים משגיח שמפקח על כך.

Embora a posição principal seja a dos grandes rabinos, segundo a qual não é necessário recear as injeções, na prática, em consideração às preocupações dos rigorosos, determinou-se que elas sejam aplicadas com agulhas curtas, incapazes de tornar as aves tarefá[13].

ואף שהעיקר כדעת גדולי הרבנים, שאין צריך לחשוש לזריקות, בפועל, בעקבות חששות המחמירים, נקבע שהזריקות יינתנו במחטים קצרות שאינן יכולות להטריף[13].

[13]. A questão das injeções foi discutida pelo Rabino Ovadia Yosef, durante seu mandato como Rabino-Chefe, com grandes rabinos: Rabino Yisraeli, Rabino Elyashiv, Rabino Ben Tzion Abba Shaul, Rabino Zolti e Rabino Goldschmidt, conforme consta no Yabia Omer, vol. 7, Yoreh De'ah 3. Eles concordaram que não há motivo para receio, pois há a presunção de que um profissional não prejudique

[13]. בשאלת הזריקות דן הגרע"י בימי כהונתו כרב ראשי עם גדולי הרבנים: הרב ישראלי, הרב אלישיב, הרב בן"צ אבא שאול, הרב ז'ולטי והרב גולדשמידט, כמובא ביבי"א ח"ז יו"ד ג. והסכימו שאין בכך חשש מפני שחזקה על אומן שאינו פוגע

seu próprio ofício. Nesse caso, os profissionais são os criadores de aves e os trabalhadores que aplicam as vacinas, os quais perderiam seu sustento se prejudicassem os pintinhos. Mesmo assim, há organismos de kashrut que receiam que as injeções tornem as aves tarefá. Por isso, alguns Batei Din de kashrut exigem que elas sejam aplicadas na perna, sob a supervisão de um mashguiach. Houve quem contestasse essa prática (Rabino Yavrov), afirmando que é justamente na perna que a injeção pode causar inflamações na junção dos tendões. O Rema já decidiu em 56, 9: "Não somos peritos no exame da junção dos tendões de uma ave, pois é difícil examiná-la, e ela facilmente se torna tarefá. Portanto, sempre que houver uma lesão no local da junção dos tendões, ainda que seja apenas um inchaço ou um acúmulo de sangue, uma vez que seria necessário examiná-la e não somos peritos no exame de aves, ela é tarefá". Assim, segundo esse método, devem-se designar supervisores para garantir que a injeção seja aplicada na região do peito, onde a carne é espessa. O Rabino Moshe Bigel, em Echol BeSimchá 5, 2, criticou o costume dos organismos de kashrut que exigem supervisão do processo de aplicação das injeções e, sem razão suficiente, encarecem as aves.

À margem da questão, deve-se examinar se a perfuração de uma agulha fina, como as atuais, na cavidade dos pulmões ou do esôfago torna a ave tarefá. Talvez, por ela ser tão fina e não deixar sinal algum, sua marca não seja considerada um orifício que torna o animal tarefá (ver o livro Maor LeKashrut, vol. 3, p. 146); e talvez os casos em que os pintinhos foram prejudicados tenham ocorrido pela falta de proteção contra infecções, e não em razão da perfuração.

באומנותו. האומן כאן הם מגדלי העופות והפועלים שמזריקים את החיסונים, שאם יפגעו באפרוחים יפסידו את פרנסתם. ואע"פ כן יש גופי כשרות שחוששים שהזריקות יטריפו את העופות. לכן יש בד"צים שמקפידים שהזריקות יהיו בשוק ותחת פיקוח של משגיח. והיו שערערו עליהם (הרב יברוב), שדווקא בשוק הזריקה עלולה לגרום לדלקות בצומת הגידים, וכבר פסק הרמ"א נו, ט: "ואנו אין בקיאין בבדיקת צומת הגידין של עוף משום דקשה לבדוק, ובקל הוא נטרף. ולכן בכל מקום דאיכא מכה במקום צומת הגידין אפילו אינו רק נפוח ונצרר הדם, מאחר שהיה צריך בדיקה ואין אנו בקיאין בעוף – הוא טריפה". לכן לשיטתם צריך להעמיד משגיחים שיפקחו על כך שיזריקו באזור החזה במקום שהבשר עבה. והרב משה ביגל ב'אכול בשמחה' ה, ב, ביקר את מנהגם של גופי הכשרות הדורשים פיקוח על תהליך ההזרקה וגורמים לייקור העופות בלא סיבה מספקת.

בשולי הדברים, יש לעיין אם דקירה של מחט דקה כמחטים של ימינו אל חלל הריאות או הוושט מטריפה, שאולי כיוון שהיא כל כך דקה ואינה משאירה שום סימן, אין רושם הדקירה שלה בגדר נקב שמטריף (עי' בספר 'מאור לכשרות' ח"ג עמ' 146), והמקרים שבהם האפרוחים ניזוקו היו מפני שלא נשמרו מזיהומים ולא מחמת הנקב.

12 – Transporte das aves e cuidado para que não caiam

Ao transportar as aves do galinheiro para o abatedouro, é necessário colocá-las em uma gaiola, carregar a gaiola em um caminhão e descarregá-la no abatedouro, realizando todas essas ações com cuidado. Isso porque, se um animal ou uma ave cair de uma altura de dez tefachim (cerca de 76 cm), ou for arremessado de súbito mesmo de uma altura menor, há o receio de que um de seus órgãos seja lesionado e ele se torne tarefá. Se o animal que caiu caminhou sozinho e com passo normal, isso é sinal de que é kasher. Se não caminhou, mas se levantou ou permaneceu vivo por vinte e quatro horas, todos os seus órgãos devem ser examinados após o abate. Se foi abatido antes de se levantar ou antes de transcorrerem vinte e quatro horas, é tarefá, e nenhum exame será eficaz, pois se receia que haja nele um defeito que o torne tarefá e que não seja encontrado no exame (Shulchan Aruch 58, 1–6).

Na prática, o trabalho de carregar as aves é difícil, pois elas podem se debater e arranhar os trabalhadores. Há trabalhadores que perdem a paciência, descarregam violentamente sua raiva sobre as aves, pisam nelas e as

יב – הובלת העופות וזהירות מהפלתם

בעת העברת העופות מהלול למשחטה, צריך להכניס את העופות לכלוב, להעמיס אותו על משאית, ולפרוק את הכלוב במשחטה, ולבצע את כל הפעולות הללו בנחת. מפני שאם הבהמה או העוף ייפלו מגובה של עשרה טפחים (כ-76 ס"מ), או יוטחו בהפתעה מגובה נמוך יותר, יש חשש שאחד מאיבריהם ייפגע והם ייעשו טריפה. אם הנפילה הלכה מעצמה הליכה יפה – סימן שהיא כשרה. ואם לא הלכה אבל עמדה או שהתה עשרים וארבע שעות ולא מתה, יש לבדוק את כל איבריה אחר השחיטה. ואם נשחטה לפני שעמדה או לפני ששהתה עשרים וארבע שעות, היא טריפה, ולא תועיל לה בדיקה, כי חוששים שמא יש בה פגם שמטריף אותה ולא ימצאו אותו בבדיקה (שו"ע נח, א-ו).

בפועל, מלאכת העמסת העופות קשה, מפני שהעופות עלולים להשתולל ולשרוט את הפועלים. וישנם פועלים שמאבדים את סבלנותם ופורקים את זעמם על העופות

arremessam contra a gaiola; essas aves precisam então ser examinadas. Também durante o descarregamento, às vezes a gaiola cai, caso em que todas as aves contidas nela precisam ser examinadas.

באלימות, דורכים עליהם ומטיחים אותם לכלוב, ואזי אותם עופות צריכים בדיקה. גם בעת פריקת הכלובים, קורה שהכלוב נופל, ואזי כל העופות שבו צריכים בדיקה.

Quanto melhor a supervisão, maior o cuidado para que os trabalhadores ajam com moderação e evitem que a gaiola caia durante o carregamento e o descarregamento. No ano de 5772 (2011–2012), o Ministério da Agricultura estabeleceu normas para a coleta e o transporte das aves, de modo a reduzir seu sofrimento e eliminar o receio de que se tornem tarefá. Assim, atualmente, uma boa supervisão deve fiscalizar o cumprimento dessas normas.

ככל שההשגחה טובה יותר, כך מקפידים יותר על הפועלים שינהגו במתינות, ויזהרו בעת העמסת הכלובים ופריקתם שהכלוב לא ייפול. בשנת תשע"ב תיקן משרד החקלאות תקנות, כיצד לאסוף את העופות ולהובילם, באופן שממעט את צערם ומבטל את חשש ההטרפה. נמצא שכיום ההשגחה הטובה צריכה לפקח על יישום התקנות.

13 – Ritmo do abate e exame das facas

יג – קצב השחיטה ובדיקת הסכינים

A orientação fundamental para o exame das facas era que, antes e depois de cada abate, o shochet examinasse a faca com grande concentração e atenção, em seus três lados, indo e voltando, tanto com a unha quanto com a polpa do dedo. Se fosse encontrado um defeito na faca após o abate, receava-se que a pele do animal ou da ave tivesse danificado a faca, invalidando o abate (acima, 18, 6). No caso das aves, porém, não é economicamente viável examinar a faca depois de cada abate, pois o custo do tempo necessário para o exame supera o preço de muitas aves; é preferível que, caso se encontre um defeito na faca, sejam declaradas tarefá todas as aves abatidas com ela desde o exame anterior. Por isso, determinou-se que a faca fosse examinada aproximadamente a cada meia hora. Quanto mais rigorosa a supervisão, maior o cuidado em reduzir o intervalo entre os exames e em manter separadas as aves abatidas por cada shochet, para que, caso uma faca seja encontrada defeituosa, se saiba quais aves tornadas tarefá por ele devem ser descartadas.

ההוראה העקרונית בבדיקת הסכינים היתה, שלפני כל שחיטה ואחריה יבדוק השוחט את הסכין בריכוז רב ובכוונת הלב, משלושת צדדיה, הלוך וחזור, הן על ידי הציפורן והן על ידי בשר האצבע. ואם נמצא לאחר השחיטה פגם בסכין, חוששים שמא עור הבהמה או העוף פגם את הסכין, והשחיטה נפסלה (לעיל יח, ו). אמנם בעופות לא משתלם לבדוק את הסכין לאחר כל שחיטה, שכן מחיר זמן הבדיקה יקר ממחירם של עופות רבים, ועדיף שאם יימצא פגם בסכין יטריפו את כל העופות שנשחטו על ידי אותה סכין מעת בדיקתה הקודמת. לכן קבעו שבודקים את הסכין כל כחצי שעה. וככל שההשגחה קפדנית יותר כך מקפידים לקצר את הזמן שבין הבדיקות, ודואגים לשמור בנפרד את העופות שכל שוחט שחט, כדי שאם הסכין תימצא פגומה יידעו לזרוק את העופות שנטרפו על ידו.

Na prática, contudo, enquanto o shochet for confiável e temente aos Céus, não há tanta necessidade de ser meticuloso nisso, pois nossas facas atuais são feitas de metal resistente, e quase não há possibilidade de se tornarem inválidas durante o abate. O defeito que as invalida é chamado de “ogueret”, isto é, se um fio de cabelo passar sobre a faca, ficará preso no ponto defeituoso (Chulin 17b; Shulchan Aruch 18, 2); a probabilidade de surgir durante os abates um defeito

אולם למעשה, כל זמן שהשוחט אמין וירא שמיים, אין כל כך צורך לדקדק בזה, מפני שהסכינים שלנו כיום עשויות ממתכת חזקה, ואין כמעט סיכוי שייפסלו בשחיטה. שכן הפגימה שפוסלת היא 'אוגרת', היינו שאם יעבירו על הסכין שערה, היא תתקע במקום הפגם (חולין יז, ב; שו"ע יח, ב), והסיכוי שבמשך השחיטות ייגרם לסכין פגם

como esse é mínima. Os Sábios se estenderam nas leis do exame das facas porque, pela essência da lei, em caso de necessidade, é permitido abater com facas de pedra ou madeira, e era preciso assegurar cuidadosamente que não houvesse nelas nenhum defeito. Mesmo as facas de metal do passado não eram tão afiadas, como se evidencia pelo fato de os Sábios terem instruído que fossem examinadas tanto com a unha quanto com a polpa do dedo; nas últimas gerações, elas são examinadas somente com a unha, pois o exame sobre a pele causa cortes no dedo (acima, 18, 6).

כזה – אפסי. ומה שהרחיבו חכמים בהלכות בדיקת הסכינים, מפני שמעיקר הדין, בשעת הצורך, מותר לשחוט בסכינים של אבן או עץ, והיה צריך לדקדק שלא יהיה בהן פגם. ואף סכיני המתכת בעבר לא היו חדות כל כך, עובדה שהורו חכמים לבדוק אותן הן בציפורן והן בבשר האצבע, ובדורות האחרונים בודקים אותן בציפורן בלבד, מפני שבדיקתן על הבשר גורמת לחתכים באצבע (לעיל יח, ו).

Outra questão que gera dúvida é o ritmo do abate. Por um lado, quanto mais rápido se abate, mais se reduz o custo da ave. Por outro, quanto mais rápido o abate, maior o receio de que, em vez de cortar com um movimento de condução sem pressão alguma, o shochet pressione a faca contra o pescoço e torne a ave tarefá por “derassá”, pressão (Shulchan Aruch 24, 1–6; acima, 18, 2). Além disso, depois do abate, o shochet deve verificar que abateu corretamente (Shulchan Aruch 25, 1; acima, 18, 2, 1); quanto mais se apressa, mais difícil se torna verificar que realizou o abate de forma adequada.

עניין נוסף שמתלבטים בו הוא קצב השחיטה. מצד אחד, ככל ששוחטים יותר מהר, מפחיתים בעלות העוף. מאידך, ככל שהשחיטה מהירה יותר, גובר החשש שבמקום לשחוט בהולכה בלא שום לחץ, השוחט ילחץ את הסכין לצוואר ויטריף את העוף ב’דריסה’ (שו”ע כד, א-ו; לעיל יח, ב). כמו כן לאחר השחיטה צריך השוחט לראות ששחט כהלכה (שו”ע כה, א; לעיל יח, ב, 1), וככל שהוא ממהר יותר, כך קשה לו יותר לראות ששחט כהלכה.

Nos abates comuns de hoje, são abatidas cerca de 15–20 aves por minuto; os que buscam cumprir a mitzva de modo mais cuidadoso abatem até 12 por minuto, e os ainda mais cuidadosos, até 10 aves por minuto. Além disso, procura-se garantir que os shochatim abatam continuamente por meia hora e descansem por meia hora; nas supervisões mais rigorosas, exige-se que trabalhem no máximo seis horas por dia, para que possam descansar do trabalho e manter a concentração durante o abate. Entretanto, mesmo nas supervisões comuns, enquanto o shochet for confiável, embora abata com muita rapidez, não há receio de que pressione a faca ou deixe de cortar os simanim, pois, com as facas afiadas e resistentes atuais, o ato do abate é realizado com grande facilidade, sem nenhuma necessidade de exercer pressão.

בשחיטות הרגילות כיום שוחטים כ-15-20 עופות בדקה, המהדרים שוחטים עד 12 בדקה, והמהדרים יותר שוחטים עד 10 עופות בדקה. בנוסף לכך מקפידים שהשוחטים ישחטו ברציפות חצי שעה וינוחו חצי שעה, ובהשגחות המחמירות מקפידים שהשוחטים יעבדו לכל היותר שש שעות ביממה, כדי שיוכלו לנוח מעבודתם ולהיות מרוכזים בעת שהם שוחטים. אמנם גם בהשגחות הרגילות, כל זמן שהשוחט נאמן, למרות שהוא שוחט במהירות רבה, אין חשש שילחץ את הסכין או לא יחתוך את הסימנים, כיוון שבסכינים החדות והחזקות שיש כיום, פעולת השחיטה נעשית בקלות רבה בלא שום צורך ללחוץ.

Por conseguinte, deve-se confiar na supervisão de qualquer rabinato reconhecido, e somente em casos muito raros, quando se constata que determinado organismo de kashrut age em desacordo com a Halacha, divulga-se publicamente que não se deve mais confiar nele.

לפיכך, יש לסמוך על השגחה של כל רבנות מוסמכת, ורק במקרים נדירים מאוד, כשמתברר שגוף כשרות מסוים נוהג שלא כהלכה, מפרסמים ברבים שאין לסמוך עליו יותר.

14 – Verificação do conjunto dos tendões

יד – בדיקת צומת הגידים

O conjunto dos tendões é um feixe de tendões que se estendem dos músculos da perna até sua parte inferior. Na perna da ave, esse feixe inclui dezesseis tendões, por meio dos quais a ave controla os movimentos da perna e dos dedos. Se um desses tendões se romper, a ave é considerada treifá (Shulchan Aruch, Yorê Deá 56, 8). Contudo, desde os tempos dos Sábios até os nossos dias, nunca houve necessidade de examiná-los; eles eram tratados como todas as setenta e duas possíveis treifot das aves, para as quais se segue a maioria absoluta, que é kasher. Somente quando surgia uma re'uta, isto é, algum indício de problema na aparência de determinada região, era necessário examiná-la. Na última geração, porém, começaram a ser constatados mais casos de ruptura no conjunto dos tendões. A causa é uma doença contagiosa que provoca inflamações nos tendões e que, quando as aves são criadas em condições de superlotação, pode se disseminar e infectar muitas delas. Na prática, mesmo hoje, quando esse problema se tornou mais frequente, apenas cerca de um por cento de todas as aves apresenta um tendão rompido. A maioria dos lotes está inteiramente livre desse problema e, apenas raramente, há lotes nos quais a incidência chega a dezenas por cento.

צומת הגידים הוא צַמַּת (קבוצת) גידים שנמשכים משרירי השוק לחלק התחתון של הרגל. ברגל העוף צמה זו כוללת ששה עשר גידים, שעל ידם העוף מכוון את תנועת רגלו ואצבעותיו. אם אחד מהגידים הללו נקרע – העוף טרף (שו"ע יו"ד נו, ח). אולם מימי חכמים ועד ימינו לא התעורר צורך לבודקם, אלא התייחסו אליהם כמו לכלל שבעים ושתיים הטרפות שבעוף, שהולכים בהן אחר הרוב המוחלט שהוא כשר. ורק אם התעוררה 'ריעותא', היינו בעיה מסוימת במראה של מקום מסוים, היה צריך לבודקו. אולם בדור האחרון החלו להתגלות יותר מקרים של קריעת גידים מצומת הגידים. הסיבה לכך, מחלה מדבקת שיוצרת דלקות בגידים, וכאשר מגדלים את העופות בצפיפות, המחלה עלולה להתפשט ולהדביק עופות רבים. בפועל, גם כיום שבעיה זו נעשתה שכיחה יותר, רק לאחוז אחד מכלל העופות יש גיד קרוע, ורוב הלהקות נקיות לגמרי מבעיה זו, ולעיתים רחוקות ישנן להקות שאחוז הבעיות בהן מגיע לעשרות אחוזים.

Há quem sustente que, como o percentual geral de problemas constitui uma “minoria não frequente” e esse defeito é difícil de identificar, não é necessário examinar o conjunto dos tendões (Minchat Yitzchak 8, 65). Em contrapartida, há quem sustente que, como às vezes há lotes em que uma “minoria frequente” das aves apresenta lesão no conjunto dos tendões, todas as aves devem ser examinadas (Shevet HaLevi 4, 81). Na prática, parece que, como às vezes existem lotes problemáticos e não é difícil realizar uma inspeção por amostragem, é correto examinar uma amostra de cada lote. Caso sejam encontradas aves com tendões rompidos, todas as aves daquele lote deverão ser examinadas; caso nada seja encontrado, não será necessário examinar as demais. Os mais rigorosos, porém, examinam todas as aves em qualquer circunstância.

יש אומרים שהואיל והאחוז הכולל של הבעיות הוא 'מיעוט שאינו מצוי', ופגם זה קשה לזיהוי, אין צורך לבדוק את צומת הגידים כלל (מנח"י ח, סה). מנגד, יש אומרים שהואיל ולעיתים ישנן להקות שב'מיעוט המצוי' בהם יש פגיעה בצומת הגידים, יש לבדוק את כל העופות (שבט הלוי ד, פא). למעשה נראה, שהואיל ויש לעיתים להקות עם בעיות, ולא קשה לבצע בדיקה מדגמית, נכון לבדוק כל להקה באופן מדגמי, ואם ימצאו בה עופות עם גידים קרועים, יבדקו את כל העופות שבלהקה, ואם לא ימצאו – לא יצטרכו לבדוק את העופות שבה. והמחמירים בודקים בכל אופן את כל העופות.

Surgiu ainda outra questão: como examinar o conjunto dos tendões? Há quem se empenhe em cortar as pernas

עוד שאלה התעוררה, כיצד לבדוק את צומת הגידים. יש

de todas as aves e esticar os tendões para verificar se estão íntegros. Em contrapartida, rabinos e especialistas afirmam que esse exame não é eficaz, pois, quando há um tendão rompido, o próprio corte dificulta sua visualização. Alguns sustentam ainda que, como somente poucas pessoas são peritas no exame interno do conjunto dos tendões, é preferível não abrir a perna para examiná-la, mas observar a região externamente. Se, pela aparência e pela palpação, ela parecer engrossada, é razoável presumir que sofreu inflamação e que contém tendões rompidos. Na prática, ambas as modalidades de exame levam à rejeição do mesmo percentual de aves; contudo, na opinião dos que realizam o exame externo, as decisões dos que cortam a perna são menos precisas[14].

טורחים לחתוך את רגלי כל העופות, ומותחים את הגידים כדי לראות שהם שלמים. מנגד רבנים ומומחים טוענים שבדיקה זו אינה יעילה, כי במידה וישנו גיד שנקרע, החיתוך מפריע לראותו. ויש שאף סוברים, שהואיל ורק בודדים בקיאים בבדיקת צומת הגידים מבפנים, מוטב שלא לפתוח את הרגל לשם בדיקתה, אלא יש להביט על המקום מבחוץ, ואם על ידי מראה ומישוש נראה שהתעבה, מסתבר שקיבל דלקת ויש בו גידים קרועים. בפועל, בשתי השיטות פוסלים אותו אחוז של עופות, אלא שלדעת הבודקים מבחוץ, ההכרעות של חותכי השוק פחות מדויקות[14].

[14]. A questão é explicada nos livros Maor LaKashrut, vol. 3, p. 156, e Echol BeSimcha 5, 3, pp. 81–82. Em Minchat Yitzchak 8, 65, escreveu-se que, como a incidência de problemas no conjunto dos tendões é muito baixa — cerca de um por cento ou menos —, não é necessário examinar as aves quando não há uma re'uta específica. Segundo o Shevet HaLevi (4, 81), todas as aves devem ser examinadas; todavia, como poucos sabem realizar corretamente o exame interno dos tendões e existe o risco de que o examinador identifique um problema e, por engano, considere a ave kasher, é preferível não fazer exame interno algum, mas somente o externo. Assim escreveu também o Rema em 33, 9: "Seria melhor não examinar de modo algum e apoiar-se na maioria do que examinar e ser leniente onde existe uma re'uta". Essa é também a opinião do rabino Werner. Na prática, parece que o exame externo é preferível.

[14]. הסוגיה מבוארת בספרים 'מאור לכשרות' חלק ג' עמ' 156, ו'אכול בשמחה' ה, ג, עמ' 81-82. במנח"י ח, סה, כתב שהואיל ושכיחות בעיות בצומת הגידים נמוכה מאוד (כאחוז או פחות), אין צריך לבדוק את העופות בלא ריעותא מיוחדת. ולשבט הלוי (ד, פא), יש לבדוק את כל העופות, אלא שהואיל ורק מעטים יודעים לבדוק כראוי את הגידים בדיקת פנים, ויש חשש שהבודק יזהה בעיה ויטעה להכשירה, מוטב שלא לבדוק כלל בדיקת פנים אלא רק בדיקה חיצונית, וכשם שכתב הרמ"א לג, ט: "ויותר היה טוב שלא לבדוק כלל ולסמוך ארובא, מלבדוק ולהקל במקום דאיכא ריעותא". וכן דעת הרב ורנר. והנראה למעשה שבדיקה חיצונית עדיפה.

15 – Exames adicionais

טו – בדיקות נוספות

Uma questão semelhante surgiu quanto ao exame dos pulmões das aves. Em princípio, a orientação fundamental era não examinar as setenta possíveis treifot dos animais nem as setenta e duas das aves, com exceção dos pulmões dos animais (Shulchan Aruch 39, 1). Raramente, porém, ocorre uma epidemia que afeta os pulmões das aves, deixando-os duros como madeira ou inchados, alterando sua aparência para a cor de carne ou produzindo bolhas ou tumores que tornam as aves treifot (Shulchan Aruch 36–38). É verdade que, entre todas as aves, o percentual de treifot por essa causa é muito baixo, inferior a um por cento, de modo que, segundo a essência da lei, não há obrigação de examinar seus pulmões. Contudo, como em determinados lotes o percentual de treifot é mais elevado e não é difícil realizar uma inspeção por amostragem em cada lote, é correto fazê-la.

שאלה דומה התעוררה לגבי בדיקת ריאות העופות. כעיקרון ההוראה היסודית היתה שאין בודקים את שבעים הטריפות שבבהמה ושבעים ושתיים שבעופות, זולת ריאות הבהמה (שו"ע לט, א). אולם לעיתים רחוקות מתחוללת מגפה שפוגעת בריאות של העופות, עושה אותן נוקשות כעץ או נפוחות או שמראיהן משתנה לצבע בשר או שיש עליהן בועות או גידולים שמטריפים אותן (שו"ע לו-לח). אמנם אחוז הטריפות בזה מכלל העופות נמוך מאוד, פחות מאחוז, כך שמעיקר הדין אין חובה לבדוק את ריאות העופות. אולם כיוון שבלהקות מסוימות אחוז הטריפות גבוה יותר, ולא קשה לבצע בדיקה מדגמית לכל להקה, נכון לבצע אותה.

Atualmente existe uma máquina que retira os órgãos internos da ave e os pendura em uma esteira transportadora, permitindo que o mashguiach observe facilmente os pulmões, assim como os demais órgãos internos. Se a inspeção por amostragem mostrar que não há problema pulmonar no lote, não será necessário continuar examinando os pulmões das aves desse lote. Se for constatado que há problemas em determinado percentual, deverão ser examinados os pulmões de todas as aves. Os mais rigorosos costumam examinar os pulmões de todas as aves; alguns os examinam rapidamente, e outros, com mais vagar[15].

כיום ישנה מכונה שמוציאה את האיברים הפנימיים של העוף ותולה אותם על מסוע, והמשגיח יכול בקלות להתבונן על הריאות כמו על שאר האיברים הפנימים. אם בבדיקה המדגמית יראה שאין בלהקה בעיית ריאות, אין צורך להמשיך לבדוק את הריאות באותה הלהקה. ואם נמצא שיש באחוז מסוים בעיות, יבדקו את ריאות כל העופות. והמחמירים נוהגים לבדוק את ריאות כל העופות, כאשר ישנם שבודקים אותן במהירות ויש במתינות[15].

Há quem, por zelo, examine as pernas das aves para verificar se houve deslocamento da articulação — buka de'atma —, pois, se ela se deslocou, a ave é treifá (Shulchan Aruch 55, 2). Segundo a Halacha, porém, como esse problema é raro, não é necessário procurá-lo. Somente se, durante o manuseio das aves, for vista uma ave lesionada dessa forma, ela deverá ser considerada treifá.

יש מהדרים לבדוק את רגלי העופות אם נפרקו ממקומם (בוקא דאטמא), שאם נפרקו – העוף טרף (שו"ע נה, ב). אולם להלכה, כיוון שבעיה זו נדירה, אין צריך לבדוק אחריה, ורק אם במשך הטיפול בעופות ראו עוף שנפגע באופן זה, יש להטריפו.

[15]. Não há obrigação de examinar os pulmões das aves, como escreveu o Rambam (Hilchot Shechita 11, 12): "Jamais ouvimos falar de alguém que tenha examinado uma ave, a menos que lhe surgisse alguma suspeita". É verdade que, quando as aves são criadas em grandes lotes, às vezes se dissemina uma doença que afeta os pulmões de muitas delas. Contudo, como, no total, o percentual de aves cujos pulmões são afetados é muito baixo, não há obrigação de examiná-las (conforme explicado acima, Halacha 4). Mesmo que se saiba de um lote no qual há problemas na proporção de uma "minoria frequente", como existe dúvida se se trata de problemas que tornam as aves treifot, os poskim divergem sobre a obrigação de examiná-las. Segundo o Mishkenot Yaakov (Yorê Deá 17), é necessário examiná-las; segundo o Beit Efraim (Yorê Deá 6), não é necessário. Conclui-se que, pela Torá, não há obrigação de examinar em nenhuma circunstância, pois a maioria das aves é kasher. Mesmo sob a perspectiva rabínica, há um sfek sfeka: é incerto se nesse lote existem problemas na proporção de uma minoria frequente e, ainda que existam, é incerto se por causa deles se deve examinar. Portanto, não há obrigação de examinar as aves (assim escreveu também Even Yisrael, vol. 2, Shechita 7). Há autoridades que orientam examinar todas as aves (Shevet HaLevi 2, 14–15).

[15]. אין חובה לבדוק את ריאות העוף, וכפי שכתב הרמב"ם (הלכות שחיטה יא, יב): "ומעולם לא שמענו במי שבדק עוף אלא אם נולד לו חשש". אמנם כאשר מגדלים את העופות בלהקות גדולות, לעיתים מתפשטת מחלה שפוגעת בריאותיהם של עופות רבים. אולם כיוון שבסך הכל, אחוז העופות שריאותיהם נפגעות נמוך מאוד, אין חובה לבודקם (כמבואר לעיל הלכה ד). ואף אם נדע על להקה שיש בה בעיות בשיעור של 'מיעוט המצוי', כיוון שיש ספק אם מדובר בבעיות שמטריפות, נחלקו הפוסקים אם חובה לבדוק. למשכנות יעקב (יו"ד יז) צריך לבדוק, ולבית אפרים (יו"ד ו) לא צריך. נמצא שמהתורה בכל אופן אין חובה לבדוק, הואיל ורוב העופות כשרים. וגם מדרבנן הוא ספק ספיקא, ספק אם יש בלהקה זו בעיות בשיעור של מיעוט המצוי, וגם אם יש בעיות, ספק אם צריך לבדוק בעטיין, ולכן אין חובה לבדוק עופות (וכ"כ אבן ישראל ח"ב שחיטה ז). ויש מורים לבדוק את כל העופות (שבט הלוי ב, יד, טו).

16 – Questões relativas a aves vendidas com certificação de kashrut

טז – שאלות בעופות שנמכרים עם הכשר

Às vezes, quem compra uma ave com certificação de kashrut encontra fratura em um de seus ossos, possivelmente do tipo que torna a ave treifá. Contudo, como muitas fraturas ocorrem após a shechita, durante a depenagem ou em razão da queda da ave, essas fraturas

לעיתים הקונה עוף עם הכשר מוצא באחת מעצמותיו שבר שאולי הוא מהשברים שמטריפים את העוף. אולם כיוון שרבים מהשברים נגרמים לאחר השחיטה ממריטת הנוצות או מנפילה של העוף,

não constituem problema. Em casos muito raros, porém, constata-se que a região ao redor da fratura está muito preta ou muito vermelha, por causa da grande quantidade de sangue ali acumulado. Nesse caso, há receio de que a fratura tenha ocorrido quando a ave ainda estava viva e talvez a torne treifá. Portanto, não se deve considerar kasher uma ave assim sem consultar uma autoridade de Halacha familiarizada com essas leis.

אין בשברים אלו בעיה. אבל לעיתים נדירות מאוד, מוצאים שהמקום שסביבות השבר נראה שחור מאוד או אדום מאוד מחמת דם רב שנצרר שם, ואזי יש חשש שהשבר נוצר בעוד העוף חי ואולי הוא מטריף את העוף. ולכן בלא שאלת חכם שמצוי בדינים אלו אין להכשיר עוף כזה.

Quem comprar uma ave que já foi salgada e kasherizada e encontrar nela um acúmulo de sangue — isto é, uma região da carne na qual há efetivamente sangue coagulado — deverá cortar essa parte e descartá-la (abaixo, 22, 4). Se houver dúvida se ali existe de fato sangue coagulado ou apenas uma coloração vermelha que permaneceu após a salga, não será necessário cortar a parte.

הקונה עוף שנמלח והוכשר ומצא בו צרירות דם, כלומר מקום בבשר שצרור בו ממש דם, צריך לחותכו ולזורקו (להלן כב, ד). ואם יש ספק אם יש שם ממש צרירות דם או רק צבע אדום שנותר אחר המליחה, אין צריך לחותכו.

Se havia ali, com certeza, sangue coagulado e, por engano, a pessoa não o retirou e cozinhou a ave, esta permanece kasher. Isso porque não é certo se o acúmulo se formou antes da kasherização da carne, caso em que seria proibido, ou depois dela, caso em que não haveria proibição. Como o sangue cozido é proibido por determinação dos Sábios (abaixo, 22, 2, nota 4), em situação de dúvida pode-se ser leniente.

היתה שם צרירות דם ודאית, וטעה ולא חתכה ובישל את העוף – העוף כשר. וזאת משום שאין וודאות שהצרירות נוצרה לפני הכשרת הבשר ויש בה איסור, או לאחריו ואין בה איסור. וכיוון שדם מבושל אסור מדברי חכמים (להלן כב, ב, 4), במצב של ספק יש להקל.

Capítulo 21 – Chelev, gid hanashê e nikur

כא – חֵלֶב וגיד הנשה וניקור

1 – A proibição de chelev

א – איסור חֵלֶב

Os chelavim são certas partes da gordura da carne do animal. Quando se oferece um animal a Hashem, há uma mitzva de queimar seus chelavim e aspergir seu sangue sobre o altar. Como extensão disso, a Torá proibiu o consumo de chelev e de sangue: como o chelev é digno de ser queimado para Hashem e o sangue é aspergido sobre o altar, é proibido a um judeu consumi-los. Como foi dito (Vayikrá 3, 14–17): “Os filhos de Aharon aspergirão o sangue ao redor do altar. E dele oferecerá sua oferenda, uma oferta queimada a Hashem: o chelev que cobre as entranhas e todo o chelev que está sobre as entranhas; os dois rins e o chelev que está sobre eles, junto aos flancos… E o cohen os queimará sobre o altar, alimento

החלבים הם חלק מהשומנים שבבשר הבהמה, וכאשר מקריבים בהמה לה’, מצווה להקטיר את חלביה ולהזות את דמה על המזבח. כהמשך לכך אסרה התורה לאכול חֵלֶב ודם, שהואיל והחֵלֶב ראוי להיות מוקטר לה’, ואת הדם מזים על המזבח, אסור לישראל לאוכלם. שנאמר (ויקרא ג, יד-יז): “וְזָרְקוּ בְּנֵי אַהֲרֹן אֶת דָּמוֹ עַל הַמִּזְבֵּחַ סָּבִיב. וְהִקְרִיב מִמֶּנּוּ קָרְבָּנוֹ אִשֶּׁה לַה’ אֶת הַחֵלֶב הַמְכַסֶּה אֶת הַקֶּרֶב וְאֵת כָּל הַחֵלֶב אֲשֶׁר עַל הַקֶּרֶב. וְאֵת שְׁתֵּי הַכְּלָיֹת וְאֶת הַחֵלֶב אֲשֶׁר עֲלֵהֶן אֲשֶׁר עַל הַכְּסָלִים… וְהִקְטִירָם הַכֹּהֵן עַל

de oferta queimada, de aroma agradável; todo chelev pertence a Hashem. Estatuto perpétuo por todas as vossas gerações, em todos os vossos lugares de habitação: não comereis nenhum chelev nem sangue” (a proibição do sangue será explicada no próximo capítulo).

A proibição de chelev aplica-se às três espécies de animais domésticos — boi, ovelha e cabra —, que são aptas para korban, como foi dito (Vayikrá 7, 23): “Fala aos filhos de Israel, dizendo: não comereis nenhum chelev de boi, de ovelha ou de cabra”. A proibição de chelev, porém, não se aplica às gorduras das sete espécies de animais silvestres puros, pois não se oferece korban de espécies silvestres. Tampouco se aplica às espécies de aves puras. Embora algumas aves sejam aptas para korban, suas gorduras não possuem distinção própria, pois a olá de ave é oferecida por inteiro sobre o altar e, na chatat de ave, toda a carne é consumida pelos cohanim (Chulin 117a). A proibição recai sobre o consumo de chelev, mas é permitido obter benefício dele, utilizá-lo para trabalhos e comercializá-lo (abaixo, 37, 10).

As proibições de chelev e de sangue possuem gravidade especial. A pena por outros alimentos proibidos, como animais impuros e criaturas rastejantes, é de açoites, ao passo que a pena para quem consome chelev ou sangue é karet. Isso porque eles são dignos de subir ao altar como korban para Hashem, e quem os consome despreza o que é sagrado e separa sua alma da fonte de sua vida. Como foi dito (Vayikrá 7, 25–27): “Pois todo aquele que comer chelev do animal do qual se oferece uma oferta queimada a Hashem, a alma que o comer será extirpada de seu povo… Toda alma que comer qualquer sangue, essa alma será extirpada de seu povo”.[1]

[1]. Na Mishná, Keritot 1, 1, são enumerados todos os tipos de ingestão cuja pena é karet: 1) uma pessoa impura que comeu algo consagrado — carne de korban; 2) chelev; 3) sangue; 4) notar — quem come carne de um korban depois de encerrado o prazo fixado para seu consumo; 5) pigul — quem come a carne de um korban que foi oferecido com a intenção inválida de consumi-lo ou de queimar suas partes destinadas ao altar depois do prazo; 6) chametz em Pessach; 7) comer em Yom Kipur. As duas últimas proibições parecem, à primeira vista, exceções à regra, pois não estão ligadas a um korban; contudo, elas expressam a fé. A proibição de chametz em Pessach destina-se a recordar o êxodo do Egito e a providência de Hashem sobre Seu povo; a proibição de comer em Yom Kipur expressa a aliança de Hashem com Seu povo, a quem Ele ordenou jejuar para expiar seus pecados. Além disso, o próprio jejum é considerado um korban. Assim, em todas as proibições alimentares cuja pena é karet há uma afronta à honra dos Céus, fundamento da

הַמִּזְבֵּחָה לֶחֶם אִשֶּׁה לְרֵיחַ נִיחֹחַ כָּל חֵלֶב לַה’. חֻקַּת עוֹלָם לְדֹרֹתֵיכֶם בְּכֹל מוֹשְׁבֹתֵיכֶם כָּל חֵלֶב וְכָל דָּם לא תֹאכֵלוּ” (איסור דם יבואר בפרק הבא).

איסור חֵלֶב חל על שלושת מיני הבהמה: שור, כבש ועז, שהם הראויים לקרבן, שנאמר (ויקרא ז, כג): “דַּבֵּר אֶל בְּנֵי יִשְׂרָאֵל לֵאמֹר כָּל חֵלֶב שׁוֹר וְכֶשֶׂב וָעֵז לא תֹאכֵלוּ”. אבל אין איסור חֵלֶב בשומנים של שבעת מיני החיה הטהורה, שאין מקריבים קרבן ממיני חיה. וכן אין איסור חֵלֶב במיני עופות טהורים, ואף שיש מיני עופות שכשרים לקרבן, אין לשומניהם ייחוד, שכן עולת העוף קרבה כולה על המזבח, ובחטאת העוף – כל בשרה נאכל לכהנים (חולין קיז, א). האיסור הוא לאכול חֵלֶב, אבל מותר ליהנות ממנו ולעשות בו מלאכה ומסחר (להלן לז, י).

חומרה יתירה יש באיסורי חֵלֶב ודם, שעונשם של שאר מאכלים אסורים, כגון חיות טמאות ושרצים – מלקות, ואילו עונשו של האוכל חֵלֶב ודם – כרת, מפני שהם ראויים לעלות על המזבח כקרבן לה’, והאוכלם מבזה את הקודשים וכורת נפשו ממקור חייו. שנאמר (ויקרא ז, כה-כז): “כִּי כָּל אֹכֵל חֵלֶב מִן הַבְּהֵמָה אֲשֶׁר יַקְרִיב מִמֶּנָּה אִשֶּׁה לַה’ וְנִכְרְתָה הַנֶּפֶשׁ הָאֹכֶלֶת מֵעַמֶּיהָ... כָּל נֶפֶשׁ אֲשֶׁר תֹּאכַל כָּל דָּם וְנִכְרְתָה הַנֶּפֶשׁ הַהִוא מֵעַמֶּיהָ”.[1]

[1]. במשנה כריתות א, א, נמנים כל סוגי האכילות שעונשן כרת: א) טמא שאכל את הקודש (בשר קרבן), ב) חֵלֶב, ג) דם, ד) נותר (אוכל מבשר הקרבן לאחר סיום הזמן המוקצב לאכילתו), ה) פגול (האוכל מבשר קרבן שהוקרב בכוונה פסולה לאוכלו או להקטיר את אימוריו לאחר זמנו), ו) חמץ בפסח, ז) האוכל ביום הכיפורים. שני האיסורים האחרונים הם לכאורה יוצאים מהכלל, שאינם קשורים לקרבן, אולם הם מבטאים את האמונה: איסור חמץ בפסח נועד להזכיר את יציאת מצרים והשגחת ה’ על עמו, ואיסור אכילה ביום כיפורים מבטא את הברית של ה’ עם עמו, שציווים לצום כדי שיכפר על עוונותיהם. בנוסף לכך, הצום עצמו נחשב כקרבן. הרי שבכל איסורי האכילה שעונשם כרת יש

fé.

A proibição da Torá de consumir chelev aplica-se quando ele é ingerido da maneira habitual, isto é, cozido; sem cozimento, a proibição é rabínica. Quem come intencionalmente um volume de chelev equivalente a um kezait incorre em karet; se o fizer inadvertidamente, deve oferecer uma chatat (Rambam, Maachalot Assurot 7, 1; 14, 10). Quem come uma quantidade inferior a um kezait transgride uma proibição da Torá, mas não recebe punição (Yomá 74a, conforme Rabi Yochanan). Se uma pessoa que comeu um kezait de chelev tiver sido formalmente advertida de que seria punida com açoites, recebe os açoites e fica isenta de karet (Makot 23a; Rambam, Sanhedrin 17, 7. O Beit Yosef, Yorê Deá, final do siman 157, escreveu, com base nos Gueonim, que aqueles sujeitos a karet que desejam expiação podem, mesmo sem terem sido formalmente advertidos, receber açoites e ficar isentos de karet. Segundo o Maor e o Ramban sobre Makot 23a, quando a pessoa faz teshuvá, fica isenta de karet mesmo sem açoites).

Se alguém abateu um animal e encontrou nele um feto morto, o chelev e o gid hanashê do feto são permitidos para consumo. Se o feto estava vivo e caminhou sobre o solo, como passa a necessitar de shechita, seu chelev e seu gid são proibidos. Segundo o Rambam, mesmo que não tenha caminhado, se já havia completado seu período de gestação, seu chelev é proibido (Rambam, Maachalot Assurot 7, 1–3; Tur e Beit Yosef, Yorê Deá 64, 2. Em contrapartida, o sangue de um shlil e de um feto é proibido). Quem come chelev de uma nevelá ou de uma treifá transgride duas proibições: a proibição de nevelá ou de treifá e a proibição de chelev (Chulin 37a).

פגיעה בכבוד שמיים – שהוא יסוד האמונה.

איסור אכילת חֵלֶב מהתורה הוא באוכלו כדרכו, היינו מבושל, אבל בלא בישול איסורו מדרבנן. האוכל במזיד כשיעור נפח 'זית' חֵלֶב חייב כרת, ובשגגה חייב חטאת (רמב"ם מאכ"א ז, א; יד, י). האוכל כשיעור פחות מכ'זית', עובר באיסור תורה אבל אינו נענש (יומא עד, א, כר' יוחנן). התרו במי שאכל כזית חֵלֶב שיענש במלקות, לוקה, ונפטר מכרת (מכות כג, א; רמב"ם סנהדרין יז, ז. כתב בבית יוסף יו"ד סו"ס קנז עפ"י גאונים, שחייבי כריתות שרוצים כפרה, גם בלא שהתרו בהם יכולים לקבל מלקות ולהיפטר מכרת. ולמאור ורמב"ן למכות כג, א, כיוון שעשה אדם תשובה נפטר מן הכרת, אף בלא מלקות).

השוחט בהמה ומצא בה עובר מת, חלבו וגיד הנשה שלו מותרים באכילה. ואם הוא חי והלך על הקרקע, כיוון שחייב שחיטה – חלבו וגידו אסורים, ולרמב"ם גם כשלא הלך, אם שלמו לו חודשיו – חלבו אסור (רמב"ם מאכ"א ז, א-ג; טור ב"י יו"ד סד, ב. מנגד דם של שליל ועובר אסור). האוכל חֵלֶב נבילה או טריפה עובר בשני איסורים, באיסור נבילה או טריפה ובאיסור חֵלֶב (חולין לז, א).

2 – O que é chelev

ב – מהו חֵלֶב

Os chelavim se assemelham, em sua forma e textura, às demais gorduras do animal. Contudo, os chelavim são porções de gordura compactas e relativamente grandes, encontradas em três regiões do animal, sendo relativamente fácil removê-las como uma só peça (Shulchan Aruch 64, 4); quando se oferece um korban, fomos ordenados a queimá-las sobre o altar. As demais gorduras, por sua vez, estão mais entranhadas na carne e é difícil removê-las como uma única peça; quando se oferece um korban shelamim, elas são consumidas junto com a carne do korban. Como os chelavim e as demais gorduras são semelhantes, depois de cortados e separados da carne do animal torna-se difícil distingui-los. Por isso, comer uma porção sobre a qual há dúvida se é gordura permitida ou chelev constitui o exemplo mais frequente de consumo duvidoso de algo proibido, pelo qual se deve oferecer um asham talui para obter expiação (Mishná, Keritot 4, 1).

החלבים דומים בצורתם ומרקמם לשומני הבהמה, אלא שהחלבים הם חתיכות שומן מגובשות וגדולות יחסית שנמצאות בשלושה מקומות בבהמה, וקל יחסית להסירן כמקשה אחת (שו"ע סד, ד), וכאשר מקריבים קרבן נצטווינו להקטירם על גבי המזבח. ואילו השומנים בלועים יותר בבשר וקשה להסירם כמקשה אחת, וכאשר מקריבים קרבן שלמים, הם נאכלים יחד עם בשר הקרבן. כיוון שהחלבים והשומנים דומים, לאחר שחתכום והפרידום מבשר הבהמה, קשה להבדיל ביניהם, ולכן אכילת חתיכה שהיא ספק שומן ספק חֵלֶב היא הדוגמא השכיחה לאכילת ספק איסור, שצריך להקריב 'אשם-תלוי' לכפרתו (משנה כריתות ד, א).

O significado da palavra chelev é “o melhor, o mais seleto e gordo”. Assim disse o faraó a Yossef quando pediu que trouxesse seu pai Yaakov e seus irmãos ao Egito: “Eu vos darei o melhor da terra do Egito, e comereis a gordura da

משמעות המילה חֵלֶב – מובחר, משובח ושמן. וכמו שאמר פרעה ליוסף בעת שביקש שיביא את יעקב אביו ואת אחיו למצרים: “וְאֶתְּנָה

terra” (Bereshit 45, 18). Do mesmo modo, foi dito a respeito de Hevel, que trouxe um korban dos melhores de seu rebanho: “E Hevel também trouxe dos primogênitos de seu rebanho e de suas partes mais seletas; e Hashem atentou para Hevel e para sua oferenda” (ibid. 4, 4). Também quanto à entrega da terumá ao cohen, fomos ordenados a separar a melhor parte dos frutos, como foi dito (Bamidbar 18, 30): “Quando separardes dele sua parte mais seleta”.

Conclui-se, portanto, que o chelev do animal é sua parte gorda e seleta, pois a gordura é a parte mais macia e mais rica em calorias, e os chelavim são porções belas de gordura; por isso fomos ordenados a oferecê-las sobre o altar. Há três tipos de chelev: 1) o chelev sobre as entranhas, isto é, sobre os órgãos digestivos chamados entranhas; 2) o chelev sobre os rins; 3) o chelev sobre os flancos, nas laterais da cintura, junto ao chelev sobre os rins. Como foi dito (Vayikrá 3, 3–5): “Do sacrifício de shelamim oferecerá uma oferta queimada a Hashem: o chelev que cobre as entranhas e todo o chelev que está sobre as entranhas; os dois rins e o chelev que está sobre eles, junto aos flancos…”.[2]

[2]. O Sifrá sobre Vayikrá 7, 25 ensina: “Eu disse que é proibido comer o chelev cujo equivalente é apto a ser oferecido” — sobre o altar, nos korbanot shelamim e chatat —; “isso exclui o chelev das paredes, que não é apto a ser oferecido” — e, portanto, é permitido comê-lo. Essa é também a opinião dos Gueonim e dos Rishonim: o chelev proibido é aquele oferecido sobre o altar. Assim escreveram o Rambam (Maachalot Assurot 7, 5), Tosafot (Chulin 92b, dibur hamatchil “Amar Abaye”), o Rosh, o Mordechai no mesmo local e muitos outros. Ou seja, mesmo gorduras que apresentam os sinais dos chelavim — “totev, kerum ve-niklaf”, isto é, estendidas, revestidas por membrana e removíveis — não estão sujeitas à proibição de chelev se não se encontram nos locais que a Torá ordenou oferecer. (Do Ramban sobre Vayikrá 3, 9, porém, parece que não há vínculo necessário entre a mitzva de oferecer no altar e a proibição de chelev, e que existem gorduras definidas como chelavim que são proibidas embora não sejam queimadas no altar.) (Em Chulin 49b e no Shulchan Aruch 46, 1, aprendemos que a gordura permitida pode vedar determinados orifícios e salvar o animal de ser considerado treifá, ao passo que o chelev não o faz. É possível que, como a gordura permitida está entranhada na carne, ela vede, enquanto o chelev, que possui membrana, não vede.)

A alyá, isto é, a gordura da cauda da ovelha, é permitida para consumo. Embora seja queimada junto com os chelavim sobre o altar, como cabras e bois não possuem alyá, ela não é proibida, pois somente os chelavim oferecidos sobre o altar nas três espécies de animais domésticos são proibidos (Chulin 117a; Shulchan Aruch 64, 5).

לָכֶם אֶת טוּב אֶרֶץ מִצְרַיִם וְאִכְלוּ אֶת חֵלֶב הָאָרֶץ” (בראשית מה, יח). וכמו שנאמר על הבל שהביא קרבן ממבחר צאנו: “וְהֶבֶל הֵבִיא גַּם הוּא מִבְּכֹרוֹת צֹאנוֹ וּמֵחֶלְבֵהֶן, וַיִּשַׁע ה’ אֶל הֶבֶל וְאֶל מִנְחָתוֹ” (שם ד, ד). וכן במתן תרומה לכהן, נצטווינו להפריש את החלק הטוב שבפירות, שנאמר (במדבר יח, ל): “בַּהֲרִימְכֶם אֶת חֶלְבּוֹ מִמֶּנּוּ”.

נמצא אם כן שחֵלֶב הבהמה הוא החלק השמן והטוב שבבהמה, שכן השומן הוא החלק הרך והעשיר ביותר בקלוריות, והחלבים הם חתיכות השומן הנאות, ולכן אותן נצטווינו להקריב על גבי המזבח. שלושה מיני חלבים הם: א) החֵלֶב שעל הקרב – על קיבות העיכול שנקראות קרביים. ב) החֵלֶב שעל הכליות. ג) החֵלֶב שעל הכסלים – על צדדי המותניים, סמוך לחֵלֶב שעל הכליות. שנאמר (ויקרא ג, ג-ה): “וְהִקְרִיב מִזֶּבַח הַשְּׁלָמִים אִשֶּׁה לַה’ אֶת הַחֵלֶב הַמְכַסֶּה אֶת הַקֶּרֶב וְאֵת כָּל הַחֵלֶב אֲשֶׁר עַל הַקֶּרֶב. וְאֵת שְׁתֵּי הַכְּלָיֹת וְאֶת הַחֵלֶב אֲשֶׁר עֲלֵהֶן אֲשֶׁר עַל הַכְּסָלִים...”.[2]

[2]. ספרא על ויקרא ז, כה: “חֵלֶב שכמותו כשר לקרב (על גבי המזבח בקרבנות שלמים וחטאת) אמרתי (שאסור לאכול), יצא חֵלֶב דפנות שאין כשר לקרב” (ולכן מותר לאוכלו). וכן דעת הגאונים והראשונים, שהחֵלֶב האסור הוא הקרב על המזבח, וכ”כ רמב”ם (מאכ”א ז, ה), תוס’ (חולין צב, ב, ‘אמר אביי’), רא”ש ומרדכי שם, ועוד רבים. כלומר גם שומנים שיש להם סימני ‘חלבים’ – “תותב קרום ונקלף”, כיוון שאינם במקומות שצוותה התורה להקריב, אין בהם איסור חֵלֶב. (אמנם נראה מהרמב”ן ויקרא ג, ט, שאין בין מצוות ההקטרה ואיסור חֵלֶב זיקה מחייבת, וישנם שומנים שמוגדרים כחלבים, והם אסורים למרות שאינם מוקטרים). (בחולין מט, ב, ושו”ע מו, א, למדנו שהשומן מועיל לסתום נקבים מסוימים ולהציל הבהמה מטריפות, וחֵלֶב אינו מועיל. ואפשר שהואיל והשומן בלוע בבשר לכן הוא סותם, ואילו החֵלֶב שיש לו קרום אינו סותם).

האליה, היינו השומן שבזנב הכבש, מותרת באכילה. ואף שמקטירים אותה עם החלבים על המזבח, כיוון שאין אליה לעז ולשור, אין בה איסור, כי רק חלבים שהיו מעלים על המזבח בכל שלושת מיני הבהמה – אסורים (חולין קיז, א; שו”ע סד, ה).

3 – As leis práticas de chelev

ג – דיני חֵלֶב למעשה

Foram dadas duas definições de chelev. A primeira é “totev, kerum ve-niklaf”: ele se estende como uma veste e possui uma membrana que, ao ser retirada, faz com que o chelev se desprenda junto com ela (Chulin 49b). A segunda é que toda gordura coberta pela carne a ponto de parecer entranhada nela é gordura permitida (ibid. 93a).

שתי הגדרות נאמרו לגבי חֵלֶב, האחד, “תותב קרום ונקלף”, היינו שהוא פרוש כבגד, ויש לו קרום שכאשר מקלפים אותו החֵלֶב נקלף עמו (חולין מט, ב). השני, שכל שהבשר חופה אותו עד שהוא נראה בלוע בבשר, הרי הוא שומן ומותר (שם צג, א).

Os Sábios acrescentaram a proibição das gorduras aderidas a esses chelavim e que se prolongam a partir deles, embora estejam entranhadas na carne, porque delas se nutrem. Proibiram também os filamentos e as membranas que se estendem dos chelavim proibidos pela Torá, porque deles se nutrem. Como disseram os Sábios (ibid.), existem cinco regiões com filamentos e membranas que devem ser retirados; três delas por causa de chelev: no baço, nos flancos e nos rins. Diferentes comunidades costumavam ser rigorosas quanto a outras gorduras, devido à sua proximidade ou semelhança com os chelavim proibidos.

הוסיפו חכמים ואסרו גם שומנים שדבוקים ונמשכים מחלבים אלו, למרות שהם בלועים בבשר, מפני שהם יונקים מהחֵלֶב. וכן אסרו חוטים וקרומים שנמשכים מהחלבים האסורים מהתורה, מפני שהם יונקים מהם. וכפי שאמרו חכמים (שם), שישנם חמישה מקומות שיש בהם חוטים וקרומים שצריך להוציאם, שלושה מהם משום חֵלֶב – בטחול, בכסלים ובכליות. בקהילות שונות נהגו להחמיר בשומנים נוספים, מפני קרבתם או דמיונם לחלבים האסורים.

Além disso, em consequência da destruição das comunidades e dos exílios, surgiram dúvidas a respeito de outras gorduras no corpo do animal; diante de qualquer dúvida relativa a uma proibição da Torá, deve-se ser rigoroso. Nas dúvidas relativas a proibições instituídas pelos Sábios ou decorrentes do costume, segundo a essência da lei seria possível permitir. Na prática, porém, em razão da gravidade da proibição de chelev e da dificuldade de distinguir entre chelev e gordura permitida, costumou-se, em geral, adotar a posição rigorosa (abaixo, Halachot 8–9).[3]

בנוסף לכך, בעקבות חורבן הקהילות והגלויות, התעוררו ספקות לגבי שומנים נוספים בגוף הבהמה, ובכל ספק הנוגע לאיסור תורה צריך להחמיר. ובספקות הנוגעים לאיסורים מדברי חכמים או מחמת המנהג, מעיקר הדין היה אפשר להתיר, אולם בפועל מחמת חומרת איסור חֵלֶב והקושי להבדיל בין חֵלֶב לשומן, נהגו בדרך כלל להחמיר (להלן הלכות ח-ט).[3]

Depois de separar o chelev das demais partes da carne e da gordura permitida, deve-se colocá-lo em um local onde não haja receio de que se misture às carnes e gorduras kasher. Hoje, como não se costuma utilizar o chelev para velas e usos semelhantes, costuma-se descartá-lo no local destinado às partes treifot.

לאחר הפרדת החֵלֶב משאר חלקי הבשר והשומן, צריך להניחו במקום שלא יהיה חשש שיתערב בבשרים ובשומנים הכשרים. כיום שאין נוהגים להשתמש בחֵלֶב לנרות וכיוצא בזה, נוהגים לזורקו למקום שבו מניחים את הטריפות.

[3]. Em termos gerais, o chelev consiste nas porções belas de gordura que não estão entranhadas na carne, como explicou o Ramban (Vayikrá 3, 9): “Na língua sagrada, o termo chelev designa a gordura separada, que não forma uma só coisa com a carne; a gordura que se mistura à carne e não se separa dela é chamada shuman… Chelev é a gordura separada, sobre a qual há uma membrana e que pode ser

[3]. ככלל החֵלֶב הוא חתיכות השומן הנאות שאינן בלועות בבשר, וכפי שפירש רמב”ן (ויקרא ג, ט): “שם חֵלֶב בלשון הקדש: השומן הנפרד שאינו עם הבשר כדבר אחד, כי השומן המתערב בבשר, שאינו נפרד ממנו, יקרא – שומן… והחֵלֶב הוא הנפרד אשר עליו קרום ונקלף”. שני כללים

removida”. Os Sábios formularam duas regras sobre a proibição de chelev pela Torá. 1) Segundo Rabi Yishmael, a regra do chelev é “kerum ve-niklaf”, isto é, ele possui uma membrana que, quando retirada, faz o chelev se desprender junto com ela. Segundo Rabi Akiva, é “totev, kerum ve-niklaf”, ou seja, além disso, é totev, estendido como uma veste (Chulin 49b). Dessa divergência depende a lei da gordura situada sobre a corda do estômago — o estômago tem forma de arco, e o lado interno é chamado “corda”. Segundo Rabi Akiva, ela é permitida; segundo Rabi Yishmael, é proibida. Na Terra de Israel, o costume era permiti-la; na Babilônia, adotava-se rigor. No Shulchan Aruch 64, 14, decidiu-se que, segundo a lei, ela é permitida, mas o costume foi proibi-la. O Rema escreveu que, segundo alguns, ela é proibida pela própria lei e, portanto, não se deve ser leniente. 2) “O chelev coberto pela carne é permitido”. Perguntaram então por que o chelev dos flancos é proibido, uma vez que está envolvido pela carne, e responderam que ele fica exposto durante a caminhada (Chulin 93a). De todo modo, essas regras dizem respeito ao chelev proibido pela Torá, aquele que era oferecido como korban. Os Sábios, porém, proibiram também as regiões que se prolongam a partir do chelev, incluindo filamentos e membranas, conforme disseram em Chulin 92b: “Os filamentos do chelev são proibidos, mas não se incorre em pena por eles; fica claro, portanto, que a Torá disse chelev, e não filamentos” (ver HaNikur HaMevoar, p. 76, nota 14).

Em Chulin 50a, explica-se que o chelev situado sobre o arco do estômago — o lado externo do estômago — é proibido pela Torá. É consenso que o chelev estendido como uma veste sobre o estômago é proibido pela Torá; quanto ao chelev aderido ao estômago sob essa camada, porém, há divergência. Segundo Rabenu Efraim, ele é proibido pela Torá e está incluído na categoria da membrana removível; assim se procede na maioria das comunidades de Israel. Segundo Rabenu Yoel, é permitido para consumo; assim procediam os judeus da Renânia (Shulchan Aruch 64, 9). Mencionaremos alguns dos chelavim proibidos por determinação rabínica: os aderidos ao baço no lado que não é espesso (ibid. 10); a membrana inferior aderida ao rim; e há quem seja rigoroso, a priori, em escavar e retirar as gorduras que se encontram dentro do rim (ibid. 12).

4 – A proibição do gid hanashê

É uma mitzva da Torá não comer o gid hanashê localizado sobre a concavidade da coxa direita e da coxa esquerda de animais domésticos e silvestres, como foi dito (Bereshit 32, 33): “Por isso os filhos de Israel não comem o gid hanashê que está sobre a concavidade da coxa”. O gid hanashê é o grande nervo pelo qual passa a maior parte dos impulsos nervosos da perna — o nervo ciático. Ele começa na medula espinhal e termina na extremidade da perna. A Torá proibiu comer a parte situada sobre a concavidade da coxa, isto é, sobre a massa carnosa protuberante que envolve o osso da coxa, cuja forma se assemelha à concavidade de uma concha: arredondada e progressivamente elevada no centro. Essa conformação existe em todas as espécies de animais domésticos e silvestres. Nas aves, embora haja carne sobre a coxa, ela não é arredondada como uma concavidade, mas plana.

אמרו חכמים על איסור חֵלֶב מהתורה. א) לר’ ישמעאל הכלל לגבי חֵלֶב שהוא “קרום ונקלף”, היינו שיש לו קרום שכאשר מקלפים אותו החֵלֶב נקלף עמו. ולר’ עקיבא הוא “תותב קרום ונקלף”, כלומר בנוסף לכך הוא תותב, היינו פרוס כשמלה (חולין מט, ב). במחלוקת זו תלוי דין השומן שעל היתר של הקיבה (הקיבה עשויה כקשת, והצד הפנימי נקרא ‘יתר’), לר’ עקיבא מותר ולר’ ישמעאל אסור. בא”י נהגו להתיר, ובבבל החמירו, ובשו”ע סד, יד, נפסק שמצד הדין מותר ונהגו בו איסור, והרמ”א כתב שיש אומרים שמדינא אסור ולכן אין להקל בו. ב) “חֵלֶב שהבשר חופה אותו מותר”, ושאלו, אם כן מדוע חֵלֶב הכסלים אסור, והרי הוא מובלע בבשר, והשיבו שהוא מתגלה בעת ההליכה (חולין צג, א). בכל אופן כללים אלו הם על החֵלֶב האסור מהתורה, והוא החֵלֶב שהיו מעלים לקרבן, אבל חכמים אסרו גם מקומות שנמשכים מהחלב ובכללם חוטים וקרומים, וכדרך שאמרו בחולין צב, ב: “חוטין שבחֵלֶב – אסורין, ואין חייבין עליהן, אלמא חֵלֶב אמר רחמנא ולא חוטין” (עי’ ‘ניקור המבואר’ עמ’ עו הע’ 14).

בחולין נ, א, מבואר שהחֵלֶב שעל הקשת של הקיבה (הצד החיצוני של הקיבה) אסור מהתורה. מוסכם שהחֵלֶב הפרוס כשמלה על הקיבה אסור מהתורה, אולם לגבי החֵלֶב הדבוק לקיבה תחת הפריסה נחלקו. לדעת רבנו אפרים אסור מהתורה, והוא בכלל הקרום הנקלף, וכן נוהגים ברוב קהילות ישראל, ולדעת רבנו יואל הוא מותר באכילה, וכן נהגו בני ריינוס (שו”ע סד, ט). נזכיר מקצת החלבים האסורים מדרבנן: הדבוקים לטחול על הצד שאינו גס (שם, י), הקרום התחתון הדבוק לכליה, ויש מחמירים לכתחילה לחטט אחר השומנים שבתוך הכליה (שם יב).

ד – איסור גיד הַנָּשֶׁה

מצווה מהתורה שלא לאכול את גיד הַנָּשֶׁה אשר על כף הירך הימנית ועל כף הירך השמאלית של בהמה וחיה, שנאמר (בראשית לב, לג): “עַל כֵּן לֹא יֹאכְלוּ בְנֵי יִשְׂרָאֵל אֶת גִּיד הַנָּשֶׁה אֲשֶׁר עַל כַּף הַיָּרֵךְ”. גיד הַנָּשֶׁה הוא הגיד הגדול שדרכו עוברים רוב העצבים של הרגל (עצב השת). תחילתו בחוט השדרה וסיומו בסוף הרגל, והתורה אסרה לאכול את החלק שעל כַּף הַיָּרֵךְ, היינו על הבשר התפוח שעוטף את עצם הירך, שצורתו כעין כף של קדירה, היינו צורה מעוגלת שהולכת ומתגבהת באמצעה. כף זו קיימת בכל מיני בהמה וחיה, ואילו לעופות, אף שיש בשר על הירך, הוא אינו עגול ככף אלא שטוח. לפיכך גיד הנשה

Por isso, o gid hanashê é proibido nos animais domésticos e silvestres e permitido nas aves.

אסור בבהמות וחיות ומותר בעופות.

Em um boi grande, o comprimento da parte proibida pela Torá é de, no máximo, oito centímetros; em uma ovelha grande, cerca de quatro centímetros (Rema 100, 1; Taz 3). Essa parte do gid é fácil de retirar, pois, depois de desmontada a carne da concavidade da coxa, ela sobressai da carne.

בשור גדול אורכו של החלק האסור מהתורה לכל היותר שמונה ס"מ, ובכבש גדול – כארבעה ס"מ (רמ"א ק, א; ט"ז ג). חלק זה של הגיד קל להוצאה, מפני שלאחר פירוק בשר כף הירך, הוא בולט מהבשר.

Os Sábios acrescentaram a proibição tanto do início desse gid, junto à coluna vertebral, como de sua continuação até a extremidade da parte inferior da perna. Proibiram também as ramificações do gid hanashê, isto é, seus ramos que se espalham pela carne da coxa. E o povo santo de Israel adotou o costume de proibir também a gordura ao redor do gid e de suas ramificações. Existe outro gid, denominado externo, que também foi proibido pelos Sábios. Sua raiz está na medula espinhal, duas vértebras antes do início do gid hanashê; dali ele se estende para o lado externo da carne da coxa e nela penetra (Shulchan Aruch 65, 8). Esse gid ocupa o segundo lugar em importância na transmissão dos impulsos nervosos para a perna.

הוסיפו חכמים ואסרו גם את תחילתו של גיד זה מעמוד השדרה וגם את המשכו עד סוף השוֹק. וכן אסרו את הקנוקנות של גיד הַנָּשֶׁה, היינו את ענפיו המתפשטים לתוך הבשר שעל הירך. וישראל קדושים נהגו לאסור גם את השומן שסביב לגיד ולקנוקנות. ישנו עוד גיד שנקרא חיצון, ואף אותו אסרו חכמים. שורשו בחוט השדרה, כשתי חוליות לפני תחילת גיד הנשה, ומשם הוא נמשך אל הצד החיצון של בשר הירך וחודר לתוכו (שו"ע סה, ח). גיד זה שני בחשיבותו בהעברת העצבים לרגל.

A remoção de todas as partes proibidas pelas palavras dos Sábios e em razão do costume de Israel é um trabalho complexo, que exige estudo para saber como cortar a carne de modo que, com relativamente poucos cortes, seja possível remover o gid com suas ramificações e sua gordura.

הוצאת כל החלקים האסורים מדברי חכמים ומחמת מנהג ישראל היא מלאכה מורכבת שמצריכה לימוד, כיצד לחתוך את הבשר באופן שבחיתוכים מעטים יחסית יהיה אפשר להסיר את הגיד עם ענפיו ושומנו.

Embora o sabor do gid hanasheh seja muito tênue, uma vez que a Torá o proibiu, quem o come junto com a coxa, apesar de não desfrutar de seu sabor, transgride uma proibição da Torá cuja pena é açoites. As ramificações e a gordura ao redor do gid, proibidas pelas palavras dos Sábios e conforme o costume, têm sabor; por isso, se forem cozidas em um prato, enquanto seu sabor for perceptível no alimento, este será proibido para consumo. O gid hanasheh é proibido para consumo, mas permitido para obtenção de benefício (Shulchan Aruch 65, 9-10).[4]

למרות שטעמו של גיד הנשה קלוש מאוד, כיוון שאסרה אותו התורה, האוכלו עם הירך, למרות שלא נהנה מטעמו – עובר באיסור תורה שעונשו מלקות. לקנוקנות ולשומן שסביב הגיד, שאסורים מדברי חכמים ועל פי המנהג – יש טעם, ולכן אם בישלו אותם בתבשיל, כל שטעמם מורגש בתבשיל, התבשיל אסור באכילה. גִּיד הַנָּשֶׁה אסור באכילה ומותר בהנאה (שו"ע סה, ט-י).[4]

[4]. Segundo os Sábios, o gid hanasheh ligado à parte protuberante da carne das duas pernas é proibido pela Torá; pelas palavras dos Sábios, porém, é preciso retirar toda a extensão do gid, desde a coluna vertebral até o fim da perna, bem como o gid externo e também suas ramificações, isto é, suas derivações para o interior da carne. Segundo Rabi Yehuda, apenas o gid da perna direita, sob a

[4]. לחכמים גיד הנשה הצמוד לבשר התפוח של שתי הרגליים אסור מהתורה, ומדברי חכמים צריך להוציא את כל משכו של הגיד מעמוד השדרה ועד סוף השוק, וגם את הגיד החיצוני, וגם את הקנוקנות, היינו ההסתעפויות שלהם אל תוך הבשר. ולר' יהודה

coxa, é proibido, sem suas ramificações, mas ele é proibido pela Torá ao longo de toda a coxa (Chulin 90, b; Mishná e Guemará Chulin 96, a-b; Baraita 92, 2). A Halacha segue os Sábios (Shulchan Aruch 65, 8). Conforme o costume asquenazita e o de muitos oriundos de comunidades sefaraditas, o "gid externo" proibido pelos Sábios é o nervo secundário que sai da medula espinhal duas vértebras antes do gid hanasheh e passa pelo lado externo da coxa. A parte proibida desse gid começa no início da coxa e termina, como o gid principal, na articulação entre a perna e o joelho. Conforme o costume iemenita e o de parte dos oriundos de comunidades sefaraditas, o gid externo da coxa é permitido para consumo, e o gid externo proibido pelos Sábios é a ramificação secundária que sai do gid hanasheh em direção à perna. Na prática, o costume de Israel é ser rigoroso de acordo com ambas as opiniões. Segundo o costume iemenita, as ramificações proibidas são as derivações principais do gid principal para o espaço entre os músculos; segundo o costume asquenazita e sefaradita, conforme o "nikur de Jerusalém", incluem-se também ramificações secundárias que penetram os músculos, algumas das quais chegam até o osso, de modo que, para retirá-las, é preciso quebrar o osso (Rema 65, 8).

Quem comeu todo o gid proibido pela Torá, ainda que ele não tivesse a medida de um kezait, ou comeu parte dele, mas o que comeu tinha a medida de um kezait, é passível de açoites (Mishná Chulin 96, a; Rambam Maachalei Asurot 8, 1). Explica-se em Chulin 99, b que os tanaítas divergiram sobre "se os tendões transmitem sabor". O Chavat Daat Daat 6, 7 explicou que todos concordam que ele tem algum sabor, mas divergem sobre se esse sabor tênue é capaz de transmitir sabor à mistura. A Guemará conclui: "E a Halacha é que os tendões não transmitem sabor". Contudo, a gordura do gid transmite sabor e torna a mistura proibida enquanto seu sabor for perceptível (Rashi, Rif, Rambam e outros, Shulchan Aruch 65, 9; e não como Tosafot' 97, 1, 'שאני').

Segundo Rabi Yehuda, é permitido obter benefício do gid hanasheh, enquanto, segundo Rabi Shimon, é proibido obter benefício dele (Pessachim 22, 1). É aceito que, numa divergência entre Rabi Yehuda e Rabi Shimon, a Halacha segue Rabi Yehuda (Eruvin 46, 2); assim decidiram a maioria dos Rishonim e Acharonim, bem como o רמב"ם (Maachalei Asurot 8, 15) e o שו"ע סה, י. Alguns, porém, foram rigorosos, mas permitiram vender ao gentio a coxa inteira, pois o gentio não acrescenta pagamento pelo gid, que não tem sabor (Tosafot' Chulin 99, b, Sefer Mitzvot Gadol). Também consta no Zohar que se deve ser rigoroso (artigo Rabi' Yeisa Saba parte 1 170, 2), e assim escreveram vários Acharonim, afirmando ser correto proceder dessa forma a priori. Contudo, mesmo segundo os rigorosos, é permitido costurar com ele um Sefer Torá, pois as mitzvot não foram dadas para proporcionar benefício (Darkei Teshuvá 65, 83, em nome de Responsa Maassê Avraham Yore Deá 27).

רק גיד הימין שתחת הירך אסור ללא הסתעפויותיו, אבל הוא אסור מהתורה לאורך כל הירך (חולין צ, ב; משנה וגמרא חולין צו, א-ב; ברייתא צב, ב). והלכה כחכמים (שו"ע סה, ח).למנהג אשכנז ורבים מיוצאי ספרד, 'הגיד החיצון' שאסרו חכמים הוא גיד העצבוב המשני שיוצא מחוט השדרה שתי חוליות לפני גיד הנשה, ועובר בצד החיצוני של הירך. החלק האסור בגיד זה מתחיל בתחילת הירך ומסתיים כמו הגיד הראשי – בפרק שבין השוק לארכובה. למנהג תימן וחלק מיוצאי ספרד, הגיד החיצוני שבירך מותר באכילה, והגיד החיצון שאסרו חכמים הוא ההסתעפות המשנית מגיד הנשה אל השוק. למעשה, מנהג ישראל להחמיר כשתי הדעות. למנהג תימן הקנוקנות האסורות הן ההסתעפויות הראשיות מהגיד הראשי אל בין השרירים, ואילו למנהג אשכנז וספרד, כפי ה'ניקור הירושלמי', הוא כולל גם הסתעפויות משנה שחודרות אל תוך השרירים וחלקן מגיעות עד העצם, וכדי להוציאן צריך לשבור את העצם (רמ"א סה, ח).
אכל את כל הגיד האסור מהתורה, אפילו אין בו שיעור כ'זית', או אכל חלקו אבל היה במה שאכל שיעור כ'זית' – חייב מלקות (משנה חולין צו, א; רמב"ם מאכ"א ח, א). מבואר בחולין צט, ב, שנחלקו התנאים "אם יש בגידין בנותן טעם". ביאר בחוות דעת ק, ז, שהכל מודים שיש בו קצת טעם, אלא נחלקו האם טעם קלוש זה מסוגל לתת טעם בתערובתו. וסיימה הגמרא: "והלכתא אין בגידין בנותן טעם". אבל בשמנונית של הגיד יש נותן טעם ואוסר תערובתו כל עוד טעמו מורגש (רש"י, רי"ף, רמב"ם ועוד, שו"ע סה, ט; ושלא כתוס' צז, א, 'שאני').
לר' יהודה גיד הנשה מותר בהנאה, ולר' שמעון אסור בהנאה (פסחים כב, א). מקובל שבמחלוקת בין ר' יהודה לר' שמעון הלכה כר' יהודה (עירובין מו, ב), וכן פסקו רוב הראשונים והאחרונים, והרמב"ם (מאכ"א ח, טו) ושו"ע סה, י. אמנם יש שהחמירו, אבל התירו למכור לגוי את הירך כולו, מפני שאין הגוי מוסיף תשלום על הגיד שאין בו טעם (תוס' חולין צט, ב, סמ"ג). גם בזוהר מובא להחמיר (מאמר ר' ייסא סבא ח"א קע, ב), וכ"כ כמה אחרונים שנכון לכתחילה. אמנם גם למחמירים מותר לתפור בו ספר תורה, כי מצוות לאו ליהנות נתנו (דרכי תשובה סה, פג, בשם שו"ת מעשה אברהם יו"ד כז).

5 – O fundamento da proibição na luta de nosso patriarca Yaakov

ה – יסוד האיסור במאבקו של יעקב אבינו

O fundamento da razão da proibição do gid hanasheh é explicado na Torá (Gênesis 32, 23-33). Depois que nosso patriarca Yaakov escapou de seu sogro, Lavan, o arameu, que pretendia matá-lo, começou a se preparar para o encontro com seu irmão Essav, que também queria matá-lo. "Naquela noite ele se levantou, tomou suas duas

יסוד טעם איסור גיד הנשה מבואר בתורה (בראשית לב, כג-לג). לאחר שיעקב אבינו ניצל מחותנו, לבן הארמי, שביקש להורגו, והחל להתכונן למפגש עם עשיו אחיו שאף הוא ביקש להורגו. "וַיָּקָם בַּלַּיְלָה הוּא וַיִּקַּח אֶת שְׁתֵּי נָשָׁיו

mulheres, suas duas servas e seus onze filhos, e atravessou o vau do Yabok. Tomou-os, fez com que atravessassem o rio e fez passar tudo o que possuía.” Disseram os Sábios (Chulin 91, a) que ele voltou a atravessar o rio para buscar pequenos recipientes que haviam sido esquecidos ali, pois os justos prezam seus bens mais do que seu próprio corpo, já que não estendem a mão ao roubo. “E Yaakov ficou sozinho, e um homem lutou com ele até o romper da aurora. Ao ver que não podia vencê-lo, tocou na cavidade de sua coxa, e a cavidade da coxa de Yaakov deslocou-se enquanto lutava com ele. E disse: ‘Deixa-me ir, pois a aurora já rompeu’. E ele respondeu: ‘Não te deixarei ir, a menos que me abençoes’. Perguntou-lhe: ‘Qual é o teu nome?’, e ele respondeu: ‘Yaakov’. Então disse: ‘Teu nome não será mais Yaakov, mas Israel, pois lutaste com seres divinos e com homens e prevaleceste’. Yaakov perguntou: ‘Dize-me, por favor, o teu nome’. E ele respondeu: ‘Por que perguntas o meu nome?’, e ali o abençoou. Yaakov chamou o lugar de Peniel, ‘pois vi um ser divino face a face, e minha vida foi salva’. O sol nasceu para ele quando passou por Penuel, e ele mancava de sua coxa. Por isso, até o dia de hoje, os filhos de Israel não comem o gid hanasheh que está sobre a cavidade da coxa, pois ele tocou a cavidade da coxa de Yaakov, no gid hanasheh.” Ou seja, ao não comermos o gid hanasheh no qual nosso patriarca Yaakov foi ferido, recordamos seu legado: com abnegação e coragem, ele constituiu a família de Israel e a trouxe de volta à Terra.

וְאֶת שְׁתֵּי שִׁפְחֹתָיו וְאֶת אַחַד עָשָׂר יְלָדָיו וַיַּעֲבֹר אֵת מַעֲבַר יַבֹּק. וַיִּקָּחֵם וַיַּעֲבִרֵם אֶת הַנָּחַל וַיַּעֲבֵר אֶת אֲשֶׁר לוֹ”. אמרו חכמים (חולין צא, א) שחזר ועבר את הנהר כדי להביא פכים קטנים שנשכחו שם, מפני שהצדיקים ממונם חביב עליהם יותר מגופם, לפי שאין פושטים ידיהם בגזל. “וַיִּוָּתֵר יַעֲקֹב לְבַדּוֹ, וַיֵּאָבֵק אִישׁ עִמּוֹ עַד עֲלוֹת הַשָּׁחַר. וַיִּרְא כִּי לא יָכֹל לוֹ, וַיִּגַּע בְּכַף יְרֵכוֹ, וַתֵּקַע כַּף יֶרֶךְ יַעֲקֹב בְּהֵאָבְקוֹ עִמּוֹ. וַיֹּאמֶר: שַׁלְּחֵנִי כִּי עָלָה הַשָּׁחַר, וַיֹּאמֶר: לא אֲשַׁלֵּחֲךָ כִּי אִם בֵּרַכְתָּנִי. וַיֹּאמֶר אֵלָיו: מַה שְּׁמֶךָ, וַיֹּאמֶר: יַעֲקֹב. וַיֹּאמֶר: לא יַעֲקֹב יֵאָמֵר עוֹד שִׁמְךָ כִּי אִם יִשְׂרָאֵל, כִּי שָׂרִיתָ עִם אֱלֹהִים וְעִם אֲנָשִׁים וַתּוּכָל. וַיִּשְׁאַל יַעֲקֹב וַיֹּאמֶר: הַגִּידָה נָּא שְׁמֶךָ, וַיֹּאמֶר: לָמָּה זֶּה תִּשְׁאַל לִשְׁמִי, וַיְבָרֶךְ אֹתוֹ שָׁם. וַיִּקְרָא יַעֲקֹב שֵׁם הַמָּקוֹם פְּנִיאֵל כִּי רָאִיתִי אֱלֹהִים פָּנִים אֶל פָּנִים וַתִּנָּצֵל נַפְשִׁי. וַיִּזְרַח לוֹ הַשֶּׁמֶשׁ כַּאֲשֶׁר עָבַר אֶת פְּנוּאֵל וְהוּא צֹלֵעַ עַל יְרֵכוֹ. עַל כֵּן לא יֹאכְלוּ בְנֵי יִשְׂרָאֵל אֶת גִּיד הַנָּשֶׁה אֲשֶׁר עַל כַּף הַיָּרֵךְ עַד הַיּוֹם הַזֶּה, כִּי נָגַע בְּכַף יֶרֶךְ יַעֲקֹב בְּגִיד הַנָּשֶׁה”. כלומר, בכך שאיננו אוכלים את גיד הנשה שבו נפצע יעקב אבינו אנו זוכרים את מורשתו, שבמסירות ובגבורה הקים את משפחת ישראל והשיבה לארץ.

Embora a razão da mitzva esteja ligada ao episódio ocorrido com nosso patriarca Yaakov, fomos ordenados a não comer o gid hanasheh quando a Torá foi dada a Israel por meio de Moshe Rabenu no Sinai; na Torá, a mitzva foi vinculada à narrativa do acontecimento para nos ensinar sua razão (Chulin 100, b). Ao que parece, mesmo antes da entrega da Torá, os membros da família de Yaakov já costumavam não comer o gid hanasheh, mas seu costume se baseava em uma percepção interior, e não em uma mitzva obrigatória (ver’ Rambam Peirush Hamishnayot Chulin 7, 6; Melachim 9, 1, Kesef Mishné ali).

אף שטעם המצווה קשור למעשה שהיה עם יעקב אבינו, נצטווינו שלא לאכול את גיד הנשה בעת שניתנה התורה לישראל על ידי משה רבנו בסיני, ובתורה צורפה המצווה לסיפור המעשה, כדי ללמדנו את טעמה (חולין ק, ב). אמנם כפי הנראה, גם לפני מתן תורה נהגו בני משפחת יעקב שלא לאכול את גיד הנשה, אלא שמנהג התבסס על תחושה פנימית ולא על מצווה מחייבת (עי’ רמב”ם פהמ”ש חולין ז, ו; מלכים ט, א, כס”מ שם).

6 – O segredo da proibição do gid hanasheh

ו – סוד איסור גיד הנשה

Disseram os Sábios (Chulin 91, a; Bereshit Rabá 77, 3) que o anjo que lutou com Yaakov era o príncipe celestial

אמרו חכמים (חולין צא, א; בר”ר עז, ג) שאותו מלאך

de Essav, e a luta entre eles ascendeu até o Trono da Glória, pois diz respeito aos fundamentos da fé. O príncipe de Essav pretende que este mundo seja conduzido de acordo com sua própria natureza, enquanto nosso patriarca Yaakov pretende aperfeiçoá-lo por meio da fé, dos valores e da Torá. Quando o anjo de Essav viu que não conseguia vencer Yaakov por causa da força de sua fé, atingiu-o em seu ponto vulnerável, no gid hanasheh; ainda assim, Yaakov fortaleceu-se contra ele e não o soltou até que o anjo reconhecesse seu mérito e o abençoasse.

שנאבק ביעקב היה שרו של עשיו, ועלה מאבקם עד כיסא הכבוד, מפני שהוא נוגע ביסודות האמונה. שרו של עשיו מבקש שהעולם הזה יתנהג לפי טבעו, ואילו יעקב אבינו מבקש לתקנו על ידי אמונה, ערכים ותורה. וכשראה מלאכו של עשיו שאינו מצליח לגבור על יעקב מפני חוזק אמונתו, הכהו במקום תורפתו, בגיד הַנָּשֶׁה, ואע"פ כן יעקב התחזק נגדו ולא שחררו עד אשר הודה לו וברכו.

Pelo gid hanasheh passam os nervos centrais da perna e, no plano espiritual, ele liga a cabeça e o coração, que expressam os pensamentos e os sentimentos, às pernas, que expressam os atos. O ferimento no gid hanasheh expressou a alegação de Essav: os discursos sobre fé e valores são, de fato, elevados e belos, mas na prática é impossível conduzir o mundo segundo os valores sagrados, pois, neste mundo, os pecados sempre prevalecem sobre os valores e os ideais. Mais do que isso, a tentativa de conduzir o mundo segundo os valores sagrados implica profanação do sagrado, pois o sagrado foi destinado aos céus; por isso, os justos que tentam seguir os caminhos de Deus neste mundo caem em pecados. Nashê denota fraqueza, esquecimento e mudança: na passagem para as pernas e para o mundo da ação, as boas ideias enfraquecem e são esquecidas, e até se transformam para o mal, pois o gid hanasheh passa próximo ao lugar do desejo.

דרך גיד הַנָּשֶׁה עוברים העצבים המרכזיים שברגל, ומבחינה רוחנית הוא המחבר את הראש והלב שמבטאים את המחשבות והרגשות – אל הרגליים שמבטאות את המעשים. הפגיעה בגיד הַנָּשֶׁה ביטאה את טענתו של עשיו: אמנם הדיבורים על אמונה וערכים – גבוהים ויפים, אבל בפועל אין אפשרות להנהיג את העולם על פי ערכי הקודש, כי בעולם הזה החטאים תמיד גוברים על הערכים והאידיאלים. לא זו בלבד, אלא שבניסיון להנהיג את העולם על פי ערכי הקודש יש משום חילול הקודש, כי הקודש נועד לשמיים, ולכן הצדיקים שמנסים ללכת בדרכי ה' בעולם הזה נופלים בחטאים. נָּשֶׁה לשון חולשה, שכחה ושינוי, שתוך המעבר אל הרגליים ועולם המעשה, הרעיונות הטובים נחלשים ונשכחים, ואף משתנים לרעה, שכן גיד הנשה עובר סמוך למקום התאווה.

Disseram os Sábios (Chulin 91, a) que o motivo pelo qual nosso patriarca Yaakov retornou, na escuridão da noite, ao outro lado do rio foi buscar pequenos recipientes que haviam sido esquecidos, e então o anjo o atacou. Esses pequenos recipientes aludem aos fracos e aos pecadores de Israel, dos quais nosso patriarca Yaakov tampouco quis abrir mão, pois, sem eles, a Congregação de Israel fica incompleta e não poderá aperfeiçoar o mundo. Sua fraqueza não decorre da maldade de seu coração, mas do fato de sua função ser muito difícil: revelar a santidade no interior da realidade prática e material. Às vezes, até que consigam corrigir todas as inclinações materiais, os desejos mundanos os dominam e os levam a pecar. O

אמרו חכמים (חולין צא, א), שסיבת חזרתו של יעקב אבינו בחשכת הלילה אל מעבר לנהר היתה כדי להביא פכים קטנים שנשכחו, ואז המלאך תקף אותו. פכים קטנים אלו רומזים לחלשים ולחוטאים שבישראל, שגם עליהם לא רצה יעקב אבינו לוותר, מפני שבלעדיהם כנסת ישראל חסרה ולא תוכל לתקן את העולם. כי חולשתם אינה מפני רוע לבבם, אלא מפני שתפקידם קשה מאוד, לגלות את הקדושה בתוככי המציאות המעשית והחומרנית, ולעיתים עד שהם מצליחים לתקן את כל הנטיות החומריות, תאוות

ponto mais propício para atingir essas almas no corpo de Yaakov, pai de Israel, é o gid hanasheh, que fica próximo ao lugar do desejo; a lesão nele cria uma desconexão entre os pensamentos e sentimentos elevados e o mundo da ação, com todos os seus desejos. É isso que disseram os Sábios: no golpe com que o anjo de Essav atingiu nosso patriarca Yaakov, ele atingiu os homens de ação que sustentam os homens da Torá, para que enfraquecessem, esquecessem sua parceria na manutenção da Torá e deixassem de sustentar os estudiosos da Torá (Zohar parte 1 171, 1).

Há ainda outra alusão no gid hanasheh: apesar de sua enorme importância, pois por ele passam os nervos que chegam às pernas, ele não tem sabor. Assim ocorre com as pessoas que atuam no mundo da ação: muitas vezes, quando começam desejando estudar Torá e cumprir as mitzvot, não alcançam uma sensação agradável, pois este mundo, com todos os seus desejos, oculta a luz da Torá e dificulta a revelação do deleite e da alegria presentes nas mitzvot. É como a aravá das quatro espécies, que não tem sabor nem aroma, mas precisa integrar as quatro espécies, e todo o aperfeiçoamento depende dela (Pninei Halacha Sucot 4, 2-3). Como às vezes os homens de ação não sentem prazer ao cumprir a mitzva, muitos deles tendem a pecar. No fim, porém, o sol nasceu para nosso patriarca Yaakov, e ele venceu o anjo; da mesma forma, ao final, os transgressores de Israel serão corrigidos, os valores sagrados se revelarão no mundo da ação, todos os desejos serão corrigidos e se transformarão para o bem, e até a aravá e todas as árvores estéreis da Terra de Israel produzirão frutos (Ketubot 112, 2). Para que não sejamos arrastados pelas fraquezas e pelos pecados, fomos ordenados a não comer o gid hanasheh, cujo propósito é sagrado — ligar os valores elevados ao mundo da ação —, pois comê-lo expressa o esquecimento da ideia e sua queda.

Disseram os Sábios (Bereshit Rabá 77, 3) que o ferimento no gid hanasheh atingiu “os justos e as justas, os profetas e as profetisas que futuramente descenderiam dele (de nosso patriarca Yaakov)”. Isso porque, sem os homens de ação plenamente ligados a eles, os justos não conseguem concretizar suas ideias na realidade, e os profetas não conseguem expressar de forma estável e precisa as ideias

העולם מתגברות עליהם ומחטיאות אותם. המקום המכוון ביותר לפגיעה בנפשות אלו בגוף יעקב אביהם של ישראל הוא גיד הנשה, שקרוב למקום התאווה, והפגיעה בו יוצרת ניתוק בין המחשבות והרגשות העליונים לעולם המעשה על כל תאוותיו. זהו שאמרו חכמים, שבהכאה שהיכה מלאכו של עשיו את יעקב אבינו, היכה באנשי המעשה שמחזיקים את אנשי התורה, שיחלשו וישכחו את השותפות שלהם בקיום התורה ולא יחזיקו תלמידי חכמים (זוהר ח”א קעא, א).

רמז נוסף יש בגיד הנשה, שלמרות חשיבותו העצומה, שדרכו עוברים העצבים לרגליים, אין לו טעם, וכדוגמת האנשים שעוסקים בעולם המעשה, שפעמים רבות בתחילת רצונם ללמוד תורה ולקיים את המצוות, אינם זוכים להרגשה טובה, כי העולם הזה על כל תאוותיו מסתיר את האור שבתורה ומפריע לגילוי העונג והשמחה שבמצוות. כאותה ערבה שבארבעת המינים שאין לה טעם ואין לה ריח, אבל היא חייבת להיות בארבעת המינים, וכל התיקון תלוי בה (פנה”ל סוכות ד, ב-ג). וכיוון שלעיתים אין לאנשי המעשה הנאה בעת עשיית המצווה, רבים מהם נוטים לחטוא. אולם בסוף זרחה ליעקב אבינו השמש וגבר על המלאך, וכפי שלבסוף רשעי ישראל יתוקנו, וערכי הקודש יתגלו בעולם המעשה, וכל התאוות יתוקנו ויתהפכו לטוב, ואף הערבה וכל עצי הסרק שבארץ ישראל יתנו פירות (כתובות קיב, ב). אלא שכדי שלא ניגרר אחר החולשות והחטאים, נצטווינו שלא לאכול את גיד הנשה, שייעודו מקודש – חיבור הערכים העליונים לעולם המעשה, ואכילתו מבטאת את שכחת הרעיון ונפילתו.

אמרו חכמים (בר”ר עז, ג), שהפגיעה בגיד הנשה פגעה “בצדיקים ובצדיקות, בנביאים ובנביאות, שהן עתידים לעמוד ממנו (מיעקב אבינו)”. מפני שבלא אנשי המעשה המחוברים אליהם בשלימות, אין הצדיקים יכולים להגשים את הרעיונות שלהם במציאות,

de sua profecia. Em consequência, os pecados se intensificaram e causaram a morte dos justos junto com o restante do povo nos tempos de perseguição e terror, quando a escuridão cobriu a terra. Ainda assim, nosso patriarca Yaakov enfrentou com coragem o príncipe celestial de Essav até o romper da aurora; quando a luz começou a brilhar, ficou claro ao anjo que nosso patriarca Yaakov estava certo, e ele foi obrigado a reconhecê-lo e abençoá-lo. Os atos dos patriarcas são um sinal para os filhos: eles resistirão com coragem a todos os que se levantarem para exterminá-los, até que brilhe a luz de sua redenção, todos os acusadores peçam para abençoá-los e o reino da maldade se dissipe como fumaça. Então o gid que se deslocou e saiu do lugar retornará à sua posição, e a ligação entre o mundo espiritual e o mundo da ação será completada.[5]

ואין הנביאים יכולים לבטא באופן יציב ומדויק את רעיונות נבואתם. בעקבות זאת גברו החטאים וגרמו להריגתם של הצדיקים עם שאר בני העם בימי השמד והאימה, כשהחושך כיסה את הארץ. ואע"פ כן, עמד יעקב אבינו בגבורה כנגד שרו של עשיו עד עלות השחר, וכשהחל האור להאיר, התברר למלאך שיעקב אבינו צודק, ונאלץ להודות לו ולברכו. ומעשה אבות סימן לבנים, שיעמדו בגבורה כנגד כל הקמים עליהם לכלותם, עד שיזרח אור גאולתם, וכל המקטרגים יבקשו לברכם ומלכות הרשעה כעשן תכלה. ואז הגיד שנשה וזז ממקומו, יחזור למקומו, ויושלם הקשר שבין עולם הרוח ועולם המעשה.[5]

[5]. No חינוך ג', essa mitzva alude às aflições do exílio que Israel sofre nas mãos das nações e dos descendentes de Essav; ainda assim, devem estar seguros de que resistirão, de que o sol brilhará para eles e de que serão redimidos. No זוהר ח"א קעא, א, explica-se que o golpe do anjo atingiu os apoiadores dos Sábios e, por meio disso, a força da Torá enfraqueceu, pois os estudiosos da Torá não tinham em quem se apoiar, assim como as pernas sustentam a cabeça. Do mesmo modo, disseram em חולין, no capítulo א' צב, גיד הנשה', que enviaram uma mensagem da Terra de Israel à Babilônia pedindo que suplicassem misericórdia pelas "uvas (os frutos, isto é, os estudiosos da Torá) por causa das folhas (isto é, os ignorantes), pois, sem as folhas, as uvas não subsistiriam". Assim também explicou Rabi Tzadok de Lublin em קומץ המנחה ב, פ.

[5]. בחינוך ג', מצווה זו רומזת לצרות הגלות שסובלים ישראל מיד העמים ובני עשיו, ואע"פ כן יהיו בטוחים שיחזיקו מעמד ותזרח להם השמש וייגאלו. בזוהר ח"א קעא, א, מבואר שפגיעת המלאך היתה בתמכי רבנן, ועל ידי כך נחלש כוח התורה, לפי שלא היה להם ללומדי תורה על מה לסמוך, שהרגליים סומכות הראש. וכן אמרו בחולין בפרק 'גיד הנשה' צב, א, ששלחו מארץ ישראל לבבל, שיבקשו רחמים "איתכליא (פירות היינו ת"ח) על עליא (העלים היינו עמי הארץ), דאילמלא עליא לא מתקיימן איתכליא". וכן ביאר ר' צדוק מלובלין בקומץ המנחה ב, פ.

Os Sábios também disseram (Bereshit Rabá 77, 3) que o ferimento no gid hanasheh atingiu "os justos e as justas, os profetas e as profetisas que futuramente descenderiam dele". E consta no זוהר ח"א קעא, א que atingiu os profetas, que não conseguem receber sua profecia de pé, mas somente caídos (à exceção de Moshe Rabenu); isso expressa fraqueza na manifestação plena, precisa e prática da profecia. Consta ainda ali, no Midrash HaNeelam, que os 365 tendões correspondem aos 365 dias, e a proibição do gid hanasheh corresponde ao dia de Tishá BeAv. De modo semelhante, explica-se no ספר העקדה que o gid hanasheh "inclina ao pecado e a um vestígio de impureza". O Malbim escreveu que nesse gid "estão atados o desejo e a materialidade". E no אור החיים: "Esse gid não tem sabor e é um sinal do aspecto da kelipá, pois ela não tem sabor, uma vez que a santidade foi arrancada dela".

עוד אמרו חכמים (בר"ר עז, ג) שהפגיעה בגיד הנשה פגעה "בצדיקים ובצדיקות, בנביאים ובנביאות, שהן עתידים לעמוד ממנו". ובזוהר ח"א קעא, א, שפגע בנביאים שאינם יכולים לקבל נבואתם בעמידה אלא בנפילה (זולת משה רבנו), וזה מבטא חולשה בביטוי השלם, המדויק והמעשי של הנבואה. עוד מובא שם במדרש הנעלם, ששס"ה גידים כנגד שס"ה ימים, ואיסור גיד הנשה כנגד יום תשעה באב. כיוצא בזה מבואר בספר העקדה שגיד הנשה "נוטה לחטא ושמץ טומאה". והמלבי"ם כתב שבגיד "זה צרורה התאווה והחומריות". וב'אור החיים': "גיד זה אין בו טעם והוא סימן לבחינת הקליפה כי אין בה טעם כיון שנעקרה קדושה ממנו".

Há quem diga que a razão da mitzva é recordar a Israel que os filhos de Yaakov não agiram adequadamente, pois não acompanharam seu pai, razão pela qual ele ficou em perigo; a mitzva recordará o dever de ajudar os pais e acompanhar pessoas que caminham por um lugar perigoso (Riba, Rosh, Daat Zakenim miBaalei Tosafot', Chizkuni). Há quem diga que a mitzva é um testemunho e um sinal da coragem de nosso patriarca Yaakov (Rashbam, Rabi' Yosef Bechor Shor).

יש אומרים שטעם המצווה להזכיר לישראל שלא נהגו בני יעקב כראוי שלא באו עם אביהם ולכן הסתכן, והמצווה תזכיר לסייע להורים וללוות אנשים שהולכים במקום סכנה (ריב"א, רא"ש, דעת זקנים מבעלי התוס', חזקוני). ויש אומרים שהמצווה אות וסימן לגבורתו של יעקב אבינו (רשב"ם, ר' יוסף בכור שור).

7 – A ordem do nikur

ז – סדר הניקור

O “nikur da carne” é o trabalho de limpar a carne do animal, retirando o chelev e o gid hanasheh. Para aprender esse importante campo haláchico, do qual depende a kashrut da carne, é preciso conhecer muito bem os órgãos internos do animal, ver na prática quais são as gorduras proibidas e identificar o gid hanasheh, suas ramificações e sua gordura proibidas, além de aprender com um menaker experiente como cortar os órgãos e a carne do animal para remover as partes proibidas. Como escreveu o Rema a respeito do nikur das gorduras e do gid hanasheh (64, 7; 65, 8): “A ordem do nikur só deve ser aprendida por observação direta de um especialista versado em sua execução”.

‘ניקור הבשר’ הוא מלאכת ניקוי בשר הבהמה מהחֵלֶב ומגיד הנשה. כדי ללמוד תחום הלכתי חשוב זה, שבו תלויה כשרות הבשר, צריך להכיר היטב את איבריה הפנימיים של הבהמה, לראות בפועל מהם החלבים האסורים ומהו גיד הנשה והסתעפויותיו ושומנו האסורים, וללמוד ממנקר מנוסה כיצד חותכים את איברי הבהמה ובשרה כדי להוציא את החלקים האסורים. וכפי שכתב הרמ”א לעניין ניקור חלבים וגיד הנשה (סד, ז; סה, ח): “ואין ללמוד סדר הניקור, (אלא) רק במראית עין מן המומחה הבקיא בניקורו”.

Como as leis do nikur são aprendidas por tradição, a estabilidade de sua transmissão de geração em geração foi muito prejudicada pelas vicissitudes dos exílios. Quanto mais se prolongava o exílio e se multiplicavam os casos de comunidades destruídas cuja transmissão da tradição era comprometida, mais dúvidas surgiam nas leis do nikur; para se afastarem da dúvida, o santo povo de Israel precisou adotar rigor crescente. Assim, constatamos que, já no início do período dos Rishonim, por causa das dúvidas, havia a tendência de ser rigoroso além da obrigação da Halacha. Rabi Yaakov, filho do Rosh, que viveu há cerca de setecentos anos, transcreveu em seu livro Arbaá Turim (Yore Deá 65) a ordem das leis do nikur escrita por Rabi Yitzchak, autor do Sefer HaItur, cerca de 850 anos atrás, e ao final observou: “Esse sábio foi rigoroso, e sobre quem for rigoroso virá bênção”. Rabi Yosef Karo explicou em seu comentário בית יוסף: “Isso porque, em vários pontos, ele exigiu fazer o nikur e remover partes sem que houvesse fundamento ou raiz para tanto, como expliquei em cada passagem…”

כיוון שהלכות ניקור נלמדות במסורת, יציבות העברתן מדור לדור נפגעה מאוד בטלטולי הגלויות, וככל שארכה הגלות ורבו המקרים שקהילות נחרבו והעברת מסורתן נפגעה, התעוררו בהלכות ניקור יותר ספקות, וכדי לצאת מהספק, נצרכו ישראל קדושים להחמיר יותר ויותר. כך מצינו שכבר בראשית תקופת הראשונים, מפני הספקות נטו להחמיר מעבר לחובת ההלכה, וכדברי רבי יעקב בן הרא”ש (חי לפני כ-700 שנה), שהעתיק בספרו ‘ארבעה טורים’ (יו”ד סה), את סדר הלכות הניקור שכתב רבי יצחק בעל העיטור (לפני כ-850 שנה), ובסוף דבריו העיר: “זה החכם החמיר, והמחמיר תבא עליו ברכה”. וביאר רבי יוסף קארו בפירושו ‘בית יוסף’: “מפני כמה מקומות שהצריך לנקר ולהוציא, ואין להם יסוד ושורש כמו שביארתי כל אחד במקומו…”

Ainda assim, todo o povo de Israel abatia animais e sabia retirar as gorduras proibidas, o gid hanasheh e os vasos sanguíneos; muitas vezes, as mulheres eram responsáveis pelo nikur da carne e por sua kasherização para a remoção do sangue. Como escreveu Rabenu Yerucham (Toavó 15, 5, 14, há cerca de setecentos anos), todos os poskim concordam que as mulheres são dignas de confiança quanto ao nikur da carne, assim como são dignas de confiança quanto ao abate. Alguns Rishonim,

ועדיין היו כל ישראל שוחטים ויודעים להוציא את החלבים וגיד הנשה וחוטי הדם, ופעמים רבות נשים היו אחראיות על ניקור הבשר והכשרתו מדם. וכפי שכתב רבנו ירוחם (תוא”ו טו, ה, יד, לפני כ-700), שמוסכם על כל הפוסקים שנשים נאמנות על ניקור הבשר כמו שנאמנות על השחיטה. ויש ראשונים ומהם ר’ אברהם בן נתן (חי לפני כ-

entre eles Rabi Avraham ben Natan, que viveu há cerca de oitocentos anos, chegaram a criticar em seus livros o costume das mulheres que tendiam a ser rigorosas em excesso e removiam gorduras permitidas por receio de chelev. Por outro lado, no livro האגור, composto há cerca de seiscentos anos, escreveu-se a respeito de certa gordura na região dos quadris que deve ser retirada, embora muitos não tenham o cuidado de removê-la, "exceto algumas mulheres virtuosas, que também retiram no nikur o chelev sob aquela membrana; que sua força seja reconhecida" (Beit Yosef 64, 7; 64, 12, 2).

800 שנה), שאף ביקרו בספריהם את מנהג הנשים שנוטות להחמיר יתר על המידה ומסירות שומנים מותרים מחשש חֵלֶב. מנגד, בספר האגור (נתחבר לפני כ-600 שנה), כתב על שומן מסוים באזור המותניים שצריך להסירו, אולם רבים אינם מקפידים להסירו "זולת קצת נשים כשרות שמנקרות גם החֵלֶב שתחת הקרום ההוא ויישר כחן" (ב"י סד, ז; סד, יב, ב).

Quanto mais o exílio se prolongava, mais comunidades eram destruídas; até que se reerguessem e estabelecessem novas comunidades, surgiam outras dúvidas na tradição do nikur, tornando necessário adotar maior rigor, e o trabalho do nikur passou a exigir muita perícia. Como escreveu Rabi Shlomo Luria (Yam Shel Shlomo Chulin 1, b, há cerca de 450 anos), embora no tempo dos Rishonim se confiasse o trabalho do nikur a toda pessoa íntegra, agora isso já não ocorre, pois "nos tempos antigos não eram tão rigorosos em seu nikur como são atualmente, porque, segundo a lei do Talmud, o nikur não é tão difícil; apenas depois acrescentaram exigências, como foi rigoroso o autor do העיטור na ordem do nikur, e na terra de Ashkenaz foram ainda mais rigorosos quanto à extração das ramificações, à raspagem da carne para retirar o chelev e a vários vasos sanguíneos". Ele prosseguiu explicando que, embora a maioria das exigências rigorosas derive das palavras dos Sábios, caso em que seria possível confiar até mesmo em quem não fosse instruído, as leis nessa área são complexas, e o público não sabe o que é proibido pelas palavras dos Sábios e o que é proibido pela Torá, o que se deve ao chelev, ao gid hanasheh ou às ramificações e o que se deve ao sangue. Por isso, só se pode confiar em um menaker reconhecido como "homem temente a Deus e perito no trabalho do nikur".[6]

ככל שארכה הגלות, קהילות נוספות נחרבו, ועד שהשתקמו והקימו קהילות חדשות, התעוררו במסורת הניקור ספקות נוספים, והוצרכו להחמיר יותר, וכבר נדרשה מומחיות רבה למלאכת הניקור. וכפי שכתב רבי שלמה לוריא (יש"ש חולין א, ב, לפני כ-450 שנה), שאמנם בימי הראשונים סמכו במלאכת הניקור על כל אדם כשר, אולם עתה אין סומכים, כי "בימי הקדמונים לא החמירו כל כך בניקורם כמו עתה, כי מדין התלמוד אין הניקור קשה כל כך, רק שהוסיפו עליו אחר כן, כמו שהחמיר בעל העיטור בסדר הניקור, ובארץ אשכנז החמירו יותר ויותר בעניין חטיטת הקנוקנות וקליפת הבשר מהחֵלֶב וכמה ורידים מדם". והמשיך לבאר שאמנם רוב החומרות מדברי חכמים, ובהן אפשר לסמוך גם על מי שאינו מלומד, אולם בהלכות אלו הדינים מורכבים, והציבור אינו יודע מה אסור מדברי חכמים ומה מהתורה, מה משום חֵלֶב ומה משום גיד הנשה או קנוקנות ומה משום דם, ולכן אפשר לסמוך רק על מנקר שידוע "שהוא איש ירא אלוקים, ובקי במלאכת הניקור".[6]

[6]. Em חולין ט, א, aprendemos que é proibido comer do abate de quem não conhece as leis do abate, mas isso não foi dito a respeito do nikur e da salga. Contudo, aprendemos (Chulin 93, b) que um açougueiro após cujo trabalho se encontrou uma quantidade de chelev do tamanho de um grão de cevada deve ser afastado; se a quantidade fosse de um kezait, ele era inclusive punido com açoites. Ao que parece, os açougueiros não eram examinados previamente porque, enquanto se tratava das gorduras proibidas pela Torá, era possível verificar se o nikur havia sido feito, isto é, se restara chelev. De fato, os Sábios acrescentaram outras salvaguardas, como disseram (Chulin

[6]. בחולין ט, א, למדנו שאסור לאכול משחיטתו של מי שאינו יודע הלכות שחיטה, אבל לא אמרו זאת על ניקור ומליחה. אמנם למדנו (חולין צג, ב) שטבח שנמצא אחריו חֵלֶב כשׁעורה מעבירים אותו, ואם היה כזית אף הענישוהו במלקות. כנראה שלא בדקו מראש את הטבחים, מפני שכל זמן שדובר על החלבים האסורים מהתורה, ניתן היה לבדוק אם נוקרו, היינו אם נותר חֵלֶב. ואמנם הוסיפו חכמים עוד

93, a): é preciso retirar vasos e membranas de cinco lugares; três, por causa de chelev — no baço, nos flancos e nos rins —; dois vasos, por causa do sangue — no ombro e na mandíbula —; e duas membranas, por causa do sangue — nos testículos do macho e no cérebro (adiante 22, 4). Ainda era possível confiar na maioria do público, homens e mulheres, que sabia realizar o nikur conforme a Halacha, e até verificar pela carne se ele havia sido feito adequadamente. Isso continuou mesmo quando outras exigências rigorosas foram acrescentadas no tempo dos Gueonim e dos Rishonim. No tempo dos Acharonim, porém, quando aumentaram os receios e passaram a ser rigorosos também quanto a ramificações gordurosas próximas ao chelev e às ramificações do gid hanasheh, já não era possível confiar no público em geral, e tornou-se muito difícil verificar se o menaker havia feito o nikur corretamente. Isso porque, conforme as exigências rigorosas adotadas, depois do nikur a carne já estava cortada em excesso, impossibilitando reconstituir a localização das gorduras proibidas e permitidas. Por isso, foi necessário determinar que somente quem fosse reconhecido como temente aos Céus e perito em seu trabalho se ocupasse do nikur (ver também Masoret HaNikur Nikur' p.' 254-258).

Além da explicação principal que escrevi sobre as vicissitudes dos exílios, o Shlah apresentou uma explicação geral e interior para o acréscimo das exigências rigorosas (Beit Chochmá Telitaá): "Vemos que, em cada geração, as exigências rigorosas se expandem. Nos dias de Moshe Rabenu, de abençoada memória, só foi proibido aquilo que receberam explicitamente no Sinai; ele, porém, acrescentou algumas determinações conforme a necessidade que percebeu, e assim fizeram depois os profetas, os tanaítas e os sábios de cada geração. A questão é que, quanto mais se dissemina a impureza da serpente, mais salvaguardas são necessárias, e 'quem rompe uma cerca será mordido pela serpente'. O Santo, bendito seja, ordenou 365 proibições para que não se despertasse a impureza da serpente; quando a impureza da geração se dissemina, é necessário que mais proibições se revelem. Se essa situação existisse no tempo da entrega da Torá, assim estaria escrito nela. Contudo, isso está incluído no que a Torá proibiu, pois tudo constitui um só tema. Por isso, o Eterno, bendito seja, ordenou: 'Fazei uma salvaguarda para a Minha salvaguarda' (Moed Katan 5, 1), isto é, tudo depende das circunstâncias. Consequentemente, em cada geração, quando é apropriado acrescentar exigências rigorosas, tudo se torna deoraita, pois, como a impureza da serpente se dissemina e passa mais da potência ao ato, eis que 'o Santo, bendito seja, criou a má inclinação e criou seu antídoto' (Kidushin 30, 2). Então precisamos do despertar superior para trazer as proibições da potência ao ato, até que, no futuro, nos apeguemos à Fonte superior. Isso basta para quem é sábio e entendido". Se unirmos suas palavras à explicação principal que escrevi acima, conclui-se que, quanto mais se prolongou o exílio e se multiplicaram as provações, mais salvaguardas se tornaram necessárias. (Isso ocorre especialmente na proibição do gid hanasheh, que expressa a dificuldade de enfrentar os desejos do mundo da ação, como explicado acima, na Halacha 6).

Contudo, o fortalecimento da impureza da serpente não é o processo principal; o principal é a separação das centelhas do bem em meio ao mal. Diante de cada revelação do bem, desperta-se a impureza da serpente e, para evitar seu dano, foram acrescentadas salvaguardas. Quando o Templo for reconstruído, retornaremos à lei fundamental, sem exigências rigorosas adicionais, como se explica ao final da Halacha 9. Concluiremos com as palavras de nosso mestre, Rav Kook (Shemoná Kevatzim 6, 124): "No toque do príncipe de Essav na cavidade da coxa há uma mácula de impureza, por causa da qual Israel sofre os exílios. Isso, porém, gerou a necessidade de rigores

סייגים, כפי שאמרו חכמים (חולין צג, א) שצריך להוציא חוטים וקרומים מחמישה מקומות, שלושה משום חֵלֶב – בטחול, בכסלים ובכליות, ושני חוטים משום דם – בכתף ובלחי, ושני קרומים משום דם – בביצי הזכר ובמוח (להלן כב, ד). אולם עדיין היה אפשר לסמוך על רוב הציבור, גברים ונשים, שידעו לנקרם כהלכה, ואף לראות בבשר אם נוקר כהלכה. וכך נמשך הדבר גם כשהוסיפו עוד חומרות בימי הגאונים והראשונים. אולם בימי האחרונים, כשגברו החששות והחמירו בעוד הסתעפויות שומניות שליד החֵלֶב וקנוקנות גיד הנשה, כבר לא יכלו לסמוך על כלל הציבור, וכבר היה קשה מאוד לבדוק אחר המנקר אם ניקר כהלכה, כי על פי החומרות הנהוגות, לאחר הניקור – הבשר כבר חתוך מדי ולא ניתן לשחזר את מיקום השומנים האסורים והמותרים. לפיכך הוצרכו לקבוע שרק מי שידוע כירא שמיים ובקי במלאכתו יעסוק בניקור' (ראו עוד ב'מסורת הניקור' עמ' רנד-רנח).

בנוסף להסבר העיקרי שכתבתי אודות טלטולי הגלויות, כתב השל"ה הסבר כללי ופנימי לתוספת החומרות (בית חכמה תליתאה): "הנה אנחנו רואים בכל דור ודור החומרות מתפשטות. בימי משה רבינו ע"ה לא נאסר רק מה שקיבלו בהדיא בסיני, אמנם הוסיף איזה תקנות, לאיזה צורך שראה, וכן אח"כ הנביאים והתנאים בכל דור ודור ודורשיו. והעניין, ביותר שיש התפשטות זוהמת הנחש, צריך ביותר לגדרים, ופורץ גדר ישכנו נחש. והקב"ה צווה שס"ה לא תעשה שלא לעורר זוהמת הנחש, ובהתפשט זוהמת הדור, צריך להתפשטות יותר איסורים, ואילו היה כן בזמן מתן תורה, היה כתוב כן בתורה. אבל זה נכלל במה שאסרה התורה, כי הכל עניין אחד. ולכן צווה השם יתברך עשו משמרת למשמרתי (מו"ק ה, א), כלומר, הכל לפי העניין. ממילא בכל דור ודור, כשראוי להוסיף חומרות, אז הכל הוא מדאורייתא, כי מאחר שמתפשטת זוהמת הנחש, ויוצאת יותר מכוח אל הפועל, הנה הקב"ה ברא יצר הרע, ברא תבלין (קדושין ל, ב). כי אז צריכים אנחנו להתעוררות עליון, להמשיך האיסורין מכח אל הפועל, עד לעתיד נתדבק במקור העליון. ודי בזה למשכיל ולמבין". ואם נצרף דבריו להסבר העיקרי שכתבתי למעלה, הרי שככל שארכה הגלות ורבו הניסיונות, נצרכנו ליותר סייגים. (ובפרט באיסור גיד הנשה המבטא את הקושי בהתמודדות עם תאוות עולם המעשה כפי שהתבאר לעיל הלכה ו).

אמנם התגברות זוהמת הנחש אינה התהליך העיקרי, אלא העיקר הוא בירור הניצוצות של הטוב מהרע, וכנגד כל גילוי טוב מתעוררת זוהמת הנחש, שכדי להימנע מפגיעתה נוספו סייגים. וכשיבנה המקדש נחזור לדין היסודי בלא חומרות נוספות, כמבואר בסוף הלכה ט. נשלים בדברי מרן הרב קוק (שמונה קבצים ו, קכד): "ובנגיעת שרו של עשו בכף ירך יש פגימה של טומאה, שמפני זה סובלים ישראל הגלויות. אבל זה גרם להכרח של

adicionais, e 'coisas novas e também antigas... reservei para ti'. Os rigores são desvios do caminho intermediário, como o coxo que caminha inclinado, e são eles que acrescentarão novas coroas: 'Quem fará sair o puro do impuro? Não há um só?'... Se não fosse a lesão na cavidade da coxa de Yaakov, Essav não poderia ser corrigido... Mas, por meio da lesão da coxa... a luz diminuiu, e a força da vida superior passou a fluir de forma descontínua, de modo que até um recipiente pequeno... pode receber dali..."

חומרות יתירות, וחֲדָשִׁים גַּם יְשָׁנִם... צָפַנְתִּי לָךְ. והחומרות הן נטיות מדרך האמצעי, כצולע ההולך בנטייה, והן הן יוסיפו עטרות חדשות, מִי יִתֵּן טָהוֹר מִטָּמֵא לֹא אֶחָד... אלמלא פגימת הכף דיעקב לא היה יכול עשו להתקן... אבל על ידי פגימת הירך... נתמעט האור, וכח החיים העליונים נעשה שופע בהפסקות, שאפשר גם לכלי קטן... לקבל משם..."

8 – Os costumes relativos à parte traseira

ח – מנהגי החלק האחורי

Devido à dificuldade do trabalho do nikur, em muitas comunidades das últimas gerações preferiu-se vender ao gentio a parte traseira dos animais, onde se encontram quase todas as gorduras proibidas, o gid hanasheh e suas ramificações. O primeiro a mencionar esse costume, há cerca de quinhentos anos, foi o Radbaz (1, 162), que escreveu que assim se procedia no Egito: "É um belo costume, pois nem todos são versados no nikur". O Shlah também escreveu que é apropriado proceder assim, e esse foi o costume de muitas comunidades na Europa. Contudo, isso não foi estabelecido como costume obrigatório; portanto, quando não havia gentios suficientes para comprar a carne traseira, voltava-se a fazer o nikur da parte traseira e a comer sua carne.

מפני הקושי שבמלאכת הניקור, בקהילות רבות בדורות האחרונים, העדיפו למכור לנוכרי את החלק האחורי של הבהמות, שבו נמצאים כמעט כל החלבים האסורים וגיד הנשה והסתעפויותיו. הראשון שהזכיר מנהג זה (לפני כ-500 שנה), היה הרדב"ז (א, קסב), שכתב שכך נהגו במצרים, "ומנהג יפה הוא שאין הכל בקיאים בניקור". וכן כתב השל"ה שראוי לנהוג, וכן נהגו בקהילות רבות באירופה. אמנם לא קבעו זאת כמנהג מחייב, ולכן כשלא נמצאו מספיק נוכרים שיקנו את בשר האחוריים, חזרו לנקר את החלק האחורי ולאכול את בשרו.

Abrir mão da parte traseira é algo significativo, pois nela se encontra cerca da metade da carne do animal, inclusive cortes considerados especialmente nobres. A perda, porém, não é tão grande, porque, quanto mais rigoroso o nikur das gorduras proibidas e do gid hanasheh, mais se prejudica a qualidade da carne ao redor: é preciso cortá-la em mais pedaços, áreas maiores ficam expostas ao ar e ela deve ser deixada de molho em água para sua kasherização e salga. A água prejudica muito a qualidade e a aparência da carne. Além disso, o esforço exigido pelo nikur é muito grande. O nikur de uma única perna traseira, sobretudo a remoção do gid hanasheh e de suas ramificações, leva entre uma e duas horas; depois disso, a carne fica tão cortada que serve principalmente para ser moída.

הוויתור על החלק האחורי הוא משמעותי, שכן כמחצית מבשר הבהמה נמצא בו, וגם יש בו בשר שנחשב מובחר במיוחד. אמנם ההפסד לא כל כך גדול, מפני שככל שמחמירים בניקור החלבים וגיד הנשה, איכותו של הבשר שסביבם נפגעת יותר, כי צריך לחותכו ליותר חתיכות, ושטחים גדולים יותר שלו נחשפים לאוויר, וצריך להשרותם במים לצורך הכשרת הבשר ומליחתו. והמים פוגמים מאוד באיכות הבשר ובמראהו. בנוסף לכך, גם הטורח שבניקורו רב מאוד. ניקור רגל אחורית אחת, בעיקר מגיד הנשה והסתעפויותיו אורך כשעה עד שעתיים, ואחר כך הבשר נשאר חתוך כל כך עד שהוא ראוי בעיקר לבשר טחון.

Há quem costume vender aos gentios a maior parte dos cortes traseiros e realizar o nikur dos cortes mais nobres, como o filé-mignon e o contrafilé, nos quais o nikur é relativamente fácil e compensador.[7]

ויש שנוהגים למכור את רוב חלקי הבשר האחורי לנוכרים, ולנקר את חלקי הבשר המשובחים יותר (פילה וסינטה), שהניקור בהם קל יחסית ומשתלם.[7]

[7]. Em geral, nas comunidades urbanas costumava-se não realizar o

[7]. בדרך כלל בקהילות העירוניות נהגו שלא לנקר בשר

nikur da carne traseira, devido ao grande esforço exigido, especialmente quando era necessário preparar muitos animais antes das festas. Assim escreveu também o חת"ס, afirmando que não se faz o nikur da parte traseira por causa do esforço. Segundo Rabi Shlomo Kluger, em האלף לך שלמה יו"ד קכ, não se deve fazer o nikur da parte traseira de bezerros pequenos, devido à dificuldade de retirar os pequenos vasos de chelev e as ramificações do gid hanasheh. Contudo, quando as comunidades cresceram tanto que não havia gentios suficientes para comprar toda a carne traseira, como nas comunidades de Varsóvia, Vilna e Białystok, voltou-se a fazer o nikur da parte traseira, pois o costume de não fazê-lo tinha por objetivo um cuidado adicional, mas não foi estabelecido como proibição (Igrot Moshe Yore Deá 2, 42; ve-shelo Zaken Aharon Yore Deá 2, 37, que afirmou que ele é considerado como voto que não pode ser anulado).

Os oriundos das comunidades sefaraditas e das comunidades orientais geralmente costumavam realizar o nikur da carne da parte traseira. Ao que parece, no Egito havia uma comunidade urbana particularmente grande, que não conseguia lidar com o grande esforço do nikur; por isso, adotaram o rigor de não fazer o nikur da parte traseira, como testemunhou o Radbaz. A maioria das comunidades, porém, era pequena e costumava realizá-lo. É provável que a tradição do nikur nessas comunidades também fosse estável, pois elas migraram menos. Em Jerusalém, contudo, para onde afluíram imigrantes do Norte da África, da Turquia e dos países orientais, reuniram-se diversos costumes rigorosos. Assim, já há cerca de duzentos anos, os sefaraditas costumavam não realizar o nikur da parte traseira; mais tarde, voltaram a fazê-lo em animais de grande porte por não encontrarem compradores, mas continuaram rigorosos quanto aos animais de pequeno porte (Kaf HaChaim 64, 22). Havia chassidim que, mesmo em lugares onde se costumava fazer o nikur da parte traseira, não comiam dela. Assim procedia o santo Arizal, que não aceitou comer na casa de Rabi Yosef Karo carne traseira, por receio de que o nikur não tivesse sido feito adequadamente (‘Mazon Kasher min haChai’ p.’ 414). Com o passar dos anos, mais pessoas passaram a adotar o rigor, como testemunhou Rav Moshe HaCohen Drayhem, de Djerba (Heshiv Moshe Moshe Yore Deá 12, faleceu em 5726). Ver ‘Mazon Kasher min haChai’ p.’ 393-4; ‘Nikur HaMevoar’ p.’ 237-249. Convém observar que hoje se constatou haver benefício para a saúde nas exigências rigorosas que levam à remoção de muitas gorduras, pois, no período de abundância em que vivemos, as gorduras da carne são consideradas alimentos não saudáveis, cujo consumo aumenta o risco de doenças vasculares e câncer.

אחוריים, מפני הטורח הגדול שבניקורו, ובמיוחד כאשר היו צריכים לנקר בהמות רבות לפני החגים. וכ"כ חת"ס יו"ד סח, שאין מנקרים אחוריים מפני הטורח. ולר"ש קלוגר בהאלף לך שלמה יו"ד קכ, אין לנקר אחורי עגלים קטנים, מפני הקושי להוציא החוטים הקטנים של חֵלֶב וקנוקנות גיד הנשה. אמנם כאשר הקהילות גדלו מאוד עד שלא נמצאו מספיק נוכרים לקניית כל בשר האחוריים, כמו בקהילות וורשא, וילנא וביאליסטוק, חזרו לנקר את החלק האחורי, שכן המנהג שלא לנקרו נועד לתוספת זהירות אבל לא נקבע כאיסור (אג"מ יו"ד ב, מב; ושלא כזקן אהרן יו"ד ב, לז, שטען שהוא נחשב כנדר שאין לבטלו).

יוצאי ספרד ועדות המזרח נהגו בדרך כלל לנקר בשר החלק האחורי. וכפי הנראה במצרים היתה קהילה עירונית גדולה במיוחד ולא יכלו להתמודד עם הטורח שבניקור, ולכן נהגו להחמיר שלא לנקר אחוריים, כפי שהעיד הרדב"ז, אבל רוב הקהילות היו קטנות, ונהגו לנקר. מסתבר שגם מסורת הניקור בקהילות אלו היתה יציבה, כי נדדו פחות. אולם בירושלים שבה התקבצו עולים מצפון אפריקה, טורקיה וארצות המזרח, הצטרפו מנהגי חומרה שונים, עד שכבר לפני כמאתיים שנה, נהגו הספרדים שלא לנקר חלק אחורי, ובהמשך חזרו לנקרו בבהמה גסה, מפני שלא נמצאו להם קונים, אבל בבהמה דקה המשיכו להחמיר (כה"ח סד, כב). והיו חסידים שגם במקום שנהגו לנקר חלק אחורי לא אכלו ממנו, וכפי שנהג האר"י הקדוש שלא הסכים לאכול אצל רבי יוסף קארו בשר אחוריים שמא לא ניקרו אותו כראוי (‘מזון כשר מן החי’ עמ’ 414). ככל שעברו השנים, רבים יותר נהגו להחמיר, וכפי שהעיד הרב משה הכהן דריהם (מג’רבה, השיב משה יו"ד יב, נפטר תשכו). ראו ‘מזון כשר מן החי’ עמ’ 393-4; ‘ניקור המבואר’ עמ’ רלז-רמט. ראוי לציין, שכיום התברר שצומחת תועלת בריאותית מההחמרות שבהסרת שומנים רבים, שכן בתקופת השפע שבה אנו חיים, שומני הבשר נחשבים למאכלים לא בריאים שאכילתם מעלה את הסיכון לחלות במחלות כלי הדם וסרטן.

9 – A ordem do nikur de Jerusalém

ט – סדר הניקור הירושלמי

Na sequência do encontro, em Jerusalém, dos imigrantes ashkenazitas com as tradições dos sefaraditas do Ocidente e dos membros das comunidades orientais, há cerca de cento e cinquenta anos os rabinos ashkenazitas de Jerusalém estabeleceram o “sistema de nikur de Jerusalém”, segundo todas as chumrot dos oriundos de Sefarad, dos países do Oriente e de Ashkenaz em conjunto; como seria natural, a maior parte das chumrot proveio das comunidades de origem ashkenazita, que sofreram mais destruições e migrações. Uma vez que os

בעקבות המפגש בירושלים של עולי אשכנז עם מסורות הספרדים מהמערב ובני עדות המזרח, לפני כמאה וחמישים שנה ייסדו רבני האשכנזים בירושלים את ‘סדר הניקור הירושלמי’ על פי כל חומרות יוצאי ספרד וארצות המזרח ואשכנז כאחד, כאשר מדרך הטבע רוב החומרות הגיעו מקהילות יוצאי אשכנז שעברו חורבנות ונדודים רבים יותר. וכיוון שמנהגי כל העדות נכללו בו, מירושלים יצאה הוראה,

costumes de todas as comunidades foram nele incluídos, de Jerusalém saiu a orientação, até que, com o passar do tempo, a tradição do “nikur de Jerusalém” tornou-se aceita em toda a Terra de Israel e na Diáspora. Nesse nikur, perde-se cerca de 13%–25% do peso da carne traseira. Ainda há, porém, comunidades, como as dos imigrantes do Iêmen e do Marrocos, nas quais se continua a realizar o nikur segundo a tradição dos antepassados, sem recear as chumrot das demais comunidades. Nesses métodos, perde-se cerca de 5%–10% do peso da carne traseira, e quem deseja neles se apoiar pode fazê-lo; todavia, numa certificação de kashrut destinada ao público amplo, costuma-se levar em consideração todas as tradições, conforme o “nikur de Jerusalém”.[8]

עד שבמשך הזמן מסורת ‘הניקור הירושלמי’ נעשתה מקובלת בכל הארץ והתפוצות. בניקור זה מאבדים ממשקל הבשר האחורי כ-13%-25%. ועדיין יש קהילות, כדוגמת עולי תימן ומרוקו, שבהן ממשיכים לנקר כמסורת אבותיהם בלא לחשוש לחומרות שאר העדות. בשיטות אלו מאבדים כ-5%-10% ממשקל הבשר האחורי, והרוצה לסמוך עליהם רשאי, אולם בהכשר שמיועד לציבור הרחב נוהגים לחשוש לכל המסורות כפי ‘הניקור הירושלמי’.[8]

Contudo, quando o Templo for reconstruído, brevemente em nossos dias, será necessário decidir todas as dúvidas, a fim de definir com precisão quais são os chelavim e o guid hanashê, pois, nos sacrifícios de shelamim, chatat, asham e Pessach, há uma mitzva de oferecer somente os chelavim sobre o altar, e há uma mitzva de comer o restante da carne; portanto, não se deve ser rigoroso quanto a gorduras que, segundo a lei fundamental, são permitidas. E novamente de Jerusalém sairá a Torá, quando o Grande Beit Din decidir todas as dúvidas.

אמנם כשיבנה בית המקדש במהרה בימינו, יהיה צורך להכריע בכל הספקות כדי להגדיר במדויק מהם החלבים וגיד הנשה, שכן בקרבנות שלמים, חטאת, אשם ופסח – מצווה להקריב את החלבים בלבד על המזבח, ואת שאר הבשר מצווה לאכול, ואין להחמיר בשומנים שמעיקר הדין מותרים. ושוב תצא תורה מירושלים, כאשר יכריעו בבית הדין הגדול בכל הספקות.

[8].. O nikur de Jerusalém foi estabelecido pelo rabino Meir Auerbach, pelo rabino Shmuel Salant e pelo rabino Yehoshua Leib Diskin, que combinaram as chumrot dos costumes do nikur sefaradita com as do nikur ashkenazita, cujas origens estão na Alemanha e na Lituânia, sendo a maioria das chumrot proveniente de Ashkenaz. Na época da fundação do Estado, havia menakrim de comunidades chassídicas que procuraram acrescentar determinadas chumrot praticadas em suas comunidades quanto ao nikur da alyah, à separação dos kesalim e a outros pontos. Os rabinos de Jerusalém, porém, responderam e mantiveram o costume do nikur de Jerusalém. Durante anos, em diversas comunidades da América do Norte, adotaram-se leniências conforme os costumes de comunidades chassídicas dos arredores da Hungria anteriores ao Holocausto; contudo, em consequência de discussões e contestações acerca de seu costume, também elas aceitaram ser rigorosas segundo a tradição do nikur de Jerusalém (‘Mazon Kasher Min HaChai’, p. 413, e ali, na quinta parte, capítulos 4–5).

[8].. הניקור הירושלמי התייסד על ידי הרב מאיר אויערבאך, הרב שמואל סלנט והרב יהושע ליב דיסקין, תוך שהם משלבים חומרות מנהגי הניקור הספרדי והניקור האשכנזי שמקורותיו בגרמניה ובליטא, כשרוב החומרות מאשכנז. בימי הקמת המדינה היו מנקרים מקהילות חסידיות שביקשו להוסיף חומרות מסוימות שנהגו בקהילותיהם ביחס לניקור האליה והפרדת הכסלים ועוד. אולם רבני ירושלים השיבו וקיימו את מנהג הניקור הירושלמי. במשך שנים בקהילות שונות בצפון אמריקה נהגו להקל על פי מנהגי קהילות חסידיות מסביבות הונגריה שלפני השואה, אולם בעקבות ויכוחים וערעורים על מנהגם, גם הם קבלו על עצמם להחמיר כמסורת הניקור הירושלמי (‘מזון כשר מן החי’ עמ’ 413, ושם בחלק חמישי פרקים ד-ה).

Capítulo 22 – O sangue e a kasherização da carne

כב – דם והכשרת הבשר

1 – A proibição do sangue

א – איסור דם

Juntamente com a permissão de comer carne fora do

יחד עם ההיתר לאכול בשר

âmbito de um sacrifício, foi-nos proibido comer o sangue, como foi dito (Deuteronômio 12:20–23): “Quando o Eterno, teu Deus, ampliar o teu território, conforme te prometeu, e disseres: ‘Quero comer carne’... então abaterás do teu gado e do teu rebanho, que o Eterno te deu, conforme te ordenei, e comerás em tuas cidades segundo todo o desejo de tua alma... Somente sê firme para não comeres o sangue, pois o sangue é a vida, e não comerás a vida juntamente com a carne...” Isto é, o sangue possui uma finalidade especial: sustentar a vida do animal. Por isso, embora a Torá tenha nos permitido comer a carne, não permitiu comer o sangue.

שלא במסגרת קרבן, נאסר עלינו לאכול את הדם, שנאמר (דברים יב, כ-כג): “כִּי יַרְחִיב ה’ אֱלוֹהֶיךָ אֶת גְּבֻלְךָ כַּאֲשֶׁר דִּבֶּר לָךְ וְאָמַרְתָּ אֹכְלָה בָּשָׂר... וְזָבַחְתָּ (תשחט) מִבְּקָרְךָ וּמִצֹּאנְךָ אֲשֶׁר נָתַן ה’ לְךָ כַּאֲשֶׁר צִוִּיתִךָ, וְאָכַלְתָּ בִּשְׁעָרֶיךָ בְּכֹל אַוַּת נַפְשֶׁךָ... רַק חֲזַק לְבִלְתִּי אֲכֹל הַדָּם, כִּי הַדָּם הוּא הַנָּפֶשׁ וְלֹא תֹאכַל הַנֶּפֶשׁ עִם הַבָּשָׂר...” כלומר, לדם יש ייעוד מיוחד, לקיים את נפשו של בעל החיים, ולכן אף שהתורה התירה לנו לאכול בשר, לא התירה לאכול את הדם.

Há dois tipos de sangue: o ‘dam hanefesh’ e o restante do sangue. O ‘dam hanefesh’ é o sangue que jorra com força após o abate e por meio do qual a alma deixa o corpo; quem o come intencionalmente incorre em karet, enquanto quem come do restante do sangue é passível de açoites (Keritot 20b; Shulchan Aruch 67:1). No ‘dam hanefesh’, a vitalidade dos animais se manifesta de modo mais evidente; por isso, quando se oferece um sacrifício, é desse sangue que se asperge sobre o altar para expiar pela alma. Conclui-se que quem o come também atenta contra a honra dos Céus, pois come o sangue que seria apropriado aspergir sobre o altar. Como foi dito na passagem que trata dos sacrifícios (Levítico 17:10–11): “Todo homem da Casa de Israel ou dos convertidos que habitam entre eles que comer qualquer sangue, voltarei Minha face contra a pessoa que comer o sangue e a eliminarei do meio de seu povo. Pois a vida da carne está no sangue, e Eu vo-lo dei sobre o altar para expiar por vossas almas, pois é o sangue que expia pela vida”.

ישנם שני סוגים של דם: ‘דם הנפש’ ושאר הדם. ‘דם הנפש’ הוא הדם המקלח בחזקה לאחר השחיטה שהנשמה יוצאת בו, שהאוכלו במזיד חייב כרת, ואילו האוכל משאר הדם חייב מלקות (כריתות כ, ב; שו”ע סז, א). ב’דם הנפש’ בולטת יותר החיות של בעלי החיים, ולכן כאשר מקריבים קרבן – ממנו מזים על המזבח כדי לכפר על הנפש. נמצא שהאוכלו פוגע גם בכבוד שמיים, שהוא אוכל את הדם שהיה ראוי להזות על גבי המזבח. שנאמר בפרשה העוסקת בקרבנות (ויקרא יז, י-יא): “וְאִישׁ אִישׁ מִבֵּית יִשְׂרָאֵל וּמִן הַגֵּר הַגָּר בְּתוֹכָם אֲשֶׁר יֹאכַל כָּל דָּם, וְנָתַתִּי פָנַי בַּנֶּפֶשׁ הָאֹכֶלֶת אֶת הַדָּם וְהִכְרַתִּי אֹתָהּ מִקֶּרֶב עַמָּהּ. כִּי נֶפֶשׁ הַבָּשָׂר בַּדָּם הִוא, וַאֲנִי נְתַתִּיו לָכֶם עַל הַמִּזְבֵּחַ לְכַפֵּר עַל נַפְשֹׁתֵיכֶם, כִּי הַדָּם הוּא בַּנֶּפֶשׁ יְכַפֵּר”.

Uma vez que o sangue se destina a sustentar a vida dos animais, e não à alimentação humana, os Rishonim escreveram que aquele que come sangue pode assimilar em sua alma traços animalescos e a crueldade (Ramban; Sefer HaChinuch 148).[1]

כיוון שהדם נועד לקיים את נפשם של בעלי החיים ולא לצורכי אכילת האדם, כתבו הראשונים שהאוכל דם עלול לסגל בנפשו מידות בהמיות ומידת האכזריות (רמב”ן, חינוך קמ”ח).[1]

[1]. A proibição do sangue se aplica tanto às espécies impuras quanto às espécies puras cuja carne é proibida por ser nevelá ou terefá; quem come o sangue delas transgride duas proibições: uma é a proibição geral que recai sobre elas, e a segunda é a proibição do sangue. Conforme será explicado na próxima Halacha, a proibição do sangue não se aplica às espécies menos desenvolvidas, como peixes e gafanhotos; se forem peixes ou gafanhotos impuros, quem comer seu sangue transgride uma única proibição, a de comer espécies impuras (Keritot 21a).

[1]. איסור דם חל גם על המינים הטהורים הטמאים וגם על המינים הטהורים שבשרם אסור משום נבילה או טריפה, והאוכל את דמם עובר בשני איסורים. האחד – האיסור הכללי החל עליהם, והשני – איסור דם. כפי שיבואר בהלכה הבאה, על המינים הפחות מפותחים, כמו דגים וחגבים, אין איסור דם, ואם הם דגים וחגבים טמאים, האוכל את דמם עובר באיסור אחד של אכילת מינים טמאים (כריתות כא, א).

A proibição do ‘dam hanefesh’ assemelha-se à proibição do chelev,

איסור ‘דם הנפש’ דומה לאיסור

pois ambos são apropriados para o altar e a punição por ambos é karet (acima, 21:1, nota 1). Há, contudo, uma diferença entre o sangue e o chelev: o chelev é proibido somente nas espécies de animais domésticos aptas para sacrifício, e não nas espécies de animais silvestres puros, como a gazela e o cervo, que são aptas para a alimentação, mas não para sacrifício. Do mesmo modo, não há proibição de chelev nas espécies impuras, que são proibidas para consumo. Quanto à proibição do sangue, porém, seu fundamento é que ele se destina a sustentar a vida; consequentemente, é proibido comer o sangue de todos os animais, inclusive os impuros (Mishná Chullin 117a; Shulchan Aruch 66:1). Sendo assim, quem come o 'dam hanefesh' deles, por meio do qual sua alma deixa o corpo, incorre em karet.

חֵלֶב, ששניהם ראויים למזבח, ועונש שניהם כרת (לעיל כא, א, 1). אולם הבדל יש בין דם לחֵלֶב, שהחֵלֶב אסור רק במיני בהמה שכשרים לקרבן, ולא במיני חיה טהורים כגון צבי ואיל שכשרים לאכילה ופסולים לקרבן. כמו כן אין איסור חֵלֶב במינים טמאים שאסורים באכילה. אולם לגבי איסור דם, יסודו בכך שהוא נועד לקיים את הנפש, וממילא אסור לאכול דם של כל בעלי החיים, גם הטמאים (משנה חולין קיז, א; שו"ע סו, א). ומאחר שכן, האוכל את 'דם הנפש' שלהם, שבו נשמתם יוצאת, חייב כרת.

Está explicado na Guemará, Keritot 4b, que a Torá declara três vezes que, pelo sangue por meio do qual a alma deixa o corpo, a punição é karet: 1) Levítico 7:27: "Toda pessoa que comer qualquer sangue, essa pessoa será eliminada de seu povo". 2) Ali, 17:10: "Todo homem da Casa de Israel ou dos convertidos que habitam entre eles que comer qualquer sangue, voltarei Minha face contra a pessoa que comer o sangue e a eliminarei do meio de seu povo". 3) Ali, 17:14: "Pois a vida de toda carne é o seu sangue; todo aquele que o comer será eliminado". Uma passagem refere-se ao sangue de um sacrifício; a segunda, ao sangue de animais não consagrados; e a terceira, ao sangue de animal silvestre e de ave, cuja ingestão é punida com karet mesmo depois de ele ter sido coberto com terra conforme a mitzva da Torá. Outras cinco vezes foi dito que é proibido comer sangue: 1) Levítico 3:17: "Estatuto perpétuo por vossas gerações, em todos os lugares em que habitardes: não comereis qualquer chelev nem qualquer sangue". 2) Ali, 7:26: "Não comereis qualquer sangue em nenhum dos lugares em que habitardes, seja de ave, seja de animal". 3) Ali, 17:14: "Pois a vida de toda carne é o seu sangue, que está em sua vida; e Eu disse aos filhos de Israel: não comereis o sangue de qualquer carne".

מבואר בגמרא כריתות ד, ב, ששלוש פעמים בתורה נאמר שעל דם שהנשמה יוצאת ממנו נענשים בכרת: א) ויקרא ז, כז: "כָּל נֶפֶשׁ אֲשֶׁר תֹּאכַל כָּל דָּם וְנִכְרְתָה הַנֶּפֶשׁ הַהִוא מֵעַמֶּיהָ". ב) שם יז, י: "וְאִישׁ אִישׁ מִבֵּית יִשְׂרָאֵל וּמִן הַגֵּר הַגָּר בְּתוֹכָם אֲשֶׁר יֹאכַל כָּל דָּם וְנָתַתִּי פָנַי בַּנֶּפֶשׁ הָאֹכֶלֶת אֶת הַדָּם וְהִכְרַתִּי אֹתָהּ מִקֶּרֶב עַמָּהּ". ג) שם יז, יד: "כִּי נֶפֶשׁ כָּל בָּשָׂר דָּמוֹ הוּא כָּל אֹכְלָיו יִכָּרֵת". אחד לדם של קרבן, שני לדם של חולין, שלישי לדם חיה ועוף, שלמרות שכיסו אותו בעפר כמצוות התורה, עונש אכילתו כרת. עוד חמש פעמים נאמר שאסור לאכול דם: א) ויקרא ג, יז: "חֻקַּת עוֹלָם לְדֹרֹתֵיכֶם בְּכֹל מוֹשְׁבֹתֵיכֶם כָּל חֵלֶב וְכָל דָּם לֹא תֹאכֵלוּ". ב) שם ז, כו: "וְכָל דָּם לֹא תֹאכְלוּ בְּכֹל מוֹשְׁבֹתֵיכֶם לָעוֹף וְלַבְּהֵמָה". ג) שם יז, יד: "כִּי נֶפֶשׁ כָּל בָּשָׂר דָּמוֹ בְנַפְשׁוֹ הוּא, וָאֹמַר לִבְנֵי יִשְׂרָאֵל דַּם כָּל בָּשָׂר לֹא תֹאכֵלוּ".

4) Deuteronômio 12:16: "Somente o sangue não comereis; derramá-lo-ás sobre a terra como água". 5) Ali, 12:23–24: "Somente sê firme para não comeres o sangue, pois o sangue é a vida, e não comerás a vida juntamente com a carne. Não o comerás; derramá-lo-ás sobre a terra como água". Três dessas passagens servem de advertência acerca dos três tipos de sangue por meio dos quais a alma deixa o corpo, cuja punição é karet. A quarta refere-se ao sangue dos membros, isto é, ao sangue que estava absorvido nos membros e deles saiu. A quinta refere-se ao 'dam hatamtzit', o sangue que saiu do local do abate depois que a alma já havia deixado o corpo. Convém acrescentar que um dos sentidos da advertência da Torá para que a pessoa se fortaleça a fim de não comer sangue é que ela deve se empenhar na kasherização da carne para retirar dela o sangue (Rashbam; Rabi Yosef Bechor Shor).

ד) דברים יב, טז: "רַק הַדָּם לֹא תֹאכֵלוּ עַל הָאָרֶץ תִּשְׁפְּכֶנּוּ כַּמָּיִם". ה) שם יב, כג-כד: "רַק חֲזַק לְבִלְתִּי אֲכֹל הַדָּם, כִּי הַדָּם הוּא הַנָּפֶשׁ וְלֹא תֹאכַל הַנֶּפֶשׁ עִם הַבָּשָׂר. לֹא תֹאכְלֶנּוּ עַל הָאָרֶץ תִּשְׁפְּכֶנּוּ כַּמָּיִם". שלוש מהם כאזהרה לשלושת סוגי דם שהנשמה יוצאת בו שעונשם כרת. הרביעית לדם איברים, היינו דם שהיה בלוע באיברים ויצא מהם. החמישית ל'דם התמצית', הדם שיצא ממקום השחיטה אחר שהנשמה כבר יצאה. ראוי להוסיף, שאחת המשמעויות לאזהרת התורה להתחזק לבלתי אכול הדם, שצריך לטרוח על הכשרת הבשר כדי להוציא ממנו את הדם (רשב"ם, ר' יוסף בכור שור).

2 – Os parâmetros da proibição do sangue

ב – גדרי איסור דם

A proibição do sangue se aplica às espécies desenvolvidas: animal doméstico, animal silvestre e ave, como foi dito (Levítico 7:26): "Não comereis qualquer sangue em nenhum dos lugares em que habitardes, seja de ave, seja de animal"; o animal silvestre está incluído na categoria de animal (Keritot 21b). A proibição do sangue, porém, não se aplica às espécies menos desenvolvidas, como peixes e gafanhotos. Isto é, a proibição do sangue se

איסור דם חל על המינים המפותחים: בהמה, חיה ועוף, שנאמר (ויקרא ז, כו) "וְכָל דָּם לֹא תֹאכְלוּ בְּכֹל מוֹשְׁבֹתֵיכֶם לָעוֹף וְלַבְּהֵמָה", חיה בכלל בהמה (כריתות כא, ב). אולם על המינים הפחות מפותחים, כגון דגים וחגבים – אין איסור דם. כלומר, איסור דם חל על המינים שצריכים שחיטה, ולא על המינים שאינם צריכים

aplica às espécies que requerem shechita, e não às que não a requerem. Conforme aprendemos (acima, 18:11), uma das razões para a mitzva da shechita é reduzir o sofrimento das espécies cuja carne comemos, e a mitzva se aplica às espécies cujo sistema cerebral e nervoso é mais desenvolvido e que, por isso, também sentem mais dor. Já as espécies menos desenvolvidas, como peixes e gafanhotos, sentem menos dor; por isso, não há obrigação de abatê-las por shechita nem proibição de comer seu sangue.

שחיטה. כפי שלמדנו (לעיל יח, יא), אחד הטעמים למצוות השחיטה, למעט בצערם של המינים שאוכלים את בשרם, והמצווה חלה על המינים שמערכת המוח והעצבים שלהם מפותחת יותר, ולכן גם חשים יותר צער. אבל המינים הפחות מפותחים, כגון דגים וחגבים, חשים פחות צער, ולכן אין חובה לשוחטם ואין איסור לאכול את דמם.

O sangue naturalmente absorvido na carne é permitido para consumo. Portanto, é permitido comer um pedaço de carne crua. Contudo, como no momento do corte pode aflorar sangue na superfície cortada, deve-se lavar o local do corte; somente depois disso é permitido comê-la crua, sem kasherização adicional (Shulchan Aruch 67:1–2).[2]

הדם שבלוע בבשר כדרך טבעו – מותר באכילה. לפיכך, מותר לאכול חתיכת בשר חי. אמנם כיוון שבעת חיתוך הבשר עלול לבצבץ דם על מקום החתך, צריך לשטוף את מקום החתך ורק לאחר מכן מותר לאוכלו חי בלא הכשרה נוספת (שו"ע סז, א-ב).[2]

Quando se cozinha carne que não foi kasherizada, toda ela se torna proibida em razão do sangue que dela sai durante o cozimento e volta a ser absorvido. Se esse pedaço tiver sido cozido dentro de um prato, como não temos como estimar quanto sangue há nele, somos rigorosos e consideramos todo o pedaço como sangue; se o prato não contiver sessenta vezes o volume do pedaço, todo o prato será proibido (Shulchan Aruch 69:11).[3]

כאשר מבשלים בשר שלא הוכשר – כולו נאסר מחמת הדם שיוצא ממנו בעת הבישול וחוזר להיבלע בו. ואם בישלו חתיכה זו בתוך תבשיל, כיוון שאין בידינו יכולת לשער כמה דם יש בה, מחמירים להחשיב את כולה כדם, וכל שאין בתבשיל פי שישים כנגדה, כל התבשיל אסור (שו"ע סט, יא).[3]

Portanto, é preciso kasherizar a carne antes de cozinhá-la. Segundo a esmagadora maioria dos Rishonim e Acharonim, porém, a kasherização da carne destina-se a evitar uma proibição rabínica, pois o sangue que foi cozido ou salgado é proibido apenas por decreto dos Sábios, uma vez que sua natureza se alterou e ele já não é apto para aspersão sobre o altar.[4]

לפיכך, צריך להכשיר את הבשר לפני בישולו. אמנם לדעת רובם המכריע של הראשונים והאחרונים, הכשרת הבשר נועדה למנוע איסור חכמים, שכן דם שהתבשל או שנמלח אסור מדברי חכמים בלבד, מפני שהשתנה מטבעו ואינו כשר להזאה על גבי המזבח.[4]

[2]. Está explicado em Chullin 15b e Shabat 128a que carne crua pode ser consumida sem salga. Essa também é a opinião de quase todos os Rishonim, entre eles Tosafot, Rosh, Rashba e Ran. Segundo o Rambam (Maachalot Assurot 6:12), contudo, é proibido comer um pedaço de carne crua sem salga. Explicaram que, na opinião dele, somente engolir carne crua seria permitido; ao comê-la, porém, a mastigação faz o sangue se separar da carne e tornar-se proibido (Aruch HaShulchan 67:9; Yad Yehuda, comentário longo 5). De todo modo, todos concordam que é proibido moer carne crua e comê-la, pois o sangue nela contido se separa da carne. A salga tampouco seria eficaz, pois seria necessário salgar cada partícula de todos os lados. A única maneira de kasherizar carne moída é assá-la (Yabia Omer V, Yoreh Deah 5).

[3]. Há uma controvérsia fundamental acerca da lei aplicável quando o sangue flui dentro da carne, mas não sai para o exterior. Segundo

[2]. מבואר בחולין טו, ב, ושבת קכח, א, שבשר חי מותר באכילה בלא מליחה. וכן דעת רוב ככל הראשונים, ומהם תוס', רא"ש, רשב"א ור"ן. אולם לרמב"ם (מאכ"א ו, יב), אסור לאכול חתיכת בשר חיה בלא מליחה. וביארו שלדעתו רק בליעת בשר חי מותרת, אבל כשאוכלים אותו, בעת לעיסתו הדם פורש מהבשר והופך לאסור (ערוה"ש סז, ט; יד יהודה, ארוך ה). בכל אופן מוסכם על הכל, שאסור לטחון בשר חי ולאוכלו, שכן הדם שבו פורש מתוך הבשר. וגם מליחה לא תועיל לו, שכן צריך למלוח כל פירור מכל צדדיו. הדרך היחידה להכשיר בשר שנטחן – על ידי צלייה (יבי"א ה, יו"ד ה).

[3]. ישנה מחלוקת עקרונית מה הדין במקרה שהדם זב בתוך הבשר ולא פרש החוצה. לתוס' (חולין יד, א, 'ונסבין'), רא"ש,

Tosafot (Chullin 14a, 've-nasvin'), Rosh, Raah, Ran e Shulchan Aruch 69:11, não há nisso proibição. Segundo Rashba, Rabenu Peretz e Rema, porém, embora o sangue não tenha saído da carne, como depois da shechita ele se deslocou de seu lugar e se moveu dentro da carne, tanto o sangue quanto a carne que está com ele se tornam proibidos. A prova é o caso de um animal cuja nuca foi quebrada depois da shechita: é proibido comer sua carne crua (Chullin 113a), pois o sangue que começou a sair em consequência da shechita reflui para trás. Os que adotam a posição leniente entendem que a quebra da nuca produz uma concentração excepcional de sangue, como ocorre numa contusão em que o sangue se acumula, e por isso o sangue e a carne se tornam proibidos. (Ver abaixo, nota 9).

[4]. Segundo a esmagadora maioria dos Rishonim, o sangue cozido ou salgado é proibido por decreto dos Sábios. Assim escreveram Tosafot, Sefer HaTerumah, Yereim, Rokeach, Raavan, Or Zarua, Rashba, Rosh, Raah, Mordechai, Rabenu Yerucham, Ritva e Ran. Assim também escreveram Beit Yosef e Rema em Darkhei Moshe 69:19. Entre os Acharonim, assim escreveram: Shach 70:49; Taz; Peri Chadash 69:1; Rabi David Pardo; Noda BiYehuda; Beit Yehuda; Aruch HaShulchan 67:5–6. Em contrapartida, segundo Rashi, Itur, Rabenu Yonatan de Lunel e Rambam, o sangue cozido é proibido pela Torá. Assim também escreveram Kanfei Yonah, Erech HaShulchan e Chatam Sofer. À primeira vista, portanto, segundo eles, a salga e a assadura destinam-se a evitar uma proibição da Torá. Em Nekudot HaKesef 87:5, porém, está escrito que, também segundo essas opiniões, somente sangue visível e separado — por exemplo, sangue reunido num recipiente — que tenha sido cozido ou salgado é proibido pela Torá. Quanto ao sangue naturalmente absorvido nos membros, que sai da carne por meio do cozimento ou da salga, não há nele proibição da Torá. Consequentemente, mesmo segundo essa posição, a salga e a assadura destinam-se a evitar uma proibição rabínica. Assim também escreveram Responsa do Rim de Gur, Yoreh Deah 7, e Maharsham III, 320.

ראה"ה, ר"ן ושו"ע סט, יא, אין בו איסור. ולרשב"א, רבנו פרץ ורמ"א, למרות שהדם לא פרש מהבשר, כיוון שלאחר השחיטה זז מקומו ונע בתוך הבשר – הדם והבשר שעמו נאסרים, והראיה מבהמה שמפרקתה נשברה לאחר השחיטה, שאסור לאכול את בשרה חי (חולין קיג, א), מפני שהדם שהתעורר לצאת ממנה בעקבות השחיטה חוזר לאחריו. והמקילים סוברים, שבשבירת המפרקת נוצר ריבוי דם מיוחד, כמו במכה שנצררה, ולכן הדם והבשר נאסרים. (ראו להלן הערה 9).

[4]. לדעת רובם המכריע של הראשונים, דם שהתבשל או שנמלח אסור מדברי חכמים, וכ"כ תוס', תרומה, יראים, רוקח, ראב"ן, או"ז, רשב"א, רא"ש, רא"ה, מרדכי, רבנו ירוחם, ריטב"א ור"ן. וכ"כ ב"י ורמ"א בד"מ סט, יט. וכן באחרונים: ש"ך ע, מט; ט"ז, פר"ח סט, א, ר' דוד פרדו, נו"ב, בית יהודה, ערוה"ש סז, ה-ו. מנגד, לדעת רש"י, עיטור, רבנו יהונתן מלוניל ורמב"ם, דם שבישלו אסור מהתורה. וכ"כ כנפי יונה, ערך השולחן, חת"ס. הרי שלכאורה לדעתם המליחה והצלייה נועדו למנוע איסור תורה. אמנם בנקודות הכסף פז, ה, כתב, שגם לדעתם, רק דם בעין, כגון שכנוס בכלי, שבושל או שנמלח, אסור מהתורה. אבל הדם שהיה בלוע כדרך טבעו באיברים, ויצא מהבשר על ידי בישול או מליחה, אין בו איסור תורה. וממילא יוצא שגם לשיטתם המליחה והצלייה נועדה למנוע איסור חכמים. וכ"כ שו"ת רי"ם מגור יו"ד ז; ומהרש"ם ג, שכ.

3 – Formas de kasherizar a carne do sangue

ג – דרכי הכשרת הבשר מדם

Há quatro formas de kasherizar a carne do sangue nela contido: 1) salga,

ארבעה דרכים להכשרת הבשר מהדם שבו: א) מליחה,

2) assadura, 3) escaldamento em água fervente, 4) escaldamento em vinagre de vinho.

ב) צלייה, ג) חליטה ברותחים, ד) חליטה בחומץ יין.

A salga e a assadura destinam-se a extrair o sangue da carne. Na salga, isso ocorre por meio do sal, que puxa o sangue para fora da carne. De modo semelhante, a assadura extrai os líquidos e o sangue da carne e os queima. É verdade que, mesmo depois de concluída a salga ou a assadura, ainda resta na carne um líquido vermelho; segundo a Halacha, porém, ele não é proibido e não é considerado sangue, mas 'chemar basar' (vinho da carne). Além disso, mesmo que se diga que a salga ou a assadura não conseguiu retirar todo o sangue de dentro da carne, desde que a salga ou a assadura tenha sido realizada conforme a lei, já não há proibição sobre o líquido vermelho que permanece na carne, e é permitido

המליחה והצלייה נועדו להוציא את הדם מהבשר. המליחה, על ידי המלח ששואב את הדם מהבשר. כמו כן הצלייה שואבת את הנוזלים והדם מהבשר ושורפת אותם. ואמנם גם לאחר השלמת המליחה או הצלייה עוד נותר בבשר נוזל אדום, אולם על פי ההלכה אין בו איסור והוא אינו נחשב דם אלא 'חֲמַר בשר' (יין בשר). יתר על כן, גם אם נאמר שהמליחה או הצלייה לא הצליחו להוציא את כל הדם מתוך הבשר, כל זמן שקיימו את המליחה או הצלייה כדין, אין יותר איסור על המוהל האדום שנותר

cozinhá-la. Isso porque é inconcebível que a proibição do sangue recaia sobre sangue que as pessoas não conseguem retirar da carne, pois a Torá não foi dada aos anjos ministrantes. Ademais, segundo a esmagadora maioria dos Poskim, o sangue salgado ou cozido é proibido apenas por decreto dos Sábios, e eles determinaram que, após uma salga ou assadura feita conforme a lei, não é mais necessário recear o sangue remanescente na carne; se ele escorrer para fora, é permitido consumi-lo (Ran).[5]

בבשר ומותר לבשלו, שכן לא יתכן שאיסור דם יחול על דם שבני אדם אינם יכולים להוציא מהבשר, שלא ניתנה תורה למלאכי השרת. בנוסף לכך, לדעת רובם המכריע של הפוסקים, דם שנמלח או שהתבשל אסור מדברי חכמים בלבד, והם הורו שאחר מליחה או צלייה כדין, אין לחשוש יותר לדם שנותר בבשר, ואם הוא זב החוצה – מותר לאוכלו (ר"ן).[5]

Diferentemente da salga e da assadura, que extraem o sangue da carne, o escaldamento em água fervente ou em vinagre não se destina a retirar o sangue da carne, mas a fixá-lo nela, de modo que o sangue absorvido na carne já não possa se deslocar de seu lugar, nem mesmo durante o cozimento. Como não há proibição no sangue que permanece absorvido na carne, depois do escaldamento é permitido cozinhá-la.

לעומת המליחה והצלייה ששואבים את הדם מהבשר, החליטה ברותחים או בחומץ לא נועדה להוציא את הדם מהבשר אלא להצמיתו אל הבשר, עד שהדם שבלוע בבשר לא יוכל יותר לזוז ממקומו אפילו בבישול. וכיוון שאין איסור בדם שבלוע בבשר, מותר לאחר החליטה לבשל את הבשר.

Os Gueonim, contudo, proibiram kasherizar a carne por escaldamento, por receio de que ela não fosse escaldada adequadamente. Isso porque o escaldamento em água fervente depende de que a água consiga fixar o sangue na carne por meio de um forte choque térmico; mas, se a água não estiver suficientemente fervente, se a carne não for colocada na água de uma só vez ou se a quantidade de água fervente for pequena em relação à carne, ela não terá força para fixar o sangue na carne. Quanto ao escaldamento em vinagre, há igualmente o receio de que o vinagre não seja forte o bastante. Deve-se ainda temer que o vinagre fique um pouco avermelhado — sinal de que o escaldamento não teve êxito e de que a carne e o vinagre se tornaram proibidos — e que isso talvez não seja percebido (Chullin 111a; Shulchan Aruch 67:5; 73:2). Portanto, quem deseja cozinhar carne deve primeiro kasherizá-la por salga ou assadura.[6]

אולם הגאונים אסרו להכשיר את הבשר בחליטה, שמא לא יחלטו את הבשר היטב. מפני שהחליטה במים רותחים תלויה בכך שהם יצליחו להצמית את הדם לבשר במכת חום חזקה, אבל אם המים לא יהיו רותחים מספיק, או שלא יכניסו את הבשר בבת אחת לתוך המים, או שהמים הרותחים יהיו בכמות מעטה לעומת הבשר – לא יהיה בכוחם להצמית את הדם לבשר. וכן לגבי חליטה בחומץ, יש חשש שהחומץ לא יהיה מספיק חזק לכך. עוד יש לחשוש, שמא החומץ יתאדם מעט, וזה סימן שהחליטה לא הצליחה והבשר והחומץ נאסרו, ואולי לא יבחינו בכך (חולין קיא, א; שו"ע סז, ה; עג, ב). לפיכך, הרוצה לבשל בשר חייב להכשירו תחילה במליחה או בצלייה.[6]

[5]. Segundo Rambam e Raah, a salga retira o sangue apenas da parte externa da carne. Para que o sangue de seu interior não saia, é preciso escaldar a carne em água fervente; assim, o sangue fica fixado na carne e não se separa, e consequentemente não há nele proibição. Segundo a maioria dos Poskim, contudo, embora a salga e a assadura não sejam capazes de retirar todos os líquidos vermelhos da carne, não é preciso escaldá-la. Assim é a Halacha, conforme explicado abaixo (na Halacha 7, nota 12). À primeira vista, surge uma dificuldade: mesmo depois da salga, ainda resta sangue na carne. Na verdade, porém, é difícil definir o que é sangue, pois o sangue contém glóbulos vermelhos e brancos, e presumivelmente os vermelhos são

[5]. לרמב"ם ורא"ה, המליחה מוציאה את הדם מהחלק החיצוני של הבשר בלבד, וכדי שהדם שבפנים לא יצא, צריך לחלוט את הבשר ברותחים, ועל ידי כך הדם יוצמת לבשר ולא יפרוש, וממילא לא יהיה בו איסור. אולם לרוב הפוסקים, למרות שהמליחה והצלייה אינם מסוגלים להוציא את כל הנוזלים האדומים שבבשר, אין צריך לחלוט את הבשר. וכן הלכה כמבואר להלן (בהלכה ז, 12). ולכאורה קשה, שגם אחר המליחה עוד נותר דם בבשר. אלא שבאמת קשה להגדיר מהו דם, שכן יש בדם כדוריות אדומות

considerados sangue; mas nem mesmo eles permanecem num estado fixo, uma vez que a salga e a assadura podem esvaziar parte dos líquidos que contêm. A questão, portanto, é como definir o que resta. Segundo Rashba, de fato, a kasherização da carne por salga ou assadura retira todo o sangue nela contido, e os líquidos vermelhos que permanecem em seu interior não são sangue, mas apenas líquido da carne. Assim também escreveram Sefer HaTerumah e Sefer HaChinuch. Segundo a maioria dos Poskim, que não escreveram como Rashba, deve-se dizer que, mesmo que a composição química do líquido que sai da carne depois da salga e da assadura seja igual à do sangue, para a Halacha ele não possui o status de sangue. Isso porque, ao proibirem o consumo de sangue cozido, os Sábios se referiram ao sangue que pode ser retirado da carne por salga ou assadura; os líquidos que não podem ser retirados por salga ou assadura, contudo, não são considerados, do ponto de vista da Halacha, sangue, mas líquido da carne e 'chemar basar'. Conforme aprendemos na nota anterior, para a esmagadora maioria dos Poskim, o sangue cozido com a carne é proibido apenas em nível rabínico. Mesmo segundo aqueles que entendem que o sangue absorvido na carne e depois cozido é proibido pela Torá, é inconcebível que essa proibição se aplique a sangue que as pessoas não conseguem retirar da carne, pois a Torá não foi dada aos anjos ministrantes. É forçoso dizer, portanto, que a proibição do sangue não recai sobre os líquidos vermelhos que permanecem na carne depois da salga e da assadura; mesmo que escorram para fora, não é proibido consumi-los.

ולבנות, ומן הסתם מתייחסים לאדומות כדם, אבל גם הן אינן במצב קבוע, שכן המליחה והצלייה יכולות לרוקן חלק מהנוזלים שבהן, והשאלה כיצד להגדיר את מה שנותר. אכן לרשב"א הכשרת הבשר במליחה או בצלייה מוציאה את כל הדם שבו, והנוזלים האדומים שנשארים בתוכו אינם דם אלא מוהל. וכ"כ התרומה והחינוך. ולדעת רוב הפוסקים שלא כתבו כרשב"א, צריך לומר שאף אם הרכבו הכימי של המוהל היוצא אחר מליחה וצלייה מהבשר הוא כמו של דם, להלכה אין לו דין דם. מפני שמה שאסרו חכמים לאכול דם מבושל, הכוונה לדם שאפשר להוציא מהבשר על ידי מליחה או צלייה, אבל נוזלים שלא ניתן להוציא במליחה או בצלייה אינם נחשבים מבחינת הלכתית כדם אלא מוהל ו"חֵמַר בשר'. וכפי שלמדנו בהערה הקודמת, לרובם המכריע של הפוסקים דם שהתבשל עם הבשר אסור מדרבנן בלבד. ואף לדעת הסוברים שדם שבלוע בבשר ובושל אסור מהתורה, לא יתכן שאיסור זה יחול על דם שבני אדם אינם יכולים להוציאו מהבשר, שלא ניתנה תורה למלאכי השרת, לפיכך מוכרחים לומר שעל הנוזלים האדומים שנותרים בבשר אחר המליחה והצלייה לא חל איסור דם, וגם אם הוא יזוב החוצה, אין איסור לאוכלו.

[6]. Os Gueonim escreveram a respeito do escaldamento em água fervente e em vinagre: "Hoje em dia não somos peritos em escaldamento, e, em caso de dúvida sobre uma proibição, deve-se ser rigoroso... e assim é o costume em todo Israel" (Rif, Chullin 39b). Ao que parece, enquanto Israel vivia reunido e eram conhecidos o tamanho dos utensílios e a forma de dividir a carne em pedaços, a tradição do escaldamento era clara. Depois que o povo foi exilado de um lugar para outro, porém, os utensílios e o tamanho dos pedaços mudaram; consequentemente, surgiram receios quanto à quantidade e à temperatura da água e ao tamanho dos cortes de carne. Também em relação ao vinagre de vinho perdeu-se a tradição sobre quanto vinagre seria necessário para cada tamanho de pedaço de carne; talvez houvesse lugares em que as uvas fossem diferentes e o vinagre de vinho fosse fraco, e talvez já não se soubesse qual grau de vermelhidão constituiria sinal de proibição.

[6]. הגאונים כתבו על חליטה ברותחים ובחומץ: "דהאי אידנא לא בקיאינן בחליטה, וספק איסורא לחומרא... וכן המנהג בכל ישראל" (רי"ף חולין לט, ב). כפי הנראה כאשר ישבו ישראל יחד וגודל הכלים ואופן חלוקת הבשר לחתיכות היו ידועים – מסורת החליטה הייתה ברורה. אולם משגלו ממקום למקום, השתנו הכלים וגודל החתיכות, וממילא התעוררו חששות לגבי כמות המים וחומם וגודל נתחי הבשר. וכן לגבי חומץ יין, אבדה המסורת כמה חומץ צריך לאיזה גודל של חתיכת בשר, ואולי יש מקומות שבהם הענבים שונים וחומץ היין חלש, ואולי לא ידעו איזו אדמומית מהווה סימן לאיסור.

Bedieved, se a carne já tiver sido escaldada em água fervente ou vinagre e depois cozida sem salga, ela é kasher, pois os Gueonim não pretenderam proibi-la a posteriori (Rashba, Shulchan Aruch 73:2, Shach, Peri Chadash e muitos outros). É verdade que há quem sustente que, mesmo bedieved, a carne escaldada é proibida, por receio de que não tenha sido escaldada adequadamente (Bach e Chavat Daat 9; Darkhei Teshuva 69:330). A Halacha, porém, segue a opinião leniente, que é majoritária; além disso, a controvérsia diz respeito a uma norma rabínica, pois o sangue cozido é proibido por decreto dos Sábios. Mais do que isso: os Gueonim escreveram que, quando não há possibilidade de salgar ou assar, pode-se cortar a carne em pedaços pequenos e lançá-los, um de cada vez, em água fervente que produza muito vapor, atentando para que a água continue a ferver e a produzir vapor mesmo depois da colocação de cada pedaço. Suas palavras foram citadas em Knesset HaGedolah e Machazik Berachah 69:51. Em caso de necessidade, pode-se apoiar nelas até mesmo lechatchila, conforme explicado abaixo, na Halacha 9.

בדיעבד, אם כבר חלטו בשר במים רותחים או חומץ ואח"כ בישלוהו בלא מליחה – הבשר כשר, שכן הגאונים לא התכוונו לאוסרו בדיעבד (רשב"א, שו"ע עג, ב, ש"ך, פר"ח ועוד רבים). ואמנם יש סוברים שגם בדיעבד בשר שנחלט אסור, שמא לא חלטו אותו כראוי (ב"ח וחוו"ד ט; דרכ"ת סט, של). אולם הלכה כדעת המקילים, שהם הרוב, והמחלוקת בדברי חכמים, שכן דם מבושל אסור מדברי חכמים. לא זו בלבד אלא שכתבו הגאונים, שכאשר אין אפשרות למלוח ולצלות, אפשר לחתוך את הבשר לחתיכות קטנות, ולהטילן אחת אחת למים רותחים שמעלים אדים רבים, תוך השגחה שהמים ימשיכו לרתוח ולהעלות אדים גם לאחר הטלת כל חתיכה. והובאו דבריהם בכנה"ג ומחז"ב סט, נא. ובשעת הצורך סומכים עליהם אף לכתחילה, כמבואר להלן בהלכה ט.

4 – Preparação da carne para a salga

ד – הכנת הבשר למליחה

Antes de detalharmos a ordem da salga em suas três etapas — lavagem, salga e lavagem —, é preciso esclarecer que a salga é eficaz para retirar o sangue absorvido na carne, mas não é eficaz para o sangue reunido e visível dentro dos grandes vasos sanguíneos, como os do ombro, da mandíbula e da língua, pois esse sangue é considerado como estando reunido e contido num recipiente. Por isso, é preciso cortá-los antes da salga, para que o sangue neles reunido possa sair (Shulchan Aruch 65:1). A salga tampouco é eficaz para os vasos sanguíneos das membranas do cérebro e dos testículos; é preciso removê-los ou ao menos cortá-los, para que o sangue neles contido possa sair durante a salga (Chullin 93a).

לפני שנפרט את סדר המליחה על שלושת שלביו: הדחה, מליחה והדחה, יש להקדים שהמליחה מועילה להוציא את הדם הבלוע בבשר, אבל אינה מועילה לדם שכנוס וניכר בתוך צינורות הדם הגדולים, כגון אלו שבכתף ובלחי ובלשון, הואיל ודם זה נחשב ככנוס ועומד בכלי. לפיכך, צריך לחותכם לפני המליחה, כדי שהדם שכנוס בהם יוכל לצאת (שו"ע סה, א). המליחה גם אינה מועילה לצינורות הדם שבקרומי המוח ובביצי הזכר, שצריך להסירם או לפחות לחותכם, כדי שהדם שבהם יוכל לצאת במליחה (חולין צג, א).

Quando o sangue se acumula na carne em consequência de um golpe, deixando-a avermelhada, é preciso cortá-la antes da salga, a fim de abrir uma saída por onde o sangue possa escoar. Se, depois da salga, a carne ainda permanecer vermelha, não há nisso proibição. Quando a carne é kasherizada por assadura, não é necessário cortá-la, pois a assadura tem força para extrair o sangue acumulado mesmo sem incisão (Shulchan Aruch 67:4; Kaf HaChaim 16).

בשר שנצרר בו דם מחמת מכה עד שהתאדם, צריך לחותכו לפני המליחה, כדי לעשות פתח לדם שיוכל לצאת דרכו. ואם לאחר המליחה הבשר עוד יישאר אדום, אין בזה איסור. כאשר מכשירים את הבשר בצליה, אין צורך לחתוך את הבשר, כי בכוח הצלייה לשאוב את הדם שנצרר בלא חתך (שו"ע סז, ד, כה"ח טז).

Os Gueonim determinaram que a salga é eficaz desde que não tenham transcorrido três períodos de vinte e quatro horas (72 horas) desde a shechita. Se esse prazo tiver passado, deve-se recear que o sangue na carne tenha ressecado a ponto de a salga já não conseguir retirá-lo. Somente por meio da assadura é possível kasherizá-la, pois aquilo que a assadura não retirar tampouco sairá posteriormente. Lechatchila, porém, essa carne assada não deve ser cozida, pois talvez tenha permanecido nela sangue que a assadura não conseguiu extrair e que sairá durante o cozimento. Bedieved, se tiver sido cozida depois de assada, ela é kasher. Para que não se chegue a uma falha e se kasherize por salga uma carne que permaneceu três dias sem tratamento, é correto tomar o cuidado de não deixar a carne repousar por três dias (Shulchan Aruch e Rema 69:12). É permitido deixar o fígado repousar, pois, de qualquer modo, sua kasherização é feita apenas por assadura (Chamudei Daniel; Pitchei

הורו הגאונים שהמליחה מועילה בתנאי שלא יעברו על הבשר שלוש יממות (72 שעות) מעת השחיטה. אבל אם עברו, יש לחשוש שהדם שבבשר התייבש עד שאין בכוח המליחה להוציאו. ורק על ידי צלייה ניתן להכשירו, כי מה שהצלייה לא תוציא – גם לא יצא לאחר מכן. אבל לכתחילה אין לבשל את הצלי הזה, שמא נותר בבשר דם שהצלייה לא הצליחה להוציא, והוא יצא בבישול. ובדיעבד, אם בישלוהו אחר צלייה – כשר. כדי שלא יגיעו למכשול ויכשירו במליחה בשר ששהה שלוש יממות, נכון להיזהר שלא להשהות בשר שלוש יממות (שו"ע ורמ"א סט, יב). כבד מותר להשהות, הואיל וממילא הכשרתו בצלייה בלבד (חמודי דניאל, פת"ש כו).

Teshuva 26).

Se a carne for deixada de molho em água antes de transcorrerem três períodos de vinte e quatro horas, o processo de ressecamento do sangue será interrompido e será permitido kasherizá-la por salga durante outros três períodos de vinte e quatro horas. Bedieved, se os vasos sanguíneos forem removidos, pode-se contentar com a lavagem da carne para permitir sua salga por mais três períodos de vinte e quatro horas (Shulchan Aruch 69:13; Taz 33).

אם לפני שיעברו על הבשר שלוש יממות ישרו אותו במים, יעצרו את תהליך התייבשות הדם, ויהיה מותר להכשירו במליחה עוד שלוש יממות. בדיעבד, אם יסירו ממנו את חוטי הדם, אפשר להסתפק בשטיפת הבשר כדי להתיר את מליחתו למשך עוד שלוש יממות (שו"ע סט, יג; ט"ז לג).

Há quem proíba deixar a carne por três períodos de vinte e quatro horas mesmo quando ela permanece congelada durante parte desse tempo, por receio de que o sangue resseque e adira à carne também durante o congelamento (Yaskil Avdi I, Yoreh Deah 3; Shevet HaLevi II, 25). Na prática, porém, como durante o congelamento o sangue não resseca, mas congela, em caso de necessidade é possível congelar a carne por muitos meses e depois salgá-la, pois o período de congelamento não se soma ao cômputo dos três períodos de vinte e quatro horas (Aruch HaShulchan 69:79; Yad Yehuda 59; Yabia Omer II, Yoreh Deah 4; VII, 4).

יש אוסרים להשהות בשר שלוש יממות גם כאשר חלק מהזמן הוא קפוא, מחשש שמא גם בזמן ההקפאה הדם מתייבש ונדבק לבשר (ישכיל עבדי ח"א יו"ד ג; שבט הלוי ב, כה). אולם למעשה, כיוון שבמשך ההקפאה הדם אינו מתייבש אלא קופא, בשעת הצורך אפשר להקפיא את הבשר למשך חודשים ארוכים ואחר כך למולחו, הואיל ומשך זמן ההקפאה אינו מצטרף לחשבון שלוש היממות (ערוה"ש סט, עט; יד יהודה נט; יבי"א ח"ב יו"ד ד; ז, ד).

Enquanto a carne estiver congelada, nem a salga nem a assadura serão eficazes, pois não conseguem extrair o sangue nela contido. Para descongelá-la, é permitido deixá-la de molho em água morna que não esteja na temperatura de yad soledet bo; é proibido, porém, deixá-la de molho em água na temperatura de yad soledet bo, pois talvez a água cozinhe a carne e faça com que o sangue seja absorvido nela, tornando-a proibida (Beit Yosef 69:1).

כל עוד הבשר קפוא, המליחה והצלייה אינן מועילות לו, מפני שאינן יכולות לשאוב את הדם שבו. כדי להפשירו מותר להשרותו במים חמים שאין היד סולדת בהם, אבל אסור להשרותו במים שהיד סולדת בהם, שמא יבשלו את הבשר ויבליעו בו את הדם עד שיאסר (ב"י סט, א).

5 – A lavagem

ה – הדחה

A kasherização possui três etapas: lavagem, salga e lavagem. Como disseram os Sábios: a carne não se livra de seu sangue a menos que seja lavada em água, salgada muito bem com sal e novamente lavada muito bem em água, para remover dela o sal juntamente com o sangue nele contido (Chullin 113a).

שלושה שלבים להכשרה: הדחה, מליחה והדחה, וכפי שאמרו חכמים: אין הבשר יוצא מידי דמו, אלא אם כן מדיחו במים, ומולחו במלח יפה יפה, ושוב מדיחו במים יפה יפה, כדי להסיר ממנו את המלח עם הדם שבו (חולין קיג, א).

Há várias razões para a lavagem anterior à salga. Em primeiro lugar, ela amacia a carne, especialmente sua superfície, permitindo que o sangue escorra para fora

כמה סיבות להדחה שלפני המליחה: ראשית, כדי לרכך את הבשר ובמיוחד את פניו, על מנת לאפשר לדם לזוב

com maior facilidade (Ran e Hagahot Shaarei Dura). Lechatchila, para que o amaciamento seja profundo, costuma-se deixar a carne de molho em água durante meia hora. Em caso de necessidade premente, porém, quando não há tempo para isso, pode-se contentar com uma boa lavagem (Rema 69:1). Além disso, se não se lavar o sangue que está sobre a carne, há o receio de que o sal absorva o sangue da superfície e já não conserve força para extrair o sangue do interior da carne (Raavyah e Raavan).

החוצה ביתר קלות (ר"ן והגהות שערי דורא). לכתחילה כדי שהריכוך יהיה עמוק, נוהגים להשרות את הבשר במים למשך חצי שעה. אמנם בשעת הדחק כשאין זמן לכך, אפשר להסתפק בשטיפה טובה (רמ"א סט, א). בנוסף לכך, אם לא ישטפו את הבשר מהדם שעליו, יש חשש שהמלח יספוג את הדם שעל פני הבשר ולא יישאר בו כוח לשאוב את הדם שבתוך הבשר (ראבי"ה וראב"ן).

Há ainda outra razão: talvez haja sobre a carne uma substância concreta de sangue aderida e, se ela não for removida pela lavagem, há o receio de que, em vez de extrair o sangue do interior da carne, o sal faça o sangue da superfície penetrar nela com uma força semelhante à do cozimento. Isso porque o sal possui a propriedade de, por vezes, cozinhar como algo 'fervente' (abaixo, 35:8); nesse caso, a salga já não poderá retirar o sangue da carne (Smag e Smak). Em caso de necessidade premente, contudo, não se proíbe a carne que tenha sido salgada sem lavagem prévia; em vez disso, ela é novamente lavada e salgada (Shulchan Aruch e Rema 69:2).[7]

סיבה נוספת, אולי דבוק לבשר ממשות דם, ואם לא יסירוהו בהדחה, יש חשש שבמקום שהמלח ישאב את הדם מתוך הבשר, יבליע את הדם שעל פני הבשר לתוכו בכוח שדומה לבישול, שכן למלח יש תכונה שהוא לעיתים מבשל כעין 'רותח' (להלן לה, ח), ואזי המליחה כבר לא תוכל להוציא את הדם מהבשר (סמ"ג וסמ"ק). אמנם בשעת הדחק אין אוסרים בשר שנמלח בלא שטיפה תחילה, אלא חוזרים לשוטפו ולמולחו (שו"ע ורמ"א סט, ב).[7]

Antes da salga, deve-se esperar até que a água escorra da carne, pois, caso contrário, a água dissolverá o sal e escorrerá da carne, e o sal que permanecer sobre sua superfície não terá força para extrair o sangue de seu interior. Contudo, não se deve esperar até que a carne seque, pois então o sal não aderirá a ela e não poderá extrair o sangue (Rema 69, 1; Shach Taz).

לפני המליחה יש להמתין עד שהמים יטפטפו מהבשר, שאם לא כן, המים ימיסו את המלח וייזלו מהבשר, ולא יהיה בכוח המלח שנותר על פני הבשר לשאוב את הדם מתוך הבשר. אבל אסור להמתין עד שהבשר יתייבש, מפני שאז המלח לא יידבק לבשר ולא יוכל לשאוב את הדם (רמ"א סט, א; ש"ך וט"ז).

[7]. O Pri Megadim, em sua introdução às leis da salga, organizou seis opiniões acerca do motivo da primeira lavagem, e há quem tenha dividido as opiniões de outra forma. No entanto, parece que, em sua orientação, os Sábios tiveram em vista todos os motivos e benefícios da lavagem anterior à salga. É verdade que, em certos casos, o motivo da lavagem terá implicação haláchica e, por isso, os Rishonim definiram determinados motivos como principais segundo seu entendimento. Por exemplo, se a carne foi cortada após a primeira lavagem, segundo o motivo de que a lavagem se destina a amaciar a carne, não é necessário lavá-la novamente. Já segundo o motivo de que ela se destina a remover o sangue da superfície da carne, é obrigatório lavá-la outra vez; e assim foi decidido na prática (Shulchan Aruch e Rema 69, 1). Outro exemplo: se salgaram a carne sem antes lavá-la, segundo o motivo de que a lavagem se destina a amaciar a carne ou a permitir que o sal extraia seu sangue, é possível voltar a lavar a carne e salgá-la novamente. Porém, segundo o motivo de que o sal pode fazer com que dam be'en (sangue efetivo) depositado sobre a carne seja absorvido por ela, não há como reparar a situação. Na prática, em שו"ע סט, ב, a opinião permissiva foi

[7]. הפמ"ג בהקדמתו להלכות מליחה סידר שש שיטות בטעם ההדחה הראשונה, ויש שחילקו את הדעות באופן שונה. אולם נראה שחכמים התכוונו בהוראתם לכל הטעמים והתועלות שיש בהדחה שלפני המליחה, אמנם במקרים מסוימים תהיה משמעות הלכתית לטעם ההדחה, ולכן הראשונים הגדירו טעמים מסוימים כעיקריים לדעתם. לדוגמא, אם חתכו את הבשר לאחר ההדחה הראשונה, לטעם שההדחה נועדה לריכוך הבשר, אין צורך להדיחו שוב. ולטעם שהיא נועדה להסרת הדם שעל פני הבשר, חובה להדיחו שוב, וכן נפסק למעשה (שו"ע ורמ"א סט, א). דוגמא נוספת, אם מלחו את הבשר בלא הדחה תחילה, לטעם שההדחה נועדה לריכוך הבשר או כדי לאפשר למלח לשאוב את הדם מהבשר, אפשר לחזור להדיח את הבשר ולמולחו בשנית. אבל לטעם שהמלח עלול להבליע דם בעין (דם ממש) שמונח על הבשר לתוכו, אין

apresentada sem ressalvas, mencionando-se que há quem proíba; e o Rema escreveu que, em caso de grande prejuízo, pode-se ser leniente. O fundamento dos que permitem é que eles entendem que o principal motivo da lavagem não é impedir que o sangue seja absorvido pela carne, ou que, a posteriori, também esse sangue é considerado dam pelita, e não dam be'en; consequentemente, mesmo que o sal o tenha feito ser absorvido pela carne, a salga posterior voltará a extraí-lo (Binat Adam 27).

É preferível que a água utilizada para lavar a carne não esteja muito fria, conforme escreveu o Beit Yosef, em סט, א, *ao explicar o Raavia: se a água estiver muito fria, há o receio de que coagule o sangue e dificulte sua saída. Assim também escreveram diversos Acharonim (Knesset HaGedolah, Degul Meravavá, Pri Megadim, Pitchei Teshuvá 69, 1; Aruch HaShulchan 6). Com base nisso, há quem tenha orientado que, para uma kashrut mehadrin, a água esteja à temperatura de 10 graus e, no mínimo, entre 5 e 7 graus (Neharot Eitan parte 2 Yore Deá 23). As diretrizes do Rabinato-Chefe também determinam pelo menos 8 graus. Em contrapartida, segundo a maioria dos poskim, enquanto a água estiver fluindo, isto é, não estiver congelada, pode-se utilizá-la para a lavagem. Em primeiro lugar, isso é assim conforme o motivo de que a lavagem se destina a remover o sangue da superfície da carne. E, mesmo conforme o motivo de que ela se destina a amaciar a carne, segundo diversos Acharonim, a água pode estar muito fria (Tov Taam Vadaat Telitaí 133; Tiferet Tzvi Yore Deá 3; Chazon Ish Yore Deá 10, 4). Como, segundo a fiscalização veterinária, é preciso resfriar a água tanto quanto possível para evitar o desenvolvimento de doenças, deve-se preferir o rigor sanitário de resfriar a água ao rigor de utilizar água morna, que se aplica apenas segundo parte dos poskim e em uma das explicações para a lavagem.*

אפשרות לתקן את המצב. למעשה בשו"ע סט, ב, סתם כדעת המקילים והזכיר שיש אוסרים, והרמ"א כתב שבהפסד מרובה אפשר להקל. סברת המקילים: או מפני שסוברים שעיקר טעם ההדחה אינו למניעת הבלעת הדם בבשר, או שבדיעבד מחשיבים גם דם זה כדם פליטה שאינו בעין, וממילא גם אם המלח הבליעו לבשר, המליחה שאח"כ תחזור ותוציא אותו (בינת אדם כז).
עדיף שהמים שמדיחים בהם את הבשר לא יהיו קרים מאוד, וכפי שכתב הב"י סט, א, בביאור הראבי"ה, שאם המים קרים מאוד יש חשש שיצמיתו את הדם ויפריעו לו לצאת. וכ"כ כמה אחרונים (כנה"ג, דגול מרבבה, פמ"ג, פת"ש סט, א; ערוה"ש ו). על פי זה יש שהורו לכשרות מהדרין שהמים יהיו בחום של 10 מעלות, ולכל הפחות 5-7 מעלות (נהרות איתן ח"ב יו"ד כג). גם הוראות הרבנות הראשית שיהיו לפחות 8 מעלות. מנגד, לדעת רוב הפוסקים כל זמן שהמים זורמים, היינו לא קפואים, אפשר להדיח בהם. ראשית, כך הוא לפי הטעם שההדחה נועדה להסרת הדם מעל פני הבשר. וגם לטעם שהיא נועדה לרכך את הבשר, לדעת כמה אחרונים אפשר שהמים יהיו קרים מאוד (טוב טעם ודעת תליתאי קלג; תפארת צבי יו"ד ג; חזו"א יו"ד י, ד). וכיוון שלפי הפיקוח הווטרינרי יש לקרר את המים ככל האפשר כדי למנוע התפתחות מחלות, יש להעדיף את ההידור הבריאותי שבקירור המים על פני ההידור של שימוש במים פושרים, שהוא נכון רק לחלק מהפוסקים באחד ההסברים להדחה.

6 – A salga

ו – המליחה

Espalha-se sal sobre a carne até que não reste nela nenhuma área significativa sem sal, e salga-se a carne até que, em razão de seu elevado teor de sal, ela fique imprópria para o consumo; não é necessário acrescentar mais do que isso.

מפזרים על הבשר מלח עד שלא יישאר בו מקום ניכר מבלי מלח, ומולחים את הבשר עד שיגיע למצב שמרוב מליחותו לא יהיה ראוי לאכילה, ויותר אין צריך להוסיף.

O sal deve ter granulação média, pois, se for fino como farinha, há o receio de que seja absorvido pela carne e perca sua capacidade de extração; e, se for excessivamente grosso, há o receio de que caia da carne (Shulchan Aruch 69, 3). O sal recomendado é chamado de “sal grosso para cozinhar”. A posteriori, também se pode usar sal fino como farinha (Rema), e com muito mais razão o nosso sal comum, que não é fino como farinha.

המלח צריך להיות בינוני, שאם יהיה דק כקמח, יש חשש שייספג בבשר ויאבד את כוח שאיבתו, ואם יהיה גס ביותר, יש חשש שייפול מהבשר (שו"ע סט, ג). המלח המומלץ נקרא 'מלח גס לבישול'. בדיעבד אפשר להשתמש גם במלח דק כקמח (רמ"א), וקל וחומר במלח הרגיל שלנו שאינו דק כקמח.

Salga-se a carne de todos os lados. A posteriori, se a carne foi salgada apenas de um lado e depois cozida, ela é permitida. A salga de todos os lados da carne não beneficia os órgãos internos, cada um dos quais necessita de salga própria. Por isso, no caso de uma ave, retiram-se

מולחים את הבשר מכל צדדיו, ובדיעבד, אם מלחו את הבשר מצד אחד בלבד ובישלו אותו – הבשר מותר. המליחה מכל צדדי הבשר אינה מועילה לאיברים הפנימיים שכל אחד מהם צריך מליחה בפני עצמו.

os órgãos internos, salga-se a ave por fora e por dentro e salgam-se separadamente os órgãos internos de todos os lados.[8]

ולכן בעוף, מוציאים את האיברים הפנימיים, ומולחים את העוף מבחוץ ומבפנים, ומולחים בנפרד את האיברים הפנימיים מכל צדדיהם.[8]

A carne salgada deve ficar sobre um utensílio perfurado ou sobre uma bandeja inclinada, para que o sangue que sair da carne pingue para baixo ou escorra ao longo da inclinação. Se ele permanecer junto à carne, há o receio de que volte a ser absorvido por ela e também de que obstrua a saída do sangue que ainda resta na carne (Shulchan Aruch 69, 16-18).[9]

הבשר הנמלח צריך להיות מונח על כלי מנוקב או על מגש שמונח בשיפוע, כדי שהדם שיצא מהבשר יטפטף למטה או יזרום במורד השיפוע, שאם יישאר צמוד לבשר יש חשש שיחזור להיבלע בו, וגם יש חשש שיחסום את דרך יציאת הדם שעוד נותר בבשר מלצאת (שו"ע סט, טז-יח).[9]

A princípio, deve-se deixar a carne no sal durante uma hora; em caso de necessidade, pode-se considerar suficiente uma permanência de dezoito minutos. Se a carne permaneceu no sal por menos de dezoito minutos e foi cozida, como ainda resta sangue nela, torna-se proibida para o consumo (Shulchan Aruch 69, 6; Rema 11, Taz 30).

לכתחילה יש להשהות את הבשר במלח למשך שעה, ובשעת הצורך אפשר להסתפק בשהייה של שמונה עשרה דקות. ואם הבשר עמד במלחו פחות משמונה עשרה דקות ובישלו אותו, כיוון שעוד נותר בו דם, הבשר נאסר באכילה (שו"ע סט, ו; רמ"א יא, ט"ז ל).

Quer o pedaço de carne seja pequeno como uma kezait, quer tenha meio metro de espessura, deixa-se a carne no sal pelo mesmo período, pois os Sábios não fizeram distinções em suas medidas. O sal extrai todo o sangue que pode fluir livremente para fora da carne; os líquidos que não forem extraídos, embora tenham coloração vermelha, não são considerados sangue do ponto de vista da Halacha.[10]

בין אם חתיכת הבשר קטנה כזית או עבה חצי מטר, משהים את הבשר במלחו למשך אותו זמן, שלא חילקו חכמים בשיעוריהם. שהמלח שואב את כל הדם שיכול לזרום ממנו בחופשיות, והנוזלים שלא יישאבו ממנו, למרות שצבעם אדום, מבחינת ההלכה אינם נחשבים דם.[10]

É possível salgar muitos pedaços de carne e empilhá-los uns sobre os outros até que o sangue saia deles. Mesmo que haja entre eles pedaços de carne bovina que expelem muito sangue e pedaços de ave que expelem pouco sangue, não se teme que o sangue que sai da carne bovina penetre na carne da ave, pois a carne expele seu sangue ou o tzir que sai dela durante doze horas após a salga, e, ao longo de todo esse período, não absorve o sangue que escorre sobre ela. Mesmo que haja na pilha um pedaço com uma concavidade na qual se acumule o sangue que escorre de outros pedaços, ele não se torna proibido; após a salga, será lavado como os demais pedaços e, assim, ficará kasher. Contudo, a princípio, deve-se posicionar para baixo a concavidade de um pedaço de carne, para que nela não se acumule o sangue que sai durante a salga (Shulchan Aruch e Rema 70, 1; 5-6).

אפשר למלוח חתיכות רבות של בשר ולהניחן בערימה זו על זו עד שהדם יצא מהם. ואפילו אם יש בהן חתיכות בשר שור שפולטות דם רב וחתיכות עוף שפולטות דם מועט, אין חוששים שהדם שיצא מבשר השור ייכנס לבשר העוף, מפני שהבשר פולט את דמו או את הציר שיוצא ממנו במשך שתים עשרה שעות מהמליחה, וכל אותו זמן אין הוא בולע דם שזב עליו. ואפילו אם יש בערימה חתיכה שיש בה בית קיבול ומתקבץ בה דם שזב מחתיכות אחרות, אין היא נאסרת, ואחר המליחה ידיחו אותה כמו את שאר החתיכות ובכך תוכשר. אלא שלכתחילה יש להניח חתיכת בשר שיש בה בית קיבול כלפי מטה, כדי שלא יתקבץ בה דם שיוצא במליחה (שו"ע ורמ"א ע, א;

ה-ו).

[8]. Segundo o Rashba, se a carne foi salgada de um lado apenas, ou, no caso de uma ave, apenas pelo lado externo ou interno, a posteriori a salga conseguiu extrair o sangue de toda a carne. Assim também escreveram Orchot Chaim, Maguid Mishnê, Ran e שו"ע סט, ד. *Em contrapartida, segundo o Rokeach, Mordechai, Issur VeHeter HaAroch e Yam Shel Shlomo, a salga consegue extrair o sangue próximo ao lado salgado; por isso, é obrigatório salgar ambos os lados e, se foi salgado apenas um lado, o alimento é proibido. O Rema explicou, em* סט, ד, *que, se ainda não transcorreram doze horas, pode-se salgá-lo do outro lado, ou pelo lado interno, tornando-o apto para o cozimento. Se já transcorreram doze horas, somente se pode torná-lo apto por meio da assadura. O Rema escreveu ainda que, se a carne foi cozida depois de ter sido salgada de um lado apenas, em caso de necessidade é possível apoiar-se nos que permitem. Acima, inclinei-me ligeiramente para a posição do Shulchan Aruch e escrevi que, a posteriori, se foi cozida, é permitida, uma vez que o sangue cozido é proibido por decreto rabínico e, em caso de dúvida sobre uma norma rabínica, adota-se a posição leniente. Por outro lado, embora o Shulchan Aruch tenha permitido, a posteriori, cozinhar carne salgada de um lado sem corrigir a salga, como é possível corrigi-la, escrevi que se deve ser rigoroso e fazê-lo conforme explicou o Rema e conforme escreveram* ערך השולחן סט, ח; זבחי צד נח; בא"ח ש"ש אחרי מות ב. *Embora seja necessário salgar os órgãos internos de todos os lados (Pri Megadim 69 Mishbetzot Zahav 15), não se costuma retirar os rins alojados nas coxas da ave, pois são muito pequenos e talvez também estejam mais aderidos à ave; apoia-se, portanto, na salga feita de um só lado.*

[9]. Acima, na nota 3, foi apresentada a controvérsia sobre se o sangue que se deslocou de um ponto para outro dentro da carne é proibido; dessa controvérsia depende a lei de quem salga carne em um utensílio não perfurado. Segundo muitos, somente a parte da carne que ficou imersa no sangue, acrescida da espessura de uma kelipá, torna-se proibida, pois o sangue volta a ser absorvido nela com grande intensidade e já não é possível extraí-lo nem mesmo por meio da assadura (Shulchan Aruch 69, 18). Segundo Rabenu Peretz e o Rema, toda a carne se torna proibida, pois o sangue que estava dentro dela já começou a deslocar-se para sair de seu lugar e, conforme sua opinião, sua principal via de saída é para baixo. Como ele não consegue sair por baixo, por estar bloqueado pelo sangue que ali se acumulou, considera-se que começou a se deslocar dentro da carne e não saiu; consequentemente, toda a carne se torna proibida. Segundo o Rashba, o sangue também sai pelos lados; portanto, embora, segundo ele, o sangue que se deslocou de seu lugar dentro da carne seja proibido, aqui, como pode sair pelos lados, a Halacha segue a opinião leniente e somente a parte imersa no sangue é proibida.

[10]. Os Gueonim escreveram que a duração da salga equivale ao tempo de assadura, pois ambos extraem o sangue. Embora a assadura o extraia com mais força, o tempo de extração é igual. Os Rishonim divergiram quanto à explicação dessas palavras: segundo Or Zarua e Shaarei Dura, trata-se do tempo necessário para assar aquele pedaço específico. Isto é, se o pedaço for grande, como seu tempo de assadura é longo, seu tempo de salga também será igualmente longo. Segundo muitos, porém, não se pode dizer isso, pois não é possível que a lei varie dessa maneira; além disso, mesmo quando o tamanho do pedaço é conhecido, não há medida fixa para seu tempo de assadura, porque ele depende da intensidade do fogo. Por isso, escreveram que o tempo de assadura corresponde ao necessário para percorrer um mil (Rambam, Rashi Raaviá, Shulchan Aruch 69, 6). De fato, com fogo muito forte, nesse período é possível assar até a

[8]. לרשב"א אם הבשר נמלח מצד אחד או בעוף מצדו החיצוני או הפנימי, בדיעבד המליחה הועילה לשאוב את הדם מכל הבשר. וכ"כ אורחות חיים, מגיד משנה, ר"ן ושו"ע סט, ד. מנגד, לרוקח, מרדכי, או"ה הארוך ויש"ש, המליחה מועילה לשאוב את הדם הסמוך לצד הנמלח, ולכן חייבים למלוח את שני הצדדים, ואם נמלח מצד אחד – אסור. וביאר רמ"א סט, ד, שאם עוד לא עברו י"ב שעות, אפשר למולחו מהצד השני או הפנימי ולהכשירו בכך לבישול. ואם עברו י"ב שעות, רק בצלייה ניתן להכשירו. עוד כתב הרמ"א שאם בישל אחר שמלח מצד אחד, בשעת הצורך אפשר לסמוך על המקילים. למעלה נטיתי מעט לצד השו"ע וכתבתי שבדיעבד אם בישל – מותר, הואיל ודם שבישלו אסור מדרבנן, וספק דרבנן לקולא. ומנגד, אף שהשו"ע היקל בדיעבד לבשל בשר שנמלח בצד אחד בלא לתקן זאת, כיוון שאפשר לתקן כתבתי שיש להחמיר לתקנו כפי שביאר הרמ"א, וכפי שכתבו ערך השולחן סט, ח; זבחי צד נח; בא"ח ש"ש אחרי מות ב.אף שצריך למלוח את האיברים הפנימיים מכל צדדיהם (פמ"ג סט מש"ז טו), אין נוהגים להוציא את הכליות השקועות בירכי העוף, כי הן קטנות מאוד ואולי גם דבוקות יותר בעוף, וסומכים על המליחה שלהן מצד אחד.

[9]. לעיל בהערה 3 הובאה המחלוקת אם דם שפרש ממקום למקום בתוך הבשר אסור, ובמחלוקת זו תלוי דין המולח בשר בכלי שאינו מנוקב. לדעת רבים רק חלק הבשר שהיה טבול בדם ועוד כדי שיעור קליפה נאסר, הואיל והדם חוזר להיבלע בו בכוח רב, ושוב אין אפשרות להוציאו אפילו בצלייה (שו"ע סט, יח). ולדעת רבנו פרץ והרמ"א, כל הבשר נאסר, הואיל והדם שבתוך הבשר כבר זז לצאת ממקומו, ועיקר יציאתו לשיטתם היא כלפי מטה, וכיוון שאינו יכול לצאת למטה מפני שהוא חסום על ידי הדם שהתקבץ שם, הרי שהתחיל לפרוש בתוך הבשר ולא יצא, וממילא כל הבשר נאסר. ולרשב"א, הדם יוצא גם מהצדדים, ולכן אף שלדעתו דם שזז ממקומו בתוך הבשר אסור, כאן שהוא יכול לצאת מהצדדים, הלכה כדעת המקילים ורק החלק שטבול בדם אסור.

[10]. כתבו הגאונים ששיעור משך המליחה הוא כשיעור צלייה, שכן שניהם שואבים את הדם, ואף שהצלייה שואבת בכוח גדול יותר, משך זמן השאיבה שווה. נחלקו הראשונים בביאור דבריהם: לאור זרוע ושערי דורא, הכוונה כפי שיעור צליית אותה חתיכה. כלומר, אם החתיכה גדולה, כיוון שזמן צלייתה ארוך, גם זמן מליחתה ארוך כמותו. ולדעת רבים אין לומר כך, שלא יתכן שהדין ניתן לשיעורים, ולא זו בלבד אלא שגם כאשר גודל החתיכה ידוע אין שיעור לזמן הצלייה שלה כי הוא תלוי בחוזק האש. לפיכך כתבו ששיעור הצלייה הוא כמהלך מיל (רמב"ם, רש"י ראבי"ה, שו"ע סט, ו). ואכן באש חזקה מאוד, בשיעור זה

metade mesmo um pedaço muito grande. O Terumat HaDeshen escreveu, em קסז, que muitos costumam esperar, a princípio, o período de uma hora, suficiente para assar completamente até o maior pedaço. Assim também escreveram e רמ"א סט, ו בא"ח ש"ש טהרות יז: é correto proceder dessa forma a princípio, mas, em caso de necessidade, pode-se considerar suficiente o período de um mil. Segundo o Shulchan Aruch, o período de um mil é de 18 minutos (e assim também consta em Shulchan Aruch Or HaChaim 459, 2). Embora haja quem seja rigoroso e o considere como 22,5 ou 24 minutos (ver' Biur Halachá 459, 2), segundo a maioria dos poskim ele é de 18 minutos; com muito mais razão nesta lei, pois o sangue cozido é proibido por decreto rabínico.

אפשר לצלות חצי צלייה אפילו חתיכה גדולה מאוד. וכתב בתרומת הדשן קסז, שרבים נוהגים להמתין לכתחילה כשיעור שעה, שהוא מספיק לצליית החתיכה הגדולה ביותר צלייה גמורה, וכ"כ רמ"א סט, ו, ובא"ח ש"ש טהרות יז, שנכון לנהוג לכתחילה, ובשעת הצורך אפשר להסתפק בשיעור מיל. שיעור מיל לשו"ע 18 דקות (וכן בשו"ע או"ח תנט, ב). ואף שיש מחמירים להחשיבו 22.5 דקות, או 24 דקות (עי' באו"ה תנט, ב). לרוה"פ הוא 18 דקות, קל וחומר בדין זה, שדם שבישלו אסור מדרבנן.

7 – A lavagem posterior à salga

ז – ההדחה שלאחר המליחה

Concluída a salga, é necessário lavar a carne com água. Na prática, os poskim orientaram que se lave a carne três vezes, utilizando a cada vez água nova, sem resíduos de sangue. Quando a carne é lavada sob água corrente da torneira, não é necessário fazê-lo três vezes; deve-se lavá-la até que não reste sobre ela nenhum vestígio de sangue ou sal.[11]

לאחר סיום המליחה צריך להדיח את הבשר במים, ולמעשה הורו הפוסקים להדיח את הבשר במים שלוש פעמים, ובכל פעם במים חדשים שאין בהם שאריות דם. כאשר שוטפים את הבשר בזרם מים מהברז, אין צורך לעשות זאת בשלוש פעמים, אלא יש לשוטפו עד שלא יישאר עליו שמץ דם ומלח.[11]

O sal utilizado para salgar a carne, mesmo que tenha secado e não seja perceptível que absorveu sangue, é proibido para o consumo e não deve ser usado para salgar outro pedaço de carne (Rema 69, 9).

המלח שמלחו בו את הבשר, גם אם התייבש ולא ניכר שבלוע בו דם, אסור באכילה ואין למלוח בו בשר נוסף (רמ"א סט, ט).

Se uma carne foi salgada de acordo com a lei e, posteriormente, dela escorreu um líquido vermelho, do ponto de vista da Halacha esse líquido não é considerado sangue, mas "chemar basar" (vinho da carne), isto é, um sumo vermelho que sai da carne. Mesmo que a carne seja cortada e da área do corte escorra um líquido vermelho, segundo a esmagadora maioria dos poskim não há proibição nesse líquido, pois, depois da salga, todo o líquido vermelho que permanece na carne é kasher para o consumo (conforme explicado na nota 5).

בשר שנמלח כדין ואחר כך זב ממנו נוזל אדום, מבחינת ההלכה אינו נחשב דם אלא 'חֲמָר בשר' (יין בשר), היינו מוהל אדום שיוצא מהבשר. וגם אם חתכו את הבשר, וזב ממקום החתך נוזל אדום, לדעת רובם המכריע של הפוסקים, אין איסור בנוזל זה, משום שאחר המליחה כל הנוזל האדום שנותר בבשר כשר לאכילה (כמבואר בהערה 5).

Contudo, segundo o Rambam (Maachalot Assurot 6, 10), a salga consegue retirar o sangue somente da parte externa da carne, enquanto ainda resta sangue em sua parte interna. Por isso, após a segunda lavagem, deve-se fazer chalita na carne salgada, introduzindo-a em água fervente, para que todo o sangue que nela restou coagule, fique aderido à carne e não volte a sair durante o cozimento. Dessa forma, ele passa a ser sangue dos órgãos que não se desprendeu, no qual não há proibição. Se a carne não passou por chalita em água fervente, o

אולם לדעת הרמב"ם (מאכלות אסורות ו, י), המליחה מועילה להוציא את הדם מהחלק החיצוני של הבשר בלבד, אבל בחלק הפנימי עוד נותר דם, ולכן לאחר ההדחה השנייה, יש לחלוט את הבשר שנמלח על ידי הכנסתו למים רותחים, כדי שכל הדם שנותר בו יוצמת ויידבק לבשר ולא יצא יותר בבישול, ואזי הוא דם איברים שלא פרש שאין בו איסור. ואם

líquido vermelho que sai dela espontaneamente ou em consequência de seu corte é proibido por ser sangue. Se a carne for cozida, ela se tornará proibida. Porém, se, após a chalita, sair da carne um líquido vermelho, esse é o sumo no qual não há proibição.

Na prática, o costume difundido é não levar em conta a opinião do Rambam (Rema, Bach, Levush, Peri Chadash). Somente entre os judeus de origem iemenita há quem costume ser rigoroso conforme suas palavras. Há quem diga que as palavras do Rambam se referem a uma salga de dezoito minutos; porém, se a carne permanecer no sal durante uma hora, como se costuma fazer hoje, todo o sangue sai ou coagula na carne e, mesmo segundo o Rambam, já não é necessário submetê-la depois à chalita em água fervente. Ainda que dela escorra um líquido vermelho, não há nele proibição (Aruch HaShulchan 69, 36-40). Mesmo os judeus de origem iemenita que costumam ser rigorosos e fazer chalita na carne podem apoiar-se nisso em caso de necessidade.[12]

לא חלטו את הבשר ברותחים, הנוזל האדום שיוצא ממנו מעצמו או בעקבות חיתוך הבשר – אסור משום דם. ואם יבשלו את הבשר – הבשר יאסר. אבל אם לאחר החליטה יצא מהבשר נוזל אדום, זהו המוהל שאין בו איסור.

למעשה המנהג הרווח שלא לחשוש לדעת הרמב"ם (רמ"א, ב"ח, לבוש, פר"ח). ורק מעולי תימן ישנם שנוהגים להחמיר כדבריו. ויש אומרים שדברי הרמב"ם נאמרו לגבי מליחה של שמונה עשרה דקות, אבל אם משהים את הבשר במלח למשך שעה כפי שנוהגים כיום, כל הדם יוצא או נצמת לבשר, וגם לרמב"ם אין צריך אחר כך לחלוט את הבשר במים רותחים. וגם אם יזוב ממנו נוזל אדום, אין בו איסור (ערוה"ש סט, לו-מ), ואף יוצאי תימן שנוהגים להחמיר לחלוט את הבשר, רשאים לסמוך על כך בשעת הצורך.[12]

[11]. Cf. שו"ע ורמ"א סט, ז e os comentaristas, nos quais há diferentes opiniões quanto à explicação do número de lavagens; escrevi conforme a opinião aceita por todos. Uma boa lavagem em água corrente, contudo, remove melhor o sangue e o sal e, por isso, é kasher a princípio, como também escreveu o rabino Yavrov em דברי סופרים עו, עמק דבר קעה. Se a carne foi lavada uma vez e depois cozida, ela é kasher, pois, segundo a lei fundamental, uma lavagem é suficiente para remover o sal e o sangue de sua superfície. Mesmo que reste sobre a carne um vestígio de sal ou sangue, ele certamente é anulado na proporção de sessenta para um. Se a carne foi cozida sem ter sido lavada nem sequer uma vez, caso haja no alimento sessenta vezes o volume do sal e do sangue que estavam sobre ela, o alimento é permitido; caso não haja, é proibido (Beit Yosef, Shulchan Aruch e Rema 69, 9).

[12]. Acima, na Halacha 3 e na nota 5, foi apresentada extensamente a opinião da esmagadora maioria dos poskim, entre eles: Raavad, Rashba, Ran, Rivash, Maguid Mishnê, Bach, Levush e muitos outros. O Raah e o Ritva escreveram conforme a opinião do Rambam. À primeira vista, segundo o Rambam, a salga não seria necessária; o Ran, porém, explicou que, se a carne não for salgada, há o receio de que a chalita faça sair o sangue da parte externa da carne e, em seguida, faça com que ele volte a ser absorvido por ela, tornando-a proibida. Por isso, deve-se salgá-la primeiro, para extrair o sangue próximo à superfície externa, e depois a chalita coagula o que nela restou. O Beit Yosef escreveu que, quando possível, é bom levar em conta a opinião do Rambam; assim também explicou o Shach, em 69, 78, acerca da posição do Shulchan Aruch 69, 19. Em Aruch HaShulchan 69, 36-40, explicou-se que até o Rambam concordaria que, se a salga durasse uma hora, a chalita já não seria necessária. Assim também escreveu o Netziv (HaEmek Sheelá Vayicrá 68, 13). O rabino Kapach, em seu comentário ao Rambam, não concordou com isso; em Shulchan Aruch HaMekutzar 132, 13-14, concordou que se

[11]. עי' שו"ע ורמ"א סט, ז, ומפרשים, שיש שיטות שונות בביאור מספר ההדחות, וכתבתי כשיטה המקובלת על כולם. אמנם שטיפה טובה במים זורמים מסירה יותר את הדם והמלח, ולכן היא כשרה לכתחילה, וכ"כ הרב יברוב בדברי סופרים עו, עמק דבר קעה. אם שטפו את הבשר פעם אחת ואח"כ בישלוהו, הבשר כשר, שכן מעיקר הדין הדחה אחת מספיקה כדי להסיר את המלח והדם שעל הבשר, וגם אם נשאר על הבשר שמץ מלח או דם, הוא ודאי בטל בשישים. ואם בישלוהו בלא להדיחו אפילו פעם אחת, אם יש בתבשיל פי שישים כנגד המלח והדם שעליו – התבשיל מותר, ואם אין – התבשיל אסור (ב"י, שו"ע ורמ"א סט, ט).

[12]. לעיל בהלכה ג' והערה 5 הובאה בהרחבה דעת רובם המכריע של הפוסקים, ומהם: ראב"ד, רשב"א, ר"ן, ריב"ש, מגיד משנה, ב"ח, לבוש ועוד רבים. וכדעת הרמב"ם כתבו הרא"ה והריטב"א. לכאורה לרמב"ם אין צורך במליחה, אלא שביאר הר"ן, שאם לא ימלחו יש חשש שהחליטה תפליט דם מהצד החיצוני של הבשר ושוב תבליעו בבשר וייאסר, לפיכך יש למולחו תחילה כדי להוציא את הדם הסמוך לחוץ, ואח"כ החליטה תצמית את הנותר בו. בב"י כתב שבמקום שאפשר טוב לחוש לדעת הרמב"ם, וכן ביאר הש"ך סט, עח, בדעת השו"ע סט, יט. ובערוה"ש סט, לו-מ, ביאר שגם הרמב"ם יסכים שאם המליחה נמשכה שעה, אין צורך עוד בחליטה. וכ"כ הנצי"ב (העמק שאלה ויקרא סח, יג). והרב קאפח על הרמב"ם לא הסכים לזה, ובשו"ע המקוצר קלב, יג-יד,

pode agir dessa forma em caso de necessidade, como quando a pessoa se hospeda em outro lugar. Em minha humilde opinião, os judeus de origem iemenita podem apoiar-se na explicação do Aruch HaShulchan sobre a posição do Rambam mesmo quando estão em casa, pois se trata de uma dúvida relativa a uma norma rabínica (cf. acima, nota 4), e o costume enfraqueceu, uma vez que costumam ser lenientes quando estudam em yeshivot e quando se hospedam em outros lugares; há até talmidê chachamim de origem iemenita que costumam ser lenientes nisso em casa. Ainda assim, há nisso um hidur importante, e é correto que os membros de todas as comunidades que desejem cumprir a mitzva com maior rigor, sobretudo os de origem iemenita, adotem o hidur conforme o Rambam.

הסכים לזה בשעת הצורך, כגון בעת שמתארחים במקומות אחרים. ולענ"ד עולי תימן רשאים לסמוך על ביאור ערוה"ש בדעת הרמב"ם גם כשהם בביתם, הואיל והוא ספק דרבנן (עי' לעיל בהערה 4), והמנהג נקלש, כי נוהגים להקל כשלומדים בישיבות וכשמתארחים, וישנם אף תלמידי חכמים מעולי תימן שנוהגים להקל בזה בביתם. אמנם יש בכך הידור חשוב, ובני כל העדות הרוצים להדר, ובמיוחד עולי תימן, נכון שיהדרו כרמב"ם.

8 – Órgãos especiais

ח – איברים מיוחדים

Ossos que contêm tutano requerem “lavagem, salga e lavagem”, assim como a carne, e a salga feita sobre o osso beneficia o tutano que há dentro dele. Se a carne foi salgada junto com os ossos, a salga da carne também beneficia os ossos (Rema 71, 3, Shach 11).

עצמות שיש בהן מֻחַ צריכות ׳הדחה מליחה והדחה׳ כמו בשר, והמליחה שנעשית על העצם מועילה למֻחַ שבהן. ואם מלחו את הבשר עם העצמות, המליחה של הבשר מועילה גם לעצמות (רמ"א עא, ג, ש"ך יא).

Coração: há sangue acumulado nas cavidades do coração. Por isso, deve-se primeiro cortar o coração e lavar o sangue que restou dentro de suas cavidades; depois, deve-se salgá-lo ou assá-lo. A posteriori, se o coração foi salgado ou assado sem ter sido limpo, deve-se cortá-lo e lavar o sangue acumulado em suas cavidades (Mishná Chulin 109, a; Shulchan Aruch 72, 1-2).

לב: בתוך חדרי הלב כנוס דם, ולכן צריך לחתוך תחילה את הלב ולשטוף את הדם שנותר בתוך חדריו, ואחר כך למולחו או לצלותו. בדיעבד, אם מלחו או צלו את הלב בלא לנקותו, יחתכו אותו וישטפו את הדם הכנוס בחדריו (משנה חולין קט, א; שו"ע עב, א-ב).

Os intestinos, desde o estômago até o reto, não necessitam de salga, pois não são considerados órgãos que contenham sangue. Isto é, seu sangue é tão escasso que não é perceptível e não há receio de que se desloque de seu lugar. Somente se houver nos intestinos uma área de aparência vermelha, isso indica que ali se acumulou sangue e é necessário salgá-la. A gordura que recobre os intestinos, assim como as demais gorduras e carnes, necessita de salga. Quanto ao rúmen, ao retículo e ao omaso, embora haja quem seja leniente e os inclua entre os intestinos que não necessitam de salga (Shulchan Aruch 75, 1), na prática eles devem ser salgados como qualquer carne (Rema, Peri Chadash, Machabér, Zevach Tzedek).

בני מעיים, מהקיבה ועד החלחולת, אינם צריכים מליחה, הואיל ואינם מוחזקים כאיברים שיש בהם דם. היינו שדמם מועט כל כך עד שאינו ניכר ואין חשש שיצא ממקומו. ורק אם יש מקום במעיים שיש בו מראה אדום – משמע שנתקבץ בו דם וצריך למולחו. השומן שעל גבי בני המעיים כמו שאר השומן והבשר צריך מליחה. הכרס, בית הכוסות והמסס, אף שיש מקילים להחשיבם בכלל בני המעיים שאינם צריכים מליחה (שו"ע עה, א), למעשה צריך למולחם ככל בשר (רמ"א, פר"ח, מחב"ר, זב"צ).

Fígado e baço: o fígado é inteiramente sangue e, por isso, somente pode tornar-se kasher por meio da assadura (abaixo, 12). O baço, porém, embora seja vermelho como o fígado, tem a mesma lei das demais carnes, para as quais a salga é eficaz. O baço do animal requer a remoção

כבד וטחול: הכבד כולו דם ולכן הכשרתו בצלייה בלבד (להלן יב). אולם הטחול, אף שצבעו אדום ככבד, דינו כשאר בשר שהמליחה מועילה לו. טחול הבהמה צריך קילוף מהחֻלְּב שדבוק בו (שו"ע

do chelev aderido a ele (Shulchan Aruch e Rema 74, 1). Como essa remoção exige muito trabalho, costuma-se não torná-lo kasher, mas vendê-lo a não judeus.

ורמ"א עד, א). וכיוון שיש בקילופו טורח רב, רגילים שלא להכשירו אלא למוכרו לנוכרים.

9 – A questão do sal para enfermos

ט – שאלת המלח לחולים

Há enfermos para os quais o sal é nocivo à saúde, como os que sofrem de hipertensão. Para eles, o consumo de carne salgada de acordo com a lei não é saudável, pois, embora o sal seja lavado da carne, parte dele é absorvida por ela e lhes oferece perigo. A primeira solução é tornar a carne kasher por meio da assadura, método que dispensa o uso de sal. Embora, a princípio, se salgue levemente a carne antes de assá-la, em caso de necessidade é possível ser leniente quanto a isso (abaixo, Halacha 10). Quando o enfermo não puder comer carne assada, depois da assadura pode-se cozinhar a carne para amaciá-la.

ישנם חולים, שהמלח מזיק לבריאותם, כדוגמת הסובלים מלחץ דם גבוה, ואזי אכילת בשר שנמלח כדין אינו בריא להם, כי אף ששוטפים את המלח מהבשר, חלקו נבלע בבשר ומסוכן להם. הפתרון הראשון הוא להכשיר את הבשר בצלייה, שבאופן זה אין צורך להשתמש במלח. ואף שלכתחילה מולחים מעט את הבשר לפני הצלייה, בשעת הצורך אפשר להקל בזה (להלן הלכה י). כאשר החולה אינו יכול לאכול צלי, אפשר לאחר הצלייה לבשל את הבשר כדי לרככו.

Também é possível tornar kasher, por meio da salga, um pedaço muito grande de carne e, em seguida, cortar a camada externa, na qual se sente o sabor salgado, oferecendo ao enfermo a parte interna, que não apresenta salinidade.

כמו כן אפשר להכשיר במליחה חתיכת בשר גדולה מאוד, ואח"כ לחתוך את השכבה החיצונית של הבשר, שבה המליחות מורגשת, ולתת לחולה מהחלק הפנימי שאין בו מליחות.

Quando essas soluções não forem adequadas, é possível tornar a carne kasher por meio de chalita (acima, 3). É verdade que os Gueonim foram rigorosos e determinaram, a princípio, que não se tornasse a carne kasher por meio de chalita; contudo, em circunstâncias prementes, orientaram que se fizesse chalita em pequenos pedaços, tomando-se o cuidado de que, antes de colocar cada pedaço na água, esta esteja fervendo e liberando vapor (Knesset HaGedolah Mechazik Berachá 69, 51). Dessa forma, é permitido fazer chalita para um enfermo (Yeshuat Moshe 47, Shemirat Shabbat Kehilchata 40, 100; acima, nota 6).[13]

כאשר פתרונות אלו אינם מתאימים, אפשר להכשיר את הבשר בחליטה (לעיל ג). ואמנם הגאונים החמירו לכתחילה שלא להכשיר בחליטה, אולם בשעת הדחק הורו להכשיר את הבשר בחליטה של חתיכות קטנות, תוך הקפדה שלפני הטלת כל חתיכה למים – המים ירתחו ויעלו אדים (כנה"ג ומחז"ב סט, נא). ובאופן זה מותר לחלוט לצורך חולה (ישועת משה מז, שש"כ מ, ק; לעיל הערה 6).[13]

[13]. Há quem tenha proposto outra solução: utilizar um sal especial destinado a esses enfermos, isto é, em vez do sal à base de sódio, que é perigoso para a saúde, usar sal à base de potássio ou amônio. Diversos testes constataram que ele é eficaz para extrair o sangue como o sal comum (Beit Avi 1, 89; Shemirat Shabbat Kehilchata 40, 100). Em contrapartida, há quem não confie nesses testes e entenda que os Sábios só determinaram a salga com sal comum, que contém sódio. Enquanto não se provar com certeza que esses substitutos são exatamente tão eficazes quanto o sal comum, não se deve utilizá-los para tornar a carne kasher (Mishpetei Uziel parte 2 Yore Deá 7; Sheelat Yeshurun 1 Yore Deá 13). Em circunstâncias prementes, quando não houver outra solução, pode-se apoiar nos que permitem,

[13]. יש שהציעו פתרון נוסף, להשתמש במלח מיוחד שנועד לחולים אלו, היינו במקום מלח על בסיס נתרן, שהוא המסוכן לבריאות, מלח על בסיס של אשלגן או אמוניום, שבבדיקות שונות נמצא שהוא מועיל להוצאת הדם כמו מלח רגיל (בית אבי א, פט; שש"כ מ, ק). מנגד, יש שאינם סומכים על הבדיקות, ולדעתם לא אמרו חז"ל למלוח אלא במלח רגיל שמכיל נתרן. וכל זמן שלא יוכח בוודאות שתחליפים אלו מועילים בדיוק כמלח רגיל, אין להכשיר בהם בשר (משפטי עוזיאל ח"ב יו"ד ז;

pois a controvérsia se refere a uma norma dos Sábios, segundo a qual o sangue cozido é proibido por decreto rabínico.

שאילת ישורון א יו"ד יג). בשעת הדחק, כשאין פתרון אחר, אפשר לסמוך על המקילים, שהמחלוקת בדברי חכמים, שדם שבישלו אסור מדרבנן.

10 – Assadura

י – צלייה

Assim como a salga torna a carne kasher por meio da extração do sangue, a assadura a torna kasher por meio da extração e queima do sangue. A força da assadura é maior que a da salga: a salga não é eficaz para uma carne que permaneceu três dias sem ser preparada, pois seu sangue já secou, ao passo que a assadura é eficaz (acima, 4). Da mesma forma, a salga não consegue extrair sangue represado na carne sem que se corte a área em que ele está represado, enquanto a assadura o extrai mesmo sem esse corte (acima, 4). A salga tampouco é eficaz para o fígado, uma vez que ele é inteiramente sangue; a assadura, porém, é eficaz (abaixo, 12).

כשם שהמליחה מכשירה את הבשר על ידי הוצאת הדם, כך הצלייה מכשירה את הבשר על ידי הוצאת הדם ושריפתו. וגדול כוח הצלייה מהמליחה, שהמליחה אינה מועילה לבשר ששהה שלושה ימים, כי הדם שבו כבר התייבש, ואילו הצלייה מועילה לו (לעיל ד). כמו כן מליחה אינה יכולה להוציא דם שנצרר בבשר בלא שיחתכו את מקום הצרירה, ואילו הצלייה מוציאה אותו גם בלא חיתוך מקום צרירת הדם (לעיל ד). מליחה גם אינה מועילה לכבד הואיל וכולו דם, אולם הצלייה מועילה לו (להלן יב).

Esta é a ordem da assadura: lava-se a carne para remover os resíduos de sangue que estão sobre ela. Pouco antes de assá-la, é recomendável salgá-la levemente. Assa-se a carne até que esteja própria para o consumo, tornando-se assim kasher. Em mais detalhes:

כך הוא סדר הצלייה: שוטפים את הבשר משאריות הדם שעליו. סמוך לצלייה רצוי למלוח אותו מעט. צולים אותו עד שיהיה ראוי לאכילה, ובכך הוא נעשה כשר. וביתר פירוט:

Antes de tornar a carne kasher por meio da assadura, lava-se o sangue que está sobre ela, pois há quem diga que existe o receio de que a assadura faça com que esse sangue seja absorvido pela carne. A posteriori, se a carne foi assada sem lavagem, enquanto se tratar de sangue que saiu dela própria, ela é kasher. Se o sangue que estava sobre ela veio de outra carne, a carne assada torna-se proibida (na espessura de kedei netila ou por inteiro, conforme apresentado na nota).

לפני הכשרת הבשר בצלייה שוטפים אותו מהדם שעליו, כי יש אומרים שיש חשש שאולי הצלייה תגרום לדם שעל הבשר להיבלע בתוכו. בדיעבד אם צלו את הבשר בלא שטיפה, כל זמן שמדובר בדם שיצא ממנו – כשר. ואם הדם שעליו הגיע מבשר אחר – הצלי נאסר (בכדי נטילה או כולו, כמובא בהערה).

A princípio, pouco antes da assadura, coloca-se um pouco de sal sobre a carne, para que o sal ajude o fogo a extrair o sangue. Se não foi colocado sal, a carne é kasher. Depois de salgar a carne, é necessário levá-la imediatamente ao fogo, pois, se permanecer no sal por alguns minutos, o sangue começará a sair e então será necessário lavá-la novamente para remover o sangue antes da assadura. Contudo, a posteriori, se esqueceram de lavá-la, a assadura é válida, pois tem força para tornar a carne kasher mesmo quando o sangue que escorreu dela ainda está sobre ela (Shulchan Aruch e Rema 76, 2). [14]

לכתחילה סמוך לצלייה נותנים על הבשר מעט מלח, כדי שהמלח יסייע לאש להוציא את הדם. ואם לא נתנו מלח, הבשר כשר. לאחר מליחת הבשר, צריך להניחו מיד על האש, שאם הבשר ישהה במלחו מספר דקות, הדם יתחיל לצאת ממנו, ואזי יהיה צורך לחזור לשטוף את הבשר מהדם לפני הצלייה. אמנם בדיעבד אם שכחו לשוטפו, הצלייה כשרה, מפני שיש בכוח הצלייה להכשיר את הבשר גם בעוד הדם שזב ממנו מונח עליו (שו"ע ורמ"א עו, ב).[14]

Há quem costume lavar a carne depois da assadura, para assegurar que não tenha restado sobre ela nenhum vestígio de sangue (Rema 73, 5; 76, 2). Contudo, quando se deseja comer a carne assada e a lavagem prejudica seu sabor, é permitido comê-la sem lavar, pois presume-se que o fogo queimou todo o sangue que dela saiu.[15]

יש נוהגים לשטוף את הבשר אחר הצלייה, כדי להבטיח שלא נותר עליו שמץ דם (רמ"א עג, ה; עו, ב). אולם כאשר רוצים לאכול את הבשר צלי והשטיפה פוגמת בטעמו, מותר לאוכלו בלא שטיפה, שחזקה על האש ששרפה את כל הדם שיצא ממנו.[15]

[14]. Se havia sobre a carne dam be'en, isto é, sangue proveniente de outra carne, é obrigatório lavá-la antes da assadura. Se não foi lavada, o fogo não tem força para extraí-lo, e a carne torna-se proibida na espessura de kedei netila (1,9 cm) no local onde o sangue estava (Tosafot' Chulin 113, a, 'אין'; Shulchan Aruch 76, 1). Há quem diga que, se a carne não tiver sessenta vezes o volume desse sangue, ela se torna inteiramente proibida (Taz 1, Shach 5). Porém, se o sangue sobre ela for o sangue que dela própria saiu, segundo a maioria dos Rishonim não é necessário lavá-la antes da assadura (Tosafot', Rashba, Rosh e Ran), e assim foi decidido em Shulchan Aruch 76, a-b. O Rema escreveu, em 76, b, que, a princípio, é necessário lavá-la e salgá-la, pois convém levar em conta duas opiniões dos Rishonim: a) a opinião do Ramban e do Ran, segundo a qual é preciso remover da carne o sangue que está sobre ela, pois, caso contrário, o fogo pode fazê-lo ser absorvido pela carne; b) a opinião de Rashi, Rambam e Raavad, segundo a qual a carne assada necessita de um pouco de sal para expelir seu sangue. Contudo, a posteriori, se a carne não foi lavada nem salgada, também o Rema concorda que a assadura a tornou kasher, conforme a opinião da maioria dos Rishonim; e nem sequer está claro que os mais rigorosos tenham sido rigorosos a posteriori. Embora, segundo o Shulchan Aruch, não seja necessário lavar e salgar levemente a carne, escrevi que é correto proceder dessa forma para não afusha plugta (multiplicar controvérsias) entre sefaradim e asquenazim. Além disso, até entre os mais destacados poskim sefaraditas há quem tenha orientado que se proceda assim a princípio, conforme escreveram כנה"ג e o Chida em ג, מחז"ב עו, ח. Em זבחי צדק עו, consta que esse era o costume em Bagdá.

[14]. אם היה על הבשר דם בעין, כלומר דם שהגיע מבשר אחר, חייבים לשוטפו לפני הצלייה. ואם לא שטפוהו, אין בכוח האש לשואבו, והבשר נאסר כדי נטילה (עובי 1.9 ס"מ) במקום שהיה עליו דם (תוס' חולין קיג, א, 'אין'; שו"ע עו, א). ויש אומרים שאם אין בבשר פי ששים נגדו – כולו נאסר (ט"ז א, ש"ך ה). אבל אם הדם שעליו הוא הדם שיצא ממנו, לדעת רוב הראשונים אין צריך להדיחו לפני הצלייה (תוס', רשב"א, רא"ש ור"ן), וכן נפסק בשו"ע עו, א-ב. והרמ"א עו, ב, כתב שלכתחילה יש לשוטפו ולמולחו, מפני שראוי להתחשב בשתי דעות ראשונים: א) דעת רמב"ן ור"ן, שצריך להדיח את הבשר מהדם שעליו, שאם לא כן האש עלול להבליע את הדם בבשר. ב) דעת רש"י, רמב"ם וראב"ד, שהצלי צריך מעט מליחה כדי שיפלוט את דמו. אמנם בדיעבד, אם לא הדיחו ולא מלחו, גם הרמ"א מסכים שהצלייה הכשירה את הבשר, וכדעת רוב הראשונים, ואף המחמירים לא ברור שהחמירו בדיעבד. ואף שלדעת שו"ע אין צריך להדיח ולמלוח מעט, כתבתי שכך נכון לנהוג כדי שלא לאפושי פלוגתא (להרבות מחלוקות) בין ספרדים ואשכנזים, מה עוד שגם בין פוסקי הספרדים המובהקים ישנם שהורו לנהוג כך לכתחילה, כפי שכתבו כנה"ג והחיד"א במחז"ב עו, ג. ובזבחי צדק עו, ח, כתב שכך נהגו בבגדאד.

[15]. Quase todos os Rishonim deixaram de mencionar uma lavagem posterior à assadura, entre eles Rashba, Ran e ב, עו, שו"ע. Segundo Shaarei Dura, contudo, se a carne não foi salgada antes da assadura, costuma-se lavá-la depois. Segundo o Issur VeHeter HaAroch, se houver a intenção de cozinhar a carne assada, costuma-se lavá-la. Segundo ב, עו, ה; רמ"א עג, costuma-se, a princípio, lavá-la mesmo quando será consumida assada; a posteriori, se não foi lavada, é

[15]. רוב ככל הראשונים לא הזכירו הדחה אחר הצלייה, ומהם: רשב"א, ר"ן ושו"ע עו, ב. אמנם לשערי דורא, אם לא מלח את הבשר לפני הצלייה נוהגים לשוטפו אחר הצלייה. ולאו"ה הארוך, אם מתכוונים לבשל את הצלי נוהגים להדיחו. ולרמ"א עג, ה; עו, ב, נוהגים לכתחילה להדיחו גם כשאוכלים אותו צלי,

kasher. Conforme o costume do Rema de lavá-la, há quem diga que é necessário lavá-la três vezes (Shach 76, 15), e há quem diga que basta uma vez (Rashal). Embora seja comum escrever que os asquenazim costumam ser rigorosos nisso a princípio, quando isso envolver dificuldade, deve-se orientar todos conforme a essência da Halacha e a opinião dos poskim sefaraditas (Beit Yosef, Pri Toar 76, 16; Shulchan Gavoah 19; Zev Tzedek 33). Mesmo entre os poskim asquenazitas há quem tenha sido leniente nisso a princípio (Levush 73, 2, Gra 8), e até os mais rigorosos foram rigorosos apenas a princípio. Por isso, quando a lavagem prejudicar o sabor da carne assada, pode-se apoiar na posição de quase todos os Rishonim, que não escreveram ser necessário lavá-la após a assadura. Além disso, é possível que, mesmo segundo os mais rigorosos, a posição principal seja a das Hagahot Shaarei Dura: se a carne foi completamente assada, como se costuma fazer ao prepará-la para o consumo, não é necessário lavá-la. É verdade que, na Europa asquenazita, os mais rigorosos encontraram para isso uma solução: assavam levemente a carne, lavavam-na e depois voltavam a assá-la, para que o sabor da assadura permanecesse (Rashal). Contudo, como isso envolve esforço e incômodo, e até os mais rigorosos reconhecem que a carne é kasher sem lavagem, não se deve afusha plugta; também os asquenazim podem deixar de lavar a carne depois da assadura. Talvez toda essa prática rigorosa tenha surgido porque, em geral, na Europa asquenazita costumava-se cozinhar a carne assada, e não era difícil cumprir esse hidur.

ובדיעבד אם לא הדיחו כשר. ולמנהג הרמ"א להדיחו – י"א שצריך להדיחו שלוש פעמים (ש"ך עו, טו), וי"א פעם אחת (רש"ל). ואף שמקובל לכתוב שאשכנזים נוהגים להחמיר בזה לכתחילה, כאשר יש בכך קושי, יש להורות לכל כעיקר ההלכה, וכדעת הפוסקים הספרדים (ב"י, פרי תואר עו, טז; שלחן גבוה יט; זב"צ לג). ואף בין הפוסקים האשכנזים יש שהקילו בזה לכתחילה (לבוש עג, ב, גר"א ח), ואף המחמירים החמירו בזה רק לכתחילה. ולכן כאשר השטיפה פוגמת בטעם הצלי, אפשר לסמוך על רוב ככל הראשונים, שלא כתבו להדיח אחר הצלייה. מה עוד שאפשר שגם לדעת המחמירים העיקר כהגהות שערי דורא, שאם צלו את הבשר צלייה גמורה, כפי שמקובל לצלות כדי להכין לאכילה, אין צורך להדיחו. ואמנם באשכנז מצאו המחמירים לזה פתרון, שהיו צולים מעט, שוטפים ושוב חוזרים לצלות, כדי שטעם הצלייה ישאר (רש"ל). אולם כיוון שיש בזה טורח וצער, ואף המחמירים מודים שהבשר כשר בלא הדחה, ואפושי פלוגתא לא מפשינן, גם יוצאי אשכנז רשאים שלא להדיח אחר הצלייה. ואולי כל מה שהחמירו הוא מפני שבדרך כלל נהגו באשכנז לבשל את הצלי, ולא היה קשה להדר בזה.

11 – A medida do assamento e seus métodos

יא – שיעור הצלייה ודרכיה

O assamento que torna a carne apta é assá-la até que, em caso de necessidade, esteja própria para o consumo da maioria das pessoas. Isso corresponde à metade de seu assamento, isto é, à metade do tempo necessário para o assamento completo, no qual o assado se torna de boa qualidade e apropriado para todos. Depois disso, mesmo que saia da carne um líquido vermelho, do ponto de vista da Halacha ele não é considerado sangue, mas “chemar-bassar”, isto é, vinho da carne, e é permitido consumi-lo (Rema 76, 2).

הצלייה שמכשירה את הבשר היא צליית הבשר עד שיהיה ראוי בשעת הדחק לאכילת רוב בני אדם, שהוא כשיעור חצי צלייתו, היינו כשיעור מחצית הזמן הנצרך לצלייה גמורה, שבה הצלי נעשה משובח וראוי לכל בני אדם. לאחר מכן, גם אם יצא מוהל אדום מהבשר, מבחינת ההלכה אין הוא נחשב דם אלא "חֲמַר-בשר', כלומר יין-בשר, ומותר לאוכלו (רמ"א עו, ב).

Quando se pretende cozinhar o assado, é bom assá-lo completamente.[16]

כאשר רוצים לבשל את הצלי, טוב לצלות אותו צלייה גמורה. [16]

É permitido, e até recomendável, virar o assado de um lado para o outro, para que asse bem por inteiro. Também se pode tornar a virá-lo várias vezes. Contudo, a princípio, é bom evitar girá-lo contínua e rapidamente, pois há quem receie que, desse modo, o sangue que saiu da carne role sobre ela e volte a ser absorvido (Rema 76, 2; Minchat Yaakov 9, 6). Mas, a posteriori, se assim fizeram, a carne é casher, pois também dessa maneira o fogo queima o sangue que sai da carne (Yad Yehuda, versão extensa, 7).

מותר ואף רצוי להפוך את הצלי מצד לצד, כדי שכולו ייצלה היטב. וכן אפשר לחזור ולהפוך אותו כמה פעמים. אולם לכתחילה טוב להימנע מלגלגל אותו ברציפות ובמהירות, כי יש חוששים שבאופן זה הדם שיצא מהבשר יתגלגל עליו ויחזור להיבלע בו (רמ"א עו, ב; מנחת יעקב ט, ו). אבל בדיעבד אם עשו כן הבשר כשר, מפני שגם באופן זה האש שורפת את הדם שיוצא מהבשר (יד יהודה ארוך ז).

É permitido assar simultaneamente muitos pedaços de carne, sem recear que o sangue que escorre do pedaço de cima seja absorvido pelo pedaço que está abaixo, pois a característica do sangue extraído da carne por meio do assamento ou da salga é ser “mishrak sharik”, isto é, deslizar sem ser absorvido.

Quando se assa de uma só vez uma grande pilha de pedaços de carne, todo pedaço que se tornou próprio para o consumo da maioria das pessoas em caso de necessidade está casher. Pode-se retirá-lo da pilha e comê-lo, embora ainda haja acima e ao lado dele pedaços que ainda não foram tornados aptos.[17]

מותר לצלות בבת אחת חתיכות בשר רבות, ואין חוששים שהדם שזב מהחתיכה העליונה יבלע בחתיכה שתחתיה, שכן תכונת הדם שנשאב מהבשר על ידי צלייה או מליחה שהוא 'משרק שריק', היינו מחליק ולא נבלע.

כאשר צולים בבת אחת ערימה גדולה של חתיכות בשר, כל חתיכה שנעשתה ראויה לאכילת רוב בני אדם בשעת הדחק – כשרה. ואפשר להוציאה מהערימה ולאוכלה, למרות שעדיין יש מעליה ולידה חתיכות שעוד לא הוכשרו.[17]

[16]. Como aprendemos na nota 3, segundo o Rashba e o Rema, o sangue que se deslocou de um lugar para outro dentro da carne, embora não tenha saído dela, é proibido. Segundo o Rosh, o Ra'ah e o Shulchan Aruch, enquanto não tiver saído, é permitido. Para o Rashba e o Rema, deve-se assar a carne de modo que todo o seu sangue saia, pois, caso contrário, ele se deslocará de seu lugar sem sair para fora, tornando a carne proibida; por isso é preciso assá-la até a metade, quando todo o sangue proibido sai (Rema 76, 2; Shach 13). Há quem diga que, mesmo segundo o Rashba, se a carne foi assada menos que a metade, está casher, pois a força do fogo expele rapidamente para fora todo o sangue que se desprendeu de seu lugar (Aruch HaShulchan; Yabia Omer, vol. 8, Yore Deá 9). Segundo o Rosh e o Shulchan Aruch, desde que não se pretenda cozinhar o assado depois, a carne está própria para o consumo mesmo com menos da metade do assamento. Embora essa seja a Halacha segundo a maioria dos poskim, e quem quiser apoiar-se neles possa fazê-lo, não mencionei acima a opinião deles, visto que é costume assar ao menos até a metade e, sendo assim, não há razão para deixar de cumprir a opinião de todos os poskim. (Ao assar um pedaço grande de carne, convém assá-lo em fogo baixo por bastante tempo; assim, também a parte interna da carne chegará à metade do assamento e ficará própria para o consumo).

Se houver a intenção de cozinhar o assado depois, há quem diga que é preciso assá-lo até a metade, pois então todo o seu sangue sai (Eshkol; Rosh em nome dos Gueonim; Isur VeHeter HaAroch; Rema 76, 2), e há quem diga que essa é a opinião de todos os Rishonim (Bach; Shach 76, 14; Pri Chadash). Outros dizem que, segundo o Or Zarua e Rabenu Peretz, o líquido que permanece depois da metade do assamento é proibido por ser sangue; portanto, se o que foi assado pela metade for cozido, o sangue sairá durante o cozimento. Por isso, um assado destinado a ser cozido precisa ser assado completamente. Muitos Acharonim levaram em consideração a opinião deles (Yam Shel Shlomo; Knesset HaGedolah; Beit Lechem Yehuda; Machazik Beracha; Ben Ish Chai. Há quem tenha escrito ainda que, como é difícil distinguir quando se chega ao assamento completo, é bom assar a carne dos dois lados até que seque por fora; ver Taz 69, 54). Na prática, quando o costume dos rigorosos não acarreta dificuldade nem prejuízo, pois de todo modo o assado será depois cozido, escrevi acima que é bom proceder como eles e assá-lo completamente. Se, porém, foi cozido depois de assado pela metade, está casher.

[17]. Segundo o Rema 77, 1, a princípio não se deve assar um pedaço de carne que necessita ser tornado apto junto com um pedaço de carne que já foi tornado apto ou com outro alimento, como batatas,

[16]. כפי שלמדנו בהערה 3, לרשב"א ורמ"א דם שפרש ממקום למקום בתוך הבשר, למרות שלא יצא, אסור. ולרא"ש, רא"ה ושו"ע, כל זמן שלא יצא מותר. לרשב"א ורמ"א, יש לצלות את הבשר באופן שכל דמו יצא, שאם לא כן יפרוש ממקומו ולא יצא לחוץ והבשר ייאסר, ולכן צריך לצלותו חצי צלייה, שאז כל הדם האסור יוצא (רמ"א עו, ב, ש"ך יג). ויש אומרים שגם לרשב"א אם צלה פחות מחצי צלייה כשר, כי כוח האש להוציא את כל הדם שנעקר ממקומו במהירות החוצה (ערוה"ש, יבי"א ח"ח יו"ד ט). ולרא"ש ושו"ע, כל זמן שאין מתכוונים לבשל אח"כ את הצלי, גם בפחות מחצי צלייה הבשר כשר לאכילה. ואף שכך ההלכה לרוה"פ, והרוצה לסמוך עליהם רשאי. לא הזכרתי את דעתם למעלה, הואיל ומקובל לצלות לפחות חצי צלייה, וממילא מדוע שלא יצאו ידי כל הפוסקים. (כאשר צולים חתיכת בשר גדולה, כדאי לצלות את הבשר על אש נמוכה למשך זמן רב, וכך גם החלק הפנימי שבבשר יגיע לחצי צלייה ויהיה ראוי לאכילה).

אם מתכוונים לבשל אח"כ את הצלי, יש אומרים שצריך לצלותו חצי צלייה שאז כל דמו יוצא (אשכול, רא"ש בשם גאונים, או"ה הארוך, ורמ"א עו, ב), ויש אומרים שכך דעת כל הראשונים (ב"ח, ש"ך עו, יד, ופר"ח). ויש אומרים שלדעת אור זרוע ורבנו פרץ המוהל שנשאר אחר חצי צלייה אסור משום דם, ואם יבשלו את הנצלה חצי צלייה, יצא הדם בבישול, ולכן צלי שעומד להתבשל צריך לצלות צלייה גמורה. וחששו לדעתם הרבה אחרונים (יש"ש, כנה"ג, בית לחם יהודה, מחז"ב, בא"ח. ויש שאף כתבו, שהואיל וקשה להבחין אימתי מגיעים לצלייה גמורה, טוב לצלות את הבשר משני צדדיו עד שיתייבש מבחוץ, עי' ט"ז סט, נד). למעשה, כאשר אין במנהג המחמירים קושי והפסד, משום שממילא מבשלים אח"כ את הצלי, כתבתי למעלה שטוב לנהוג כמותם לצלות צלייה גמורה. ואם בישלו לאחר חצי צלייה – כשר.

[17]. לרמ"א עז, א, לכתחילה אין לצלות חתיכת בשר שצריכה הכשרה עם חתיכת בשר שכבר הוכשרה או עם מאכל אחר

pois talvez o pedaço já apto, que não expele líquido, ou o outro alimento absorvam o sangue do pedaço ainda não apto, e talvez o assamento não tenha força para expelir esse sangue que lhes veio de fora. Contudo, a posteriori, não se deve proibir, pois "assim como absorve, expele". Segundo o Shulchan Aruch, é permitido assá-los juntos até mesmo a princípio.

כתפוחי אדמה, שמא החתיכה המוכשרת שאינה פולטת ציר או המאכל האחר יבלעו מהדם של החתיכה שעוד לא הוכשרה ושמא לא יהיה כוח בצלייה לפלוט דם זה שבא אליהם מבחוץ. אולם בדיעבד אין לאסור, מפני שכבולעו כך פולטו. ולשו"ע אף לכתחילה מותר לצלותם יחד.

12 – A lei do fígado

יב – דין הכבד

O fígado é cheio de sangue, a ponto de terem dito a seu respeito que "ele é todo sangue"; apesar disso, é permitido comê-lo, pois a Torá proibiu apenas o sangue que se derrama como água, enquanto o fígado é considerado sangue coagulado (Levush).

הכבד מלא דם, עד שאמרו עליו ש'כולו דם', ואף על פי כן מותר לאוכלו, שלא אסרה התורה אלא דם הנשפך כמים והכבד נחשב כדם קרוש (לבוש).

Segundo Rabenu Tam, é possível tornar o fígado apto por meio da salga. Contudo, como ele é cheio de sangue, antes da salga é preciso cortá-lo no sentido do comprimento e da largura, em cruz, e colocá-lo com os cortes voltados para baixo, para que o sangue nele contido escorra. Na prática, porém, ficou decidido que não se deve tornar o fígado apto por meio da salga, pois ele é cheio de sangue e a salga não tem força para extrair dele todo o sangue exigido pela Halacha. Assim, somente por meio do assamento é possível tornar o fígado próprio para o consumo; depois de assado conforme a lei, também é permitido cozinhá-lo.

לדעת רבנו תם, אפשר להכשיר כבד במליחה, אלא שהואיל והוא מלא דם, לפני המליחה צריך לחותכו לאורך ולרוחב (שתי וערב), ולהניחו כשהחתכים כלפי מטה, כדי שהדם שבו יזוב ממנו. אולם למעשה נפסק שאין להכשיר כבד במליחה, משום שהכבד מלא דם, ואין במליחה כוח להוציא ממנו את כל הדם הנצרך על פי ההלכה. לפיכך, רק על ידי צלייה אפשר להכשיר כבד לאכילה, ואחר שצלוהו כדין מותר גם לבשלו.

É preciso cortar os grandes dutos do fígado antes de assá-lo, para que o sangue possa escorrer deles com facilidade. Na prática, como se corta a vesícula biliar aderida ao fígado, forma-se assim a abertura necessária; portanto, não é obrigatório fazer outro corte no fígado antes de assá-lo (ver a nota).[18]

יש לחתוך את הצינורות הגדולים שבכבד לפני צלייתו, כדי שהדם יוכל לזוב מהם בקלות. בפועל, כיוון שחותכים את המרה הדבוקה לכבד, הרי שנוצר הפתח הנדרש, ולכן אין חובה לחתוך עוד בכבד לפני הצלייה (ועי' בהערה).[18]

A princípio, quando se assa fígado com um pedaço de carne comum, não se deve colocar o fígado sobre a carne, pois há nele muito sangue que escorrerá sobre ela. A posteriori, a carne que estava debaixo do fígado está casher, porque a grande quantidade de sangue que sai do fígado é "mishrak sharik", isto é, desliza, e não é absorvida pelo pedaço abaixo, que também vai sendo tornado apto pelo assamento (Chulin 111a; Shulchan Aruch 73, 4).

לכתחילה כאשר צולים כבד עם חתיכה של בשר רגיל, אין להניח את הכבד על הבשר הרגיל, הואיל ויש בכבד דם רב שיזוב עליו. בדיעבד, הבשר שתחת הכבד כשר, שכן הדם המרובה שיוצא מהכבד 'משרק שריק' (מחליק) ולא נבלע בחתיכה שתחתיו, שאף היא הולכת ונכשרת על ידי הצלייה (חולין קיא, א; שו"ע עג, ד).

[18]. O sangue que sai do fígado, segundo o Rambam, o Ramban, o Rashba e o Ran, é proibido pela Torá. Segundo Rabenu Tam, Isur VeHeter HaAroch, o Maharshal e o Shach, é proibido por decreto rabínico; somente o sangue acumulado nos dutos do fígado é proibido pela Torá (Siftei Da'at 73, 14). Segundo Rabenu Tam, o Ramban e o

[18]. דם היוצא מהכבד, לרמב"ם, רמב"ן, רשב"א ור"ן, אסור מהתורה. ולר"ת, או"ה הארוך, רש"ל, ש"ך, אסור מדרבנן, ורק הדם שכנוס בסימפונות (צינורות) הכבד אסור מהתורה (שפ"ד עג, יד). לדעת

Rashba, é possível tornar o fígado apto mediante salga após cortá-lo em cruz. Já segundo Rashi, o Ritva e o Ran, a salga não serve para tornar o fígado apto, e todo o corte se destina a prepará-lo para o assamento. Na prática, os Gueonim escreveram que somente por meio do assamento é possível tornar o fígado apto, e os Rishonim divergiram sobre ser necessário cortá-lo antes. Segundo o Rif, o Rambam e outros, como ele é tornado apto pelo assamento, não é preciso cortá-lo previamente. Segundo o BaHaG, Rashi e outros, é necessário cortá-lo antes de assar, e assim escreveu o Shulchan Aruch 73, 3. Segundo Tosafot e o Rosh, se a intenção é comê-lo assado, não é preciso cortá-lo; se, porém, a intenção é cozinhá-lo depois de assado, deve-se cortá-lo antes de torná-lo apto pelo assamento, e assim escreveu o Rema.

ר"ת, רמב"ן ורשב"א, אפשר להכשיר כבד במליחה לאחר קריעתו שתי וערב. ואילו לרש"י, ריטב"א ור"ן מליחה לא מועילה להכשרת כבד וכל החיתוך נועד עבור הכשרה בצלייה. למעשה כתבו הגאונים שרק בצלייה אפשר להכשיר כבד, ונחלקו הראשונים האם צריך לחותכו לפני כן. לרי"ף, רמב"ם ועוד, כיוון שהכשרתו בצלייה אין צורך לחותכו לפני כן. לבה"ג, רש"י ועוד, צריך לחותכו לפני הצלייה, וכ"כ בשו"ע עג, ג. לתוס' ורא"ש, אם מתכוונים לאוכלו צלי אין צריך לחותכו, ואם מתכוונים לבשלו אחר הצלייה, צריך לחותכו לפני הכשרתו בצלייה, וכ"כ הרמ"א.

Na prática, como se remove a vesícula biliar com um pouco do fígado antes do assamento, os dutos são cortados dessa forma, e isso é eficaz tanto para fígado de ave quanto para fígado de animal (Rema e a maioria dos poskim; Kaf HaChaim 10). Há quem diga que, no fígado de animal, que é grande, a remoção da vesícula não é suficiente (Taz 2; Chavot Da'at). Entretanto, como de todo modo se costuma fatiar o fígado de animal antes de assá-lo, não é preciso cortá-lo em cruz; por isso não detalhei essa Halacha acima. (Há quem seja rigoroso em cortar também o fígado de ave em cruz; Darkei Teshuva 73, 24).

בפועל כיוון שמסירים את המרה עם מעט מהכבד לפני הצלייה, הרי שחותכים בכך את הסימפונות וזה מועיל הן לכבד עוף והן לכבד בהמה (רמ"א ורוה"פ כה"ח י). וי"א שבכבד בהמה שהוא גדול, אין הסרת המרה מספקת (ט"ז ב, וחוו"ד), אלא שהואיל וממילא רגילים לפרוס כבד בהמה לפרוסות לפני צלייתו, הרי שאין צורך לחותכו שתי וערב, ולכן לא פרטתי הלכה זו למעלה. (ויש מחמירים לחתוך גם כבד עוף שתי וערב, דרכ"ת עג, כד).

A respeito de um fígado que não foi tornado apto e foi cozido, disseram na Mishná, Terumot 10, 11: "O fígado torna os outros alimentos proibidos, mas não se torna proibido, porque expele e não absorve". Portanto, segundo a lei estrita, é possível cozinhar fígado sem torná-lo apto e comê-lo, mas tudo o que foi cozido com ele fica proibido. Os Tanaim (Chulin 111a) e os poskim, porém, divergiram quanto à lei de um fígado submetido a cozimento prolongado. Segundo Rabi Yishmael, filho de Rabi Yochanan ben Beroka, ele é proibido, pois, depois de concluído o cozimento habitual, deixa de expelir e volta a absorver o sangue que saiu dele; Rabenu Peretz, Isur VeHeter HaAroch e o Rema 73, 1 levaram essa opinião em consideração. Segundo Rabi Eliezer, até mesmo um fígado submetido a cozimento prolongado é permitido, pois também durante a continuação desse cozimento ele apenas expele e não absorve (essa é também a opinião de Rabi Yochanan ben Nuri na Mishná, Terumot 10, 11). Assim decidiram o Ramban, o Rashba e o Rosh. Os Gueonim instruíram que não se cozinhasse fígado, e houve divergência sobre a razão da proibição: há quem diga que recearam a opinião segundo a qual o fígado submetido a cozimento prolongado é proibido e que não sabiam distinguir entre o simplesmente cozido e o submetido a cozimento prolongado (Rabenu Peretz; Isur VeHeter HaAroch); outros dizem que, embora o fígado submetido a cozimento prolongado seja permitido, recearam que se cozinhasse o fígado com outros alimentos e se esquecesse que estes se tornam proibidos, e também que se esquecesse que a panela fica proibida (Ritva; assim também parece do Ramban, do Rashba e do Rosh). O Rambam (Ma'achalot Asurot 6, 8) segue outra posição, segundo a qual até o fígado cozido é proibido. Na prática, a posteriori, se alguém transgrediu a instrução dos Gueonim e cozinhou fígado, segundo a opinião anônima do Shulchan Aruch 73, 1, ele é permitido (e depreende-se que essa é a lei também após cozimento prolongado); o Rema escreveu que o costume é proibir, e assim escreveu o Shach 8.

על כבד שלא הוכשר והתבשל אמרו במשנה תרומות י, יא: "הכבד אוסרת ואינה נאסרת, מפני שהיא פולטת ואינה בולעת". הרי שאפשר מצד הדין לבשל כבד בלא הכשרה ולאוכלו, אולם כל מה שהתבשל עמו אסור. אבל נחלקו התנאים (חולין קיא, א) והפוסקים בדין כבד שנשלק (התבשל בבישול ממושך). לרבי ישמעאל בנו של רבי יוחנן בן ברוקה, אסור, שכן לאחר גמר הבישול הרגיל הוא מפסיק לפלוט וחוזר לבלוע את הדם שיצא ממנו, וחששו לדעה זו רבנו פרץ, או"ה הארוך ורמ"א עג, א. ולרבי אליעזר גם כבד שלוק – מותר, כי גם בעת המשך השליקה הוא רק פולט ולא בולע (וכך גם דעת ר' יוחנן בן נורי במשנה תרומות י, יא). וכן פסקו רמב"ן, רשב"א ורא"ש. והגאונים הורו שלא לבשל כבד, ונחלקו בטעם האיסור: י"א מפני שחששו לדעה שכבד שנשלק אסור ולא ידעו להבחין בין מבושל לשלוק (רבנו פרץ, או"ה הארוך), וי"א שאף שכבד שנשלק מותר, חששו שיבשלו את הכבד עם מאכלים אחרים וישכחו שהם נאסרים, וכן לגבי הקדירה ישכחו שנאסרה (ריטב"א, וכן נראה מרמב"ן, רשב"א ורא"ש). ולרמב"ם (מאכ"א ו, ח) שיטה אחרת, שגם כבד שהתבשל אסור. למעשה, בדיעבד אם עברו על הוראת הגאונים ובישלו כבד, לשו"ע עג, א, בדעת סתם – מותר (ומשמע שכך הדין גם בשלוק), והרמ"א כתב שהמנהג לאסור, וכ"כ הש"ך ח.

13 – O fogo e os utensílios de assamento

יג – האש וכלי הצלייה

O assamento pode ser feito sobre fogo exposto, com a carne presa numa grelha ou num espeto e o sangue que

הצלייה יכולה להתבצע על אש גלויה, כאשר הבשר תפוס ברשת או בשיפוד, והדם שיוצא

dela sai escorrendo para o fogo. Também é possível assar a carne colocando-a diretamente sobre uma chapa aquecida pelo fogo que arde embaixo dela ou por resistências elétricas situadas abaixo. Se a chapa for lisa, o sangue que sai da carne escorrerá para os lados, e a pequena quantidade que permanecer sob a carne será queimada e consumida. Mas, se a chapa for áspera ou tiver concavidades, é correto colocá-la inclinada, para que o sangue que sai da carne escorra para baixo e não fique retido sob ela. É proibido assar carne sobre um utensílio ou superfície que forme um receptáculo, pois o sangue que sai durante o assamento não pode escorrer para os lados e, consequentemente, será absorvido pela carne e a tornará permanentemente proibida, assim como o cozimento de carne que não foi salgada a torna permanentemente proibida.[19]

ממנו זב אל תוך האש. ואפשר לצלות את הבשר גם על ידי הנחתו ישירות על פלטה לוהטת מחמת אש שבוערת תחתיה או גופי חימום חשמליים שתחתיה. ואם הפלטה חלקה, הדם שיוצא מהבשר נוזל לצדדים, והמעט שנותר תחת הבשר נשרף וכלה. אבל אם היא מחוספסת או שיש בה שקערוריות, נכון להניחה בשיפוע, כדי שהדם שיצא מהבשר יזוב כלפי מטה ולא ילכד תחת הבשר. ועל כלי או משטח שיש לו בית קיבול אסור לצלות בשר, שכן הדם שיצא בצלייה אינו יכול לנזול לצדדים וממילא ייבלע בבשר ויאסור אותו לתמיד, כדרך שבישול בשר שלא נמלח אוסר אותו לתמיד.[19]

É permitido assar carne dentro de um forno a gás ou elétrico, e é permitido fechar o forno durante o assamento. Não faz diferença se as resistências estão abaixo, acima ou ao lado da carne; desde que a carne seja devidamente assada e haja por onde o sangue escorrer, ela é tornada apta. Para que o fundo do forno não fique sujo e tampouco se torne proibido por absorver o sabor do sangue, deve-se colocar no fundo do forno um recipiente que recolha o sangue que escorrer da carne.[20]

מותר לצלות בשר בתוך תנור גז או חשמל, ומותר לסגור את התנור בעת הצלייה. ואין זה משנה אם גופי החימום תחת הבשר או מעליו או מצידו, כל שהבשר נצלה כראוי ויש לדם מקום לזוב – הבשר מוכשר. כדי שתחתית התנור לא תתלכלך ואף תיאסר מחמת בליעת טעם הדם, יש להניח בתחתית התנור כלי שיקלוט את הדם שיזוב מהבשר.[20]

Há quem seja rigoroso e não corte com uma faca a carne que está sobre o fogo antes de concluído o processo que a torna apta, pois a faca absorveria o sangue e precisaria ser casherizada por libun no fogo. Há quem seja rigoroso e proíba o espeto no qual a carne é assada, porque ele absorve o sangue; assim, antes de nele assar outra carne, seria necessário casherizá-lo por libun. Há ainda quem seja rigoroso e instrua a retirar a carne do espeto imediatamente depois de tirá-lo do fogo, pois, caso contrário, existe o receio de que a carne absorva do espeto o sabor do sangue.

יש מחמירים, שלא לחתוך בסכין את הבשר שעל האש לפני גמר הכשרתו, מפני שהסכין תבלע מהדם ויהיה צורך להכשירה בליבון על האש. ויש מחמירים ואוסרים את השיפוד שצולים בו את הבשר, מפני שהוא בולע מהדם, ולכן לפני שיצלו עליו בשר נוסף צריכים להכשירו בליבון. ויש מחמירים ומורים להסיר את הבשר מהשיפוד מיד לאחר הוצאתו מהאש, שאם לא כן יש חשש שהבשר יבלע מהשיפוד טעם דם.

Na prática, porém, ficou decidido conforme a opinião dos permissivos nos três casos, pois o processo de assamento torna a carne apta; se ele torna apta a própria carne proibida, com muito mais razão não torna proibidos os utensílios que tocam a carne durante esse processo (Rosh; Shulchan Aruch 76, 4). De fato, há quem diga que, a princípio, se deve levar em consideração a opinião dos

אולם למעשה נפסק כדעת המתירים בשלושת הדינים הללו, שכן פעולת הצלייה היא הכשרה, ואם את הבשר האסור היא מכשירה, כל שכן שאינה אוסרת את הכלים שנוגעים בבשר במשך תהליך הכשרתו (רא"ש, שו"ע עו, ד). ואמנם יש אומרים שלכתחילה יש לחשוש לדעת המחמירים,

rigorosos, e esse é o costume de muitos judeus de origem asquenazita. Contudo, na prática, também os asquenazitas podem seguir a opinião leniente da maioria dos Rishonim e usar o espeto, a grelha e a faca sem libun. [21]

וכך הוא מנהג רבים מיוצאי אשכנז. אולם למעשה, גם יוצאי אשכנז רשאים להקל כדעת רוב הראשונים, ולהשתמש בשיפוד וברשת ובסכין בלא ליבון.[21]

[19]. O Tzelach (Pessachim 74a) levantou a dúvida de que talvez somente o fogo exposto seja eficaz para extrair o sangue; contudo, a Halacha foi decidida no sentido de que o calor também é eficaz como o fogo exposto (Yad Efraim; Chikrei Lev; Ben Ish Chai). Depois de estabelecido que todo calor é eficaz, há quem diga que, se a carne estiver apoiada sobre uma superfície, esta precisa ter furos, para que o sangue não se acumule e possa escorrer por eles (Tzelach; Chavot Da'at 68, 1). Segundo a maioria dos poskim, enquanto a superfície não formar um receptáculo no qual o sangue possa se acumular, mesmo que seja áspera como cerâmica e tenha concavidades como o fundo dos fornos, é permitido assar carne sobre ela (Yad Efraim; Chikrei Lev; Ben Ish Chai; Halichot Olam, vol. 6, Kedoshim 2; ver Tzitz Eliezer 11, 53).[20]. Há quem sustente que, ao assar dentro de um forno, a princípio é preciso deixar a porta aberta, pois, caso contrário, os vapores e o aroma que saem do sangue podem tornar proibidos o assado e o forno. Contudo, a posteriori, mesmo segundo essa opinião, se o fígado foi assado em forno fechado, ele é permitido (Be'ohalah Shel Torah 1, 11). Muitos, porém, não mencionaram esse rigor, pois não levaram em consideração o vapor e o aroma que saem do sangue, uma vez que são escassos e secam imediatamente no calor do forno (ver adiante 25, 14; 35, 10; Chashav HaEfod 2, 114).

[19]. הצל"ח (פסחים עד, א) העלה ספק שמא רק אש גלויה מועילה להוצאת הדם, אולם להלכה נפסק שגם חום מועיל כמו אש גלויה (יד אפרים, חקרי לב, בא"ח). אחר שנפסק שכל חום מועיל, יש אומרים שאם הבשר מונח על משטח, צריך שיהיה בו נקבים כדי שהדם לא יתקבץ ויוכל לזוב דרכם (צל"ח, חוות דעת סח, א). ולדעת רוב הפוסקים כל זמן שאין במשטח בית קיבול שהדם יכול להתקבץ בו, גם אם הוא מחוספס כחרס ויש בו שקערוריות כתחתית התנורים, מותר לצלות עליו בשר (יד אפרים, חקרי לב, בא"ח, הליכות עולם ח"ו קדושים ב. עי' ציץ אליעזר יא, נג).[20]. יש סוברים שאם צולים בתוך תנור, לכתחילה צריך להשאיר את דלתו פתוחה, שאם לא כן האדים והריח שיוצאים מהדם עלולים לאסור את הצלי והתנור, אמנם בדיעבד, גם לשיטתם אם צלו בתנור סגור – הכבד מותר (באהלה של תורה א, יא). אולם רבים לא הזכירו חומרא זו, כי לא חששו לזיעה ולריח היוצאים מהדם, הואיל והם מעטים ומתייבשים מיד בחום התנור (עי' להלן כה, יד; לה, י; חשב האפוד ב, קיד).

Se não colocaram um recipiente para recolher o sangue e ele escorreu sobre o fundo do forno, o forno, de modo geral, está casher, pois não há receio de que o sabor do sangue presente no fundo alcance o alimento assado numa forma. Contudo, é proibido colocar alimento diretamente sobre o fundo do forno que absorveu sangue. Sua casherização é feita aquecendo novamente o forno à mesma temperatura. Se houver receio de que esse aquecimento não queime os resíduos de sangue no fundo, eles devem ser limpos antes do aquecimento.

אם לא הניחו כלי לקלוט את הדם והוא זב על תחתית התנור, התנור ככלל כשר, שכן אין חשש שטעם הדם שעל תחתיתו יגיע למה שאופים בו בתבנית, אבל אסור להניח מאכל על תחתית התנור שבלעה דם. והכשרתה על ידי הסקה נוספת של התנור על אותו חום. ואם יש חשש שההסקה לא תשרוף את שאריות הדם שעל התחתית, יש לנקותם לפני ההסקה.

[21]. Segundo o Semag, é proibido cortar com uma faca a carne que está sobre o fogo e cujo processo de tornar-se apta ainda não terminou, pois a faca absorverá o sabor do sangue e se tornará proibida. O espeto no qual a carne é assada, porém, como permanece sobre o fogo até que a carne nele espetada esteja apta, também se torna casher, pois "assim como absorve, expele" (Aruch HaShulchan 76, 17). Segundo o Rashba, o espeto no qual a carne foi tornada apta pelo assamento fica proibido e, para ser usado novamente, precisa passar por libun. A razão da proibição, segundo o Pri Megadim, é que o espeto absorve e não expele com a mesma facilidade que a carne; segundo o Pri Chadash, é porque a carne fica comprimida contra o espeto e não lhe permite expelir nesse ponto. O Raavad acrescentou que é proibido deixar a carne no espeto depois de retirá-lo do fogo, para que ela não absorva o sabor do sangue retido no espeto. Em contrapartida, segundo o Rosh, o Mordechai, Hagahot Ashri e o Tur, tudo isso é permitido, pois, se a ação do fogo do assamento permite a carne mediante a extração e a queima do sangue, com muito mais razão não torna proibidos os utensílios. O Shulchan Aruch 76, 4, escreveu que o costume é ser leniente, e assim escreveram os Acharonim sefaraditas (ver Halichot Olam, vol. 6, Kedoshim 4). O Rema, porém, escreveu, com base no Mahari, que a princípio se deve ser rigoroso e submeter a faca e o espeto a libun; a posteriori, se não

[21].. לסמ"ג אסור לחתוך בסכין בשר שעל האש שעוד לא נגמרה הכשרתו, מפני שהסכין יבלע טעם דם ויאסר. אבל השיפוד שצולים בו בשר, כיוון שנותר על האש עד שהבשר שעליו מוכשר, גם הוא נעשה כשר, שכבולעו כך פולטו (ערוה"ש עו, יז). ולרשב"א, השיפוד שעליו הכשירו בשר בצלייה נאסר, ואם ירצו להשתמש בו שוב, יצטרכו ללבנו. טעם האיסור לדעתו: לפמ"ג משום שהוא בולע ואינו פולט בקלות כמו הבשר, ולפר"ח כי הבשר דחוק לשיפוד, ואינו מאפשר לו לפלוט שם. והוסיף הראב"ד, שאסור להשהות את הבשר על השיפוד לאחר שהסירו אותו מהאש, שמא יבלע מטעם הדם שבלוע בשיפוד. מנגד, לדעת רא"ש, מרדכי, הגהות אשר"י, טור, כל זה מותר, שכן אם פעולת אש הצלייה מתירה את הבשר על ידי שאיבת הדם ושריפתו, קל וחומר שאינה אוסרת את הכלים. וכתב בשו"ע עו, ד, שכן המנהג להקל, וכן כתבו אחרוני הספרדים (עי' הליכות עולם ח"ו קדושים ד). אולם הרמ"א כתב עפ"י מהרא"י, שלכתחילה יש להחמיר ללבן את הסכין והשיפוד, ובדיעבד אם לא

passaram por libun, a carne está casher (ver Maguen Avraham 509, 12). Há quem diga que também a grelha precisa ser casherizada (ver Darkei Teshuva 76, 38). Na verdade, porém, mesmo segundo o Rema é possível ser leniente quanto à grelha, pois ela não prende a carne com tanta força quanto o espeto, e assim testemunharam em nome do Chazon Ish.

Em livros de nossa época, escreveu-se que os asquenazitas precisam ser rigorosos conforme a opinião do Rema. Contudo, era difundido entre os asquenazitas o costume de ser leniente, como mencionado no Yad Yehuda (76, Ketzar 26). É possível que tenham seguido os lenientes porque se trata de um receio remoto, porque na prática jamais se percebe sabor de sangue no espeto e, além disso, porque se trata de uma dúvida de ordem rabínica, uma vez que o sangue cozido é proibido por decreto rabínico. Também é possível dizer que todo o rigor se aplica quando a carne é assada pela metade; quando, porém, ela é assada completamente, como é costume, até os rigorosos podem concordar que, durante o processo, também o espeto se torna apto (assim escreveu o Kitzur Shulchan Aruch Pfeuffer 5, 4, 9; ver Divrei Sofrim, Emek Davar 76, 253; 257–258).

ליבנו – הבשר כשר (עי' מ"א תקט, יב). ויש אומרים שגם רשת הצלייה צריכה הכשרה (עי' דרכי תשובה עו, לח). אולם באמת גם לדעת הרמ"א, ברשת אפשר להקל מפני שאחיזתה בבשר אינה חזקה כשיפוד, וכך העידו בשם החזו"א.

בספרי זמנינו כתבו שיוצאי אשכנז צריכים להחמיר כדעת הרמ"א. אולם מנהג רווח באשכנז היה להקל, כפי שהוזכר ביד יהודה (עו, קצר כו). ואפשר שהואיל ומדובר בחשש רחוק, ובפועל לעולם אין מרגישים טעם דם בשיפוד, ובנוסף לכך מדובר בספק דרבנן, שכן דם שבישלו אסור מדרבנן, נהגו כמקילים. עוד אפשר לומר, שכל החומרה כאשר צולים חצי צלייה, אבל כאשר צולים צלייה גמורה כפי הנהוג, גם המחמירים יכולים להסכים שבתוך כך גם השיפוד מוכשר (וכ"כ בקצשו"ע פפויפר ה, ד, ט; ועי' 'דברי סופרים' עמק דבר עו, רנג; רנז-רנח).

14 – Sangue de peixes, gafanhotos e seres humanos

יד – דם דגים, חגבים ואדם

A proibição de sangue aplica-se somente às espécies que, quando puras, precisam ser abatidas por shechita para que sua carne seja permitida para consumo, isto é, espécies de animais domésticos, animais silvestres e aves, mas não peixes e gafanhotos (acima, Halacha 2). Contudo, por marit ayin, quando não é evidente que se trata de sangue de peixe ou de gafanhoto, os Sábios proibiram consumi-lo, para que disso não se aprenda a consumir sangue proibido. Portanto, quando se recolhe sangue de peixe num recipiente, é proibido por decreto rabínico bebê-lo; somente quando é evidente que se trata de sangue de peixe, por exemplo, se junto dele foram colocadas algumas escamas ou partes de peixe, ele é permitido (Shulchan Aruch 66, 9). Se sangue de peixe ou de gafanhoto se misturou a um alimento, enquanto não estiver perceptível, a mistura é permitida (Rema 66, 10).

איסור דם חל רק על המינים שבהיותם טהורים, צריך לשוחטם כדי להתיר את בשרם באכילה, היינו מיני בהמה, חיה ועוף, ולא דגים וחגבים (לעיל הלכה ב). אמנם מפני מראית עין, כאשר אין ניכר שהוא דם דגים או חגבים, אסור מדברי חכמים לאוכלו, שמא ילמדו מכך לאכול דם אסור. לכן כאשר מקבצים דם דגים בכלי, אסור מדברי חכמים לשתותו, ורק אם ניכר שהוא דם דגים, כגון שהניחו עמו מעט קשקשים או חלקי דגים – מותר (שו"ע סו, ט). ואם התערב דם דגים או דם חגבים במאכל, כל זמן שאינם ניכרים – התערובת מותרת (רמ"א סו, י).

Não há proibição da Torá de consumir sangue humano, mas os Sábios proibiram seu consumo por marit ayin. Por isso, quem morde pão ou maçã e deixa neles sangue de sua boca deve raspar o sangue do pão ou da maçã e, então, poderá continuar a comê-los. Contudo, é permitido sugar o sangue que sai entre os dentes, pois, como ele não deixou o corpo, não recai sobre ele proibição alguma. Além disso, é permitido à pessoa sugar o sangue que sai de um dedo, uma vez que é evidente que ele vem do dedo, e não de um animal ou de uma ave (Shulchan Aruch 66, 10; Kaf HaChaim 47).

באכילת דם אדם אין איסור תורה, אבל חכמים אסרו לאכול דם אדם משום מראית עין. לפיכך, הנושך בלחם או בתפוח, ונותר עליהם דם מפיו, צריך לגרד את הדם מעל הלחם או התפוח, ואחר כך יוכל להמשיך לאוכלם. אמנם דם שיוצא מבין השיניים מותר למוצצו, שהואיל ולא יצא מהגוף אין בו שום איסור. יתר על כן, מותר לאדם למצוץ דם שיוצא מאצבע, הואיל וניכר שהוא מהאצבע ולא מבהמה או מעוף (שו"ע סו, י; כה"ח מז).

Capítulo 23 – Criaturas rastejantes

כג – שרצים

1 – A proibição das criaturas rastejantes

א – איסור שרצים

É uma mitzva da Torá não comermos criaturas rastejantes, como está dito (Vayikrá 11, 43–44): “Não torneis vossas almas abomináveis com toda criatura que rasteja, e não vos torneis impuros por meio delas, para que não fiqueis contaminados por elas. Pois Eu sou Hashem, vosso Deus; santificai-vos e sede santos, pois Eu sou santo; e não torneis vossas almas impuras com toda criatura que se move sobre a terra”. Há três tipos de criaturas rastejantes: as aquáticas, as terrestres e as aladas; a respeito de cada uma delas, a Torá acrescentou uma ordem separada.

מצווה מהתורה שלא נאכל שרצים, שנאמר (ויקרא יא, מג-מד): “אַל תְּשַׁקְּצוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בְּכָל הַשֶּׁרֶץ הַשֹּׁרֵץ, וְלֹא תִטַּמְּאוּ בָּהֶם וְנִטְמֵתֶם בָּם. כִּי אֲנִי ה׳ אֱלוֹהֵיכֶם וְהִתְקַדַּשְׁתֶּם וִהְיִיתֶם קְדֹשִׁים כִּי קָדוֹשׁ אָנִי, וְלֹא תְטַמְּאוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בְּכָל הַשֶּׁרֶץ הָרֹמֵשׂ עַל הָאָרֶץ”. שלושה סוגי שרצים ישנם: שרצי המים, שרצי הארץ, ושרצי העוף, ועל כל אחד מהם הוסיפה התורה וצוותה בנפרד.

As criaturas aquáticas, como está dito (ibid., 10–11): “Tudo o que não tem barbatanas e escamas nos mares e nos rios, dentre toda criatura das águas e todo ser vivo que está nas águas, é abominação para vós. Serão abominação para vós; de sua carne não comereis, e sua carcaça abominareis”. Entre as criaturas aquáticas estão caranguejos, sanguessugas, vermes aquáticos e até focas. Contudo, aquilo que tem aparência de peixe e nada na água como um peixe, se não possui barbatanas e escamas, é proibido por ser peixe impuro, e não por ser uma criatura aquática rastejante (Rambam, Ma'achalot Asurot 2, 12).

שרצי המים, שנאמר (שם, י-יא): “וְכֹל אֲשֶׁר אֵין לוֹ סְנַפִּיר וְקַשְׂקֶשֶׂת בַּיַּמִּים וּבַנְּחָלִים מִכֹּל שֶׁרֶץ הַמַּיִם וּמִכֹּל נֶפֶשׁ הַחַיָּה אֲשֶׁר בַּמָּיִם שֶׁקֶץ הֵם לָכֶם. וְשֶׁקֶץ יִהְיוּ לָכֶם מִבְּשָׂרָם לֹא תֹאכֵלוּ וְאֶת נִבְלָתָם תְּשַׁקֵּצוּ”. בכלל שרצי המים: סרטנים, עלוקות, תולעים שבמים ואף כלבי ים. אבל הנראה כצורת דג ושט במים כדג, אם אין לו סנפיר וקשקשת, אסור משום דג טמא ולא משום שרץ המים (רמב”ם מאכ”א ב, יב).

As criaturas terrestres, como está dito (Vayikrá 11, 41–44): “Toda criatura que rasteja sobre a terra é abominação; não será comida. Tudo o que anda sobre o ventre, tudo o que anda sobre quatro patas e tudo o que tem muitos pés, dentre todas as criaturas que rastejam sobre a terra, não comereis, pois são abominação… e não torneis vossas almas impuras com toda criatura que se move sobre a terra”. Entre as criaturas terrestres estão vermes, aranhas, formigas, besouros, lagartos, serpentes, escorpiões e ratos. Contudo, aquilo que tem aparência de animal silvestre ou doméstico, se não possui os sinais de pureza, é proibido por ser um animal impuro, e não por ser uma criatura terrestre rastejante.

שרצי הארץ, שנאמר (ויקרא יא, מא-מד): “וְכָל הַשֶּׁרֶץ הַשֹּׁרֵץ עַל הָאָרֶץ שֶׁקֶץ הוּא לֹא יֵאָכֵל. כֹּל הוֹלֵךְ עַל גָּחוֹן וְכֹל הוֹלֵךְ עַל אַרְבַּע עַד כָּל מַרְבֵּה רַגְלַיִם לְכָל הַשֶּׁרֶץ הַשֹּׁרֵץ עַל הָאָרֶץ לֹא תֹאכְלוּם כִּי שֶׁקֶץ הֵם… וְלֹא תְטַמְּאוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בְּכָל הַשֶּׁרֶץ הָרֹמֵשׂ עַל הָאָרֶץ”. בכלל שרצי הארץ: תולעים, עכבישים, נמלים, חיפושיות, לטאות, נחשים, עקרבים ועכברים. אבל הנראה כחיה או כבהמה, אם אין לו סימני טהרה, אסור משום חיה טמאה ולא משום שרץ הארץ.

As criaturas aladas, como está dito (Devarim 14, 19): “Toda criatura alada rastejante é impura para vós; não

שרצי העוף, שנאמר (דברים יד, יט): “וְכֹל שֶׁרֶץ הָעוֹף טָמֵא

será comida”. Entre elas estão moscas, mosquitos, pequenos mosquitos, abelhas, vespas, gafanhotos impuros e semelhantes. Contudo, aquilo que tem aparência de ave e voa como uma ave, se não pertence às aves puras, é proibido por ser ave impura, e não por ser uma criatura alada rastejante.

הוּא לָכֶם לֹא יֵאָכְלוּ”. ובכללם: זבובים, יתושים, יבחושים, דבורים, צרעות, חגבים טמאים וכיוצא בהם. אבל הנראה כעוף ופורח כעוף, אם אינו מהעופות הטהורים, אסור משום עוף טמא ולא משום שרץ העוף.

Do fato de a Torá ter repetido muitas vezes e em formulações diferentes as proibições relativas às criaturas rastejantes, os Sábios aprenderam que quem come uma criatura aquática rastejante é punido com quatro séries de açoites; uma criatura terrestre rastejante, com cinco; e uma criatura alada rastejante, com seis (Makot 16b). Nisso, a proibição das criaturas rastejantes é mais grave que as demais proibições alimentares: quem come um peixe impuro, um animal impuro como o porco ou uma ave impura como o corvo fica sujeito a uma série de 39 açoites, ao passo que quem come uma criatura rastejante fica sujeito a várias séries. Além disso, em geral, somente quem come a quantidade de um kezayit fica sujeito à punição estabelecida pela Torá. No caso de uma criatura rastejante, porém, há um rigor especial: por se tratar de uma criatura inteira, quem come até mesmo uma criatura rastejante pequena fica sujeito à punição estabelecida pela Torá (Mishná Makot 13a; Shevuot 21b).[1]

מכך שכפלה התורה את איסורי השרצים פעמים רבות ובלשונות שונים, למדו חכמים, שעונשו של אוכל שרץ המים – ארבע מלקויות, שרץ הארץ – חמש מלקויות, שרץ העוף – שש מלקויות (מכות טז, ב). ובזה איסור שרצים חמור משאר איסורי אכילה, שהאוכל דג טמא, או חיה טמאה כחזיר, או עוף טמא כעורב – חייב סדרה אחת של ל”ט מלקות, ואילו האוכל שרץ – חייב כמה סדרות. בנוסף לכך, בדרך כלל רק האוכל כשיעור כ’זית’ חייב בעונש שקבעה התורה. אולם בשרץ יש חומרה מיוחדת, שהואיל ומדובר בבריה שלמה, כל האוכל אפילו שרץ קטן – חייב בעונש שקבעה התורה (משנה מכות יג, א; שבועות כא, ב).[1]

[1]. “Açoites” significa uma série de 39 açoites. Na prática, essa punição destinava-se principalmente à dissuasão, pois somente era aplicada quando a transgressão era cometida deliberadamente, diante de testemunhas e após advertência; ainda assim, dela aprendemos a gravidade do pecado. Quem come uma criatura rastejante inteira, ainda que pequena, fica sujeito a açoites. Se ela estiver triturada, porém, somente fica sujeito à punição caso coma um kezayit, pois, como não é uma criatura inteira, sua lei é igual à dos demais alimentos proibidos. Quem toca uma dessas criaturas não se torna impuro; há, contudo, oito criaturas que, depois de mortas, tornam impuro quem as toca: choled, achbar, tzav, anaka, koach, leta'a, chomet e tinshemet (Vayikrá 11, 29–30). Como, para as leis de impureza, uma porção de sua carne do tamanho de uma lentilha transmite impureza, o mesmo se aplica ao consumo: ainda que alguém coma de sua carne apenas o equivalente a uma lentilha, fica sujeito a açoites (Me'ilá 16b). Muitas criaturas rastejantes são pequenas e minúsculas; contudo, parece evidente que a Torá proibiu uma criatura cujo sabor ou deglutição possam ser percebidos, ao passo que uma criatura minúscula cujo sabor e deglutição não são percebidos não está incluída numa proibição da Torá (como explicado adiante, nota 14).

[1]. ‘מלקות’ הכוונה סדרה של ל”ט מלקות. בפועל עונש זה נועד בעיקר להרתעה, שכן הוא מתקיים רק בזדון, בעדים ובהתראה, אבל למדנו מכך על חומרת החטא. האוכל שרץ שלם, אפילו קטן, חייב מלקות. ועל מרוסק, חייב רק אם אכל כ’זית’, שהואיל ואינו ברייה שלמה דינו כשאר מאכלים אסורים. הנוגע באחד השרצים אינו נטמא, אולם ישנם שמונה שרצים שאחר מותם מטמאים את הנוגע בהם: חולד, עכבר, צב, אנקה, כח, לטאה, חומט ותנשמת (ויקרא יא, כט-ל). כיוון שלעניין טומאה שיעור ‘עדשה’ מבשרם מטמא, כך הדין גם לגבי אכילה, שאפילו אכל כעדשה מבשרם חייב מלקות (מעילה טז, ב). שרצים רבים הם קטנים וזעירים, אולם נראה בפשטות, שהתורה אסרה שרץ שניתן לחוש בטעמו או בבליעתו, אבל שרץ זעיר שאין מרגישים בטעמו ובליעתו, אין בו איסור תורה (כמבואר להלן הערה 14).

2 – A mitzva de afastar-se do que é repugnante

ב – המצווה להתרחק ממיאוס

Aprendemos da proibição das criaturas rastejantes uma mitzva adicional: é proibido à pessoa fazer coisas

מצווה נוספת למדנו מאיסור שרצים, שאסור לאדם לעשות

repugnantes e asquerosas, como está dito (Vayikrá 11, 43–44): “Não torneis vossas almas abomináveis”. Isto é, ao incluir a proibição de comer criaturas rastejantes, a Torá também pretendeu afastar-nos de tudo o que é considerado repugnante pelas pessoas. Por isso, é proibido comer alimentos repugnantes ou comer de uma maneira que provoque sensação de nojo (Rambam, Ma'achalot Asurot 17, 29–30; Shulchan Aruch 116, 6; Peninei Halacha, Brachot 13, 5–6; 13).[2]

דברים מגעילים ומאוסים, שנאמר (ויקרא יא, מג-מד): “אַל תְּשַׁקְּצוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם”. כלומר, בכלל האיסור לאכול שרצים התכוונה התורה להרחיק אותנו מכל דבר שנחשב מאוס בעיני הבריות. לפיכך, אסור לאכול מאכלים מאוסים, או לאכול באופן שמעורר תחושת גועל (רמב”ם מאכ”א יז, כט-ל; שו”ע קטז, ו; פנה”ל ברכות יג, ה-ו; יג).[2]

Todos os alimentos proibidos são chamados impuros, e seu consumo torna a alma impura e a obstrui, impedindo-a de assimilar assuntos de santidade, pois “tumá”, impureza, relaciona-se a “timtum”, obstrução (Yoma 39a). A impureza ligada à proibição das criaturas rastejantes é especialmente grave, como está dito (Vayikrá 11, 43–45): “Não torneis vossas almas abomináveis com toda criatura que rasteja, e não vos torneis impuros por meio delas, para que não fiqueis contaminados por elas. Pois Eu sou Hashem, vosso Deus; santificai-vos e sede santos, pois Eu sou santo; e não torneis vossas almas impuras com toda criatura que se move sobre a terra. Pois Eu sou Hashem, que vos fez subir da terra do Egito para ser vosso Deus; sede santos, pois Eu sou santo”. Disseram os Sábios (Bava Metzia 61b): “O Santo, bendito seja, disse: se Eu não tivesse feito Israel subir do Egito senão por isto — para que não se tornassem impuros com criaturas rastejantes — teria sido suficiente”. Como o consumo dessas criaturas é extremamente repugnante, pois elas crescem em lugares contaminados e sua proliferação causa repulsa à alma, ao nos abstermos de comê-las Hashem nos elevou da impureza do Egito. Isto é, da impureza que leva a pessoa a renunciar a seus valores para satisfazer os desejos do corpo, a ponto de, para acumular dinheiro e prazeres, homens livres terem transformado outras pessoas em escravos e, para satisfazer seus desejos físicos, terem violado, mediante toda espécie de adultério, a aliança de fidelidade entre marido e mulher (segundo o Maharal; Peninei Halacha, Pessach 1, 3–4).

כל המאכלים האסורים נקראים טמאים ואכילתם מטמאת את הנפש, ואוטמת אותה מלקלוט דברים שבקדושה, שטומאה מלשון טמטום (יומא לט, א). הטומאה שבאיסור שרצים חמורה במיוחד, שנאמר (ויקרא יא, מג-מה): “אַל תְּשַׁקְּצוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בְּכָל הַשֶּׁרֶץ הַשֹּׁרֵץ וְלֹא תִטַּמְּאוּ בָהֶם וְנִטְמֵתֶם בָּם. כִּי אֲנִי ה’ אֱלֹוֹהֵיכֶם וְהִתְקַדִּשְׁתֶּם וְהְיִיתֶם קְדֹשִׁים כִּי קָדוֹשׁ אָנִי, וְלֹא תְטַמְּאוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בְּכָל הַשֶּׁרֶץ הָרֹמֵשׂ עַל הָאָרֶץ. כִּי אֲנִי ה’ הַמַּעֲלֶה אֶתְכֶם מֵאֶרֶץ מִצְרַיִם לִהְיוֹת לָכֶם לֵאלוֹהִים, וְהְיִיתֶם קְדֹשִׁים כִּי קָדוֹשׁ אָנִי”. אמרו חכמים (ב”מ סא, ב): “אמר הקדוש ברוך הוא: אילמלא העליתי את ישראל ממצרים אלא בשביל דבר זה, שאין מטמאין בשרצים – דיי”. מפני שאכילת שרצים מאוסה ביותר, שהם גדלים במקומות מזוהמים ושריצתם מגעילה את הנפש, ובהימנעות מאכילתם העלה ה’ אותנו מטומאת מצרים. היינו הטומאה שמביאה את האדם לוותר על ערכיו למען סיפוק תאוות גופו, עד שלשם צבירת ממון ותענוגים הפכו אנשים בני חורין לעבדים, ולשם סיפוק תאוות גופם הפרו את ברית הנאמנות שבין איש לאשתו בכל סוגי הניאוף (עפ”י מהר”ל; פנה”ל פסח א, ג-ד).

Pode-se explicar que, nos seres rastejantes, não se percebe um traço de caráter singular; ao contrário, toda a sua vitalidade e diligência estão concentradas no objetivo mais material de todos: obter alimento e reproduzir-se. Para isso, eles se contaminam com todas as coisas repugnantes do mundo; onde quer que haja decomposição

אפשר לבאר, שאצל השרצים לא ניכרת תכונת אופי ייחודית, אלא כל חיוניותם וחריצותם ממוקדת במטרה הגשמית ביותר: השגת אוכל והתרבות. לשם כך הם מזדהמים בכל הדברים המגעילים שבעולם, ובכל מקום שבו יש ריקבון

e morte, ali proliferam, e chegam até mesmo a devorar o cadáver humano. É verdade que essa vitalidade atende a uma necessidade existencial básica, que também ocupa um lugar importante no mundo. Contudo, os israelitas santos, que devem elevar e enobrecer a realidade para além da impureza do Egito e revelar em cada coisa o valor Divino, foram ordenados a não comer seres rastejantes, que expressam a materialidade repugnante.[3]

[2]. Da Guemará, Shabat 90b, depreende-se que quem come vivo um gafanhoto puro transgride a proibição de bal teshaktzu, pois isso é algo repugnante (acima, 17, 8). Segundo o Yere'im, o Semak, o Ramah e o Mor U'Ketzia, essa proibição é da Torá; do mesmo modo, todas as coisas repugnantes são proibidas pela Torá, embora não se apliquem açoites por elas (pois se trata de um lav shebikhlalot), e os Sábios instituíram que o transgressor receba makat mardut. Muitos escreveram que a proibição é de ordem rabínica, entre eles: Ritva, Meiri, Rashbatz, Levush, Pri Chadash 116, 11; Maguen Avraham 92, 2; Mishná Berurá 7.

[3]. O Or HaChaim escreveu (Vayikrá 11, 43) que aquele que come seres rastejantes, "se o fizer deliberadamente, sua alma se tornará repugnante; se o fizer inadvertidamente, sua alma ficará impura e embotada". Entretanto, se ele verificou conforme a Halacha, ou se os comeu por uma circunstância inevitável, pois não tinha o dever de verificar, não transgrediu proibição alguma, e a ingestão do ser rastejante não embota sua alma (Rav Pe'alim, parte 4, Sod Yesharim 6).

3 – A proibição relativa a seres que podem proliferar

Os seres aquáticos rastejantes proibidos são os que se desenvolveram nos mares, rios e mananciais, isto é, em espaços nos quais podem proliferar. Em outras palavras, podem deslocar-se para outros locais de desenvolvimento e multiplicar-se em números imensos, obtendo alimento e gerando descendentes ao longo de muitas gerações. Porém, seres que se desenvolveram em águas paradas existentes em cisternas e cavernas, enquanto não saírem delas, são considerados parte da água, e não há proibição quanto a eles; é permitido beber dessa água apesar dos seres que contém. Contudo, se a água for retirada dali com um utensílio, uma vez que os seres nela contidos já saíram de seu local de desenvolvimento, tornam-se proibidos, e não se pode beber a água sem filtrá-la. Seres que se desenvolveram dentro de água ou de outras bebidas contidas em um utensílio permanecem permitidos mesmo que a água seja vertida de um utensílio para outro, pois todos os utensílios são considerados seu local de desenvolvimento. A proibição somente passa a incidir a partir do momento em que saem da água para voar pelo

ומוות שם הם שורצים, ואף את גוויית האדם הם אוכלים. אמנם, יש בחיוניות זו צורך קיומי בסיסי, שגם לו יש מקום חשוב בעולם. אולם ישראל קדושים שצריכים להעלות ולרומם את המציאות מטומאת מצרים, ולגלות בכל דבר את הערך האלוקי, הצטוו שלא לאכול שרצים שמבטאים את הגשמיות המאוסה.[3]

[2]. מגמ' שבת צ, ב, מבואר שהאוכל חגב טהור חי עובר על 'בל תשקצו', כי זה דבר מאוס (לעיל יז, ח). ליראים, סמ"ק, רמ"ה ומור וקציעה, איסור זה מהתורה, וכן כל הדברים המאוסים אסורים מהתורה, אלא שאין לוקים עליהם (כי הוא 'לאו שבכללות') וחכמים תקנו להלקותו מכת מרדות. ורבים כתבו שהאיסור מדרבנן, ומהם: ריטב"א, מאירי, רשב"ץ, לבוש, פר"ח קטז, יא; מ"א צב, ב; מ"ב ז.

[3]. כתב באור החיים (ויקרא יא, מג), שהאוכל שרצים "במזיד – תיעשה נפשו שקץ, ובשוגג – תטמא נפשו ותטמטם". אמנם אם בדק כדין, או שאכל באונס כי לא היה צריך לבדוק, לא עבר באיסור ואכילת השרץ לא מטמטמת את נפשו (רב פעלים ח"ד סו"י ו).

ג – האיסור בשרצים שיכולים לשרוץ

שרצי המים האסורים הם שרצים שגדלו בימים, בנחלים ובמעיינות, היינו במרחבים שבהם הם יכולים לשרוץ. כלומר לנוע למקומות גידול נוספים ולהתרבות במספרים עצומים על ידי השגת מזון והעמדת צאצאים למשך דורות. אבל שרצים שגדלו במים-עומדים הנמצאים בבורות ובמערות, כל זמן שהשרצים לא יצאו מהם, הם נחשבים כחלק מהמים ואין בהם איסור, ומותר לשתות מהם למרות שהשרצים בתוכם. אבל אם ייטלו משם את המים בכלי, כיוון שהשרצים שבהם כבר יצאו ממקום גידולם – נאסרו, ואסור לשתות את המים בלא לסננם. שרצים שגדלו בתוך מים או משקים שבכלי, גם אם יערו את המים שהם בתוכם מכלי לכלי, יישארו בהיתרם, מפני שכל הכלים נחשבים כמקום גידולם. ורק מעת שיצאו מהמים לפרוח באוויר או לזחול על דופן הכלי

ar ou rastejar pela face externa da parede do utensílio (Shulchan Aruch e Rema 84, 1; 3).

מבחוץ, יחול עליהם האיסור (שו"ע ורמ"א פד, א; ג).

De modo semelhante, os seres rastejantes da terra e os seres alados proibidos são os que se desenvolvem sobre a terra e sobre tudo o que nela está colocado, como foi dito (Vayikrá 11, 41): "Todo ser rastejante que rasteja sobre a terra é repugnante; não será comido". Entretanto, seres que se desenvolveram dentro de frutas já colhidas, ou dentro de carne, peixe ou queijo, enquanto rastejarem em seu interior e não saírem para fora, não estão proibidos, pois não se encontram em um lugar no qual possam proliferar, isto é, multiplicar-se em números imensos mediante a obtenção de novo alimento e a geração de descendentes por muitas gerações. Por isso, ainda são acessórios da fruta ou do alimento em que se desenvolvem e são considerados parte dele. A partir do momento em que saírem, serão proibidos, pois começaram a proliferar, isto é, a reproduzir-se, sobre a terra (Shulchan Aruch 84, 4).[4]

כיוצא בזה, שרצי הארץ ושרצי העוף האסורים הם השרצים שגדלים על הארץ ועל כל מה שמונח על הארץ, שנאמר (ויקרא יא, מא): "וְכָל הַשֶּׁרֶץ הַשֹּׁרֵץ עַל הָאָרֶץ שֶׁקֶץ הוּא לֹא יֵאָכֵל". אבל שרצים שהתפתחו בתוך פירות תלושים, או בתוך בשר, דג וגבינה, כל זמן שהם זוחלים בתוכם ולא יצאו החוצה – אין בהם איסור, כי הם לא נמצאים במקום שבו הם יכולים לשרוץ, היינו להתרבות במספרים עצומים על ידי השגת מזון חדש והעמדת צאצאים למשך דורות. ולכן הם עדיין טפלים לפרי או למאכל שבו הם מתפתחים והם נחשבים כחלק ממנו. ומשעה שיצאו – ייאסרו, הואיל והחלו לשרוץ, היינו להתרבות, על הארץ (שו"ע פד, ד).[4]

[4]. Antigamente, era comum pensar que os vermes que se desenvolviam nas frutas eram gerados pela deterioração da fruta. Hoje está claro que se originaram de ovos ali depositados por outros seres. Na prática, porém, a lei não se altera, pois o princípio é que um verme surgido dentro de uma fruta é permitido enquanto não tiver rastejado sobre a terra.

[4]. מקובל היה לחשוב שהתולעים שהתפתחו בפירות נוצרו מתוך עיפוש הפרי. כיום ברור שהן נוצרו מביצים שהטילו שם שרצים. אבל למעשה הדין אינו משתנה, שכן העיקרון הוא שתולעת שנוצרה בתוך פרי, כל זמן שלא שרצה על הארץ – מותרת.

Todos concordam que os seres que se desenvolveram em frutas já colhidas são permitidos, e há quem seja leniente até mesmo em relação aos vermes que rastejaram na fruta enquanto ela ainda estava ligada à árvore (Rashi, Rabenu Tam, Rabenu Netanel, Or Zarua, Raavya e Riva, com base em Chulin 67b). Contudo, segundo a maioria dos Rishonim, a Halacha segue Shmuel (Chulin 58a): enquanto as frutas permanecem ligadas à árvore, os vermes nelas contidos são considerados como rastejando sobre a terra e são proibidos pela Torá. Assim escreveram She'iltot, Behag, Rif, Rambam (2, 15), Ran, Rashba, Rosh, Terumá, Riaz e Nimukei Yosef. Assim também foi decidido no Tur e no Shulchan Aruch 84, 6. Segundo muitos, a posição leniente pode ser associada para formar um sefek sefeika (Guinat Veradim, Shulchan Gavoha, Ben Avraham, Zivchei Tzedek 84, 42; Halichot Olam, parte 6, p. 262; Tefilá LeMoshe 6, 37; eles discordaram do Shulchan Aruch 84, 7, que entende não ser possível associar essa posição para formar um sefek sefeika). Os poskim divergem quanto à lei de um zachal, isto é, uma larva (adiante, nota 20).

הכל מסכימים ששרצים שהתפתחו בפירות תלושים מותרים, ויש מקילים גם בתולעים ששרצו בפרי בעודו מחובר לעץ (רש"י, ר"ת, רבנו נתנאל, או"ז, ראבי"ה וריב"א, עפ"י חולין סז, ב). אולם לדעת רוב הראשונים, הלכה כשמואל (חולין נח, א), שכל עוד הפירות מחוברים לעץ, התולעים שבהם נחשבות כשורצות בארץ ואסורות מהתורה, וכ"כ שאילתות, בה"ג, רי"ף, רמב"ם (ב, טו), ר"ן, רשב"א, רא"ש, תרומה, ריא"ז, נמוק"י. וכן נפסק בטור ושו"ע פד, ו. לדעת רבים מצרפים את שיטת המקילים לספק ספיקא (גינת ורדים, שולחן גבוה, בן אברהם, זבחי צדק פד, מב; הליכות עולם ח"ו עמ' רסב; תפילה למשה ו, לז; וחלקו על שו"ע פד, ז, שסובר שאין מצרפים את שיטתם לספק ספיקא). בדין זחל נחלקו הפוסקים (להלן בהערה 20).

Os Sábios ficaram em dúvida quanto à lei de um verme que não saiu inteiramente da fruta, mas emergiu apenas em parte; ou que rastejou dentro de uma cavidade formada na fruta ou sobre sua superfície; ou que passou de uma fruta para outra; ou que caiu da fruta e morreu enquanto ainda estava no ar (Chulin 67b). Os Rishonim escreveram que se trata de uma dúvida relativa a uma lei da Torá e, portanto, deve-se adotar a posição rigorosa (Shulchan Aruch 84, 4). Se o verme morreu e somente depois se separou da fruta, segundo Rashi, Tosafot, Rosh, a opinião não especificada no Shulchan Aruch 84, 4,

הסתפקו חכמים בדין תולעת שלא יצאה לגמרי אל מחוץ לפרי אלא פרשה במקצתה, או שזחלה בתוך חלל שנוצר בפרי או על גבו, או שעברה מפרי לפרי, או נפלה מהפרי ובעודה באוויר מתה (חולין סז, ב). וכתבו הראשונים שמדובר בספק תורה ודינו להחמיר (שו"ע פד, ד). ואם מתה ואח"כ פרשה, לרש"י, תוס', רא"ש, דעת סתם בשו"ע פד, ד, ש"ך ופלתי – מותר. ולרי"ף, רמב"ם, כנה"ג, פרי תואר ושלחן גבוה – אסור.

Shach e Pleiti, ele é permitido; segundo Rif, Rambam, Knesset HaGuedolá, Pri Toar e Shulchan Gavoha, é proibido. Quanto a uma fruta colhida que possui um orifício no qual há um verme: segundo Rashba e Shulchan Aruch 84, 4, ela é permitida, pois não se suspeita que o verme tenha saído e retornado; segundo Terumat HaDeshen, Mordechai e Rema, é proibida, pois talvez ele tenha saído e voltado.

פרי תלוש שיש בו נקב ובו תולעת: לרשב"א ושו"ע פד, ד, מותר, שאין חוששים שפרשה וחזרה, ולתה"ד, מרדכי ורמ"א, אסור, שמא פרשה וחזרה.

Um ser aquático que se desenvolveu dentro de uma cisterna ou de um utensílio, subiu da água e rastejou pela parede da cisterna ou do utensílio, ou por sua borda, ainda é considerado como não tendo deixado seu local de desenvolvimento, e não há proibição quanto a ele. Porém, se passar para a face externa da parede da cisterna ou do utensílio, torna-se proibido pela Torá. Mesmo que retorne à água, continuará proibido. Todavia, enquanto estiver dentro da água em que se desenvolveu, não se suspeita que tenha saído e retornado, exceto no caso de seres voadores ou grandes, quanto aos quais há uma suspeita razoável de que tenham saído e voltado à cisterna (Pri Megadim 84, Siftei Da'at 10).

שרץ מים שגדל בתוך בור או כלי ועלה מהמים וזחל על דופן הבור או הכלי או על שפתו, עדיין נחשב כמי שלא פרש ממקום גידולו ואין בו איסור. אבל אם פרש אל הדופן החיצונית של הבור או הכלי, נאסר מהתורה. ואף אם יחזור למים, יישאר באיסורו. אלא שכל זמן שהוא בתוך המים שבהם גדל, אין חוששים שמא פרש וחזר, זולת בשרצים מעופפים או גדולים שיש חשש סביר שפרשו וחזרו לבור (פמ"ג פד, שפ"ד י).

Quando a água é retirada da cisterna com um utensílio, os seres nela contidos tornam-se proibidos, pois talvez tenham se separado da água sobre a face interna da parede do utensílio, que já não é considerada seu local de desenvolvimento (Rosh, Rema 84, 1, Bach e Shach. Há quem diga que a suspeita é de que se prendam à face externa da parede do utensílio e depois entrem na água — Taz 5). Entretanto, os seres que se desenvolveram na água contida em um utensílio não se tornam proibidos nem mesmo se a água for vertida em outro utensílio, pois todos os utensílios são considerados seu local de desenvolvimento (Beit Yosef e Rema 84, 3).

מים שנשאבו בכלי מתוך הבור, השרצים שבהם נאסרו, שמא פרשו על דופן הכלי מבפנים, שכבר אינו נחשב מקום גידולם (רא"ש, רמ"א פד, א, ב"ח וש"ך. וי"א שהחשש שמא ידבקו בדופן הכלי מבחוץ ואח"כ יכנסו למים – ט"ז ה). אבל שרצים שגדלו במים שבתוך כלי, גם אם עירו את המים לכלי אחר, אין בשרצים איסור, שכל הכלים נחשבים כמקום גידולם (ב"י ורמ"א פד, ג).

4 – Uma beria não é anulada

ד – בריה אינה בטלה

Como prolongamento do rigor especial estabelecido pela Torá, segundo o qual quem come um ser rastejante, mesmo pequeno, incorre em açoites (acima, 1), os Sábios determinaram que, se um desses seres se misturar a um alimento, enquanto estiver inteiro, sua importância como beria impede que seja anulado. Segundo alguns Rishonim (Rash, Or Zarua e Rashba), embora uma beria não seja anulada em sessenta, ela se anula numa proporção próxima de mil, isto é, 960. Alguns dos grandes Acharonim escreveram que, em situação de necessidade premente, pode-se confiar nessa opinião. Como regra geral, porém, foi decidido que uma beria não se anula nem mesmo em mil. Portanto, se alguém viu uma mosca entrar em uma panela enorme cheia de comida e não conseguiu encontrá-la e retirá-la, todo o conteúdo da panela fica proibido para consumo. Se houver no prato um caldo límpido, contudo, é possível coá-lo em uma peneira pela qual a mosca não possa passar, e o caldo filtrado será permitido. Da mesma forma, se houver pedaços de carne ou de batata, é possível permiti-los mediante lavagem, que removerá a mosca caso ela esteja aderida a eles. Já a mistura espessa e os pedaços difíceis

כהמשך להחמרה המיוחדת של התורה, שקבעה שהאוכל שרץ, אפילו הוא קטן, חייב מלקות (לעיל א), קבעו חכמים שאם התערב שרץ במאכל, כל עוד הוא שלם, כיוון שיש לו חשיבות של בריה, אין הוא בטל. לדעת כמה ראשונים (ר"ש, או"ז ורשב"א), אמנם בריה אינה בטלה בשישים, אבל בקרוב לאלף (960) היא בטלה. וכתבו כמה מגדולי האחרונים, שבשעת הדחק אפשר לסמוך על דעתם. אולם ככלל נפסק שבריה אינה בטלה אפילו באלף. לפיכך, אם ראו זבוב נכנס לתוך סיר ענק מלא בתבשיל ולא הצליחו למוצאו ולהוציאו, כל התבשיל אסור באכילה. אמנם אם יש בתבשיל מרק צלול, אפשר לסננו במסננת שזבוב אינו יכול לעבור בה, והמרק המסונן מותר. וכן אם יש בתבשיל חתיכות בשר או תפוחי אדמה, אפשר להתירן על ידי שטיפה, שתסיר את הזבוב במידה והיה דבוק בהן. אבל התערובת הסמיכה והחתיכות שקשה לנקות – אסורות (שו"ע ק,

de limpar permanecem proibidos (Shulchan Aruch 100, 2-3). De modo semelhante, se um pequeno ser rastejante se misturar a grãos de trigo, enquanto não for encontrado, a mistura será proibida, pois ele não se anula nem mesmo em mil.

ב-ג). כיוצא בזה, אם שרץ קטן התערב בגרגירי חיטה, כל זמן שלא מצאוהו, התערובת אסורה, מפני שאינו מתבטל אפילו באלף.

Se uma parte do ser for cortada, ainda que seja uma parte pequena, como uma perna, ou se ele for esmagado a ponto de sua forma se alterar, como costuma ocorrer durante o cozimento, deixa de ter a importância de uma beria e é anulado em sessenta (Shulchan Aruch 100, 1). Segundo muitos, mesmo um ser minúsculo encontrado em um alimento, embora esteja inteiro, não possui a importância de uma beria e é anulado em sessenta (Mishkenot Yaakov, Yore Deá 36; Pitchei Teshuvá 100, 1; Chochmat Shlomo 84, 1; Yad Yehuda, entre outros; adiante, nota 12).[5]

אם נחתך חלק מהשרץ, אפילו חלק קטן כרגל, או שנמעך עד שצורתו השתנתה, כפי שמצוי בעת בישול – אין לו חשיבות ברייה והוא בטל בשישים (שו"ע ק, א). לדעת רבים, גם שרץ זעיר שנמצא במאכל, למרות שהוא שלם, אין לו חשיבות של ברייה ובטל בשישים (משכנות יעקב יו"ד לו; פת"ש ק, א; חכמת שלמה פד, א; יד יהודה, ועוד, להלן הערה 12).[5]

[5]. No Ran (sobre o Rif 36b), é citada, com base no Talmud Yerushalmi (Terumot 10, 5), uma opinião segundo a qual uma beria é anulada em mil (também citada no Beit Yosef 100, 4). Segundo Rash, Or Zarua, Rashba e Kaftor VaFerach, uma beria é anulada em 960. Para a maioria dos Rishonim, porém, uma beria não é anulada nem mesmo em mil; assim entendem Tosafot, Ramban, Re'ah, Rosh, Ritva, Ran e outros, e assim foi decidido no Shulchan Aruch 100, 1.

[5]. בר"ן (על הרי"ף לו, ב) מובאת דעה עפ"י ירושלמי (תרומות י, ה), שברייה בטלה באלף (והובא בב"י ק, ד). ולר"ש, או"ז, רשב"א וכפתור ופרח, בריה בטלה ב-960. ולרוב הראשונים בריה אינה בטלה אפילו באלף, וכן דעת תוס', רמב"ן, רא"ה, רא"ש, ריטב"א, ר"ן ועוד, וכן נפסק בשו"ע ק, א.

Em Nazir 51b, apresenta-se uma dúvida que não foi solucionada: quem come um ser do qual foi cortado um membro sem o qual ele ainda consegue viver incorre em açoites? O Rambam escreveu (Ma'achalot Assurot 2, 22) que não incorre. O Ramban acrescentou que o ser também perdeu seu status de beria e é anulado em sessenta. Assim escreveu a esmagadora maioria dos Rishonim, entre eles Rashba, Rosh, Ran e Ritva. O Shulchan Aruch 100, 6 também escreveu: "Mas, se foram cortados ou esmagados até perderem sua forma, são anulados, pois já não possuem importância". Isso indica que, mesmo quando foi esmagado até sua forma se alterar, o ser perdeu o status de beria. Assim também se depreende do Rashba (Torat HaBayit, bayit 3, fim do sha'ar 3), que entende haver, após o cozimento, uma dúvida de que talvez a beria tenha se dissolvido e sido anulada. Assim escreveram muitos poskim, entre eles Pri Megadim (Siftei Da'at 100, 6), Nishmat Adam, Chazon Ish e outros (ver também o comentário do Gra 101, 17).

בנזיר נא, ב, הובא ספק שלא נפשט, האם יש חיוב מלקות למי שאוכל שרץ שנחתך ממנו איבר שהוא יכול לחיות בלעדיו. וכתב רמב"ם (מאכ"א ב, כב) שאינו לוקה. ורמב"ן הוסיף שגם איבד מעמד בריה ובטל בשישים. וכ"כ רובם המכריע של הראשונים, ומהם: רשב"א, רא"ש, ר"ן וריטב"א. וכ"כ שו"ע ק, ו: "אבל אם נחתכו או נתרסקו עד שנאבדה צורתן, בטלי, דתו לא חשיבי". ומשמע שגם אם נמעך עד שנשתנה צורתו, איבד מעמד ברייה. וכך משמע מרשב"א (תוה"ב בית ג' סוף שער ג) שסובר שאחר בישול יש ספק אולי הבריה נימוחה ובטלה. וכך כתבו פוסקים רבים, ומהם פמ"ג (ש"ד ק, ו), נשמת אדם, חזו"א ועוד (ועי' ביאור הגר"א קא, יז).

Seres rastejantes que perderam o status de beria, se tiverem sabor deteriorado, são anulados pela maioria (Taz 96, 13; Chochmat Adam 38, 27); se o sabor não estiver deteriorado, são anulados em sessenta (Rema 84, 9; Shach 30).

שרצים שאיבדו מעמד של בריה, אם טעמם פגום – מתבטלים ברוב (ט"ז צו, יג, חכ"א לח, כז), ואם טעמם אינו פגום – בטלים בשישים (רמ"א פד, ט; ש"ך ל).

5 – O dever de verificar

ה – חובת הבדיקה

A Torá proibiu comer seres rastejantes, e não frutas que talvez os abriguem. Se ocorrer de uma pessoa sentir, enquanto come, o gosto de um desses seres, deverá cuspir o que tem na boca. Das palavras dos Sábios, porém, depreende-se que, quando há uma probabilidade

התורה אסרה לאכול שרצים ולא פירות שאולי טמונים בהם שרצים, ואם יקרה מצב שאדם יחוש בתוך אכילתו טעם שרץ, יפלוט את מה שבפיו. אולם מדברי חכמים עולה, שכאשר יש סיכוי סביר שיש בפירות

razoável de haver seres nas frutas, elas não devem ser consumidas sem verificação (Chulin 58a). Os poskim explicaram que há três situações:

1) Alimentos que normalmente contêm seres rastejantes, como os que permaneceram em um local contaminado, são considerados presumidamente infestados, e é obrigatório verificá-los. Enquanto não forem examinados ou limpos desses seres, é proibido consumi-los.

2) Alimentos que, na maioria das vezes, não contêm seres rastejantes, mas que os contêm em uma "minoria frequente" (miut hamatzui), precisam ser verificados. Contudo, a posteriori, quando não houver possibilidade de verificá-los, é permitido seguir a maioria e consumi-los.

3) Alimentos que normalmente não contêm seres rastejantes, embora às vezes os contenham, podem ser consumidos sem verificação. Essa é a situação da maioria dos alimentos, frutas e verduras de que dispomos, pois somente uma "minoria não frequente" deles contém tais seres. Entretanto, se forem observados sinais de decomposição, teias ou orifícios, passam ao status de presumidamente infestados, e é obrigatório verificá-los.

A esmagadora maioria dos poskim não definiu o que constitui uma "minoria frequente", nem determinou qual unidade deve ser usada para estabelecer maioria e minoria. Isso indica que pretenderam deixar a questão a cargo de cada pessoa, para que, conforme seu conhecimento e entendimento, decida qual é o grau de suspeita relativo ao alimento diante dela. Embora alguns poskim tenham tentado definir parcialmente o conceito de "minoria frequente", na prática não apresentaram uma definição que permita determinar o status de todos os alimentos, pois a incidência desses seres não depende apenas do tipo de alimento, mas também das condições em que foi cultivado e armazenado. Quando uma verdura é cultivada e armazenada sob condições de calor e umidade, esses seres proliferam; sob condições de frio, diminuem, até chegarem a uma situação em que não conseguem se desenvolver. Do mesmo modo, quanto maior o período de armazenamento do alimento e mais sujo o local, maior a probabilidade de que nele se multipliquem. Portanto, não é possível determinar o dever de verificação apenas pela espécie do alimento ou pela estação do ano. É forçoso concluir, assim, que a

שרצים, אין לאכול את הפירות בלא בדיקה (חולין נח, א). ביארו הפוסקים שיש בזה שלושה מצבים:

א) מאכלים שבדרך כלל יש בהם שרצים, כדוגמת מאכלים ששהו במקום מזוהם, נחשבים כמוחזקים בשרצים וחובה לבודקם. וכל זמן שלא נבדקו או נוקו מהשרצים, אסור לאוכלם.

ב) מאכלים שברוב הפעמים אין בהם שרצים, אבל ב'מיעוט מצוי' שלהם יש שרצים, צריכים בדיקה, אולם בדיעבד כשאין אפשרות לבודקם, מותר ללכת על פי הרוב ולאוכלם.

ג) מאכלים שבדרך כלל אין בהם שרצים, למרות שלעיתים יש בהם שרצים, מותר לאכול בלא בדיקה. וכך הוא מצבם של רוב המאכלים, הפירות והירקות שבידינו, שרק ב'מיעוט שאינו מצוי' שלהם יש שרצים. אמנם אם ראו בהם סימני ריקבון או קורים או נקבים, עלו למדרגת מוחזקים בשרצים, וחובה לבודקם.

רובם המכריע של הפוסקים לא הגדירו מהו 'מיעוט המצוי', ולא קבעו מהי היחידה שלפיה קובעים רוב ומיעוט, הרי שהתכוונו לתת את הדבר ביד כל אדם, שלפי מה שהוא מכיר ומבין, יחליט באיזה רמה של חשש נמצא המאכל שלפניו. ואף שכמה פוסקים ניסו להגדיר באופן חלקי את מושג 'מיעוט המצוי', בפועל לא נתנו הגדרה שניתן לקבוע על פיה את מעמד כל המאכלים, שכן שכיחות השרצים אינה תלויה רק בסוג המאכל אלא גם בתנאי גידולו ואחסונו. כאשר מגדלים את הירק ומאחסנים אותו בתנאי חום ולחות – השרצים מתרבים, ובתנאי קור – מתמעטים, עד מצב שאינם מסוגלים להתפתח. כמו כן, ככל שמשך אחסון המאכל מתארך והמקום מלוכלך, הסיכוי שיתרבו בו שרצים גדול יותר. הרי שאין אפשרות לקבוע את חובת הבדיקה לפי מין המאכל או עונת השנה. לפיכך, מוכרחים לומר, שהאחריות לקביעת מעמד

responsabilidade por determinar o status do alimento depende da percepção da pessoa, cada qual conforme suas condições; de acordo com os níveis que estudamos acima, ela determinará se recai sobre si o dever de verificar. Os organismos de certificação de kashrut, contudo, precisam estabelecer definições mais claras, como será explicado na nota.[6]

המאכל תלויה בתודעתו של האדם, כל אדם לפי מה שהוא, ובהתאם לרמות שלמדנו לעיל, יקבע האם חלה עליו חובת בדיקה. אמנם גופי כשרות צריכים לקבוע הגדרות ברורות יותר, כפי שיבואר בהערה.[6]

Um alimento que não era considerado presumidamente infestado, mas no qual foram encontrados três seres rastejantes, passa a ser considerado, em toda a quantidade contida no mesmo recipiente ou embalagem, presumidamente infestado, e é proibido consumi-lo sem verificação (Shulchan Aruch 100, 4; 84, 9).[7]

מאכל שידוע כאינו מוחזק בשרצים ונמצאו בו שלושה שרצים, נעשה כל המאכל שבאותו הכלי או האריזה כמוחזק בשרצים, ואסור לאוכלו בלא בדיקה (שו"ע ק, ד; פד, ט).[7]

[6]. Rosh, Rashba e Ran aprenderam de Chulin 58b que é preciso verificar as tâmaras, pois é comum haver nelas seres rastejantes. Rashba (Torat HaBayit HaAroch 3, 3) e Ran escreveram que, mesmo quando somente uma minoria das tâmaras os contém, é preciso verificá-las, assim como é preciso verificar os pulmões por causa das aderências que se encontram em uma minoria deles. Rashba e Beit Yosef 84, 8 também aprenderam do Rambam, Ma'achalot Assurot 2, 15, que frutas que costumam desenvolver vermes, ainda que isso ocorra apenas em uma "minoria frequente", exigem verificação. O Rashba escreveu que, se a pessoa transgrediu e cozinhou o alimento sem verificá-lo, e já não é possível examiná-lo, o alimento é kasher, do mesmo modo que um animal cujos pulmões se perderam antes da verificação é kasher. Assim também foi decidido no Shulchan Aruch 84, 8-9; Shach 29. Tudo isso segue a maioria dos poskim, que entendem que, por determinação dos Sábios, é obrigatório verificar quando há uma "minoria frequente". Há, porém, Rishonim segundo os quais não é obrigatório verificar alimentos que contêm seres rastejantes em uma "minoria frequente", pois se segue a maioria (Rashi, Rashbam, Tosafot em Pessachim 115b, verbete kafa).

[6]. למדו הרא"ש, רשב"א ור"ן מחולין נח, ב, שצריך לבדוק תמרים הואיל ומצויים בהם שרצים. וכתבו רשב"א (תוה"א ג, ג), ור"ן, שגם כאשר רק במיעוט התמרים יש שרצים, יש לבודקם, וכפי שצריך לבדוק את הריאות מפני סירכות המצויות במיעוטן. וכן למדו רשב"א וב"י פד, ח, מהרמב"ם מאכ"א ב, טו, שפירות שדרכן להתליע אפילו ב'מיעוט המצוי' בלבד, חייבים בדיקה. וכתב רשב"א, שאם עבר ובישל את המאכל בלא בדיקה וכבר לא ניתן לבודקו, המאכל כשר, כשם שבהמה שריאותיה אבדו לפני בדיקה – כשרה. וכן נפסק בשו"ע פד, ח-ט; ש"ך כט.כל זה לרוב הפוסקים, שסוברים שמדברי חכמים חייבים לבדוק במצב של 'מיעוט המצוי', אבל יש ראשונים שסוברים שאין חובה לבדוק מאכלים שב'מיעוט המצוי' שלהם יש שרצים, שכן הולכים אחר הרוב (רש"י, רשב"ם, תוס' פסחים קטו, ב, 'קפא').

Há quem diga que, embora em geral seja obrigatório verificar alimentos nos quais esses seres aparecem em uma "minoria frequente", quando a verificação envolve grande dificuldade, tal dever não se aplica a uma "minoria frequente"; confia-se, então, na maioria e permite-se o consumo (Mishkenot Yaakov, Yore Deá 17; Tov Ta'am VaDa'at, terceira edição, parte 1, 158).

ויש אומרים, שאף שככלל חייבים לבדוק מאכלים שב'מיעוט המצוי' שלהם יש שרצים, כאשר יש בכך קושי רב, אין חובת בדיקה ב'מיעוט המצוי', אלא סומכים על הרוב ומתירים לאכול (משכנות יעקב יו"ד יז; טוב טעם ודעת תליתאי א' קנח).

O que é uma minoria frequente: como escrevi acima, a esmagadora maioria dos poskim não tratou da definição de "minoria frequente", o que indica que pretenderam que cada pessoa decida conforme sua própria percepção. Nas últimas gerações, contudo, habituamo-nos a medir tudo por números e percentuais e, sem isso, temos dificuldade para formar nossa percepção; surgiu, assim, a necessidade de tentar quantificar a proporção de uma "minoria frequente". Isso é particularmente necessário para os organismos de certificação de kashrut, que não podem determinar sua posição em cada caso conforme a avaliação pessoal do mashguiach. Por isso, voltaram a estudar e examinar cuidadosamente as palavras dos poskim em busca de uma definição numérica. No Responsa Rivash 191, está escrito que uma minoria frequente é "próxima da metade e ocorre habitualmente". Assim também escreveu Beit Efraim, Yore Deá 6. Inclinaram-se à sua opinião nosso mestre, o rabino Israeli (HaTorá VeHaAretz, parte 3, p. 151), o rabino Mazuz e Mishná Halachot 7, 99. Parece que a intenção do Rivash abrange algo entre cerca de 25% e

מהו מיעוט המצוי: כפי שכתבתי למעלה, רובם המכריע של הפוסקים לא עסקו בהגדרת 'מיעוט המצוי', הרי שהתכוונו שכל אדם יחליט בזה לפי תודעתו. אולם בדורות האחרונים, התרגלנו למדוד כל דבר במספרים ובאחוזים, ובלא זאת אנו מתקשים לקבוע את תודעתנו, ועלה הצורך לנסות לכמת את שיעור 'מיעוט המצוי'. ובמיוחד גופי כשרות שאינם יכולים לקבוע את עמדתם בכל מקרה לפי הערכתו האישית של המשגיח. לפיכך חזרו לעיין ולדייק בדברי הפוסקים כדי למצוא הגדרה מספרית. בשו"ת הריב"ש קצא, כתב שמיעוט המצוי הוא "קרוב למחצה ורגיל להיות". וכ"כ בית אפרים יו"ד ו. ונטו לדבריו מו"ר הרב ישראלי (התורה והארץ ח"ג עמ' 151), הרב מאזוז, ומשנה הלכות ז, צט. ונראה שכוונת הריב"ש בין כ-

49%. Não se pode dizer que menos de 40% já não seja "próximo da metade", pois não se exigiu uma medição exata, e é difícil para uma pessoa distinguir, em sua avaliação, entre 40% e 30%. Por outro lado, está claro que ele não se referia a menos de 25%, pois isso não é considerado "próximo da metade". Uma opinião diferente é a do Mishkenot Yaakov, Yore Deá 17, que apresentou uma fonte segundo a qual, já a partir de 10%, trata-se de uma "minoria frequente", isto é, "encontrada com constância". Muitos costumam decidir conforme essa opinião, como citado em Darchei Teshuvá 39, 3; Yeshuat Moshe, parte 3, 62, 3; Minchat Shlomo, parte 2, 61, 1; Echol BeSimchá, p. 212.

A questão, porém, continua difícil, pois depende do tamanho da unidade usada para determinar a maioria e a minoria. Quanto maior a unidade de medida, maior a probabilidade de nela se encontrar um desses seres e, consequentemente, maior será o número de alimentos sujeitos à verificação. Se, por exemplo, a unidade de medida for um grande depósito, é provável que se encontre ao menos um ser rastejante em cada tipo de alimento; nesse caso, todos os alimentos precisariam ser verificados. Em contrapartida, se a unidade de medida for um grama, não haverá alimento algum considerado presumidamente infestado. Na prática, há quatro possibilidades, e cada uma é correta sob um ângulo diferente: 1) Refeição: sob o ponto de vista de quem prepara a refeição, não importa se peneirou farinha para dois ou dez comensais, pois, toda vez que peneira farinha, a quantidade peneirada é percebida por ele como uma única unidade (foi a essa posição que me inclinei adiante, na Halacha 16, a respeito da farinha). 2) Porção: sob o ponto de vista de quem come, a porção é a unidade presente em sua percepção (assim escreveram o rabino Ze'ev Weitman e o rabino Yoel Friedman). 3) Alimento: se concentrarmos nossa percepção no alimento, a unidade será o modo como ele se apresenta diante de nós — uma fruta ou uma verdura, grande ou pequena (ver Chatam Sofer 2, 77). Parece que, no caso de alimentos embalados, como farinha e leguminosas, a unidade corresponde à embalagem que temos diante de nós, seja de um quilo, seja de meio quilo. 4) Uma mordida: se concentrarmos nossa percepção no ângulo haláchico, consideraremos cada mordida uma unidade própria, pois ela constitui o ato de comer; consequentemente, é com base nela que se devem determinar as unidades. (Ver Shulchan Aruch 109, 1, segundo o qual, sob a perspectiva da percepção haláchica, cada mordida é considerada uma unidade própria.) Ao que parece, uma vez que cada possibilidade é mais adequada a determinado tipo de alimento ou situação, os poskim não definiram essa lei; ela deve ser estabelecida de acordo com a impressão que a presença dos seres rastejantes em cada alimento deixa na percepção (algo semelhante foi escrito por nosso mestre, o rabino Israeli, em HaTorá VeHaAretz, parte 3, p. 151). Parece ainda que, quanto maior for o ser, mais espaço ele ocupará na percepção; deve-se, portanto, levá-lo em conta mesmo com incidência mais baixa e em unidades de medida maiores.

A dificuldade ainda não foi resolvida: o que fazer quando há dúvida sobre qual percepção determina a proporção de uma "minoria frequente", e, em especial, como devem agir os organismos de certificação de kashrut, que atendem pessoas diferentes, com percepções distintas? Na prática, parece que a percepção média toma como unidade uma porção média consumida por uma pessoa, que também é a medida mais constante e mais conveniente para o cálculo, pois não depende do tamanho da família, da fruta ou da embalagem. Em caso de necessidade, porém, uma vez que o fundamento do dever de verificação é de ordem rabínica, pode-se ser

25% ל-49%. ואין לומר שפחות מ-40% כבר אינו 'קרוב למחצה', כי לא הצריכו לבדוק זאת במדויק, וקשה לאדם להבחין בהערכתו בין 40% ל-30%. מאידך, ברור שאין כוונתו לפחות מ-25%, הואיל ואינו נחשב "קרוב למחצה". דעה אחרת למשכנות יעקב יו"ד יז, שהביא מקור לכך שכבר מ-10% הוא 'מיעוט המצוי' היינו "מצוי תדיר". ורבים נוהגים להורות כמותו, כמובא בדרכי תשובה לט, ג; ישועת משה ח"ג סב, ג; מנחת שלמה ח"ב סא, א; אכול בשמחה עמ' 212.

ועדיין הדברים קשים, שכן השאלה תלויה בגודל היחידה לפיה קובעים רוב ומיעוט. ככל שיחידת המדידה גדולה יותר, כך יש יותר סיכויים שיימצא בה שרץ, וממילא תהיה חובה לבדוק יותר מאכלים. אם למשל יחידת המדידה תהיה מחסן גדול, מסתבר שבכל המאכלים ימצאו לפחות שרץ אחד, ואזי כל המאכלים יהיו חייבים בבדיקה. מנגד, אם יחידת המדידה היא גרם, לא ימצא מאכל שיהיה מוחזק בשרצים. למעשה ישנן ארבע אפשרויות, וכל אחת נכונה מזווית מבט אחרת: א) ארוחה: מהזווית של זה שמכין את הארוחה, אין זה משנה אם ניפה קמח עבור שני סועדים או עשרה, שכן בכל פעם שהוא מנפה קמח, הקמח שניפה נחשב בתודעתו כיחידה אחת (ולכך נטיתי להלן בהלכה טז לגבי קמח). ב) מנה: מהזווית של האוכל, מנה היא היחידה שנמצאת בתודעתו (כ"כ הרב זאב ויטמן והרב יואל פרידמן). ג) מאכל: אם נמקד את תודעתנו במאכל, הרי שהיחידה היא כפי שהמאכל מופיע לפנינו, פרי או ירק, בין גדול בין קטן (עי' חת"ס סופר ב, עז). ונראה שבמאכלים ארוזים כקמח וכקטניות, כפי שהאריזה לפנינו, קילו או חצי קילו. ד) נגיסה אחת: אם נמקד את תודעתנו בזווית ההלכתית, נתייחס לכל נגיסה כיחידה בפני עצמה, כי היא פעולת האכילה, וממילא על פיה יש לקבוע את היחידות. (עי' שו"ע קט, א, שמבחינת התודעה ההלכתית כל נגיסה נחשבת כיחידה בפני עצמה). כפי הנראה, כיוון שכל אחת מהאפשרויות מתאימה יותר לסוג מסוים של מאכל או אירוע, לא הגדירו הפוסקים הלכה זו, אלא היא צריכה להיקבע לפי הרושם שמציאות השרצים בכל מאכל ומאכל משאירה בתודעה (כעין זה כתב מו"ר הרב ישראלי ב'התורה והארץ' ח"ג עמ' 151). עוד נראה, שככל שהשרץ גדול יותר כך הוא תופש יותר מקום בתודעה, ויש לחשוש לו גם בשכיחות נמוכה יותר וביחידות מידה גדולות יותר.

ועדיין לא נפתרה הבעיה, מה עושים כאשר יש לנו ספק מה התודעה הקובעת את שיעור 'מיעוט המצוי', ובמיוחד כיצד צריכים לנהוג גופי כשרות, כאשר הם משרתים אנשים שונים בעלי תודעות שונות. למעשה, נראה שהתודעה הממוצעת היא שהיחידה היא מנה ממוצעת של אדם, שהיא גם הקבועה ביותר והנוחה ביותר לחישוב, שכן אינה תלויה בגודל המשפחה או הפרי או האריזה. אמנם בשעת הצורך, הואיל ויסוד חיוב הבדיקה מדרבנן, אפשר להקל למדוד לפי

leniente e medir por mordida. Com maior razão, quando se trata de seres minúsculos, o cálculo deve ser feito por mordida (como explicado adiante, na Halacha 7, notas 13 e 15).

Entretanto, parece que, quando se sabe que um alimento contém, na maioria dos casos, seres rastejantes grandes a ponto de ser possível sentir seu sabor durante o consumo, é proibido pela Torá comê-lo sem verificação, pois se segue a maioria. Ainda assim, há dúvida sobre como determinar a maioria: por mordidas ou por refeições. Uma vez que a dúvida diz respeito a uma lei da Torá, deve-se adotar a posição rigorosa. Alguns rabinos de nosso tempo escreveram que, quando há maioria, mesmo que não seja possível perceber o sabor do ser, o dever de verificação é da Torá (rabino Yehuda Amichai, em Emunat Itecha 11, p. 21; rabino Yigal Hadaya, ibid. 35, p. 30; rabino Revach, em Tola'at Shani 7, 2). Contudo, como aprendemos, o desenvolvimento da suguiá não conduz a essa conclusão, e parece que as palavras deles não possuem uma fonte bem fundamentada.

[7]. Entretanto, quando se sabe que os três seres não estavam misturados ao alimento desde o início, mas chegaram a ele vindos de fora, e é razoável supor que eram os únicos, o alimento é kasher. Se for razoável supor que, assim como três chegaram ao alimento, outros também chegaram, o alimento é proibido sem verificação (ver Taz 84, 17).

No caso de uma fruta que contém seres rastejantes em uma minoria frequente, não é suficiente verificar apenas uma amostra (Responsa Rashba 1, 274). Parece, porém, que, quando há dúvida se essa é de fato a sua situação, é possível verificar uma amostra.

O Rashba escreveu (Torat HaBayit, bayit 3, fim do sha'ar 3) que, se alguém transgrediu e cozinhou um alimento que deveria ter sido verificado, pode-se ser leniente por haver um sefek sefeika: 1) talvez não houvesse ali nenhum ser rastejante; 2) mesmo que houvesse, talvez ele tenha se dissolvido e sido anulado. Até aqui suas palavras. Há quem diga que o raciocínio do sefek sefeika também se aplica a um alimento presumidamente infestado, pois, uma vez que nem sempre há nele tais seres, existe um sefek sefeika que permite ser leniente (Perach Shoshan; Torat Netanel 38; Teshuvá MeAhavá, Yore Deá 330, entre outros). Segundo a maioria dos poskim, porém, o sefek sefeika leniente foi dito apenas acerca de uma minoria frequente; um alimento que contém esses seres na maioria dos casos é considerado presumidamente proibido e não pode ser tratado como uma dúvida (Issur VeHeter HaAroch, Maharam de Lublin, Shach 29, Pri Megadim, Siftei Da'at 32, Aruch HaShulchan 70-72). Se restarem verduras da mesma embalagem, deve-se verificar seu estado: se forem encontrados nelas três seres rastejantes, presume-se que também havia seres nas verduras misturadas ao prato, e o prato é proibido. Se não forem encontrados nelas três seres, o prato é kasher.

6 – A controvérsia acerca dos seres minúsculos

É consenso que não é preciso procurar seres minúsculos que o olho humano não consegue enxergar, pois a Torá deu suas ordens ao ser humano de acordo com sua capacidade natural de visão. O problema é que é difícil determinar o tamanho do ser que deve ser procurado, porque a capacidade visual varia de uma pessoa para outra e também depende da cor do ser e do fundo sobre o qual ele se encontra. Uma pessoa com boa visão é capaz

נגיסה. וקל וחומר שכאשר מדובר בשרצים זעירים, שיש לחשב לפי נגיסה (כמבואר להלן בהלכה ז הערות: 13, 15).

אמנם נראה שכאשר ידוע על מאכל שברוב המקרים נמצאים בו שרצים גדולים עד שבעת האכילה יכולים להרגיש בטעמם, אסור מהתורה לאוכלם בלא בדיקה, שכן הולכים אחר הרוב. אמנם עדיין יש ספק לפי מה קובעים רוב, לפי נגיסות או ארוחות, וכיוון שהספק מהתורה יש להחמיר. ויש מרבני זמנינו שכתבו, שבמצב של רוב, גם כשאין אפשרות להרגיש בטעם השרץ, חובת הבדיקה מהתורה (הרב יהודה עמיחי ב'אמונת עתיך' 11 עמ' 21; הרב יגאל הדאיה שם 35 עמ' 30; הרב רווח ב'תולעת שני' ז, ב). אולם כפי שלמדנו, מהלך הסוגיה אינו כן, ונראה שאין לדבריהם מקור מבוסס.

[7]. אמנם כאשר ידוע ששלושת השרצים לא היו מעורבים במאכל מתחילה אלא הגיעו אליו מבחוץ, ומסתבר שהם היחידים, המאכל כשר. ואם מסתבר שכמו שהגיעו למאכל שלושה שרצים כך הגיעו עוד, המאכל אסור בלא בדיקה (עי' ט"ז פד, יז).

פרי שבמיעוט המצוי שלו יש שרצים, אין מועיל לבדוק מדגם שלו (שו"ת רשב"א א, רעד). אבל נראה שכשיש ספק בכך, ניתן לבדוק מדגם שלו.

כתב הרשב"א (תוה"ב בית ג' סוף שער ג) שאם עבר ובישל מאכל שהיה צריך לבודקו, יש להקל מפני שהוא ספק ספיקא: א' אולי לא היה שם שרץ, ב' ואם היה, אולי נימוח ובטל. ע"כ. יש אומרים שסברת ספק ספיקא קיימת גם במאכל שמוחזק בשרצים, שהואיל ולא תמיד יש בו שרצים, ספק ספיקא להקל (פרח שושן, תורת נתנאל לח; תשובה מאהבה יו"ד של, ועוד). ולרוב הפוסקים, ספק ספיקא להקל נאמר רק במיעוט המצוי, אבל מאכל שברוב המקרים יש בו שרצים, נחשב כמוחזק באיסור ואין להחשיבו כספק (או"ה הארוך, מהר"ם מלובלין, ש"ך כט, פמ"ג שפ"ד לב, ערוה"ש ע-עב). ואם נותרו ירקות מאותה החבילה, יש לבדוק את מצבם, אם מצאו בהם 3 שרצים, חזקה שגם בירקות שעירבו בתבשיל יש שרצים והתבשיל אסור. ואם לא מצאו בהם 3 שרצים, התבשיל כשר.

ו – המחלוקת בדין שרצים זעירים

מוסכם שאין צריך לבדוק אחר שרצים זעירים שעין אדם אינה יכולה לראות, שכן התורה צוותה את האדם לפי יכולת ראייתו הטבעית. הבעיה שקשה לקבוע את גודלו של השרץ שאחריו צריך לחפש, מפני שיכולת הראיה של האנשים שונה זו מזו, והיא תלויה גם בצבעו של השרץ וברקע שעליו הוא נמצא. אדם

de enxergar, sobre um fundo branco, bactérias grandes cujo tamanho é de cinco centésimos de milímetro; porém, quando a cor do ser é semelhante à do fundo sobre o qual se encontra, ainda que ele seja dez vezes maior, ela não conseguirá enxergá-lo, e talvez somente especialistas consigam fazê-lo. Mesmo um ser de dois milímetros nem sempre é encontrado por pessoas com boa visão; contudo, quando lhes apontam onde está, elas o enxergam. Em outras palavras, a visão do ser depende de vários fatores: 1) seu tamanho; 2) a qualidade da visão; 3) a cor do ser e a de seu fundo; 4) a familiaridade com esses seres; 5) o estado do ser, pois, se ele estiver rastejando, será mais fácil enxergá-lo.[8]

בעל ראייה טובה מסוגל לראות על רקע לבן חיידקים גדולים שגודלם חמש מאיות מילימטר, אולם כאשר צבע השרץ דומה לרקע עליו הוא נמצא, גם אם יהיה גדול פי עשרה, לא יצליח לראותו, ורק מומחים לכך, יתכן שיצליחו לראותו. גם שרץ בגודל של שני מילימטר, בעלי ראיה טובה לא תמיד מצליחים למצוא, אמנם כשיצביעו עליו, יראו אותו. כלומר, ראיית השרץ תלויה בכמה גורמים: א) בגודלו. ב) באיכות הראייה. ג) בצבע השרץ וברקע שלו. ד) בהכרת השרצים. ה) במצב השרץ, שאם הוא זוחל – קל יותר לראותו.[8]

Há autoridades rigorosas que entendem que, quando se trata de uma verdura ou fruta reconhecidamente infestada, é obrigatório procurar todo ser que possa ser visto nas melhores condições possíveis. Quando for difícil examiná-la em condições normais, deve-se recorrer a especialistas no assunto, a uma mesa de luz ou a meios semelhantes; somente depois de se confirmar com certeza que não há nela ser algum será permitido comê-la. Quando não for possível examiná-la adequadamente, será proibido consumi-la. Por isso, as autoridades rigorosas determinaram que não se comam verduras como espiga de milho e couve-flor, que não podem ser devidamente verificadas, e compuseram séries de livros para definir a situação de cada espécie, os seres que nela costumam ser encontrados e o dever de verificá-la (rabino Vayá e rabino Revach).[9]

יש מחמירים וסוברים שכאשר מדובר בירק או בפרי שידוע כמוחזק בשרצים, חובה לבדוק אחר כל שרץ שניתן לראותו בתנאים המיטביים. וכאשר קשה לבודקו בתנאים רגילים, יש להיעזר במומחים לדבר או בשולחן אור וכדומה, ורק לאחר שהתברר בוודאות שאין בו שום שרץ – מותר לאוכלו. וכאשר לא ניתן לבודקו בבדיקה טובה, אסור לאוכלו. לכן הורו המחמירים שלא לאכול ירקות כדוגמת קלח תירס וכרובית שלא ניתן לבודקם כראוי, וחיברו סדרות ספרים כדי להגדיר את מצבו של כל מין ומין, השרצים המצויים בו, וחובת בדיקתו (הרב ויא והרב רווח).[9]

Em contrapartida, há autoridades lenientes que entendem que a Halacha é determinada conforme aquilo que as pessoas efetivamente enxergam, e que não há proibição em comer uma fruta ou verdura que contenha seres minúsculos que pessoas de boa visão não conseguem enxergar numa observação normal. Uma vez que o povo de Israel assim procedeu ao longo de muitas gerações, não é correto adotar rigor nessa questão, para não lançar descrédito sobre as gerações anteriores.[10]

מנגד, יש מתירים וסוברים שההלכה נקבעת על פי ראייתם של האנשים בפועל, ואין איסור לאכול פרי או ירק שיש בו שרצים זעירים שאנשים בעלי ראייה טובה אינם רואים בראיה רגילה. וכיוון שכך נהגו ישראל במשך דורות רבים, אין נכון להחמיר בזה כדי שלא להוציא לעז על הראשונים.[10]

[8]. É consenso que não há proibição quanto a seres que somente podem ser vistos por microscópio ou lupa, pois a Torá não foi dada aos anjos ministrantes, mas aos seres humanos, conforme a capacidade de sua visão (Binat Adam 34, 49; Aruch HaShulchan 84, 36; Igrot Moshe, Yore Deá 2, 146; Yabia Omer, parte 4, Yore Deá 21; Shevet HaLevi 7, 122). Contudo, uma definição da visão baseada nessa distinção não é clara, pois, sobre um fundo contrastante, é

[8]. מוסכם שאין איסור בשרצים שנראים על ידי מיקרוסקופ או זכוכית מגדלת, כי לא ניתנה תורה למלאכי השרת אלא לבני אדם לפי כוח ראייתם (בינת אדם לד, מט; ערוה"ש פד, לו; אג"מ יו"ד ב, קמו; יבי"א ח"ד יו"ד כא; שבט הלוי ז, קכב). אולם הגדרת הראייה על פי חלוקה זו אינה ברורה, שכן על רקע מנוגד ניתן

possível enxergar um ser minúsculo que, em outras condições, somente poderia ser visto ao microscópio. Por exemplo, nas fontes pequenas usadas em material impresso, o ponto no final de uma frase mede cerca de um quinto de milímetro e é visível porque está sobre um fundo contrastante. Do mesmo modo, especialistas com visão excelente às vezes enxergam, mesmo sobre um fundo sem contraste, seres que outras pessoas só veem com uma lupa. (Ver Bedikat HaMazon KaHalacha, do rabino Vayá, parte 1, pp. 213-223.)

[9]. As autoridades rigorosas aprenderam das palavras de diversos Acharonim, que advertiram que certos alimentos devem ser examinados cuidadosamente por pessoas de boa visão e em condições favoráveis, que é necessário procurar e verificar até mesmo seres extremamente pequenos que pessoas comuns têm dificuldade para encontrar e que somente conseguem enxergar quando lhes são apontados. Contudo, quando se examinam com precisão as palavras dessas autoridades, parece haver entre elas diferentes graus de rigor, e é possível que algumas pretendessem apenas alertar para seres perceptíveis, que pessoas de visão normal enxergam naturalmente.

Das palavras dos sábios de Aram Tzová, da linhagem de rabinos da família Laniado, e de Rabi Chaim Abuláfia, pode-se aprender em conformidade com a posição rigorosa. Eles decretaram que não se comessem folhas de videira porque "encontraram nelas vermes pequenos, extremamente finos e delgados, mirrados como pelo vento oriental, agachados e comprimidos nas nervuras das folhas, entrelaçando-se e enredando-se pelos cantos. A maioria dos que examinam não encontra nelas coisa alguma e as vê lisas e limpas; mas, quando chegam os especialistas locais e os que têm visão aguçada, após cuidadoso exame, movem-nos com a ponta de uma agulha, e eles começam a caminhar sobre as folhas. Enquanto caminham, escondem-se em uma das cavidades, nas pontas das saliências das ramificações, desaparecem da vista e já não são encontrados" (citado no Responsa Massat Moshe 4). Houve quem discordasse deles e permitisse as folhas de videira mediante uma boa verificação ou fricção, como citado no Responsa Reach Sadê 9, em nome de seu pai, Maharshal Dweck. Também o Chida (Machazik Berachá, Yore Deá 84, 24) inclinou-se à opinião deles.

Maharam ben Chaviv (Responsa Kol Gadol 5) escreveu, a respeito de vinagre no qual se desenvolvem vermes finíssimos, que estes são proibidos pela Torá; mesmo depois de cinco filtragens, ainda restavam alguns "que se movem no fundo do recipiente. E são mais finos que um fio de cabelo, não havendo neles nada perceptível além do movimento, que pode ser distinguido à luz do sol"; a filtragem só é eficaz depois do cozimento (pois então eles não conseguem atravessar o filtro). Também o Pri Chadash 84, 34, é mencionado entre os rigorosos, por ter escrito: "O principal método de verificação, neste caso, é colocar cada folha diante do sol, e então o verme se torna visível; às vezes, porém, ele não aparece, sendo necessário apalpá-la com as mãos para encontrá-lo". Assim foi estabelecido como Halacha no Pri HaAdamah e no Chesed LaAlafim.

De modo semelhante, escreveu o Ben Ish Chai (Tzav 27): "As mulheres devem ter cuidado ao verificar a alface e o karpas, pois por cada verme incorre-se na obrigação de cinco séries de açoites... Certa vez, um sábio entrou num pátio na véspera de Pessach e viu a dona da casa com dois grandes cestos cheios de alface diante de si. Ela lavava as folhas da alface, examinava-as rapidamente e de modo superficial, e as colocava no cesto à sua frente. O sábio lhe perguntou: quantos cabelos há em sua cabeça? Ela respondeu: não os contei e, a meu ver, é impossível contá-los. Ele lhe disse: os cabelos de sua cabeça podem ser contados, mas não é possível contar quantas obrigações de açoites estão sobre o seu pescoço..." E sugeriu

לראות שרץ זעיר שבתנאים אחרים רק במיקרוסקופ ניתן לראות. לדוגמא, בגופנים הקטנים בדפוס, גודלה של הנקודה בסיום משפט כחמישית מילימטר, והיא נראית מפני שהיא על רקע מנוגד. כמו כן, מומחים בעלי ראיה מצוינת לעיתים רואים גם על רקע שאינו מנוגד שרצים שאחרים רואים רק בזכוכית מגדלת. (עי' 'בדיקת המזון כהלכה' לרב ויא ח"א עמ' 213-223).
[9]. המחמירים למדו מדברי כמה וכמה אחרונים שהזהירו לבדוק מאכלים מסוימים היטב על ידי אנשים בעלי ראייה טובה ובתנאים טובים, שצריך לחפש ולבדוק גם אחר שרצים זעירים מאוד שאנשים רגילים מתקשים למצוא, ורק כשיצביעו עליהם, יוכלו לראותם. אמנם כשמדקדקים בדבריהם, נראה שיש ביניהם דרגות של החמרה, ויתכן שחלקם רק התכוונו להזהיר משרצים ניכרים שאנשים בעלי ראייה סבירה רואים באופן טבעי.

מדברי חכמי ארם צובא, שושלת הרבנים למשפחת לניאדו, ור' חיים אבולעפייה, ניתן ללמוד כשיטת המחמירים, שהם גזרו שלא לאכול עלי גפנים משום "שמצאו בהם תולעים קטנים דקים עד מאד צנומות קדים שכמעט אין העין שולטת בהם, רבוצות וכבושות בורידים של העלים ישתרגו ויסתבכו בקרן זוית, ורוב הבודקים לא ימצאו בהם כלום ויראום חלקים ונקיים, וכאשר יבואו הבקיאים במקומם וחזקי הראות אחר העיון רב יניעום בחודה של מחט ויחלו להלך על גבי העלין, עודם מהלכים נטמנים באחת הפחתים בחדודי בליטת הפצולים ונעלמים מן העין ולא ימצאום עוד" (הובא בשו"ת משאת משה ד). ויש שחלקו עליהם והתירו עלי גפנים בבדיקה טובה או שפשוף כמובא בשו"ת ריח שדה ט, בשם אביו מהר"ש דוויק. וגם החיד"א (מחז"ב יו"ד פד, כד), נטה לדבריהם.
מהר"ם בן חביב (שו"ת קול גדול ה) כתב על חומץ שגדלות בו תולעים דקות שאסורות מהתורה, וגם לאחר חמישה סינונים עוד נותרות מהן "שרוחשין בשולי הכלי. והם יותר דקים מחוט השערה, שאין בהם ממש זולת הרחישה הניכרת בהם לאור השמש", והסינון מועיל בהן רק לאחר בישול (שאז אינן יכולות לעבור בסינון). גם הפר"ח פד, לד, מוזכר כאחד המחמירים שכתב: "ועיקר הבדיקה בזה להעמיד כל עלה ועלה נגד השמש ונראה התולעת, ולפעמים אינו נראה, וצריך מישוש בידיים למוצאו". וכתבוהו להלכה בפרי האדמה וחסד לאלפים.

כיוצא בזה כתב בבא"ח (צו כז): "יזהרו הנשים בבדיקת החזרת והכרפס, דכל תולע יש בו חיוב חמש מלקיות... מעשה בחכם אחד שנכנס בערב פסח לחצר אחת, וראה את האשה בעלת הבית, לפניה שני סלים גדולים מלאים חזרת, והיא רוחצת העלים של החזרת ורואה אותם במהירות כלאחר יד ומנחת בסל לפניה. ויאמר לה החכם: כמה שערות יש בראשך? אמרה לו: לא מניתי אותם, ולפי דעתי אי אפשר למנותם. אמר לה: שערות ראשך אפשר להמנות, אך חיוב המלקות

que ela utilizasse somente os talos. (Embora tenha escrito “açoites”, trata-se de um exagero, pois, na prática, não incorreram em açoites, já que comeram inadvertidamente e sem testemunhas nem advertência prévia.)

Há quem tenha adotado um rigor um pouco menor, como escreveu o Shelah (Shaar HaOtiot, Kedushat HaAchila 18), a respeito da verificação de diversas frutas e leguminosas: “Aquele que as examina precisa ter visão boa e aguçada. Muitas vezes examinaram e disseram que nelas nada havia; veio, porém, outra pessoa que enxergava e mostrou a todos como havia muitíssimos deles, sem medida, movendo-se e oscilando. Portanto, recai a obrigação de atentar para isso, pois se trata de uma proibição da Torá”. Contudo, ele não exigiu que a verificação fosse feita contra o sol; por isso, é razoável entender que se referia a uma minoria de pessoas cuja visão era mais fraca que o normal e que não via numerosos insetos. Outros foram rigorosos, mas não apresentaram isso como obrigação absoluta, como escreveu a Mishná Berurá 473, 42 (com base no Chatam Sofer, Orach Chaim 132), a respeito da alface para maror: “Nos dias de Pessach, são muito comuns pequenos vermes que não são percebidos por pessoas de visão fraca. Por isso, quem não dispõe de pessoas especialmente tementes a Deus que a examinem adequadamente, é melhor que use tamcha (raiz-forte), embora ela seja a terceira na ordem em que foram enumeradas, pois é inconcebível incorrer numa proibição para cumprir um preceito positivo de origem rabínica, especialmente porque, por meio da tamcha, é possível cumprir ambos”. Se isso fosse proibido pela Torá, não teriam usado a expressão “é melhor”; teriam proibido categoricamente a alface que não tivesse sido verificada de modo adequado. Ao que parece, com as palavras “incorrer numa proibição”, pretenderam referir-se, em termos gerais, à proibição de insetos.

Os principais formuladores do método rigoroso em nossos dias são o rabino Moshe Vaye, autor da série Bedikat HaMazon KaHalacha, e o rabino Shneur Zalman Revach, autor da série Tola'at Shani — Dinei Charakim BaMazon. Em seus livros, detalharam a obrigação de verificar cada fruta e cada verdura, bem como os nomes dos minúsculos insetos encontrados nos alimentos, acompanhados de imagens ampliadas. Entre eles estão: ácaros (um terço de milímetro), sendo os vermelhos encontrados em morangos e os brancos na farinha. Até os maiores especialistas só conseguem vê-los quando estão se deslocando. Pulgões — de cor verde-amarelada, medindo de meio milímetro a dois milímetros. Tripes — inseto alongado, de meio milímetro a um milímetro. Na fase larval, tem cor branco-amarelada e move-se lentamente; quando adulto, é cinza-escuro, salta com agilidade e esconde-se nas dobras de folhas, como as de alface, repolho e couve-flor, e entre grãos de milho. Mosca-minadora — deposita ovos minúsculos dentro das folhas; deles eclodem larvas de 1 a 3 milímetros, que comem e rastejam no interior da espessura das folhas e, por fim, saem da folha e caem no chão. Esses túneis são visíveis à luz comum e, contra a luz, pode-se ver em sua extremidade uma larva minúscula. Larvas de moscas — vermes brancos com um minúsculo ponto preto na cabeça, medindo de 1 a 8 milímetros. Larvas de mariposas — de cor creme, encontradas em alimentos secos, medindo de 1 a 8 milímetros; provocam a formação de teias de seda pegajosas e de grânulos brancos. Gorgulho — inseto encontrado em depósitos, que infesta o arroz e outras leguminosas, medindo cerca de 4 milímetros; é capaz de perfurar embalagens de náilon e penetrar nelas. Lagartas de borboletas, como a prodenia, medem de cerca de meio centímetro a cinco centímetros. Às vezes, também se encontram em hortaliças folhosas pequenos mosquitos, pequenas aranhas e pernilongos, que são mais comuns na agricultura rudimentar. Quando se retira uma hortaliça da geladeira, os insetos

אשר בצוארך אי אפשר למנות...” והציע שתיקח רק את הקלחים. (אמנם מה שכתב ‘מלקות’ הוא בדרך הפלגה, כי בפועל לא התחייבו במלקות הואיל ואכלו בשגגה ובלא עדים והתראה).

ויש שהחמירו מעט פחות, וכפי שכתב השל”ה (שער האותיות, קדושת האכילה יח) על בדיקת פירות וקטניות שונים, “שהבודקם צריך להיות לו ראיה טובה ודקה, וכמה פעמים בדקו, ואמרו שאין שם מהם, ובא רואה אחר, והראה לכל איך שהם הרבה והרבה בלי ערך נעים ומתנודדים. על כן חל החיוב לראות אחר זה, שהוא איסורא דאורייתא”. אמנם לא הצריך שהבדיקה תהיה נגד השמש, לפיכך מסתבר שכוונתו למעט אנשים שראייתם חלשה מהרגיל שלא ראו שרצים רבים. ויש שהחמירו אבל לא כתבו זאת כחובה גמורה, וכפי שכתב מ”ב תעג, מב (עפ”י חת”ס או”ח קלב) על החסה למרור: “מצוי מאוד בימי פסח תולעים קטנים שאינם נכרים לחלושי עין, על כן מי שאין לו אנשים מיוחדים בעלי יראה שיבדקנו כראוי, טוב יותר ליקח תמכא (חריין), אף שהוא שלישי לפי הסדר שהם שנויים, כי חלילה להיכשל בלאו משום קיום עשה דרבנן, ובפרט שאפשר לקיים שניהם ע”י תמכא”. ואם הדבר אסור מהתורה, לא היו נוקטים לשון ‘טוב יותר’ אלא אוסרים בנחרצות חסה שלא נבדקה כהלכה, וכפי הנראה התכוונו במילים “חלילה להיכשל בלאו” לייחס העקרוני לאיסור שרצים.

מבססי שיטת המחמירים בימינו הם הרב משה ויא מחבר סדרת ‘בדיקת המזון כהלכה’, והרב שניאור ז’ רווח מחבר סדרת ‘תולעת שני – דיני חרקים במזון’. בספריהם פירטו את חובת הבדיקה בכל פרי וירק, ושמות השרצים הזעירים המצויים במזון ותמונותיהם בהגדלה. מהם: אקריות (שליש מילימטר), אדומות נמצאות על תות, ולבנות בקמח. גם המומחים ביותר רואים אותן רק בעת זחילתן. כנימות עלה – בצבע ירוק צהבהב, בגודל חצי מילימטר עד שני מילימטר. תריפס – חרק מאורך, בגודל חצי מילימטר עד מילימטר. בהיותו זחל צבעו לבן צהוב ונע באיטיות, ובהתבגרותו אפור שחור שקופץ בזריזות ומתחבא בקפלי עלים כדוגמת חסה, כרוב, כרובית וגרגירי תירס. מנהרן – זבוב המנהרות מטיל ביצים זעירות בתוך העלים, ומהם בוקעים זחלים בגודל של 1-3 מילימטר, שאוכלים וזוחלים בתוך עובי העלים ולבסוף יוצאים מהעלה ונופלים לארץ. מנהרות אלו נראות באור רגיל, ואל מול האור ניתן לראות בסופן זחל זעיר. רימות זבובים – תולעים לבנות שבראשן נקודה שחורה זעירה, בין 1-8 מילימטר. זחלי עש – בצבע קרם, מצויים במאכלים מיובשים, בין 1-8 מילימטר, גורמים להתהוות קורי משי דביקים ופירורים לבנים. חדקנית – חרק שמצוי במחסנים ושורץ באורז ובשאר קטניות, כ-4 מילימטר, בכוחו לנקוב אריזות ניילון ולחדור פנימה. זחלי פרפרים כדוגמת פרודניה, כחצי ס”מ עד חמישה ס”מ. לעיתים מצויים בירקות עלים גם זבובונים, עכבישונים

que estão sobre ela permanecem entorpecidos; é preciso aquecer um pouco as folhas diante do sol ou do fogo para conseguir vê-los. Outra maneira de ver os insetos minúsculos encontrados no endro e na salsa é sacudi-los bem sobre uma folha de papel branca ou preta.

[10]. O costume da maioria de Israel e de muitos dos grandes sábios de Israel era não ser tão minucioso na verificação dos alimentos. Embora, muitas vezes, observadores atentos encontrassem neles insetos minúsculos, continuavam a orientar que os alimentos fossem examinados a olho nu, sem uma busca meticulosa por insetos minúsculos. O fundamento de seu entendimento é que a Torá não foi dada aos anjos ministrantes, mas aos seres humanos, e os seres humanos não distinguem os insetos minúsculos. Assim encontramos em toda a Torá: em cada questão, segue-se aquilo que as pessoas efetivamente percebem. Por exemplo, ao se avaliar o sabor numa mistura, segue-se a percepção de uma pessoa comum (Rashba; Beit Yosef 98, 1). Assim também escreveu Rav Sherira Gaon a respeito da medida de um kezait para a bênção posterior (Peninei Halacha, Berachot 10, 5-6, 7).

Embora não o tenham escrito explicitamente, isso se comprova pelo Talmud, pelos Rishonim, pelo Rambam e pelo Shulchan Aruch, que não se estenderam na explicação detalhada das leis de verificação de insetos para cada verdura e fruta, como teria sido apropriado se de fato se tratasse de uma obrigação destinada a evitar uma proibição da Torá, ou mesmo uma proibição rabínica, assim como fizeram com todas as demais proibições alimentares comuns. Tampouco estabeleceram orientações indispensáveis para a verificação de insetos, como examiná-los sobre um fundo de cor contrastante; realizar a verificação sempre à luz do sol, e não dentro das casas, que eram pouco iluminadas e não tinham as grandes janelas comuns em nossos dias; ou impedir que pessoas com mais de cinquenta anos fizessem a verificação, já que sua visão enfraquece e elas não conseguem ver os insetos minúsculos. Também não exigiram que especialistas se ocupassem da verificação, mas confiaram no exame de qualquer pessoa. Somente aquele em cujo alimento, já examinado, se encontrasse um chomet (um pequeno lagarto, segundo Rav Saadia Gaon, e um caracol, segundo Rashi) perdia sua presunção de confiabilidade, pois ele é claramente visível aos olhos (Shulchan Aruch 84, 11). Os poskim não precisaram escrever isso explicitamente, porque assim era conhecido pela tradição. Portanto, somente do conjunto de suas palavras podem ser trazidas provas, como o fato de que as principais discussões haláchicas tratam de insetos grandes, em contraste com os insetos minúsculos sobre os quais os rigorosos são meticulosos atualmente. Assim, o Rashba (I, 275) advertiu sobre a larva nas favas, embora ela seja "muito, muito pequena"; ela é de dez a cem vezes maior que os insetos minúsculos. Também trataram de formigas (Shulchan Aruch 84, 12-13) e dos vermes da farinha (milvin), que medem entre meio centímetro e três centímetros (abaixo, nota 21). Isso também se comprova pelas palavras dos rigorosos que se queixaram do povo, por não verificar adequadamente, e dos rabinos, por não orientarem a verificação adequada (como citado nas Harachavot). De modo semelhante, escreveu o Pri Chadash (84, 9) que, devido ao receio de insetos que se desprenderam e saíram do alimento cozido, deve-se observá-lo de dia ou, à noite, à luz de "uma tocha ou de muitas velas"; os insetos minúsculos, porém, não podem ser vistos à luz de uma tocha ou de muitas velas. Além disso, não é possível que pretendessem adotar rigor quanto aos insetos minúsculos, pois, na prática, não tinham como limpar adequadamente os alimentos deles. Quando examinavam folhas de alface e de repolho, como não havia água corrente nas

ויתושים קטנים, ובחקלאות פרימיטיבית הם מצויים יותר. כאשר מוציאים ירק מהמקרר השרצים שעליו רדומים, וצריך לחמם מעט את העלים אל מול השמש או האש כדי לראותם. דרך נוספת לראות שרצים זעירים שמצויים בשמיר ובפטרוזיליה, לנערם היטב מעל נייר לבן או שחור.

[10]. מנהג רוב ישראל ורבים מגדולי ישראל היה שלא לדקדק כל כך בבדיקות המזון, ולמרות שפעמים רבות המעיינים מצאו בהם שרצים זעירים, המשיכו להורות לבדוק את המזון בראייה רגילה בלא לדקדק בחיפוש אחר שרצים זעירים. ויסוד סברתם, שלא נתנה תורה למלאכי השרת אלא לבני האדם, ובני אדם אינם מבחינים בשרצים הזעירים, וכפי שמצינו בכל התורה, שהולכים בכל דבר אחר מה שהאנשים קולטים בפועל. כמו למשל בבדיקת טעם בתערובת, הולכים אחר הרגשתו של אדם רגיל (רשב"א, ב"י צח, א), וכן כתב רב שרירא גאון בשיעור כזית לברכה אחרונה (פנה"ל ברכות י, ה-ו, 7).

ואף שלא כתבו זאת במפורש, כך מוכח מהתלמוד, הראשונים, הרמב"ם ושולחן ערוך, שלא הרחיבו בביאור דיני בדיקת השרצים לכל ירק ופרי באופן מפורט, כפי שהיה ראוי אם אכן מדובר בחובה שנועדה למנוע איסור תורה או אפילו איסור דרבנן, וכפי שהרחיבו בכל שאר איסורי אכילה הנפוצים. וגם לא קבעו הדרכות הכרחיות לבדיקת השרצים, כגון שיבדקו את השרצים על רקע בצבע מנוגד, ושהבדיקה תהיה תמיד בשמש ולא בתוך הבתים שהיו אפלוליים בלא חלונות גדולים כמקובל בימינו, ושמבוגרים מגיל חמישים לא יבדקו, הואיל וראייתם נחלשת והם אינם יכולים לראות את השרצים הזעירים. גם לא דרשו שמומחים יעסקו בבדיקת השרצים, אלא סמכו על בדיקת כל אדם, ורק מי שנמצא חומט (לטאה קטנה לרס"ג וחילזון לרש"י) במאכל שבדק, איבד את חזקתו, כי הוא נראה לעיניים בבירור (שו"ע פד, יא). ולא הוצרכו הפוסקים לכתוב זאת במפורש, כי כך היה ידוע במסורת. ולכן רק מכלל דבריהם ניתן להביא ראיות, כמו מכך שעיקר הדיונים ההלכתיים הם על שרצים גדולים לעומת השרצים הזעירים שהמחמירים מדקדקים בהם כיום. וכפי שהזהיר הרשב"א (א, רעה), על הזחל שבפולים למרות שהוא "קטן מאוד מאוד", והוא ענק פי עשרה עד פי מאה מהשרצים הזעירים. וכן עסקו בנמלים (שו"ע פד, יב-יג), או בתולעי הקמח (מילווין), שגודלם בין חצי ס"מ לשלושה ס"מ (להלן הערה 21). וכן מוכח מדברי המחמירים שהתלוננו על העם שאינו בודק כראוי ועל הרבנים שאינם מורים לבדוק כראוי (כמובא בהרחבות). כיוצא בזה כתב בפר"ח (פד, ט), שמחשש השרצים שפרשו מהתבשיל, יש להתבונן בו ביום או בלילה לאור "אבוקה או נרות הרבה", ואת השרצים הזעירים לא ניתן לראות על ידי אבוקה או נרות הרבה. יתר על כן, לא יתכן שהתכוונו להחמיר בשרצים הזעירים, שכן בפועל לא יכלו לנקות כראוי את המזון מהם. שכן כאשר בדקו עלי

casas, podiam verificá-las apenas visualmente, sem lavá-las sob um jato de água; na prática, muitas vezes a lavagem é mais eficaz que uma verificação meticulosa. O mesmo vale para a exigência dos rigorosos de peneirar com uma peneira de seda de 70 mesh: tais peneiras não existiam no passado (como citado abaixo, na nota 21). Acrescente-se que as palavras de muitos Acharonim que advertiram sobre pequenos insetos, nas quais os rigorosos se apoiam, também podem ser entendidas como referentes a insetos maiores, perceptíveis a olho nu sob luz comum e para os quais "é necessário apalpar com as mãos para encontrá-lo" (nas palavras do Pri Chadash mencionado entre os rigorosos), e não conforme foram entendidas pelos rigorosos.

Alguns dos rigorosos sustentam que, nos dias do Talmud e dos Rishonim, os insetos minúsculos não eram comuns e que se tornaram frequentes em consequência do amplo comércio que passou a existir entre diferentes países, inclusive a América, levando insetos de um lugar a outro (ver Or HaChaim, Vayikra 11, 43). Contudo, embora o comércio intercontinental tenha aumentado em cada lugar o número de espécies comuns de insetos, é razoável supor que, na prática, a quantidade de insetos que infestam cada fruta e verdura não aumentou, pois eles se multiplicam de acordo com a quantidade de alimento que têm à disposição. Os rigorosos também alegam que, hoje, os insetos aderem às frutas e verduras com mais força e são ainda menores, mas é difícil aceitar essa afirmação sem evidências. Alegam ainda que, no passado, a maioria das pessoas trabalhava na agricultura e sabia distinguir os insetos como os especialistas de hoje, e que a Halacha foi definida com base nelas. Entretanto, como não havia obrigação de examinar todos os alimentos contra o sol, nem mesmo os especialistas podiam distinguir os insetos minúsculos. Além disso, é razoável supor que os agricultores se interessassem pelos insetos que prejudicavam seus campos, e não pelos demais insetos minúsculos. A realidade parece ser o inverso do que alegam os rigorosos: atualmente, as verduras provenientes da agricultura moderna são muito mais limpas dos insetos perceptíveis a olho nu, pois os consumidores exigem mercadoria limpa e de boa qualidade. No passado, os insetos eram mais comuns, assim como ainda hoje são mais comuns em cultivos rudimentares, a exemplo das verduras cultivadas em aldeias árabes da Judeia e Samaria, nas quais há muitos insetos perceptíveis a olho nu. Ao que parece, a maioria das advertências dos rigorosos foi formulada em relação a esses casos. É evidente que não se deve comer alface na qual haja pequenos mosquitos e aranhas; tudo o que pediam era que a alface fosse examinada seriamente, por pessoas de boa visão, e não às pressas nem sob a luz fraca que havia nas casas. Além disso, nas condições de vida do passado, quando animais domésticos eram criados perto das casas, piolhos proliferavam em grande quantidade e os pisos das casas não eram pavimentados, frequentemente muitos vermes infestavam os alimentos; foi dentro dessa realidade que os rigorosos formularam suas orientações.

De acordo com isso, não há fontes sólidas nas palavras dos poskim para o método dos rigorosos (exceto entre os sábios de Aram Tzova e alguns poucos indivíduos), e é certo que seu método contraria a tradição. Ao que parece, porém, sua posição se formou e se fortaleceu no período dos Acharonim em consequência de dois fatores: 1) o desenvolvimento de instrumentos científicos e de pesquisa, como lupa, óculos e microscópio, que possibilitaram ver claramente os insetos minúsculos; 2) na sociedade moderna, cada área tornou-se especialidade de peritos, e assim aqueles que se ocupam dos insetos

חסה וכרוב, כיוון שלא היו מים זורמים בבתים, יכלו לבודקם בראייה בלבד בלא שטיפה בזרם מים, ובפועל, פעמים רבות שטיפה מועילה יותר מאשר בדיקה מדוקדקת. וכן לגבי דרישת המחמירים לנפות בנפת משי 70 מש, לא היו נפות כאלה בעבר (כמובא להלן בהערה 21). יש להוסיף שגם בדברי רבים מהאחרונים שהזהירו משרצים קטנים, שעליהם סומכים המחמירים, אפשר להבין שהתכוונו לשרצים גדולים יותר, שניכרים לעין באור רגיל "וצריך מישוש בידיים למוצאו" (כלשון הפר"ח שהוזכר כמחמיר), ולא כפי שהבינו מהם המחמירים.

ויש מהמחמירים שטוענים שבימי התלמוד והראשונים לא היו מצויים שרצים זעירים, שנעשו נפוצים בעקבות המסחר המסועף שהחל להתקיים בין ארצות שונות כולל אמריקה, שהביא עמו שרצים ממקום למקום (עי' אור החיים ויקרא יא, מג). אולם אף שבעקבות המסחר הבין-יבשתי מספר מיני השרצים הנפוצים עלה בכל מקום, מסתבר שבפועל מספר השרצים ששורצים על כל פרי וירק לא עלה, שכן הם מתרבים לפי כמות המזון שמצויה להם. המחמירים גם טוענים שהשרצים כיום נאחזים בפירות ובירקות יותר בחזקה והם גם יותר זעירים, אולם קשה לקבל טענה זו בלא סימוכין. עוד טוענים המחמירים, שבעבר רוב האנשים עסקו בחקלאות וידעו להבחין בשרצים כמומחים שבימינו, ועל פיהם נקבעה ההלכה. אולם כיוון שלא חייבו לבדוק את כל המאכלים נגד השמש, גם מומחים לא יכלו להבחין בשרצים הזעירים. בנוסף לכך, מסתבר שהחקלאים התעניינו בשרצים שהזיקו לשדותיהם ולא בשאר השרצים הזעירים. ונראה שהמציאות הפוכה מטענת המחמירים, וכיום הירקות המגיעים מחקלאות מודרנית הרבה יותר נקיים משרצים שניכרים לעין, הואיל והצרכנים דורשים סחורה נקייה ומשובחת. ואילו בעבר היו השרצים מצויים יותר, וכפי שגם כיום הם מצויים יותר בגידולים פרימיטיביים, כדוגמת הירקות שמגדלים בכפרים ערביים ביהודה ושומרון, שמצויים בהם שרצים רבים שניכרים לעין. וכפי הנראה כלפיהם נאמרו רוב אזהרות המחמירים. שכן ברור שאין לאכול חסה שיש בה זבובונים ועכבישים קטנים, וכל מה שביקשו הוא שיבדקו את החסה ברצינות על ידי אנשים שראייתם טובה ולא בחיפזון או באור האפלולי שהיה בבתים. בנוסף לכך, בתנאי החיים בעבר, כאשר סמוך לבתים גידלו בהמות וחיות, והכינים שרצו לרוב, והבתים לא היו מרוצפים, פעמים רבות שרצו תולעים רבות במזון, ובתוך מציאות כזו אמרו המחמירים את דבריהם.

לפי זה אין מקורות איתנים בדברי הפוסקים לשיטת המחמירים (זולת חכמי ארם צובא ועוד כמה יחידים), ובוודאי ששיטתם מנוגדת למסורת. אולם כפי הנראה עמדתם התגבשה והתעצמה בתקופת האחרונים בעקבות שני גורמים: א) התפתחות כלי המדע והמחקר כגון זכוכית מגדלת, משקפיים ומיקרוסקופ שאפשרו לראות היטב את השרצים הזעירים. ב) בחברה המודרנית כל תחום נעשה מיוחד למומחים, וכך

aprenderam a reconhecer até os menores deles, fotografá-los e apresentá-los concretamente por meio de livros e filmes. Como se tornaram conhecidos e familiares, é difícil ignorá-los. Os lenientes, contudo, entendem que essas mudanças não criaram uma nova norma segundo a qual seria necessário ser rigoroso e procurar insetos minúsculos, pois, ainda hoje, as pessoas comuns não os veem nem estão conscientes de sua presença.

גם העוסקים בשרצים למדו להכיר את הזעירים ביותר, לצלמם ולהמחישם על ידי ספרים וסרטים. וכיוון שהם הפכו למוכרים וידועים, קשה להתעלם מהם. אולם המקילים סוברים, שהשינויים הללו לא יצרו דין חדש לפיו צריך להחמיר לבדוק אחר שרצים זעירים, הואיל וגם היום אנשים רגילים אינם רואים ומודעים למציאותם של השרצים הזעירים.

Inclinaram-se à opinião leniente: Igrot Moshe, Yoreh Deah IV, 2; o rabino Kessar, em HaChaim VehaShalom, Yoreh Deah 16; Minchat Shlomo II, 61; Siach Nachum 45; Shema Shlomo, vol. VII, Yoreh Deah 4; o rabino Bigel, em Echol BeSimcha, p. 196; o rabino Whitman, Emunat Itecha 37; o rabino Shaul David Botschko, BeIkvot HaMechaber, vol. II, p. 269 em diante; o livro Lachem Yihyeh LeOchla, do rabino Eitam Henkin, que Deus vingue seu sangue.

לדעת המקילים נטו: אג"מ יו"ד ד, ב; הרב כסאר ב'החיים והשלום' יו"ד טז; מנחת שלמה ב, סא; שיח נחום מה; שמע שלמה ח"ז יו"ד ד; הרב ביגל ב'אכול בשמחה' עמ' 196; הרב ויטמן אמונת עתיך 37; הרב שאול דוד בוצ'קו 'בעקבות המחבר' ח"ב עמ' 269 ואילך; ספר 'לכם יהיה לאוכלה' לרב איתם הנקין הי"ד.

7 – A Halacha segue a opinião dos lenientes

ז – הלכה כדעת המקילים

Na prática, parece que se deve decidir de acordo com a opinião dos lenientes, segundo a qual não é necessário procurar insetos minúsculos que as pessoas não conseguem ver a olho nu. Há cinco fundamentos principais para isso, e com base em cada um deles seria possível decidir conforme a opinião leniente; tanto mais quando todos se somam:

להלכה נראה שיש להכריע כדעת המקילים, שאין צורך לבדוק אחר שרצים זעירים שבני אדם אינם רואים בראיה רגילה. חמישה יסודות עיקריים לכך, שעל סמך כל אחד מהם ניתן להכריע כדעת המקילים. קל וחומר כשהם מצטרפים יחד:

1) A discussão diz respeito a uma proibição de origem rabínica, pois, pela Torá, enquanto não se percebe o sabor dos insetos, eles são anulados no alimento em que se encontram. Foram os sábios que adotaram rigor e determinaram que uma criatura inteira não é anulada nem mesmo em mil partes. Consequentemente, quando há controvérsia sobre a necessidade de procurar insetos minúsculos, deve-se decidir conforme a opinião leniente. [11]

א) הדיון הוא באיסור מדברי חכמים, שכן מהתורה כל זמן שאין מרגישים בטעמם של השרצים הם בטלים במאכל שבו הם נמצאים. וחכמים הם שהחמירו וקבעו שברייה אינה בטלה באלף, וממילא כאשר ישנה מחלוקת האם צריך לבדוק אחר שרצים זעירים, יש לפסוק כדעה המקילה.[11]

2) Mesmo se seguirmos o método dos rigorosos, segundo o qual é necessário procurar insetos minúsculos, na opinião de alguns dos grandes Rishonim, se houver contra eles uma proporção de mil para um, eles são anulados. Isso porque o rigor dos sábios foi que uma criatura inteira não fosse anulada em sessenta, mas, numa proporção próxima de mil para um, ela é anulada. Alguns dos grandes Acharonim escreveram que, em caso de necessidade, pode-se confiar nessas opiniões; tanto mais quando se trata de insetos minúsculos e repulsivos, que não possuem importância.[12]

ב) גם אם נלך לפי שיטת המחמירים, שצריך לבדוק אחר שרצים זעירים, לדעת כמה מגדולי הראשונים, אם יש כנגדם פי אלף – הם בטלים. שכן החמרת חכמים היא שברייה לא תתבטל בשישים, אבל בקרוב לאלף היא בטלה. וכתבו כמה מגדולי האחרונים, שבשעת הצורך אפשר לסמוך עליהם. קל וחומר כאשר מדובר בשרצים זעירים ומאוסים שאין להם חשיבות.[12]

3) Como há controvérsia sobre o status dos insetos minúsculos, em tudo o que diz respeito à definição de

ג) כיוון שיש מחלוקת על מעמדם של השרצים הזעירים, בכל הקשור להגדרת 'מיעוט

“minoria frequente” deve-se orientar conforme as opiniões lenientes. Consequentemente, em geral não há insetos na proporção de “minoria frequente”, e não é preciso procurá-los, pois se segue a maioria.[13]

4) É razoável entender que uma proibição alimentar da Torá não pode incidir sobre um alimento cujo sabor e cuja deglutição não podem ser percebidos quando ele é consumido isoladamente. Na prática, não é possível perceber o sabor nem a deglutição de insetos minúsculos como tripes e ácaros. Embora pareça que alguém que os vê e, ainda assim, os come transgride uma proibição rabínica, enquanto não os tiver visto não há transgressão em suas mãos.[14]

5) Mesmo quando se trata de um inseto que, se consumido isoladamente e com concentração, permitiria à pessoa perceber seu sabor e sua deglutição, levando-a assim a transgredir uma proibição da Torá, quando há dúvida se ele está dentro de outro alimento, e durante o consumo desse alimento não será possível perceber o sabor do inseto, comê-lo não envolve proibição. Isso porque, a cada mordida, a pessoa não sabe se também comeu um inseto, sendo semelhante a um “ato não intencional”.[15]

המצוי’ יש להורות כדעות המקילות, וממילא בדרך כלל אין שרצים בשיעור של ‘מיעוט המצוי’, ואין צריך לבדוק אחריהם, שהולכים אחר הרוב.[13]

ד) מסתבר שאיסור אכילה מהתורה אינו יכול לחול על מאכל שכאשר אוכלים אותו לבדו, אי אפשר להרגיש בטעמו ובבליעתו. בפועל, אין אפשרות להרגיש בטעמם ובבליעתם של השרצים הזעירים כתריפס וכאקריות. ואמנם נראה, שאדם שרואה אותם ובכל זאת אוכלם, עובר באיסור חכמים. אבל כל זמן שלא ראה אותם, אין בידו איסור.[14]

ה) אף אם מדובר בשרץ שאם האוכלו לבדו יתרכז, יוכל להרגיש בטעמו ובבליעתו, וממילא יעבור באיסור תורה, כאשר יש ספק אם הוא נמצא בתוך מאכל אחר, ובעת אכילת אותו מאכל לא יוכלו לחוש בטעמו של השרץ, אין באכילתו איסור. שכן בכל נגיסה שהוא אוכל הוא אינו יודע אם אכל גם שרץ, והרי זה כעין ‘דבר שאינו מתכוון’.[15]

[11]. Os insetos ocultos nos alimentos e difíceis de encontrar são considerados misturados a eles e, pela Torá, são anulados em sessenta, como escreveram Knesset HaGedolah, Hagahot Beit Yosef 84, 61; Ohel Yosef (do rabino Yosef Molcho), Yoreh Deah 21; Tzemach Tzedek de Lubavitch, Yoreh Deah 70; Aryeh Devei Ilai, Orach Chaim 6; Tov Taam VaDaat Telita'a II, 32; Avnei Nezer, Yoreh Deah 156; Chavalim BaNe'imim IV, 22; Chazon Ish, Yoreh Deah 14, 1, 6; entre outros. Isso também se depreende das palavras de todos os incontáveis poskim que trataram dos parâmetros da anulação de uma criatura inteira e não consideraram que, pelo fato de ser possível encontrar o inseto com grande esforço, ele não seria anulado. Há, contudo, quem entenda que qualquer inseto que possa ser encontrado, mesmo que isso envolva grande dificuldade, não é considerado misturado e, portanto, nem sequer pela Torá é anulado em sessenta (Pri Toar 84, 15; Kreiti 19; Chochmat Adam 51, 1; Yeshuot Yaakov 84, 5; Zevach Tzedek 98; Yeshuot Malko, Yoreh Deah 13). É possível que, mesmo segundo esse método, insetos minúsculos que não são perceptíveis para uma pessoa comum sejam considerados misturados e anulados.

[12]. Mesmo quando é certo que há no alimento insetos minúsculos misturados que são anulados pela Torá (como explicado na nota anterior), segundo muitos poskim eles também são anulados de acordo com a lei rabínica, por diferentes razões (como explicado acima, na nota 5). 1) Há quem entenda que uma criatura inteira é anulada numa proporção de 960 para um (Rash, Or Zarua e Rashba), e essas opiniões são associadas para permitir (Pleiti 100, 2; Mishkenot Yaakov, Yoreh Deah 36; Aruch HaShulchan 100, 15; Rav Pealim IV, Yoreh Deah 8). 2) Há quem entenda que os sábios

[11]. השרצים החבויים במאכלים שקשה למוצאם נחשבים מעורבים בהם, ומהתורה בטלים בשישים, וכפי שכתבו כנה”ג הגב”י פד, סא; אהל יוסף (לר’ יוסף מולכו) יו”ד כא; צמח צדק מלובביץ’ יו”ד ע; אריה דבי עילאי או”ח ו; טוטו”ד תליתאי ב, לב; אבני נזר יו”ד קנו; חבלים בנעימים ד, כב; חזו”א יו”ד יד, א, ו, ועוד. וכך עולה מדברי כל הפוסקים שרבו מספור, שעסקו בגדרי ביטול בריה, ולא העלו בדעתם שהואיל וניתן בטורח רב למצוא את השרץ הוא אינו בטל. אמנם יש סוברים שכל שרץ שאפשר למצוא, גם אם הדבר כרוך בקושי רב, אינו נחשב מעורב, וממילא גם מדאורייתא אינו בטל בשישים (פרי תואר פד, טו; כרתי יט; חכ”א נא, א; ישועות יעקב פד, ה; זב”צ צח; ישועות מלכו יו”ד יג). ואפשר שגם לשיטתם, שרצים זעירים שאינם ניכרים לאדם רגיל נחשבים כמעורבים ובטלים.

[12]. גם כשברור שמעורבים במאכל שרצים זעירים שבטלים מהתורה (כפי שהתבאר בהערה הקודמת), לדעת הרבה פוסקים, גם מדברי חכמים הם בטלים מסיבות שונות, (כמבואר לעיל בהערה 5). א) יש סוברים שבריה בטלה ב-960 (ר”ש, או”ז ורשב”א), ומצרפים דעתם להקל (פלתי ק, ב; משכנות יעקב יו”ד לו; ערוה”ש ק, טו; רב פעלים ח”ד יו”ד ח). ב) יש סוברים שגזרו

decretaram que uma criatura inteira não fosse anulada devido à sua importância; porém, quando ela é minúscula e não pode ser vista num olhar normal, não possui importância e é anulada (Mishkenot Yaakov, Yoreh Deah 36; Chochmat Shlomo 84, 1; Yad Yehuda; Chazon Ish, Yoreh Deah 14, 6-7; LeHorot Natan XII, 63; Chavalim BaNe'imim IV, 22; Igrot Moshe, Yoreh Deah IV, 2; rabino Rabinovitch). 3) Há quem diga que insetos repulsivos não possuem importância e são anulados em sessenta (Tiferet LeMoshe 103, 1; rabino Kalischer, em Tzvi LaTzadik; Ketav Sofer, Yoreh Deah 63; Aruch HaShulchan 100, 17-18; Hit'orerut Teshuva IV, 36; entre outros).

חכמים על בריה שאינה בטלה מפני חשיבותה, אבל כשהיא זעירה ואינה נראית במבט רגיל, אין לה חשיבות והיא בטלה (משכנות יעקב יו"ד לו; חכמת שלמה פד, א; יד יהודה; חזו"א יו"ד יד, ו-ז; להורות נתן יב, סג; חבלים בנעימים ד, כב; אג"מ יו"ד ד, ב; הרב רבינוביץ'). ג) יש אומרים שלשרצים מאוסים אין חשיבות והם בטלים בששים (תפארת למשה קג, א; הרב קלישר בצבי לצדיק; כת"ס יו"ד סג; ערוה"ש ק, יז-יח; התעוררות תשובה ד, לו, ועוד).

[13]. Como aprendemos na nota 6, um alimento no qual, na maioria dos casos, se encontra um inseto é considerado presumidamente infestado, sendo obrigatório verificá-lo. Se o inseto for encontrado na proporção de uma "minoria frequente", é obrigatório verificá-lo; porém, se não tiver sido verificado e já não for possível fazê-lo, é permitido comê-lo. Para o Rivash, "minoria frequente" corresponde a uma proporção entre cerca de 25% e 49%; para o Mishkenot Yaakov e os que seguem sua opinião, corresponde a mais de 10%. Também quanto à unidade de medida há diversas possibilidades e, segundo o método leniente, ela é cada mordida. Consequentemente, quase não há alimento algum, inclusive hortaliças folhosas, no qual haja insetos numa "minoria frequente", segundo o método do Rivash e tomando-se a mordida como unidade de medida. Como todo o tratamento dos insetos minúsculos é controvertido, na questão da definição de "minoria frequente" deve-se orientar conforme o método dos lenientes; tanto mais porque, mesmo segundo os métodos intermediários de definição de "minoria frequente", não haveria obrigação de verificar. Deve-se associar a isso a opinião dos que sustentam que, quando é difícil verificar, não há obrigação de fazê-lo em caso de "minoria frequente" (acima, nota 6).

[13]. כפי שלמדנו בהערה 6, מאכל שברוב המקרים נמצא בו שרץ, נחשב כמוחזק בשרצים וחובה לבודקו. ואם נמצא בשיעור של 'מיעוט המצוי', חובה לבודקו ואם לא בדק וכבר לא ניתן לבדוק, מותר לאכול. לריב"ש 'מיעוט המצוי' הוא בין כ-25% ל-49%, ולמשכנות יעקב ודעימיה מעל 10%. וכן לגבי יחידת המדידה ישנן כמה אפשרויות, ולשיטה המקילה – נגיסה. וממילא אין כמעט מאכל כולל ירקות עלים, שב'מיעוט המצוי' לשיטת הריב"ש ביחידת מדידה של נגיסה יהיו שרצים. וכיוון שכל היחס לשרצים זעירים שנוי במחלוקת, בשאלת הגדרת 'מיעוט המצוי', יש להורות כשיטת המקילים, ק"ו כאשר גם לשיטות הביניים בהגדרת 'מיעוט המצוי' לא יהיה חיוב בדיקה. ויש לצרף לכך את דעת הסוברים שכאשר קשה לבדוק, אין חובה לבדוק ב'מיעוט המצוי' (לעיל הערה 6).

[14]. Aprendemos em Chulin 103b que, segundo Rabi Yochanan, o aspecto principal da alimentação é o benefício da garganta, isto é, o prazer do paladar; segundo Reish Lakish, é o benefício dos intestinos. A Halacha segue Rabi Yochanan (Rambam, Maachalot Assurot 14, 3). De modo semelhante, escreveu o Achiezer III, 81, que um ato de comer no qual não há benefício para a garganta nem para os intestinos não envolve proibição da Torá. É razoável, porém, que, se a pessoa vir o inseto e o engolir, embora não perceba seu sabor nem sua deglutição, transgrida uma proibição rabínica, à semelhança da lei de "achshevei", aplicada a alimentos que se tornaram impróprios para consumo humano (Rosh; Terumat HaDeshen 129; Taz 442, 8; abaixo, 34, 8). Quem, porém, os come inadvertidamente não transgride nem mesmo uma proibição rabínica. De modo semelhante, permitiu-se comer, para fins medicinais, um inseto queimado, pois seu sabor foi anulado; os poskim divergiram sobre se é permitido comê-lo sem esse propósito, em razão de achshevei ou de bal teshaktzu (Shulchan Aruch 84, 17, e comentaristas).

[14]. למדנו בחולין קג, ב, שלר' יוחנן עיקר אכילה היא הנאת גרונו, כלומר הנאת החיך. ולריש לקיש הנאת המעיים. והלכה כר' יוחנן (רמב"ם מאכ"א יד, ג). כיוצא בזה כתב אחיעזר ג, פא, שאכילה שאין בה הנאת גרון ומעיים, אין בה איסור תורה. אמנם מסתבר שאם יראה את השרץ ויבלענו, למרות שלא ירגיש בטעמו ובבליעתו, יעבור באיסור חכמים, כעין דין 'אחשביה' שאמרו לגבי מאכלים שנפסלו מאכילת אדם (רא"ש, תה"ד קכט, ט"ז תמב, ח; להלן לד, 8). אולם האוכלם בלא משים, גם מדברי חכמים אינו עובר באיסור. כיוצא בזה התירו לאכול שרץ שרוף לרפואה הואיל ובטל טעמו, ונחלקו הפוסקים אם מותר לאוכלו סתם, מצד אחשביה או בל תשקצו (שו"ע פד, יז, ומפרשים).

[15].. Como a proibição de comer o inseto se concretiza em uma única mordida e deglutição, em todas as dúvidas referentes à consciência da proibição considera-se cada mordida separadamente (ver Shulchan Aruch 109, 1). Sendo assim, quando em cada mordida há dúvida se está misturado um inseto cujo sabor não pode ser percebido e que não é desejado, trata-se de um "safek psik reisha", que, segundo muitos, no que diz respeito ao Shabat, é considerado um "ato não intencional" e não envolve proibição (Peninei Halacha, Shabat 9, 2); essa também é a opinião de muitos quanto a todas as proibições (She'elat Shmuel 34, 3; Maharshag VIII, 151; Chelkat Yaakov, Yoreh Deah 211; Yeshuat Moshe IV, 25; Igrot Moshe, Yoreh Deah I, 39). Quando, porém, se trata de um inseto grande, cujo sabor pode ser percebido, não se pode apresentar esse raciocínio, pois, na prática, a pessoa o percebe enquanto come e, inevitavelmente, obtém

[15].. מכיוון שאיסור אכילת השרץ נעשה בנגיסה ובליעה אחת, בכל הספקות לגבי תודעת האיסור הולכים אחר כל נגיסה לחוד (וע' שו"ע קט, א). אם כן, כאשר בכל נגיסה ונגיסה יש ספק אם מעורב שרץ שאין אפשרות להרגיש בטעמו ואין רוצים בו, הרי זה 'ספק פסיק רישא', שלדעת רבים לענין שבת נחשב כ'דבר שאינו מתכוון', שאין בו איסור (פנה"ל שבת ט, 2), וכן דעת רבים בכל האיסורים (שאילת שמואל לד, ג; מהרש"ג ח, קנא; חלקת יעקב יו"ד ריא; ישועת משה ד, כה; אג"מ יו"ד א, לט). אמנם כאשר מדובר בשרץ גדול שניתן להרגיש בטעמו, אין לומר סברה זו, הואיל ובפועל הוא חש

dele benefício. De modo semelhante escreveu o Shivat Tzion 28 a respeito de insetos comuns; algo semelhante escreveu o rabino Shlomo Zalman Auerbach a respeito de insetos extremamente difíceis de encontrar (Minchat Shlomo I, 6; II, 61).

Além dos cinco fundamentos mencionados acima, há ainda outros dois fundamentos para permitir. 6) Safek sfeika: mesmo quem não aceita, com base nos fundamentos 1 e 4, o princípio de que se trata de uma dúvida sobre uma norma rabínica, e ainda põe em dúvida os demais fundamentos, geralmente pode ser leniente em razão de uma combinação de dúvidas: 1) talvez a Halacha siga os que entendem não ser preciso procurar insetos invisíveis num olhar normal; 2) mesmo que a pessoa tenha verificado com certa negligência, talvez sua verificação tenha sido eficaz na prática e ali não haja inseto (ver Kreiti 84, 19); 3) talvez a Halacha siga os lenientes na definição de "minoria frequente" (acima, nota 6); 4) se for um alimento que se pretende cozinhar, soma-se outra dúvida: talvez um membro do inseto tenha se desprendido ou talvez ele tenha sido esmagado, perdido sua forma e sido anulado em sessenta (Rashba); 5) se o inseto cresceu numa fruta ligada à planta e não saiu dela, deve-se associar a opinião de alguns Rishonim que foram lenientes nesse caso, como citado na nota 4.

7) Há quem entenda que a obrigação de verificar em caso de "minoria frequente" foi estabelecida quanto às aderências do pulmão, porque elas são muito evidentes e, consequentemente, "se a pessoa não verifica, parece estar desviando os olhos da proibição" (Rashba, Chulin 9a, em nome de seu mestre, Rabeinu Yonah), o que não se aplica a insetos que não são perceptíveis.

בו בעת אכילתו, ובעל כורחו נהנה. כיוצא בזה כתב לעניין שרצים רגילים בשיבת ציון כח, וכעין זה כתב רשז"א לגבי שרצים שקשה מאוד למוצאם (מנחת שלמה א, ו; ב, סא).

בנוסף לחמשת היסודות שהוזכרו למעלה, ישנם עוד שני יסודות להקל: ו) ספק ספיקא: גם מי שלא מקבל את העיקרון שמדובר בספק חכמים על פי יסודות א' ד', ואף בשאר היסודות הוא מטיל ספק, יכול בדרך כלל להקל מחמת ספק ספיקא: א) אולי הלכה כסוברים שאין צריך לחפש אחר שרצים שאינם נראים במבט רגיל. ב) גם אם בדק ברשלנות מסוימת, אולי בפועל הועילה בדיקתו ואין שם שרץ (עי' כרתי פד, יט). ג) אולי הלכה כמקילים בהגדרת 'מיעוט המצוי' (לעיל הערה 6). ד) ואם הוא מאכל שמתכוונים לבשלו, מצטרף ספק נוסף, שאולי נפל ממנו איבר או נתמעך ואיבד את צורתו ובטל בשישים (רשב"א). ה) אם השרץ גדל בפרי מחובר ולא פרש, יש לצרף את שיטת מקצת הראשונים שהקילו בזה, כמובא בהערה 4.

ז) יש סוברים שחובת בדיקה ב'מיעוט המצוי' נוסדה לגבי סירכות הריאה מפני שהסירכות ניכרות מאוד, וממילא "אם אינו בודק, נראה כמעלים עינו מן האיסור" (רשב"א חולין ט, א, בשם רבו רבנו יונה), מה שאין כן בשרצים שאינם ניכרים.

8 – A Halacha na prática e o método dos mehadrin

ח – הלכה למעשה ושיטת המהדרין

Como aprendemos, com base em vários fundamentos, a principal decisão haláchica segue a opinião dos lenientes. Contudo, também há lugar em nossos dias para a opinião dos rigorosos, pois ela se baseia nos métodos de pesquisa e nos instrumentos modernos de medição, que intensificaram em nossa consciência a presença de insetos minúsculos nas verduras e nos alimentos. É possível aplicá-la graças aos avanços da ciência e da tecnologia, que forneceram instrumentos para lidar com os insetos minúsculos, como o desenvolvimento de sabões e produtos de limpeza, por meio dos quais se podem limpar as verduras desses insetos. Houve também o desenvolvimento de geladeiras, nas quais verduras e alimentos podem ser conservados sem que neles se desenvolvam insetos minúsculos. Além disso, foram desenvolvidos métodos que possibilitam cultivar a maioria das verduras e frutas em condições nas quais esses insetos não se desenvolvem. Em consequência disso, muitos rabinos das últimas gerações orientaram que se cumpra a mitzva da melhor forma, seguindo o método dos rigorosos. Também é correto dizer que os procedimentos comuns que as pessoas realizam para limpar verduras e

כפי שלמדנו, על פי כמה יסודות, העיקר להלכה כדעת המקילים. אמנם גם לדעת המחמירים יש מקום בימינו, שכן היא מבוססת על שיטות המחקר וכלי המדידה המודרניים, שהעצימו בתודעתנו את הימצאותם של שרצים זעירים בירקות ובמאכלים. וניתן ליישמה בזכות פיתוחי המדע והטכנולוגיה שהעניקו כלים להתמודדות עם השרצים הזעירים, כמו פיתוח סבונים וחומרי ניקוי, שעל ידם ניתן לנקות את הירקות משרצים. וכן פיתוח מקררים שבהם ניתן לשמור ירקות ומזון בלא שיתפתחו בהם שרצים זעירים. כמו כן פותחו שיטות שעל ידן ניתן לגדל את רוב הירקות והפירות בתנאים שלא מתפתחים בהם שרצים זעירים. בעקבות זאת רבנים רבים בדורות האחרונים הורו להדר כשיטת המחמירים. ואף נכון לומר, שפעולות רגילות שאנשים עושים לצורך ניקוי הירקות והפירות, כגון השרייה ושטיפה, נכון לעשות לצורך

frutas, como deixá-las de molho e lavá-las, devem ser feitos com o propósito de remover os insetos minúsculos. Quando, porém, isso envolve grande esforço ou despesa financeira significativa, deve-se retornar aos princípios gerais da Halacha e orientar conforme a opinião dos que permitem.

הסרת השרצים הזעירים. אבל כאשר הדבר כרוך בטורח רב או בהוצאה כספית ניכרת, יש לחזור לכללי ההלכה ולהורות כדעת המתירים.

Conclui-se que, de modo geral, há três métodos na Halacha: 1) kasher, conforme o fundamento principal da Halacha; 2) o caminho intermediário, que consiste em limpar as verduras e frutas deixando-as de molho em água com uma substância dissolvente e depois lavando-as; 3) o método dos rigorosos, destinado àqueles que desejam cumprir a mitzva da melhor forma. Nas próximas leis, explicaremos a Halacha relativa a diferentes alimentos segundo cada um desses métodos.

הרי שבכלל ישנן שלוש שיטות בהלכה: א) כשר, כפי עיקר ההלכה. ב) דרך האמצע, לנקות את הירקות והפירות בשרייה במים עם חומר ממוסס ושטיפה. ג) שיטת המחמירים לרוצים להדר. בהלכות הבאות נבאר לגבי מאכלים שונים את ההלכה לפי השיטות השונות.

É importante observar que, em fábricas e grandes cozinhas, às vezes é necessário ser mais rigoroso do que numa residência particular, pois uma falha numa cozinha grande pode levar centenas ou milhares de pessoas a transgredir. Além disso, a tentação de transgredir a Halacha nesses lugares é maior, tanto para o proprietário do negócio, que pode obter com isso um grande lucro financeiro, como para os funcionários, que às vezes, devido à sobrecarga de trabalho, têm dificuldade de realizar as verificações e limpezas necessárias. Por vezes, também as condições de armazenamento nas cozinhas e fábricas são piores e favorecem o desenvolvimento de mais insetos. Por isso, para assegurar que se alcance o nível básico de kashrut exigido pela Halacha, muitas vezes é necessário orientar as fábricas e grandes cozinhas conforme o método dos rigorosos; desse modo, obtém-se também a vantagem de elevá-las ao nível de kashrut mehadrin.

ראוי לציין, שבמפעלים ובמטבחים גדולים לעיתים יש צורך להחמיר יותר מאשר בבית פרטי, מפני שפִּרצה במטבח גדול עלולה להכשיל מאות ואלפים. בנוסף לכך, הפיתוי לעבור בהם על ההלכה גדול יותר, הן מצד בעל העסק שיכול להרוויח מכך ממון רב, והן מצד העובדים שלעיתים מרוב עומס מתקשים בביצוע הבדיקות והניקויים הנדרשים. כמו כן פעמים שתנאי האחסון במטבחים ובמפעלים פחות טובים, וגורמים להתפתחות של יותר חרקים. לפיכך, כדי להבטיח שמגיעים לכשרות בסיסית שנדרשת לפי ההלכה, פעמים רבות צריכים להורות למפעלים ולמטבחים גדולים כשיטת המחמירים, ובתוך כך מרוויחים שהם עולים לרמת כשרות של מהדרין.

9 – Hortaliças folhosas — o método dos rigorosos

ט – ירקות עלים – שיטת המחמירים

O problema das hortaliças folhosas, como alface, repolho, salsa, endro, coentro, alcachofra, aspargo, espinafre e hortelã, é que, durante seu cultivo, elas atraem insetos minúsculos, como tripes e pulgões. Embora insetos comuns também as infestem às vezes, estes são perceptíveis a olho nu e saem com uma lavagem normal. Os insetos minúsculos, porém, cuja cor é semelhante à da folha, são muito difíceis de ver; mesmo deixá-los de molho

הבעיה בירקות עלים, כדוגמת חסה, כרוב, פטרוזיליה, שמיר, כוסברה, ארטישוק, אספרגוס, תרד ונענע, שבעת גידולם נמשכים אליהם שרצים זעירים, כדוגמת תריפס וכנימות-עלה. אמנם גם שרצים רגילים לעיתים שורצים בהם, אבל הם ניכרים לעין ויורדים בשטיפה רגילה. אולם את השרצים הזעירים שצבעם

em água com vinagre ou sabão e depois lavá-los — procedimento que remove muitos insetos — não elimina todos os insetos minúsculos, conforme constatado em testes de laboratório. Por isso, segundo esse método, é proibido comer essas hortaliças sem que uma pessoa temente a Deus, que conheça bem os insetos e tenha boa visão, observe calmamente cada folha diante do sol ou de uma mesa de luz e remova dela todos os insetos minúsculos. Como essa verificação é difícil de realizar, segundo o método dos rigorosos há, na prática, duas maneiras de obter verduras consideradas presumidamente livres de insetos:

O primeiro método foi desenvolvido em Gush Katif, sob a orientação dos rabinos do Machon HaTorah VehaAretz, e consiste em cultivar verduras livres de insetos em estufas isoladas. Para isso, desinfeta-se a terra de insetos e de seus ovos, e veda-se a estufa com telas que permitem a entrada de ar e dos raios solares, mas bloqueiam os insetos. Além disso, as verduras são periodicamente pulverizadas com inseticidas; as empresas confiáveis, como a Chaslat, têm o cuidado de não pulverizar além do permitido pelas normas sanitárias. Apesar de todas as precauções e do grande investimento — e, em certa medida, por causa das limitações à pulverização —, às vezes os insetos conseguem penetrar na estufa e multiplicar-se na proporção de uma “minoria frequente”, e toda a produção perde sua presunção de estar livre de insetos minúsculos segundo o método dos rigorosos. Por isso, o preço dessas verduras é muito mais alto que o das verduras comuns.

O segundo método consiste em cultivar as verduras em lugares frios, de modo que, durante todo o período de crescimento, a temperatura não ultrapasse 14 graus. Nesse clima, os insetos não se reproduzem e as verduras têm a presunção de estar livres deles. Esse método é conveniente no exterior, em lugares frios. Em Israel, porém, não há lugares tão frios; ainda assim, com pulverização controlada, consegue-se cultivar no inverno, em áreas abertas, verduras com pouquíssimos insetos minúsculos. Por meio da lavagem das verduras, é possível chegar a uma situação em que a probabilidade de haver insetos nelas é baixa, de modo que, mesmo segundo a

דומה לצבע העלה קשה מאוד לראות, ואף השריה במים עם חומץ או סבון ושטיפתם, שמסירה שרצים רבים, אינה מסירה את כל השרצים הזעירים, כפי שנמצא בבדיקות במעבדה. לפיכך, לשיטתם אסור לאכול ירקות אלו בלא שאדם ירא שמיים שמכיר היטב את השרצים וראייתו טובה, יתבונן בנחת בכל עלה ועלה אל מול השמש או שולחן אור ויסיר מהם את כל השרצים הזעירים. וכיוון שבדיקה כזו קשה לביצוע, לפי שיטת המחמירים ישנן למעשה שתי דרכים להשגת ירקות שמוחזקים כנקיים משרצים:

השיטה הראשונה הומצאה ב’גוש קטיף’ בהנחיית רבני ‘מכון התורה והארץ’, לפיה מגדלים בחממות מבודדות ירקות נקיים משרצים. לשם כך מחטאים את האדמה משרצים ומביצי שרצים, אוטמים את החממה על ידי יריעות רשת, שמאפשרות כניסת אוויר וקרני שמש וחוסמות שרצים. כמו כן מרססים מעת לעת את הירקות בקוטלי חרקים, כאשר החברות האמינות, כדוגמת ‘חסלט’, מקפידות שלא לרסס מעבר למותר על פי תקנות הבריאות. למרות כל אמצעי הזהירות וההשקעה המרובה, ובמידה מסוימת בגלל הגבלות הריסוס, לעיתים שרצים מצליחים לחדור לחממה ולהתרבות בה בשיעור של ‘מיעוט המצוי’, וכל היבול מאבד את חזקת היותו נקי משרצים זעירים לפי שיטת המחמירים. לכן מחיר ירקות אלו גבוה בהרבה ממחיר הירקות הרגילים.

השיטה השנייה, גידול הירקות במקומות קרים, כך שבכל משך גידולם החום לא יעלה ליותר מ-14 מעלות. באקלים כזה השרצים אינם מתרבים והירקות בחזקת נקיים משרצים. שיטה זו נוחה לשימוש בחוץ לארץ במקומות קרים. אולם בארץ אין מקומות קרים כל כך, ואע”פ כן עם ריסוס מבוקר מצליחים לגדל בחורף ירקות בשטחים פתוחים עם מעט מאוד שרצים זעירים, ועל ידי שטיפת הירקות מצליחים להגיע למצב שהסיכוי שיהיו בירקות שרצים

maioria dos rigorosos, elas têm a presunção de estar livres de insetos.

10 – A Halacha e o caminho intermediário para hortaliças folhosas

Segundo a essência da Halacha, é possível contentar-se com uma boa lavagem das hortaliças folhosas em água e observá-las a olho nu, de maneira habitual; caso se veja nelas algum inseto, deve-se removê-lo. Contudo, conforme estudamos (na halacha 8), é apropriado seguir a via intermediária e realizar um procedimento que, caso haja insetos nas folhas, provavelmente os removerá. Para isso, deve-se deixar as hortaliças de molho por cerca de quatro minutos em água com uma substância dissolvida, como sal ou vinagre, e lavá-las em água corrente. Assim, caso haja insetos nas folhas, a imersão em água com uma substância dissolvida enfraquecerá o material aderente que os mantém presos às folhas, e a lavagem em água os removerá. Muitas vezes, esse procedimento elimina todos os insetos minúsculos ou reduz sua quantidade a menos que um ‘miut hamatzui’; nesse caso, ele é eficaz até mesmo segundo a posição dos rigorosos. Para a remoção dos insetos, é preferível deixar as folhas de molho em água com sabão, que se mostrou mais eficaz do que vinagre ou sal; há, porém, quem receie que o sabão não seja saudável. Existem também substâncias naturais, como o ‘Sterili’, que se mostraram tão eficazes quanto o sabão, sem preocupação para a saúde.

É preciso atentar para que, tanto durante a imersão das folhas quanto durante sua lavagem, a água alcance todas as dobras e fissuras das folhas. Por isso, em hortaliças como alface, repolho e alcachofra, é necessário separar as folhas, para que a água possa penetrar entre elas. Embora a alface e o repolho cheguem até nós fechados, no início de seu crescimento eles ficam abertos, e então os insetos podem penetrar nas folhas internas. Quando se pretende cortar as folhas para uma salada, é preferível primeiro cortá-las nos pedaços desejados e depois deixá-las de molho e lavá-las, pois, quanto mais cortadas estiverem, mais facilmente a água alcançará todos os seus pontos.

Às vezes, as hortaliças folhosas são de má qualidade e

נמוך, עד שגם לשיטת רוב המחמירים, הירקות בחזקת נקיים משרצים.

י – ההלכה ודרך האמצע בירקות עלים

לפי עיקר ההלכה אפשר להסתפק בשטיפה טובה של ירקות העלים במים, ולהתבונן בהם במבט רגיל, ואם רואים בהם שרץ – להסירו. אולם כפי שלמדנו (בהלכה ח), נכון ללכת בדרך האמצע ולבצע פעולה שבמידה ויש שרצים על העלים, מסתבר שתסיר אותם. לשם כך יש להשרות את הירקות למשך כארבע דקות במים עם חומר ממוסס כמלח או כחומץ ושטיפתם במים זורמים, כדי שבמידה ויש שרצים על העלים, שרייתם במים עם חומר ממוסס תרופף את הדבק שמחזק את אחיזתם בעלים, ושטיפתם במים תסיר את השרצים מהעלים. פעמים רבות פעולה זו מסירה את כל השרצים הזעירים או ממעטת אותם לשיעור של פחות מ’מיעוט המצוי’, ואזי גם לשיטת המחמירים היא מועילה. מצד הסרת השרצים, עדיף להשרות את העלים במים עם סבון, שנמצא יעיל יותר מחומץ או ממלח, אולם יש חוששים שהסבון אינו בריא. וישנם חומרים טבעיים כ’סטרילי’, שנמצאו יעילים כסבון ובלא חשש בריאותי.
יש לשים לב שגם בעת השריית העלים וגם בעת שטיפתם, המים יגיעו לכל הקפלים והסדקים שבעלים. לפיכך, בירקות כדוגמת חסה, כרוב וארטישוק, צריך לפרק את העלים, כדי שהמים יוכלו להיכנס ביניהם. מפני שלמרות שהחסה והכרוב מגיעים אלינו סגורים, בתחילת גידולם הם פתוחים, ואז השרצים יכולים לחדור לעלים הפנימיים. כאשר מתכוונים לחתוך את העלים לסלט, עדיף לחותכם תחילה לחתיכות הרצויות לסלט, ואחר כך להשרותם ולשוטפם, מפני שככל שהם חתוכים יותר, כך המים מגיעים יותר בקלות לכל המקומות שבהם.
לעיתים ירקות-העלים מאיכות

ficam repletas de insetos pequenos e grandes, claramente visíveis a olho nu. Para limpá-las, é preciso lavá-las repetidas vezes, até que fiquem livres de insetos.[16]

[16]. Os rigorosos alegam que nem mesmo a imersão em água com uma substância dissolvida, como vinagre, sal ou sabão, seguida de lavagem, remove de modo absoluto todos os insetos minúsculos. Contudo, conforme estudamos, a essência da Halacha é que não é necessário procurar insetos minúsculos que não são perceptíveis em uma observação habitual. Segundo a via intermediária, é apropriado remover aquilo que pode ser removido da maneira comum, sem esforço especial. Deve-se acrescentar que, em geral, esse procedimento resulta em hortaliças mais limpas do que aquilo que os Acharonim exigiam segundo a posição dos rigorosos. Eles exigiam que pessoas com boa visão e temor aos Céus examinassem a alface; em geral, porém, mediante a imersão em água com sabão, vinagre ou sal e uma boa lavagem em água corrente — recursos que não existiam no passado —, obtém-se um resultado melhor.

O sabão dissolve bem as gorduras e, por consequência, também o material aderente presente nas patas dos insetos. Quem receia que, mesmo após a lavagem, permaneçam nos poros das hortaliças resíduos de sabão prejudiciais à saúde pode usar vinagre ou sal. Embora sejam menos eficazes do que o sabão, eles também ajudam a remover os insetos minúsculos; quanto àquilo que talvez não seja removido, conforme estudamos na halacha 7, não há nisso proibição. Há quem sustente que, mesmo do ponto de vista da saúde, é preferível deixar as hortaliças folhosas de molho em água com sabão, pois, assim como o sabão é eficaz para remover os insetos, também é eficaz para remover os pesticidas, que são mais perigosos do que o sabão; depois de uma boa lavagem, tanto o sabão quanto os pesticidas são eliminados. O melhor é utilizar substâncias naturais, como o 'Sterili', que, por um lado, não causam nenhum dano à saúde e, por outro, dissolvem os pesticidas e o material aderente nas patas dos insetos tão bem quanto o sabão.

Às vezes há nas folhas de alface ou de repolho um 'minador' (conforme exposto na nota 9). Segundo os rigorosos, deve-se observar a folha contra a luz para verificar se existe nela uma galeria em cuja extremidade haja uma larva de 1 a 3 milímetros, a qual deve ser retirada. Contudo, conforme estudamos, a essência da Halacha é que não é necessário procurá-la, pois se trata de um fenômeno raro; mesmo quando se vê uma galeria, não está claro que haja nela uma larva, pois, ao fim do processo, ela sai da folha e cai no solo. Ademais, se ela se desenvolveu quando a folha já estava destacada, segundo todas as opiniões não há nela proibição. Se ela se desenvolveu enquanto a folha ainda estava ligada ao solo, segundo alguns dos Rishonim, enquanto não se separar não há nela proibição (como explicado na nota 4). Algas marinhas: às vezes encontram-se entre as ramificações das algas pequenos animais aquáticos, como caranguejos minúsculos. Entretanto, mesmo segundo os rigorosos, deixá-las de molho em água com sabão e lavá-las remove esses animais.

11 – Couve-flor e brócolis

Há hortaliças nas quais são comuns insetos minúsculos, sem que seja possível remover todos eles por lavagem ou

גרועה, ואזי הם מלאים בשרצים קטנים וגדולים שנראים היטב לעין, וכדי לנקותם צריך לשוטפם שוב ושוב, עד שיהיו נקיים משרצים.[16]

[16]. המחמירים טוענים שגם השרייה במים עם חומר ממוסס כגון חומץ, מלח וסבון, ושטיפה – אינה מסירה באופן מוחלט את כל השרצים הזעירים. אולם כפי שלמדנו, העיקר להלכה, שאין צריך לחפש אחר שרצים זעירים שאינם ניכרים במבט רגיל. ולפי דרך האמצע, נכון להסיר את מה שניתן בדרך הרגילה, בלא טורח מיוחד. וצריך להוסיף, שבדרך כלל באופן זה מגיעים לירקות נקיים יותר ממה שדרשו האחרונים לפי שיטת המחמירים. שכן הם דרשו שאנשים בעלי ראיה טובה ויראת שמים יבדקו את החסה, ובדרך כלל, על ידי השרייה במים עם סבון או חומץ או מלח ושטיפה טובה במים זורמים, מה שלא היה בעבר, מגיעים לתוצאה יותר טובה.
הסבון ממוסס שומנים היטב, וממילא גם את הדבק מרגלי השרצים, והחושש שמא גם אחר השטיפה יישארו בנקבובי הירקות שאריות מהסבון ויזיקו לבריאות, יכול להשתמש במקום זאת בחומץ או במלח, שאמנם תועלתם פחותה מסבון, אבל גם הם מועילים להסרת השרצים הזעירים, ומה שאולי לא ירד, כפי מה שלמדנו בהלכה ז, אין בו איסור. ויש סוברים, שגם מבחינה בריאותית עדיף להשרות את ירקות העלים במים עם סבון, מפני שכשם שהסבון יעיל להסרת השרצים כך הוא יעיל להסרת הריסוס, שמסוכן יותר מהסבון, ולאחר שטיפה טובה הסבון והריסוס יורדים. והטוב ביותר להשתמש בחומרים טבעיים כ'סטרילי', שמחד אין בהם שום נזק בריאותי, ומאידך, ממוססים את הריסוס והדבק שברגלי השרצים כסבון.
לעיתים יש בעלי החסה או הכרוב 'מנהרן' (כמובא בהערה 9), ולדעת המחמירים יש להסתכל בעלה אל מול האור כדי לבדוק אם יש בו מנהרה שיש בקצה שלה רימה באורך של 1-3 מילימטר שצריך להוציאה. אולם כפי שלמדנו, העיקר להלכה, שאין צורך לבדוק אחריה, מפני שזו תופעה נדירה, וגם אם רואים מנהרה, לא ברור שיש בה רימה, כי בסוף התהליך היא יוצאת מהעלה ונופלת לקרקע. ועוד, שאם התפתחה בתלוש, לכל הדעות אין בה איסור. ואם התפתחה במחובר, לדעת מקצת הראשונים, כל זמן שלא פרשה אין בה איסור (כמבואר בהערה 4). אצות ים – לעיתים מצויים בין זרועות האצות שרצי מים כסרטנים זעירים. אמנם גם לדעת המחמירים, השרייתם במים עם סבון ושטיפתן, ומסירה אותם.

יא – כרובית וברוקולי

יש ירקות שמצויים בהם שרצים זעירים ואין אפשרות להוציא את כולם בשטיפה או

inspeção. É o que ocorre com a couve-flor e o brócolis, dos quais uma parte significativa é constituída pela inflorescência. Nela se escondem insetos minúsculos que não podem ser vistos sem desmontar por completo a flor e examinar demoradamente todas as suas pequenas partes. Mesmo a imersão em água com sabão e a lavagem não são suficientemente eficazes, pois o fluxo de água não alcança com força os lugares em que eles se escondem e, portanto, não consegue remover todos. Segundo os rigorosos, a única maneira de consumir couve-flor e brócolis de cultivo comum é descartar a inflorescência, que corresponde a cerca de quarenta por cento da hortaliça, e comer os talos restantes após uma boa lavagem; ou, então, consumir couve-flor e brócolis cultivados em condições especiais nas quais os insetos não se desenvolvem.

בבדיקה. כך המצב בכרובית ובברוקולי שחלק משמעותי מהם הוא תפרחת, שבתוכה נחבאים השרצים הזעירים, שאין אפשרות לראותם בלא לפרק לגמרי את הפרח ולבדוק במשך זמן רב את כל חלקיו הקטנים. גם השרייה במי סבון ושטיפה לא מועילה מספיק, הואיל וזרם המים אינו מגיע בחזקה למקומות שהם נחבאים בהם, וממילא אינו יכול להסיר את כולם. לדעת המחמירים, הדרך היחידה לאוכלם מגידול רגיל, היא לזרוק את התפרחת, שהיא כארבעים אחוז מהירק, ולאכול את הקלחים הנותרים אחר שטיפה טובה. או לצרוך כרובית וברוקולי שגודלו בתנאים מיוחדים שאין מתפתחים בהם שרצים.

Contudo, conforme estudamos, segundo as regras da Halacha não é necessário procurar os insetos minúsculos; basta lavar muito bem essas hortaliças e, enquanto não forem vistos insetos nelas, é permitido comê-las. É ainda mais apropriado deixá-las de molho por cerca de quatro minutos em água com uma substância dissolvida e depois lavá-las muito bem sob um jato de água.

אולם כפי שלמדנו, על פי כללי ההלכה אין צריך לבדוק אחר השרצים הזעירים, אלא די לשוטפם היטב, וכל זמן שאין רואים בהם שרצים, מותר לאוכלם. ונכון יותר להשרותם במים עם חומר ממוסס למשך כארבע דקות ולשוטפם היטב בזרם מים.

Diferentemente da alface e das demais hortaliças folhosas, nas quais muitas vezes, após a imersão e a lavagem, já não há insetos minúsculos, ou sua quantidade fica abaixo do nível de ‘miut hamatzui’, na couve-flor e no brócolis a imersão e a lavagem não conseguem alcançar resultados tão bons. Contudo, como a couve-flor e o brócolis são cozidos e às vezes o inseto se desfaz no cozimento, perdendo a condição de beriah, é possível considerar esse procedimento como a via intermediária (conforme explicado na nota 17).

אמנם שלא כמו בחסה ושאר ירקות עלים, שפעמים רבות אחר השריה ושטיפה אין בהם שרצים זעירים או שהם פחות משיעור ‘מיעוט המצוי’, בכרובית ובברוקולי השרייה ושטיפה אינה מצליחה להגיע לתוצאות טובות כאלה. אמנם כיוון שמבשלים את הכרובית והברוקולי, ולעיתים השרץ נימוח בבישול ויורד ממדרגת ברייה, אפשר להחשיב זאת כדרך האמצע (כמבואר בהערה 17).

12 – Espigas de milho, morangos e cebolinha

יב – קלחי תירס, תות שדה ובצל ירוק

Espigas de milho: segundo os rigorosos, é proibido comer os grãos enquanto ainda estão na espiga, pois às vezes se escondem entre eles insetos minúsculos, os tripes. A única maneira de consumir milho de cultivo comum seria cortar os grãos da espiga e lavá-los, a fim de assegurar que não haja entre eles insetos minúsculos. Contudo, segundo as regras da Halacha e também segundo a via intermediária, visto que uma pessoa comum não os vê,

קלחי תירס: לדעת המחמירים אסור לאכול את הגרעינים בעודם על הקלח, הואיל ולעיתים נחבאים ביניהם שרצים זעירים (תריפס), והדרך היחידה לאוכלם מגידול רגיל, לחתוך את גרעיני התירס מהקלח ולשוטפם כדי להבטיח שאין ביניהם שרצים זעירים. אולם לפי כללי ההלכה וגם לפי דרך האמצע, כיוון שאדם

que é incerto se estão presentes e que, além disso, eles passam por cozimento, basta lavar a espiga.[17]

Folhas de cebolinha e de alho-poró: segundo os rigorosos, é preciso cortar cada folha em duas, deixá-la de molho em água com sabão e lavá-la, esfregando-a por toda a extensão, por causa dos insetos minúsculos que às vezes se encontram nela. Segundo as regras da Halacha, não é preciso recear os insetos minúsculos que uma pessoa comum não vê. Segundo a via intermediária, deve-se cortar e descartar cerca de três centímetros da região de junção entre o bulbo e a folha, onde a preocupação é maior; as demais folhas devem ser separadas, deixadas de molho em água com uma substância dissolvida e lavadas, sem que seja necessário cortar cada folha em duas.

Às vezes há nos morangos ácaros minúsculos, com cerca de um terço de milímetro de diâmetro, que se escondem nas cavidades das pequenas sementes presentes em sua casca. Segundo os rigorosos, é proibido comer morangos de cultivo comum, a menos que se retire sua casca ou que eles sejam deixados de molho em água com uma substância dissolvida e lavados com uma escovação minuciosa da casca. Contudo, segundo as regras da Halacha, como uma pessoa comum não vê esses ácaros minúsculos, não é necessário procurá-los. Segundo a via intermediária, deve-se cortar o ponto em que o morango se liga ao ramo, deixá-lo de molho em água com uma substância dissolvida e lavá-lo muito bem. O mesmo deve ser feito com framboesas e amoras.[18]

[17]. Os insetos encontrados no milho são tripes. No início, sua cor é clara e, ao amadurecerem, torna-se escura; seu comprimento varia entre meio milímetro e um milímetro. Eles são mais frequentes no verão. Segundo o que estudamos na nota 6, na discussão sobre 'miut hamatzui', na opinião dos lenientes eles não alcançam o nível de 'miut hamatzui' no inverno, mas às vezes o alcançam no verão. Na opinião dos rigorosos, eles alcançam o nível de 'miut hamatzui' no inverno e, no verão, estão presentes até mesmo na maioria dos casos. Trata-se, porém, de insetos minúsculos que não são perceptíveis ao olho de quem observa de maneira habitual e, conforme estudamos (na halacha 7), não é necessário procurá-los. Também segundo a via intermediária, é possível comer o milho depois de apenas lavá-lo, pois, de qualquer modo, ele será cozido. Soma-se ainda outra dúvida: talvez, durante o cozimento, os insetos tenham se desfeito, perdido a condição de beriah e se anulado na proporção de sessenta para um (conforme as palavras do Rashba citadas na nota 7).

[18]. Nos morangos, os rigorosos encontraram às vezes o 'ácaro vermelho', um aracnídeo minúsculo com cerca de um terço de milímetro, e chegaram a divulgá-lo em vídeos ampliados. Contudo,

רגיל אינו רואה אותם, וספק אם הם נמצאים, ובנוסף לכך הם עוברים בישול, מספיק לשטוף את הקלח.[17]
עלי בצל ירוק וכרתי: לדעת המחמירים יש לחתוך כל עלה לשניים, להשרותו במים עם סבון ולשוטפו תוך שפשופו לכל אורכו, מפני שרצים זעירים שלעיתים מצויים בו. ולפי כללי ההלכה, אין לחשוש לשרצים הזעירים שאדם רגיל אינו רואה. ולדרך האמצע, יש לחתוך כשלושה ס"מ ממקום החיבור שבין הבצל לעלה ולזורקו, שבאזור זה החשש גדול יותר, ואת שאר העלים לפרק ולהשרות במים עם חומר ממוסס ולשטוף, בלא לחתוך כל עלה לשניים.

בתות שדה ישנן לעיתים אקריות זעירות, שקוטרן כשליש מילימטר, הנחבאות בגומות הגרעינים הזעירים שעל קליפתם. לדעת המחמירים אסור לאכול תותי שדה מגידול רגיל, אלא אם כן מקלפים את קליפתם, או משרים אותם במים עם חומר ממוסס, ושוטפים אותם תוך הברשה יסודית של קליפתם. אולם לפי כללי ההלכה, כיוון שאדם רגיל אינו רואה את האקריות הזעירות הללו, אין צריך לחפש אחריהן. ולפי דרך האמצע, יש לחתוך את מקום החיבור של התות לענף, להשרותם במים עם חומר ממוסס ולשוטפם היטב. וכך יש לעשות גם בפטל ובתות עץ.[18]

[17]. החרקים המצויים בתירס הם תריפס, שבתחילה צבעם בהיר ובהתבגרותם כהה, אורכם בין חצי מ"מ למ"מ אחד. בקיץ הם יותר שכיחים. על פי מה שלמדנו בהערה 6 בסוגיית 'מיעוט המצוי': לדעת המקילים, בחורף הם לא מגיעים ל'מיעוט המצוי', ובקיץ לעיתים מגיעים. ולדעת המחמירים, בחורף הם מגיעים ל'מיעוט המצוי' ובקיץ אף לרוב. אלא שמדובר בשרצים זעירים שאינם ניכרים לעין הרואה במבט רגיל, וכפי שלמדנו (בהלכה ז) אין צריך לבדוק אחריהם. וגם לפי דרך האמצע אפשר לאוכלם אחר שטיפה בלבד, הואיל וממילא הם מתבשלים, ומצטרף עוד ספק, שאולי בבישול נימוחו וירדו ממדרגת בריה ובטלים בשישים (כדברי הרשב"א המובאים בהערה 7).

[18]. בתות שדה המחמירים מצאו לעיתים 'אקרית אדומה' (עכבישון זעיר), שגודלה כשליש מילימטר, ואף פרסמו זאת בסרטונים בהגדלה. אולם כמעט

quase todas as pessoas que procuraram um ácaro em um morango não o encontraram; somente com iluminação especial é possível vê-los às vezes. Portanto, não há obrigação de receá-los. Ainda assim, como de qualquer modo é bom limpar as frutas, segundo a via intermediária é apropriado fazê-lo.

כל האנשים שחיפשו אקרית על תות, לא מצאוה. ורק עם תאורה מיוחדת, לעיתים רואים אותן. לפיכך, אין חובה לחשוש להן. אמנם כיוון שממילא טוב לנקות את הפירות, לדרך האמצע טוב לעשות זאת.

13 – Frutas que exigem atenção

יג – פירות עם חשש

Há frutas, como figos, goiabas, tâmaras e damascos, nas quais às vezes se encontram insetos; por isso, antes de comê-las, é preciso abri-las e examiná-las. Os figos frescos e secos devem ser observados com atenção, pois às vezes os insetos se assemelham à estrutura interna do figo. Contudo, não é preciso recear aquilo que a maioria das pessoas não vê. Também é comum haver larvas na goiaba, e ela deve ser cortada em quatro partes para ser examinada. Do mesmo modo, toda fruta que apresente podridão deve ser inspecionada, para verificar se há insetos ao redor da parte apodrecida.

ישנם פירות, כמו תאנים, גויבות, תמרים ומשמשים, שלעיתים מצויים בהם שרצים, ולכן לפני אכילתם יש לפותחם ולבודקם. בתאנים טריות ומיובשות צריך להתבונן בתשומת לב, כי לעיתים השרצים דומים לצורה הפנימית של התאנה. אולם אין לחוש למה שרוב האנשים אינם רואים. וכן בפרי הגויבה מצויים תולעים, ויש לחתוך אותו לרבעים כדי לבודקו. כמו כן יש לבחון כל פרי שיש בו ריקבון, שמא יש שרצים סביב הריקבון.

Às vezes há insetos em diferentes tipos de castanhas, como a castanha-de-caju. Os sinais disso são fios brancos semelhantes a teias ou marcas de roedura. Por vezes, os insetos ficam apenas ao redor do fruto; nesse caso, se os fios forem removidos e a castanha permanecer inteira e com boa aparência, é possível comê-la.

באגוזים שונים כמו אגוזי קשיו, לעיתים יש שרצים, והסימן לכך: קורים לבנים או סימני כרסום. לעיתים השרצים רק שורצים סביב לפרי, ואזי אם מסירים את הקורים והאגוז נותר שלם ויפה, אפשר לאוכלו.

Quando frutas secas embaladas, como uvas-passas, apresentam fios semelhantes a teias ou pó desprendido delas, isso é sinal de que estão infestadas por insetos. É preciso examiná-las muito bem e, às vezes, é preferível descartá-las, pois sua inspeção é difícil.[19]

פירות יבשים באריזות, כמו צימוקים, אם יש בהם קורים או אבקה שהתפוררה מהם, סימן שהם נגועים בשרצים, ויש לבודקם היטב, ולעיתים עדיף לזורקם, כי בדיקתם קשה.[19]

Cochonilhas-de-escama: às vezes há na casca da laranja e de outras frutas cítricas pontos negros formados por cochonilhas minúsculas, de 0,2 a 0,6 milímetro, que rastejaram sobre a casca, fixaram-se nela e secretaram uma substância para se proteger. Os poskim divergem quanto à sua condição. Há rigorosos que sustentam que, como a cobertura da ‘cochonilha-de-escama’ é perceptível a todos e também é possível distinguir o próprio inseto quando ele rasteja, quem prepara alimentos com cascas de laranja é obrigado a removê-las. Do mesmo modo, ao descascar uma laranja, é preciso cuidar para que as cochonilhas não grudem nos dedos e passem deles para a laranja ou para outros alimentos (Rashaz, Shemirat Shabat Kehilchata 3, nota 117). Há, porém, lenientes que sustentam que não é preciso receá-las, pois, sem a

כנימות מגן: לעיתים יש על קליפת תפוז ופירות הדר נקודות שחורות שנוצרו על ידי כנימות זעירות (0.2-0.6 מ"מ), שזחלו על הקליפה, קבעו בה את מקומם והפרישו חומר להגן על עצמן. נחלקו הפוסקים בדינן: יש מחמירים וסוברים, שהואיל והמעטה של 'כנימת המגן' ניכר לכל, וגם ניתן להבחין בשרץ עצמו בעת שהוא זוחל, חובה על המכינים מאכל מקליפות תפוזים להסירן. וכן כאשר מקלפים תפוז, יש לשים לב שלא ידבקו כנימות לאצבעות ויעברו מהן לתפוז או למאכלים אחרים (רשז"א שש"כ ג, הערה קיז). ויש מתירים וסוברים, שאין לחוש להן, הואיל ובלא שכבת המגן אדם רגיל לא היה רואה

camada protetora, uma pessoa comum não as veria; mesmo que as visse, suporia tratar-se de uma sujeira minúscula. Isso se aplica com ainda mais razão quando, na prática, vê-se um ponto negro na casca e há dúvida se ele é sujeira ou a cobertura de uma 'cochonilha-de-escama' (Shevet HaLevi 7, 122). Mesmo quando se sabe que o ponto é a cobertura de uma 'cochonilha-de-escama', isso não significa necessariamente que a cochonilha ainda esteja ali, pois, com o tempo, os machos partem e as fêmeas se desintegram até já não poderem ser consideradas uma beriah. Na prática, a opinião principal é a dos lenientes.

אותן. וגם אם היה רואה, היה סבור שמדובר בלכלוך זעיר. קל וחומר כאשר בפועל רואים נקודה שחורה על הקליפה ויש ספק אם היא לכלכוך או מעטה של 'כנימת מגן' (שבט הלוי ז, קכב). וגם כאשר יודעים שהנקודה היא מעטה של 'כנימת מגן', אין זה מחייב שהכנימה עדיין שם, שכן במשך הזמן הזכרים יוצאים לדרכם, והנקבות מתפרקות עד שאינן יכולות להיחשב כבריה. למעשה, העיקר כדעת המקילים.

[19]. Como regra geral, quando há insetos nas tâmaras, o sabor da tâmara também se altera para pior. Contudo, às vezes há nas tâmaras uma infecção que causa um escurecimento chamado 'fumagina', de sabor muito ruim, mas não há ali insetos. Segundo a posição dos rigorosos, quem não é perito em figos e nos insetos minúsculos que neles se encontram deve evitar comê-los. Quanto às tâmaras, é preciso examiná-las contra uma fonte de luz.

[19]. ככלל, כאשר יש בתמרים שרצים, גם הטעם של התמר משתנה לרעה. אמנם לעיתים יש דלקת בתמרים שגורמת לשחרורית שנקראת 'פייחת' שטעמה רע מאוד, אולם אין שם שרצים. לשיטת המחמירים מי שאינו בקיא בתאנים ובשרצים הזעירים שיש בהם, צריך להימנע מלאוכלם. ולגבי תמרים, צריך לבדוק אל מול מקור אור.

14 – Cereais, arroz e leguminosas

יד – דגן, אורז ומיני קטניות

Às vezes encontram-se em cereais, arroz e leguminosas insetos que se desenvolveram entre os grãos quando estes estavam nos campos ou nos depósitos. Quanto melhor for a qualidade da colheita e quanto mais limpo, frio e breve for o armazenamento, menor será a probabilidade de haver insetos. Como atualmente os consumidores exigem produtos limpos, as condições de armazenamento melhoraram e o tempo de estocagem foi reduzido. Por isso, quando se compram produtos de empresas confiáveis em lojas limpas, não é necessário examiná-los à procura de insetos, pois a possibilidade de encontrá-los é inferior ao nível de 'miut hamatzui' segundo todas as opiniões (acima, nota 6). Somente quando se percebe na embalagem alguma alteração que levante a suspeita de que ela talvez tenha permanecido em um local sujo ou por tempo excessivo é preciso fazer uma inspeção por amostragem. Se a amostra estiver limpa, não há necessidade de examinar o restante. Se nela for encontrado um inseto, deve-se examinar todo o conteúdo da embalagem. Quando se veem na embalagem teias de traça, farelos ou pó, há grande probabilidade de existirem insetos, e é necessária uma inspeção minuciosa. Atualmente, as empresas alimentícias zelam pela limpeza de seus produtos e se dispõem a trocar um produto infestado por outro limpo; quando não há necessidade

בדגן, באורז ובמיני קטניות מצויים לפעמים שרצים שהתפתחו בין הגרגירים בהיותם בשדות או במחסנים. ככל שהיבול משובח ומאוחסן במקום נקי וקר למשך זמן קצר, הסיכוי שיהיו בו שרצים פוחת. כיוון שהצרכנים כיום דורשים מוצרים נקיים, תנאי האחסון שופרו וזמן האחסון קוצר, ולכן כאשר קונים מוצרים של חברות אמינות מחנויות נקיות – אין צריך לבודקם משרצים, הואיל והחשש שימצאו בהם שרצים נמוך משיעור 'מיעוט המצוי' לכל הדעות (לעיל הערה 6). ורק במקרה שרואים בשקית שינוי שמעורר חשד שאולי שהתה במקום לא נקי או זמן רב מדי, יש לבודקה בדיקה מדגמית. אם המדגם נקי, אין צורך לבדוק את השאר. אם נמצא בו שרץ, יש לבדוק את כל תכולת השקית. כאשר רואים באריזה קורים של עש או פירורים ואבקה, יש סבירות גבוהה שנמצאים בה שרצים, ויש לבודקה בדיקה יסודית. כיום חברות המזון מקפידות על ניקיון מוצריהם, והן מוכנות להחליף מוצר שנגוע בשרצים במוצר נקי, וכשאין במוצר צורך דחוף, עדיף להחליפו

urgente do produto, é preferível trocá-lo a se empenhar em examiná-lo.

מאשר לטרוח על בדיקתו.

Contudo, quem compra cereais e leguminosas a granel, em embalagens antigas ou em lojas que não zelam pela limpeza pode encontrar neles insetos na proporção de ‘miut hamatzui’; nesse caso, é preciso examiná-los, passando-os sobre uma superfície.

אמנם הקונים מיני דגן וקטניות בתפזורת, או בשקיות ישנות או מחנויות שאינן מקפידות על הניקיון, עלולים למצוא בהם שרצים בכמות של ‘מיעוט המצוי’, ויש לבודקם בהעברה על משטח.

Grão-de-bico e feijão: existem duas preocupações relativas ao grão-de-bico, ao feijão e a espécies semelhantes. 1) Como ocorre com todos os cereais, às vezes há insetos entre eles. 2) Às vezes, moscas e pequenos mosquitos depositam ovos dentro dos grãos, dos quais se desenvolvem larvas que, por fim, rompem a casca externa e saem voando. Vistas de fora, essas larvas aparecem como um círculo negro; quando se pressiona o grão dos dois lados, a larva é empurrada para fora e às vezes chega a se mover um pouco.[20] Como não é possível ver as larvas enquanto os grãos estão secos, deve-se deixá-los de molho em água fervente por cerca de meia hora, ou em água morna por cerca de oito horas, para que sua casca externa se torne transparente e seja possível examinar os grãos.

חומוס ושעועית: שני חששות קיימים בחומוס, בשעועית ובמינים הדומים להם. א) כמו בכל מיני דגן, לעיתים שורצים ביניהם שרצים. ב) לעיתים זבובים ויבחושים מטילים לתוכם ביצים, שיתפתחו לזחלים, שלבסוף יבקעו את קליפתם החיצונית ויעופו. זחלים אלו נראים כלפי חוץ כעיגול שחור, שכאשר לוחצים משני צדדיו, הזחל נלחץ החוצה ולעיתים אף מתנועע מעט.[20] כיוון שבעודם יבשים לא ניתן לראות את הזחלים, יש להשרותם במים רותחים למשך כחצי שעה, או במים פושרים למשך כשמונה שעות, כדי שקליפתם החיצונית תיעשה שקופה, ויוכלו לבדוק את הגרגירים.

Quando essas leguminosas são compradas em embalagens de empresas confiáveis e foram armazenadas em locais limpos, não é preciso examiná-las, pois têm presunção de estarem limpas; basta observá-las para confirmar que estão limpas, como de costume. Contudo, se as embalagens permaneceram muito tempo na prateleira ou foram armazenadas em local sujo, se são produzidas por empresas menos confiáveis ou se foram compradas a granel, é preciso examiná-las cuidadosamente. Quando surgir uma dúvida sobre uma embalagem de empresa confiável, por talvez não ter sido conservada de forma adequada, deve-se examiná-la por amostragem; se for encontrado um inseto, é preciso examinar todo o seu conteúdo.

כאשר קונים קטניות אלו בשקיות של חברות אמינות שאוחסנו במקומות נקיים, אין צריך לבודקם, הואיל והם בחזקת נקיים, אלא די להסתכל עליהם שהם נקיים כמקובל. אולם אם השקיות שהו זמן רב על המדף או אוחסנו במקום מלוכלך, או שהם מתוצרת חברות פחות אמינות או שנקנו בתפזורת, יש לבודקם היטב. כאשר התעורר ספק לגבי שקית של חברה אמינה שאולי לא נשמרה כראוי, יש לבדוק ממנה בדיקה מדגמית, ואם נמצא שם שרץ, יש לבדוק את כולה.

[20]. Conforme estudamos na nota 4, a Halacha foi estabelecida de acordo com a maioria dos Rishonim, que sustentam que são proibidos os insetos que se desenvolveram em um fruto ligado ao solo, seja por meio da árvore ou da planta. Contudo, quando a larva não tem espaço para rastejar, como aquela que se desenvolve dentro do fruto sem rastejar nele, há quem seja leniente, entre eles Maharam de Rothenburg, Rosh, Rabenu Yerucham, Hagahot Maimoniot e Shulchan Aruch 84:6. Há também quem proíba, entre eles Ramban, Rashba e Ran. Alguns foram lenientes de acordo com o Shulchan

[20]. כפי שלמדנו בהערה 4, נפסק כדעת רוב הראשונים שסוברים ששרצים שהתפתחו בפרי שמחובר לקרקע (דרך העץ או הצמח) אסורים, אבל כאשר אין לתולעת מקום לרחוש, כדוגמת הזחל שמתפתח בפרי בלא לזחול בו, יש מקילים, ומהם: מהר"ם מרוטנבורג, רא"ש, ר"י, הגה"מ, שו"ע פד, ו. ויש אוסרים, ומהם: רמב"ן, רשב"א ור"ן. ויש שהקילו כשו"ע מפני שהוא ספק ספיקא, אולי הלכה כסוברים שגם

Aruch por se tratar de um safek sefeika: talvez a Halacha siga os que sustentam que mesmo os insetos que crescem em um fruto ligado ao solo são permitidos; e, se a Halacha não os seguir, talvez seja permitido quando o inseto não rastejou dentro do fruto (R. Rafael Bardugo, Torot Emet 84; Halichot Olam, vol. 6, Naso 2). A opinião da maioria dos Acharonim é ser rigorosa (Shach, Taz, Pri Chadash, Chochmat Adam e Aruch HaShulchan). Embora aquele que queira ser leniente e não procurar as larvas tenha em quem se apoiar, como a maioria dos Acharonim foi rigorosa, é apropriado, a priori, fazer uma inspeção por amostragem de mercadoria que não tenha sido bem conservada.

שרצים שגדלים בפרי מחובר מותרים, ואם אין הלכה כמותם, אולי אם לא רחש בתוכו מותר (ר' רפאל ברדוגו בתורות אמת פד; הליכות עולם ח"ו נשא ב). ודעת רוב האחרונים להחמיר (ש"ך, ט"ז, פר"ח, חכ"א, ערוה"ש). ואף שהרוצה להקל ולא לבדוק אחר הזחלים – רשאי, כיוון שרוב האחרונים החמירו, נכון לכתחילה לבדוק באופן מדגמי סחורה שאינה שמורה.

15 – A farinha e a peneira

טו – הקמח והנפה

Se insetos se desenvolveram na farinha, enquanto não tiverem saído dela não há neles proibição, pois sua condição é a mesma dos insetos que se desenvolveram em frutas já destacadas: enquanto não se separarem da fruta, não há neles proibição (acima, halacha 3). Contudo, quando se veem insetos na farinha e existe uma probabilidade de que tenham saído e retornado, segundo a maioria dos Rishonim receia-se que de fato tenham saído e, portanto, sejam proibidos. Os poskim divergem, porém, sobre a necessidade de examinar uma farinha comum na qual não são vistos insetos. Segundo muitos, por causa de um safek sefeika, não há obrigação de examiná-la. A primeira dúvida é se há nela insetos; a segunda é que, mesmo se houver insetos, talvez eles não tenham saído e não haja neles proibição (Taz, Knesset HaGedolah, Shulchan Gavoah e outros). Há quem diga que, como às vezes se encontram insetos na farinha e é possível examiná-la para eliminar a dúvida, deve-se examiná-la e não se apoiar no safek sefeika (Pleiti e Minchat Yaakov). Assim, o costume de Israel é peneirar a farinha. Todos concordam, porém, que, se uma farinha não peneirada foi assada ou cozida, o alimento assado ou cozido é kasher.

קמח שהתפתחו בו שרצים, כל זמן שלא יצאו מהקמח – אין בהם איסור, שדינם כדין פירות תלושים שהתפתחו בהם שרצים, שכל זמן שלא פרשו מהפרי – אין בהם איסור (לעיל הלכה ג). אמנם כאשר רואים בקמח שרצים ויש סבירות שפרשו וחזרו, לדעת רוב הראשונים חוששים שמא פרשו והם אסורים. אלא שנחלקו הפוסקים אם צריך לבדוק סתם קמח שאין רואים בו שרצים. לדעת רבים, מחמת 'ספק ספיקא' אין חובה לבודקו. ספק אחד, אולי אין בו שרצים. ספק שני, גם אם יימצאו בו שרצים אולי לא פרשו ואין בהם איסור (ט"ז, כנה"ג, שו"ג ועוד). ויש אומרים, שהואיל ולעיתים מצויים שרצים בקמח וניתן לבודקו ולצאת מהספק, יש לבודקו ולא לסמוך על 'ספק ספיקא' (פלתי ומנחת יעקב). וכן נהגו ישראל לנפות את הקמח. אבל מוסכם על הכל, שאם אפו או בישלו קמח לא מנופה, המאפה או התבשיל כשרים.

Os rigorosos exigem que a farinha seja peneirada em uma peneira de seda com orifícios minúsculos de 70 mesh — setenta orifícios por polegada quadrada —, pois às vezes há na farinha insetos minúsculos chamados 'ácaros da farinha', cujo tamanho é pouco maior do que o de uma partícula de farinha, e somente uma peneira de seda densa consegue retê-los. Contudo, segundo a Halacha, e mesmo segundo a via intermediária, é possível peneirar a farinha em uma peneira comum de cerca de 30 mesh. Além de a opinião principal ser a dos que sustentam que não é preciso recear insetos minúsculos como esses,

המחמירים דורשים לנפות את הקמח בנפת משי בעלת חורים זעירים של 70 מש (70 חורים לאינץ' מרובע), מפני שלעיתים ישנם בקמח שרצים זעירים שנקראים 'קרדית הקמח', שגודלם מעט יותר מגודל של גרגר קמח, ורק בנפת משי צפופה ניתן לנפותם. אולם להלכה ואף לדרך האמצע אפשר לנפות את הקמח בנפה רגילה של כ-30 מש. מפני שבנוסף לכך שהעיקר כדעת הסוברים שאין לחוש לשרצים זעירים כאלה,

enquanto os insetos não tiverem saído da farinha não há neles proibição; quanto a esses insetos minúsculos, não é preciso recear que tenham saído da farinha e retornado. [21]

כל זמן שהשרצים לא פרשו מהקמח, אין בהם איסור, ובשרצים זעירים אלו אין לחשוש שפרשו מהקמח וחזרו. [21]

[21]. Não há proibição nas larvas que se desenvolveram na farinha e não saíram dela, assim como não há proibição nas larvas que se desenvolveram em uma fruta já destacada e não se separaram dela (como explicado acima, na halacha 3 e na nota 4). Há quem sustente que, enquanto não tivermos visto que saíram e retornaram, não é necessário recear os insetos visíveis na farinha (Rokeach 461, Shaarei Dura 54 e Agudah). Segundo a maioria dos poskim, quando existe a possibilidade de que tenham saído e retornado, eles são proibidos (Rosh, Maharam Chaim Or Zarua, Shulchan Aruch 84:5, Shach, Taz, Pleiti e Aruch HaShulchan). Há quem sustente que, se a farinha estiver dentro de um recipiente, não é preciso recear que os insetos tenham se separado dela, pois, mesmo que tenham saído da farinha e rastejado pela parede interna do recipiente, ainda são considerados como se não tivessem se separado e não há neles proibição (Pri Chadash 84:17; ver Noda BiYehuda Kama, Yoreh Deah 27; Halichot Olam, vol. 6, Naso 6). Embora o Pri Toar e o Chochmat Adam tenham sido rigorosos, afirmando que os insetos são proibidos até mesmo se rastejarem dentro da farinha, pois cada partícula de farinha seria um fruto independente, todos os Rishonim e a esmagadora maioria dos Acharonim não concordam com eles (Aruch HaShulchan 84:45–46).

[21]. אין איסור בתולעים שהתפתחו בקמח ולא פרשו ממנו, כפי שאין איסור בתולעים שהתפתחו בפרי תלוש ולא פרשו (כמבואר לעיל בהלכה ג, והערה 4). יש סוברים שכל עוד לא ראינו שפרשו וחזרו, אין צורך לחשוש לשרצים שנראים בקמח (רוקח תסא, שערי דורא נד, אגודה). ולדעת רוה"פ, כאשר יש חשש שפרשו וחזרו – הם אסורים (רא"ש, מהר"ח או"ז, שו"ע פד, ה, ש"ך, ט"ז, פלתי, ערוה"ש). ויש סוברים שאם הקמח בתוך כלי, אין לחשוש שמא פרשו, שכן גם אם יצאו מהקמח וזחלו על צידו הפנימי של הכלי, עדיין הם נחשבים כלא פרשו ואין בהם איסור (פר"ח פד, יז; ועי' נו"ב קמא יו"ד כז; הליכות עולם ח"ו נשא ו). ואמנם הפרי תואר וחכ"א החמירו, שאפילו אם רחשו בתוך הקמח אסורים, שכל חלקיק קמח הוא פרי בפני עצמו, אולם כל הראשונים ורובם המכריע של האחרונים אינם מסכימים לדבריהם (ערוה"ש פד, מה-מו).

Os Acharonim divergem quanto à necessidade de peneirar uma farinha comum que talvez contenha insetos. Segundo muitos, não é preciso fazê-lo por causa de um safek sefeika: 1) talvez não haja insetos na farinha; 2) mesmo que haja, talvez eles não tenham saído dela (Taz 84:12; Knesset HaGedolah, Hagahot Beit Yosef 47; Shulchan Gavoah 2; Simchat Cohen, Yoreh Deah 1:149). Um safek sefeika é permitido mesmo quando há preocupação com uma proibição da Torá. Em contrapartida, há quem diga que é preciso examinar a farinha, pois em diversas leis encontramos que, quando a preocupação é frequente e é possível verificar, não se permite deixar de examinar com base no argumento de safek sefeika (Pleiti 84:7; Minchat Yaakov 80:4, 14; Shevet HaLevi 7:125; ver Maggid Mishneh, Chametz Umatzah 2:10; Shulchan Aruch, Orach Chaim 437:2; Mishnah Berurah 9). Alguns Acharonim testemunharam que, em suas localidades, normalmente se encontravam insetos na farinha; nesse caso, mesmo segundo a maioria dos poskim, é preciso examinar a farinha (Kaf HaChaim 84:63). Na prática, os rabinos das últimas gerações instruíram a peneirar a farinha, pois muitas vezes foram encontrados insetos nela.

נחלקו האחרונים האם צריך לנפות סתם קמח שאולי יש בו שרצים. לדעת רבים אין צריך מחמת ספק ספיקא: א) אולי אין בו שרצים, ב) ואם יש אולי לא פרשו (ט"ז פד, יב; כנה"ג הגב"י מז; שולחן גבוה ב; שמחת כהן יו"ד א, קמט). וספק ספיקא מותר אפילו בחשש איסור תורה. מנגד יש אומרים שצריך לבדוק את הקמח, מפני שבכמה דינים מצינו שכאשר החשש מצוי ואפשר לבדוק, אין מקילים שלא לבדוק על סמך טענת ספק ספיקא (פלתי פד, ז; מנחת יעקב פ, ד, יד; שבט הלוי ז, קכה; עי' מגיד משנה חמץ ומצה ב, י; שו"ע או"ח תלז, ב; מ"ב ט). ויש אחרונים שהעידו שבמקומם בדרך כלל מצויים בקמח שרצים, ואזי גם לדעת רוה"פ צריך לבדוק את הקמח (כה"ח פד, סג). למעשה, הורו הרבנים בדורות האחרונים לנפות את הקמח הואיל ופעמים רבות נמצאו בו שרצים.

Todos concordam, porém, que, se uma farinha não peneirada foi assada ou cozida, o alimento assado ou cozido é kasher, pois há três dúvidas: 1) talvez não houvesse insetos na farinha; 2) talvez eles não tenham saído dela e, portanto, não haja neles proibição; 3) mesmo que houvesse ali um inseto que saiu e retornou, talvez durante a mistura da massa e o processo de assar ou cozinhar ele tenha se desfeito, perdido a condição de beriah e se anulado na proporção de sessenta para um.

אבל מוסכם על הכל, שאם אפו או בישלו קמח לא מנופה, המאפה או התבשיל כשר, הואיל ויש בזה שלושה ספקות: א) אולי לא היו בקמח שרצים. ב) אולי לא פרשו ממנו ואין בהם איסור. ג) גם אם היה שם שרץ שפרש וחזר, אולי במשך הלישה והאפייה או הבישול נימוח ואיבד מעמד ברייה ובטל בשישים.

Ao que parece, as principais discussões dos poskim a respeito da farinha tratavam das 'larvas da farinha' chamadas 'mealworms', que são larvas do besouro-da-farinha e medem entre meio centímetro e três centímetros. Nas últimas gerações, foram identificados na farinha insetos minúsculos da família dos ácaros, chamados 'ácaros da farinha'. Sua cor e seu tamanho, entre 0,3 e 0,6 milímetro, são semelhantes aos de uma partícula de farinha, de modo que uma

כפי הנראה, עיקר דיוני הפוסקים בקמח היו על 'תולעי הקמח' שנקראים 'מילווין' (mealworm), שהם זחלים של חיפושית הקמח שגודלם בין חצי ס"מ לשלושה ס"מ. בדורות האחרונים זוהו בקמח שרצים זעירים ממשפחת האקריות הנקראים 'קרדית הקמח', שצבעם וגודלם דומים לגרגיר קמח בין 0.3 ל-0.6 מילימטר, כך

pessoa comum não consegue identificá-los. O 'ácaro da farinha' se desenvolve em regiões quentes e úmidas, sob temperaturas superiores a 30 graus. Segundo os rigorosos, eles são proibidos e, para retê-los, é preciso peneirar a farinha em uma peneira de seda de 70 mesh ou, bediavad, de cerca de 60 mesh; outra opção é comprar farinha purificada de insetos em embalagem a vácuo, que assegura que insetos minúsculos não se desenvolverão nela. Contudo, esse rigor contraria a tradição, pois até cerca de cinquenta anos atrás essas peneiras de seda não eram comuns. Também segundo a Halacha não é necessário recear insetos minúsculos como esses, conforme explicado na halacha 7. Além disso, mesmo quanto aos insetos comuns, a razão para examinar a farinha é o receio de que tenham saído e retornado; quanto aos insetos minúsculos, quase não há receio de que tenham saído, pois todo o seu mundo é a farinha, e isso é um kal vachomer daquilo que o Bach escreveu acerca das pequenas larvas de sua época (84:5). Portanto, basta peneirar a farinha em uma peneira de 30 mesh, pela qual não passam insetos minúsculos visíveis a olho nu em uma observação habitual.

שאדם רגיל אינו מסוגל לזהותם. 'קרדית הקמח' מתפתחת באזורים חמים ולחים בתנאי חום של מעל 30 מעלות. לדעת המחמירים הם אסורים, וכדי לנפותם צריך לנפות בנפת משי של 70 מש ובדיעבד של כ-60 מש, או לקנות קמח מטוהר משרצים באריזה של ואקום, שמבטיחה שלא יתפתחו בקמח שרצים זעירים. אולם חומרתם מנוגדת למסורת, שכן עד לפני כחמישים שנה לא היו נפות משי אלה מצויות. ואף להלכה אין לחוש לשרצים זעירים כאלה כמבואר בהלכה ז. בנוסף לכך, גם בשרצים רגילים, סיבת הבדיקה בקמח מחשש שמא פרשו וחזרו, אולם בשרצים זעירים אין כמעט חשש שפרשו כי כל עולמם הוא הקמח, ק"ו ממה שכתב הב"ח לגבי תולעים קטנות שבימיו (פד, ה). לפיכך, די לנפות את הקמח בנפה של 30 מש, ששרצים זעירים שנראים לעין רגילה, אינם עוברים בה.

16 – A condição da farinha atualmente

טז – דין הקמח כיום

No passado, a farinha ficava infestada por duas razões. A primeira era que a moagem não era completa e, por isso, permaneciam na farinha ovos dos quais eclodiam insetos. A segunda era que insetos voadores e rastejantes chegavam à farinha e depositavam nela ovos, dos quais eclodiam novos insetos. Atualmente, porém, em decorrência dos avanços tecnológicos e da exigência do público por mercadoria de boa qualidade e livre de insetos, a condição da farinha comercializada para consumo doméstico nos países desenvolvidos melhorou muito. Para isso, as empresas confiáveis cuidam para que a farinha seja moída muito bem, de modo que a maioria dos ovos seja destruída na moagem; para destruir os restantes, utilizam gás nitrogênio ou aquecem a farinha. Imediatamente depois, embalam-na em pacotes fechados para protegê-la. Contudo, quando os pacotes de farinha são deixados em locais sujos, sobre o chão, por muito tempo na prateleira ou no depósito, há uma probabilidade considerável de que insetos perfurem a embalagem e depositem ovos na farinha.

בעבר הקמח היה מתליע משתי סיבות: האחת, הטחינה לא היתה מלאה, ולכן נותרו בקמח ביצים שמהן בקעו שרצים. השנייה, שרצים מעופפים וזוחלים הגיעו לקמח והטילו בו ביצים, שמהן בקעו השרצים. אולם כיום, בעקבות השיפורים הטכנולוגיים ודרישת הציבור לסחורה משובחת ונקייה משרצים, מצב הקמח המשווק לצריכה ביתית במדינות המפותחות השתפר מאוד. לשם כך, החברות האמינות דואגות שהקמח ייטחן היטב כך שרוב הביצים יושמדו בטחינה, וכדי להרוס את הנותרות, משתמשים בגז חנקן או מחממים את הקמח. מיד לאחר מכן אורזים את הקמח בשקיות סגורות כדי להגן עליו. אמנם כאשר משאירים את אריזות הקמח במקומות מלוכלכים או על הארץ או זמן רב על המדף או במחסן, יש סיכוי סביר ששרצים ינקבו את עטיפתו ויטילו בקמח ביצים.

Portanto, a farinha branca comercializada em embalagens fechadas por empresas confiáveis, por meio de redes e lojas responsáveis, e armazenada em casa em local limpo por não mais do que algumas semanas tem presunção de estar livre de insetos e não precisa ser peneirada, pois todos os raros casos em que se encontram insetos não alcançam o nível de 'miut hamatzui'. Ainda assim, ao despejar a farinha, é recomendável observá-la a olho nu, de maneira habitual, para confirmar que ela está de fato

לפיכך, הקמח הלבן שמשווק באריזות סגורות על ידי חברות אמינות דרך רשתות וחנויות אחראיות, ואוחסן בבית במקום נקי למשך לא יותר משבועות אחדים – בחזקת נקי משרצים, ואין צריך לנפותו, הואיל וכל המקרים הנדירים שמוצאים בהם שרצים אינם מגיעים לשיעור של 'מיעוט המצוי'. אמנם בעת ששופכים את הקמח, רצוי להתבונן בו

limpa, como se espera.

במבט רגיל, כדי לראות שהוא אכן נקי כמקובל.

Contudo, a farinha branca comprada no atacado ou no mercado deve ser peneirada. Também deve ser peneirada a farinha de empresas confiáveis comprada em lojas nas quais a mercadoria permanece muito tempo na prateleira ou no depósito, ou que tenha sido armazenada em local sujo ou sobre o chão. Nos estabelecimentos comerciais também é preciso peneirar a farinha, pois eles costumam comprá-la no atacado e por preço baixo e, em geral, não dispõem de boas condições para armazená-la.

אבל קמח לבן שנקנה בסיטונאות או בשוק, צריך לנפות. וכן צריך לנפות קמח של חברות אמינות שנקנה בחנויות שהסחורה נשארת בהן זמן רב על המדף או במחסן, או שאוחסן במקום מלוכלך או על הארץ. גם בבתי עסק יש לנפות את הקמח, הואיל והם רגילים לקנותו בסיטונאות ובזול, ובדרך כלל אין להם תנאים טובים לאחסנו.

Mesmo uma farinha reconhecidamente limpa ou que já tenha sido peneirada, se permanecer exposta ao ar ou em uma embalagem aberta por um dia inteiro — e, em um dia quente, até mesmo por algumas horas —, pode ficar infestada; por isso, deve ser peneirada. Quem quiser assegurar que a farinha não fique infestada após a abertura da embalagem ou depois de peneirada deve armazená-la na geladeira.

גם קמח שידוע כנקי או שעבר ניפוי, אם הונח באוויר פתוח או באריזה פתוחה למשך יממה, וביום חם אפילו כמה שעות, עלול להתליע, ולכן צריך לנפותו. הרוצה להבטיח שהקמח לא יתליע לאחר פתיחת האריזה או הניפוי – יאחסן אותו במקרר.

Quem compra farinha de uma fonte sobre a qual há dúvida deve examiná-la enquanto avaliar que nela se encontram insetos com frequência; se sua avaliação mudar e passar a considerar que somente raras vezes se encontra nela algum inseto, não precisará mais examinar a farinha proveniente dessa fonte. Uma empresa ou loja cuja farinha era considerada limpa e na qual foram encontrados insetos algumas vezes perdeu sua chazaka; a partir de então, deve-se ter o cuidado de peneirar a farinha comprada dela. Mas, se isso aconteceu porque, excepcionalmente, aquela farinha foi armazenada em um local propenso a infestações, ela não perdeu sua chazaka (ver acima, nota 6, quanto aos parâmetros de ‘miut hamatzui’ — minoria frequente).

הקונה קמח ממקור שיש לגביו ספק, יבדוק אותו כל עוד הוא מעריך שלעיתים קרובות ימצא בו שרץ, ואם הערכתו תשתנה ויחשוב שרק לעיתים רחוקות ימצא בו שרץ, לא יצטרך יותר לבדוק קמח מאותו מקור. חברה או חנות שהקמח שלה נחשב נקי ונמצאו בו כמה פעמים שרצים, איבדה את חזקתה ומכאן ואילך יש להקפיד לנפות את הקמח שקונים ממנה. ואם הדבר קרה מפני שבאופן חריג אחסנו את הקמח הזה במקום מועד לפורענות, לא איבדה את חזקתה (עי’ לעיל בהערה 6 בגדרי ‘מיעוט המצוי’).

A farinha integral precisa ser peneirada, pois é moída de forma mais grossa e, às vezes, permanecem nela ovos de insetos. Há empresas que comercializam farinha integral cujos ovos foram eliminados por meio de nitrogênio e que foi acondicionada em embalagem a vácuo; a farinha delas tem chazaka de estar limpa e não precisa ser examinada. Há também empresas que comercializam farinha mantida sob refrigeração desde o momento da moagem; enquanto se tiver o cuidado de que ela não passe um dia inteiro sem refrigeração, não há obrigação de examiná-la, pois os ovos não eclodem em condições de frio. Se o comprador

קמח מלא צריך ניפוי, משום שהוא נטחן בטחינה גסה ולעיתים נשארות בו ביצים. ויש חברות שמשווקות קמח מלא שהשמידו את הביצים שבו על ידי חנקן וארזו אותו באריזת וואקום, והקמח שלהן בחזקת נקי ואינו צריך בדיקה. כמו כן יש חברות שמשווקות קמח שמעת טחינתו נשמר בקירור, וכל זמן שמקפידים שלא תעבור עליו יממה ללא קירור, אין חובה לבודקו, מפני שהביצים אינן בוקעות בתנאי קור. ואם אין ידוע לקונה טיבו

não conhece a qualidade da farinha integral da empresa da qual compra, deve examiná-la; quando avaliar que somente raras vezes se encontra nela algum inseto, não precisará mais examiná-la.

של הקמח המלא מהחברה שהוא קונה, יבדוק אותו, וכאשר יעריך שרק לעיתים רחוקות ימצא בו שרץ, לא יצטרך לבודקו יותר.

17 – Carne

יז – בשר

Os vermes encontrados na carne de um animal doméstico ou silvestre enquanto este ainda está vivo, ou na carne de uma ave enquanto ela ainda está viva, são proibidos. Se penetraram de fora, já haviam se tornado proibidos quando estavam no exterior, pois rastejaram sobre a terra. E, se se desenvolveram na carne, assim como é proibido comer a carne sem shechita, também é proibido comer os vermes que nela se desenvolveram. Mesmo depois da shechita, os vermes permanecem proibidos, pois a shechita torna permitida somente a carne do animal doméstico, do animal silvestre ou da ave, e não os vermes que estão na carne.

תולעים שמצויות בבשר בהמה או חיה בעודן חיות, או בבשר עוף בעודו חי – אסורות. שאם חדרו מבחוץ, הרי שכבר בהיותן בחוץ נאסרו כיוון ששרצו על הארץ. ואם התפתחו בבשר – כשם שאסור לאכול מהבשר בלא שחיטה, כך אסור לאכול תולעים שהתפתחו בו. וגם לאחר השחיטה התולעים נותרו באיסורן, כי השחיטה מתירה רק את בשר הבהמה והחיה והעוף ולא את התולעים שבבשר.

Contudo, não há proibição nos vermes que se desenvolveram na carne de um animal doméstico, de um animal silvestre ou de uma ave após a shechita, pois sua lei é igual à dos vermes que se desenvolveram em frutos já colhidos: enquanto não saírem deles, não há proibição (acima, Halacha 3). Essa também é a lei dos vermes que se desenvolveram no queijo: enquanto não saírem dele, não há proibição. Todavia, sempre que causarem sensação de repulsa, é proibido comê-los em razão da proibição de ‘bal teshaktzu’ (acima, Halacha 2).[22]

אבל אין איסור בתולעים שהתפתחו בבשר בהמה, חיה ועוף לאחר שחיטתם, שדינן כדין תולעים שהתפתחו בפירות תלושים, שכל זמן שלא פרשו – אין בהן איסור (לעיל הלכה ג). וכן דין תולעים שהתפתחו בגבינה, שכל זמן שלא פרשו ממנה – אין בהן איסור. אמנם כל אימת שיש מהן תחושת מיאוס אסור לאוכלן מחמת איסור ‘בל תשקצו’ (לעיל הלכה ב).[22]

A carne comercializada em lojas confiáveis é isenta de insetos e vermes, pois o cumprimento das normas de higiene e saúde destinadas a prevenir o risco de doenças e contaminações também impede que eles se desenvolvam na carne. Entretanto, durante o preparo da carne na cozinha e ao servi-la, é preciso protegê-la de insetos e moscas. Em cozinhas grandes, é recomendável instalar telas e armadilhas para moscas e mosquitos, a fim de impedir que a carne e os demais alimentos fiquem infestados por larvas.[23]

הבשר שמשווק בחנויות אמינות נקי משרצים, מפני שההקפדה על הוראות הניקיון והבריאות למניעת סכנת מחלות וזיהומים, מונעת גם התפתחות שרצים שבבשר. אולם בעת הכנת הבשר במטבח והגשתו צריך לשומרו משרצים וזבובים. במטבחים גדולים רצוי להתקין רשתות ומלכודות זבובים ויתושים, כדי למנוע התלעה של הבשר ושאר המאכלים.[23]

[22].. Assim está explicado em Chulin 67b, conforme a opinião da esmagadora maioria dos Rishonim; assim também escreveram o Rif, o Rashba, o Rosh, o Raah, o Ran e o Rema, e essa é igualmente a opinião principal no Shulchan Aruch 84, 16. Segundo eles, no caso dos peixes, adota-se uma posição leniente até mesmo quanto aos vermes que neles se desenvolveram enquanto ainda estavam vivos

[22].. כן מבואר בחולין סז, ב, וכדעת רובם המכריע של הראשונים, וכ"כ רי"ף, רשב"א, רא"ש, רא"ה, ר"ן, רמ"א, וכן הדעה העיקרית בשו"ע פד, טז. ולדעתם בדג מקילים אף בתולעים שהתפתחו בו בעודו חי (כפי שיבואר בהלכה הבאה). תולעים אלו מתפתחות בבשר

(como será explicado na próxima Halacha). Esses vermes se desenvolvem na carne a partir de ovos depositados por insetos no corpo dos animais, de ovos de insetos que eles engolem, ou ainda de larvas ou seres diminutos, invisíveis a olho nu, que penetram na carne e nela se desenvolvem. O Rambam (Maachalot Assurot 2, 17) e o HaTerumá, porém, são rigorosos em duas leis: 1. quanto aos vermes que se desenvolveram na carne de um animal doméstico ou silvestre após a shechita; 2. quanto aos vermes que se desenvolveram em peixes vivos, seja porque esses vermes começaram a se desenvolver na água e, de lá, penetraram na carne do peixe, seja porque a lei de um peixe vivo é semelhante à dos frutos ainda ligados à terra, de modo que os vermes que neles crescem são considerados como se rastejassem na água.

מביצים ששרצים הטילו לתוך בשר בעלי חיים או מביצי שרצים שהם בולעים, או מזחלים או משרצים זעירים שאינם נראים לעין שחודרים לבשר ומתפתחים בו. אמנם הרמב"ם (מאכ"א ב, יז), והתרומה, מחמירים בשני דינים: א' בתולעים שהתפתחו בבשר בהמה וחיה אחר שחיטה. ב' בתולעים שהתפתחו בדגים חיים, או מפני שאלו תולעים שהתחילו להתפתח במים ומשם חדרו לבשר הדג, או מפני שדין דג חי כדין פירות מחוברים שהתולעים שגדלים בהם נחשבים כשורצים במים.

Os Poskim divergiram a respeito de vermes que cresceram em carne após a shechita, em queijo ou em peixe e depois saíram deles. Há quem diga que, mesmo depois de terem saído por completo, continuam permitidos, pois somente em algo que cresce no solo o ato de rastejar gera a proibição (Raavyah). Há quem diga que, enquanto estiverem no recipiente, são permitidos, mas, ao saírem dele, tornam-se proibidos por marit ayin (Rema; Shach 46). E há quem diga que são permitidos apenas enquanto permanecem sobre o peixe ou o queijo; se saírem deles, ainda que dentro do recipiente, tornam-se proibidos pela Torá, pois rastejaram sobre a terra (Levush; Pri Chadash; Pri Toar; Aruch HaShulchan 84, 93).

נחלקו הפוסקים לגבי תולעים שגדלו בבשר שחוט, בגבינה ובדג, ופרשו מהם. י"א שגם לאחר שפרשו לגמרי מותרות, כי רק בדבר שגידולו בקרקע השריצה אוסרת (ראבי"ה). וי"א שבעודן בקערה מותרות, וכשיצאו ממנה אסורות משום מראית עין (רמ"א, ש"ך מו). וי"א שרק בעודן על הדג והגבינה כשרות, אבל כשפרשו מהם, אפילו בתוך הקערה, נאסרו מהתורה, הואיל ושרצו על הארץ (לבוש, פר"ח, פרי תואר, ערוה"ש פד, צג).

[23].. Nos dias de verão, há moscas capazes de sentir o cheiro da carne a grande distância, chegar até ela e nela depositar ovos, dos quais eclodirão vermes em poucas horas. Enquanto estes não saírem da carne, segundo a esmagadora maioria dos Rishonim não incide sobre eles a proibição de seres rastejantes; segundo o Rambam e o HaTerumá, porém, eles são proibidos. Todavia, segundo todas as opiniões, incide sobre eles a proibição de 'bal teshaktzu', por serem repulsivos. Há ainda uma mosca grande que deposita larvas que imediatamente rastejam para dentro da carne; ao que parece, segundo todos os Rishonim, elas são proibidas mesmo sem terem saído da carne. Por isso, deve-se preparar carne, peixes e ovos em locais limpos e, quando houver receio de que moscas cheguem até eles, deve-se ter o cuidado de cobri-los com um recipiente ou plástico imediatamente após o preparo.

[23].. בימות הקיץ ישנם זבובים שמסוגלים להריח בשר ממרחק רב, להגיע אליו, להטיל בו ביצים שתוך שעות ספורות יבקעו מהן תולעים. אמנם כל עוד לא יפרשו מהבשר לדעת רובם המכריע של הראשונים לא יהיה בהן איסור שרצים, ולרמב"ם והתרומה, יש בהן איסור. אולם לכל הדעות יש בהן איסור 'בל תשקצו' מפני שהן מאוסות. ויש זבוב גדול שמטיל רימות שמיד רוחשות לתוך הבשר, ונראה שהן אסורות לכל הראשונים גם בלא שפרשו. לפיכך יש להכין את הבשר, הדגים והביצים במקומות נקיים, וכאשר יש חשש שיגיעו אליהם זבובים, יש להקפיד מיד לאחר הכנתם לכסותם בכלי או ניילון.

18 – Peixe

יח – דג

Os vermes que se desenvolveram na carne de um peixe, quer ele estivesse vivo, quer morto, não são proibidos enquanto não saírem dela. Nisso, a lei do peixe difere da lei da carne: na carne, somente os vermes que nela se desenvolveram depois da shechita não são proibidos (como explicado na Halacha anterior); no peixe, porém, também não são proibidos os vermes que nele se desenvolveram enquanto estava vivo, pois são considerados subordinados à carne do peixe, que é permitida para consumo sem shechita.

תולעים שהתפתחו בבשר דג, בין חי ובין מת, כל זמן שלא פרשו ממנו, אין בהן איסור. ובזה שונה דין דג מבשר, שבבשר, רק על תולעים שהתפתחו בו לאחר שחיטה אין איסור (כמבואר בהלכה הקודמת), אולם בדג, אין איסור גם על תולעים שהתפתחו בו בעודו חי, הואיל והן טפלות לבשר הדג, שכשר לאכילה בלא שחיטה.

Entretanto, os vermes que penetraram na carne do peixe vindos de fora são proibidos, pois a proibição já incidiu sobre eles antes que nela penetrassem. Portanto, são proibidos os vermes encontrados nas vísceras do peixe,

אבל תולעים שחדרו לבשר הדג מבחוץ אסורות, הואיל והאיסור כבר חל עליהן לפני שחדרו אליו. לפיכך, תולעים שנמצאות במעי דג או

nas cavidades ao redor da boca, nas guelras de sua cabeça ou aderidos à sua pele, pois chegaram até ele provenientes da água em que vive. Esse fenômeno é frequente; por isso, é recomendável comprar peixes cuja ausência de vermes seja atestada por uma supervisão confiável. Quando não for possível obter tal peixe, ou quando se comprarem peixes vivos, devem-se descartar suas vísceras, retirar sua pele e esfregar tanto o lado externo quanto o lado interno próximo às vísceras. Também se deve limpar muito bem a região da boca e das guelras. Quem desejar proceder de forma mais simples pode descartar a cabeça, em vez de limpar todas as partes próximas às aberturas da boca e das guelras, onde os vermes costumam ser encontrados.

בסביבות חללי פיו והזימים שבראשו, או צמוד לעורו, אסורות, הואיל והגיעו אליו מהמים שבהם הוא חי. תופעה זו מצויה, ולכן רצוי לקנות דגים שהשגחה אמינה מעידה עליהם שהם נקיים מתולעים. כאשר אין משיגים דג כזה, או כאשר קונים דגים חיים, יש לזרוק את קרביו הפנימיים, לקלף את עורו, לשפשף את צידו החיצוני ואת צידו הפנימי הסמוך לקרביו. לנקות היטב את אזור הפה והזימים. והרוצים להקל על עצמם, יזרקו את הראש במקום לנקות את כל החלקים הסמוכים לפתחי פיו וזימיו, שבהם התולעים מצויות.

Surgiu uma questão quanto ao salmão e a outros peixes, como o arenque. Esses peixes engolem seres diminutos que, anteriormente, haviam engolido pequenas larvas. No intestino do peixe, essas pequenas larvas se desenvolvem e se transformam em vermes chamados anisakis, que podem atingir dez centímetros de comprimento e cuja cor tende a ser transparente. Enquanto o peixe está vivo, elas não conseguem penetrar do intestino em sua carne; depois que o peixe é morto, porém, se não for congelado imediatamente, os vermes passam do intestino para a carne. Há quem diga que, como a pequena larva começou a se desenvolver fora do peixe, a proibição já incidiu sobre ela; por isso, é obrigatório supervisionar para que não haja vermes anisakis no salmão e em peixes semelhantes. Outros dizem que, no momento em que foi engolida, essa larva era tão pequena — um décimo de milímetro — que uma pessoa comum não conseguiria percebê-la, mesmo que abrisse o intestino do pequeno ser que a havia engolido; portanto, a proibição não incidiu sobre essa larva diminuta. Consequentemente, a lei dos vermes anisakis é igual à dos vermes que se desenvolveram na carne do peixe: enquanto não saírem dela, não há proibição.

שאלה התעוררה בדגי הסלמון ודגים נוספים כהרינג. דגים אלו בולעים לקרבם שרצים זעירים, שבלעו לפני כן לקרבם זחלים זעירים. בתוך מעי הדג זחלים זעירים אלו מתפתחים לתולעים שנקראות תולעי אניסקיס, שאורכן מגיע עד עשרה ס"מ וצבען נוטה לשקוף. כל זמן שהדג חי אין בכוחן לחדור ממעיו לבשרו, אך לאחר שממיתים את הדג, אם לא מקפיאים אותו מיד, התולעים חודרות ממעיו לבשרו. יש אומרים, שהואיל והזחל הזעיר התחיל להתפתח מחוץ לדג, כבר חל עליו האיסור, ולכן חובה להשגיח שלא יהיו בדגי הסלמון ודומיו תולעי אניסקיס. ויש אומרים, שהואיל ובעת בליעתו היה זחל זה זעיר (עשירית מ"מ), עד שאדם רגיל גם אם היה פותח את מעי השרץ הקטן שבלע את הזחל הזעיר, לא היה יכול להבחין בו – לא חל על זחל זעיר זה האיסור. וממילא דין תולעי אניסקיס כדין תולעים שהתפתחו בבשר הדג, שכל זמן שלא פרשו ממנו – אין בהם איסור.

Na prática, a opinião principal é a dos que permitem, pois, antes de a larva entrar no intestino do peixe, ela era minúscula e imperceptível, sendo considerada como se tivesse se desenvolvido no corpo do peixe. Contudo, a princípio, é apropriado adotar a posição rigorosa, pois, além da opinião dos que proíbem, esses vermes são grandes e, por isso, a repulsa que causam é mais

להלכה, העיקר כדעת המקילים, הואיל ולפני כניסתו של הזחל למעי הדג היה זעיר ולא ניכר, והרי הוא נחשב כמי שהתפתח בגוף הדג. אולם לכתחילה, טוב להחמיר, שכן בנוסף לדעת המחמירים, תולעים אלו גדולות וממילא המיאוס בהן ניכר יותר (לעיל ב), וגם מבחינה בריאותית הן

perceptível (acima, Halacha 2); além disso, do ponto de vista da saúde, podem provocar doenças. Na prática, como é difícil examinar a carne do peixe à procura de anisakis, por eles terem cor transparente, é correto comprar peixes com supervisão de kashrut que fiscalize essa questão.[24]

עלולות לגרום מחלות. למעשה, כיוון שקשה לבדוק את בשר הדג מתולעי אניסקיס, הואיל וצבען שקוף, נכון לקנות דגים עם השגחת כשרות שמפקחת על כך.[24]

[24].. A opinião dos que proíbem é explicada extensamente pelo rabino Revach (‘Tola’at Shani’, vol. 1, 3, 7; vol. 2, simanim 3–5). Assim também escreveu o Lehorot Natan, vol. 9, Yore Deá 25, e a isso tendeu o Shevet HaLevi 4, 83. Em contrapartida, muitos decidiram permitir, como consta no ‘Bedikat Hamazon KeHalacha’, vol. 1, 3, 22, em nome do rabino Feinstein, de R. Shlomo Zalman Auerbach, do rabino Ben Tzion Abba Shaul e de muitos outros.

[24].. דעת המחמירים מבוארת בהרחבה על ידי הרב רווח (‘תולעת שני’ ח”א ג, ז; ח”ב סי’ ג-ה). וכ”כ להורות נתן ח”ט יו”ד כה, ולכך נטה בשבט הלוי ד, פג. מנגד, רבים הורו להתיר, כמובא ב’בדיקת המזון כהלכה’ ח”א ג, 22, בשם הרב פיינשטיין, רשז”א, הרב ב”צ אבא שאול, ועוד רבים.

Capítulo 24 – Alimentos de origem animal

כד – מזון מהחי

1 – Ovos de espécies puras

א – ביצים טהורות

Os ovos de aves puras são permitidos para consumo, e os ovos de aves impuras são proibidos, pois “o que provém do impuro é impuro, e o que provém do puro é puro” (Bechorot 5b). Os ovos de galinha que costumamos consumir podem ser comprados de qualquer pessoa, pois ovos de aves impuras não são comuns entre nós; consequentemente, todos os ovos semelhantes aos ovos comuns que consumimos têm chazaka de serem permitidos (Shulchan Aruch 86, 2).

ביצים של עופות טהורים כשרות לאכילה, וביצים של עופות טמאים אסורות באכילה, “שהיוצא מן הטמא – טמא, והיוצא מן הטהור – טהור” (בכורות ה, ב). ביצי תרנגולות שאנו רגילים לאכול, אפשר לקנות מכל אדם, הואיל וביצים של עופות טמאים אינן מצויות אצלנו, וממילא כל הביצים שדומות לביצים הרגילות שאנו צורכים בחזקת כשרות (שו”ע פו, ב).

Se os ovos forem diferentes dos ovos comuns, os Sábios disseram (Chulin 64a) que, se as duas extremidades do ovo forem arredondadas como uma bola, ou se ambas forem pontudas, isto é, alongadas, ou ainda se a gema estiver por fora e a clara por dentro, sabe-se que se trata de ovo de ave impura e é proibido comê-lo. Mesmo que o vendedor afirme que ele provém de uma ave pura, não se acredita nele. Mas, se uma extremidade for arredondada e a outra pontuda, e a gema estiver por dentro e a clara por fora, é possível que provenha de uma ave pura; nesse caso, se uma pessoa que entende de Halacha disser que ele provém de uma ave pura, pode-se confiar nela, e o ovo é permitido. Se a pessoa for considerada confiável, mas não entender de Halacha, o ovo será puro somente se ela disser que provém de determinada espécie reconhecidamente pura (ver Shulchan Aruch e Rema 86, 1).

ואם הביצים שונות מהביצים הרגילות, אמרו חכמים (חולין סד, א) שאם שני ראשי הביצה כדים, היינו עגולים ככדור; או חדים, היינו מאורכים; או שהחלמון (הצהוב) מבחוץ והחלבון (הלבן) מבפנים – בידוע שהיא ביצה של עוף טמא ואסור לאוכלה. ואפילו אם יאמר המוכר שהיא של עוף טהור – אין מאמינים לו. אבל אם ראשה אחד כד ואחד חד, והחלמון מבפנים והחלבון מבחוץ, יתכן שהיא מעוף טהור, ואזי אם אדם שמבין בהלכה אומר שהיא של עוף טהור – סומכים עליו והביצה כשרה. ואם הוא נחשב אדם אמין אבל אינו מבין בהלכה, רק אם יאמר שהביצה ממין עוף מסוים שידוע כעוף טהור, הביצה טהורה (עי’ שו”ע ורמ”א פו, א).

Os ovos postos por uma ave fêmea que se tornou treifá em consequência de ferimento ou doença são proibidos para consumo: assim como sua carne é proibida, também seus ovos são proibidos. Do mesmo modo, um ovo encontrado nas vísceras de uma nevelá é proibido para consumo.[1] Não se coloca um ovo de uma treifá ou nevelá sob uma galinha para que ela o incube, para que não venham, por engano, a comê-lo. Mas, se o colocaram e dele nasceu um pintinho, o pintinho é permitido (Shulchan Aruch 86, 7; Pitchei Teshuvá 4).

ביצים שהטילה נקבת עוף שנעשתה טריפה בעקבות פציעה או מחלה – אסורות באכילה, שכשם שבשרה אסור באכילה כך הביצים שלה אסורות באכילה. וכן ביצה שנמצאה במעיה של נבילה – אסורה באכילה.[1] אין מניחים ביצה של טריפה או נבילה תחת תרנגולת שתדגור עליה, שמא יטעו לאוכלה. אבל אם הניחו ובקע ממנה אפרוח – האפרוח כשר (שו"ע פו, ז; פת"ש ד).

Os ovos encontrados dentro de uma ave fêmea que passou por uma shechita válida são permitidos. Se já tiverem clara e gema, sua lei é a de ovos parve, e é permitido comê-los com leite. Se ainda não tiverem clara, sua lei é a da carne, e é proibido comê-los com leite (Shulchan Aruch 87, 5).

ביצים שנמצאו בתוך נקבת עוף אחר שנשחטה שחיטה כשרה – כשרות. אם כבר יש להן חלבון וחלמון, דינן כביצים שהן פרווה ומותר לאוכלן עם חלב. ואם אין להן עדיין חלבון, דינן כבשר ואסור לאוכלן עם חלב (שו"ע פז, ה).

[1]. Está explicado na Mishná Eduyot 5, 1, segundo a opinião de Beit Hilel, que um ovo completamente formado encontrado nas vísceras de uma nevelá é permitido pela Torá, pois seu processo de formação ocorreu enquanto a ave ainda era permitida; os Sábios, porém, o proibiram, já que saiu de uma nevelá proibida pela Torá. Já o ovo de uma treifá, posto pela mãe algum tempo depois de ela ter se tornado treifá, é proibido pela Torá, pois parte de sua formação ocorreu no ventre de uma treifá. Portanto, se houver dúvida se o ovo provém de uma nevelá ou de uma ave permitida, ele é permitido segundo a lei de safek derabanan; se houver dúvida se provém de uma treifá, é proibido segundo a lei de safek deoraita (Shulchan Aruch 86, 3). Se o ovo foi posto logo depois que a mãe se tornou treifá, embora sua proibição seja rabínica, ela é tratada como uma proibição da Torá, cuja dúvida é proibida, pois os Sábios não fizeram suas determinações dependerem de gradações (Beit Yosef 86, 3; Torat Chatat 71, 1).

[1]. מבואר במשנה עדויות ה, א, על פי דעת בית הלל, שביצה גמורה שנמצאה במעיה של נבילה – מותרת מהתורה, הואיל ותהליך היווצרותה היה בעת שהעוף היה כשר, אבל חכמים אסרו אותה, כיוון שיצאה מנבילה שאסורה מהתורה. וביצה של טריפה, שהאם הטילה זמן מה אחר שנטרפה, אסורה מהתורה, הואיל וחלק מהיווצרותה נעשה במעי טריפה. לפיכך, ביצה שהיא ספק מנבילה או מכשרה – מותרת כדין ספיקא דרבנן, ואם היא ספק טריפה – אסורה כדין ספיקא דאורייתא (שו"ע פו, ג). אם הביצה הוטלה מיד לאחר שהאם נטרפה, למרות שאיסורה מדרבנן, מחשיבים אותו כאיסור תורה שספקו אסור, מפני שלא נתנו חכמים דבריהם לשיעורים (ב"י פו, ג; תורת חטאת עא, א).

2 – Sangue em ovos fertilizados

ב – דם בביצים מופרות

Quando se encontra sangue em um ovo, se ele estiver no ponto em que começa a formação do pintinho, incide sobre ele a proibição de sangue, e a proibição se estende a todo o ovo. Há quem diga que essa proibição de sangue é da Torá, pois, assim como o sangue de um pintinho é proibido pela Torá, também o sangue a partir do qual começa sua formação é proibido pela Torá (Rashba e Rosh). Outros dizem que sua proibição provém das palavras dos Sábios, pois, na prática, ele ainda não é o sangue vital que dá vida a uma ave (Rif, Rambam, Raah e Shaarei Dura).

דם שנמצא בביצה, אם הוא במקום שממנו מתחילה התרקמות האפרוח, חל עליו איסור דם, והאיסור מתפשט על כל הביצה. יש אומרים שאיסור דם זה מהתורה, שכשם שדם אפרוח אסור מהתורה כך גם הדם שממנו מתחילה התרקמותו אסור מהתורה (רשב"א ורא"ש), ויש אומרים שאיסורו מדברי חכמים, שכן בפועל עדיין אינו דם נפש שמחייה עוף חי (רי"ף, רמב"ם, רא"ה, שערי דורא).

Entretanto, se o sangue encontrado no ovo não estiver no ponto em que começa a formação do pintinho, ele não é

אבל אם הדם שנמצא בביצה אינו במקום תחילת התרקמות האפרוח – אין בו איסור, אולם

proibido. Contudo, por marit ayin, é preciso removê-lo, e o ovo é permitido. Esse sangue aparece quando um dos pequenos vasos sanguíneos que envolvem o ovo se rompe no início de sua formação.

משום מראית עין, צריך להסירו והביצה מותרת. דם זה מופיע כאשר אחד מנימי הדם שעוטף את הביצה נקרע בעת תחילת היווצרותה.

Os Rishonim divergiram quanto ao local em que o pintinho começa a se formar. Há quem diga que isso ocorre na parte interna amarela do ovo, chamada ‘gema’ (Rif, Rambam e Shulchan Aruch 66, 3). Em contrapartida, há quem diga que o início da formação ocorre na parte externa branca, chamada ‘clara’ (Raah e Maharshal). E há quem diga que, enquanto o sangue estiver no cordão da clara, isto é, no filamento que liga a gema à lateral do ovo, somente o sangue é proibido, mas o restante do ovo é permitido, pois a formação ainda não começou. Quando o sangue se estende do cordão da clara ao núcleo da gema, a formação começou e todo o ovo se tornou proibido (Rashi e Tosafot). Na prática, como, onde quer que haja sangue no ovo, deve-se recear que, segundo uma das opiniões, ele seja sangue de formação, que torna proibido o ovo inteiro, costuma-se proibir todo ovo em que se encontre sangue (Rema 66, 4; Bach; Ben Ish Chai).

נחלקו הראשונים בשאלה, היכן הוא המקום שממנו מתחיל האפרוח להתרקם. יש אומרים שהוא בחלק הפנימי הצהוב של הביצה שנקרא ‘חלמון’ (ריי”ף, רמב”ם ושו”ע סו, ג). מנגד, יש אומרים שתחילת ההתרקמות בחלק החיצוני הלבן שנקרא ‘חלבון’ (רא”ה ורש”ל). ויש אומרים שכל עוד הדם במקום קשר החלבון, היינו בפתיל שמחבר בין החלמון לצד הביצה, רק הדם אסור אבל שאר הביצה מותרת, כי עדיין לא התחילה ההתרקמות. וכאשר הדם התפשט מקשר החלבון לגרעין החלמון, התחילה ההתרקמות וכל הביצה נאסרה (רש”י ותוס’). למעשה, כיוון שבכל מקום שיש דם בביצה יש לחשוש שלפי אחת השיטות הוא דם התרקמות שאוסר את כל הביצה, נוהגים על כל דם שנמצא בביצה לאסור את כולה (רמ”א סו, ד; ב”ח, בא”ח).

Embora o sangue da formação de um pintinho seja proibido, quem deseja comer um ovo cozido ou fazer um furo no ovo e bebê-lo não precisa examiná-lo antes de consumi-lo, pois a imensa maioria dos ovos não contém sangue, e temos como regra seguir a maioria. Mas, quando se quebram os ovos para fazer uma omelete ou misturá-los a um prato ou a uma massa assada, como de todo modo se vê o ovo, deve-se ser rigoroso e verificar se há sangue nele (Beit Yosef; Shulchan Aruch e Rema 66, 8). Como, caso seja encontrado sangue, o ovo inteiro se tornará proibido, convém examinar cada ovo em um recipiente separado; assim, se nele for encontrado sangue, somente aquele ovo será descartado, sem a necessidade de descartar os demais ovos ou o prato ao qual ele seria misturado.

ואף שדם ריקום אפרוח אסור, הרוצה לאכול ביצה קשה או לעשות נקב בביצה ולגומעה, אינו צריך לבדוק אותה לפני אכילתו, הואיל וברוב רובן של הביצים אין דם, וכלל נקוט בידינו שהולכים אחר הרוב. אבל אם פותחים את הביצים כדי לעשות מהן חביתה או לערבן בתבשיל או מאפה, כיוון שממילא רואים את הביצה, יש להחמיר להסתכל אם יש בה דם (ב”י ושו”ע רמ”א סו, ח). וכיוון שאם יימצא בה דם, כל הביצה תיאסר, כדאי לבדוק כל ביצה בכלי נפרד, שאם יימצא בה דם, יזרקו אותה בלבד, ולא יצטרכו לזרוק את הביצים או התבשיל שמעורבים עמה.

Tudo o que aprendemos até aqui se refere a um ovo fertilizado, isto é, um ovo de galinha fecundada por um galo, do qual pode se desenvolver um pintinho, como ocorria com a maioria dos ovos no passado.[2]

כל מה שלמדנו עד כה הוא על ביצה מופרית, היינו ביצה של תרנגולת שהופרתה מתרנגול זכר, שמביצתה יכול להתפתח אפרוח, וכפי שהיו רוב הביצים בעבר.[2]

[2]. No caso de ovos fertilizados, se for certo que o sangue está no

[2]. בביצים מופרות, אם ברור שהדם הוא במקום התרקמות

ponto de formação do pintinho e esse ovo se misturar a outros ovos ou a um prato, toda a mistura será proibida se não houver nela sessenta e uma vezes a quantidade do ovo. Mas, quando houver dúvida se o sangue provém do ponto de formação do pintinho, o ovo é anulado na maioria (Shulchan Aruch e Rema 66, 4; 86, 5). Quando se tem certeza de que o sangue provém do ponto de formação? Quando ele está tanto na gema (Rif, Rambam e Shulchan Aruch) quanto na clara (Raah e Maharshal), e a parte que está na clara se encontra no 'cordão da clara' e se estende dali ao 'núcleo da gema' (Rashi e Tosafot).

Pontos marrons não são considerados sangue, pois somente aquilo cuja cor é vermelha como sangue é proibido (Darchei Teshuvá 66, 22). Nos ovos marrons há mais manchas marrons, que às vezes tendem até ao alaranjado; elas provêm da casca e não são proibidas. A casca branca também causa manchas, mas, como elas são brancas, são menos perceptíveis.

האפרוח, והתערבה ביצה זו בביצים אחרות או בתבשיל, כל שאין פי שישים ואחת כנגדה כל התערובת אסורה. אבל כאשר ספק אם הדם ממקום התרקמות האפרוח, הביצה בטלה ברוב (שו"ע ורמ"א סו, ד; פו, ה). אימתי בטוח שהדם ממקום התרקמות, כאשר הוא גם בחלמון (רי"ף, רמב"ם ושו"ע), וגם בחלבון (רא"ה ורש"ל), והחלק שבחלבון הוא ב'קשר החלבון' ונמשך משם אל 'גרעין החלמון' (רש"י ותוס').

נקודות חומות אינן נחשבות דם, כי רק מה שבצבע אדום כדם אסור (דרכי תשובה סו, כב). בביצים חומות יש יותר כתמים חומים שלעיתים אף נוטים לכתום, והם מגיעים מהקליפה ואין בהם איסור. גם הקליפה הלבנה גורמת לכתמים אלא שהואיל והם לבנים, אינם ניכרים כל כך.

3 – Ovos não fertilizados

ג – ביצים לא מופרות

O sangue proibido em um ovo é somente o sangue a partir do qual começa a se formar um pintinho. Portanto, segundo a lei fundamental, não há proibição no sangue encontrado em um ovo não fertilizado, pois não há possibilidade de um pintinho se desenvolver a partir dele. Contudo, por marit ayin, é preciso removê-lo (Shulchan Aruch 66, 7). Consequentemente, não há obrigação de examinar ovos não fertilizados, pois somente quando se vê sangue neles é necessário removê-lo. Esse fenômeno de sangue em ovo não fertilizado ocorre em um a cada vários milhares de ovos vendidos sob fiscalização.

הדם האסור בביצה הוא רק דם שממנו מתחיל להתרקם אפרוח, ולכן מעיקר הדין אין איסור בדם שנמצא בביצה שאינה מופרית, הואיל ואין אפשרות שיתפתח ממנה אפרוח. אמנם משום מראית עין, צריך להוציאו (שו"ע סו, ז). וכיוון שכך, אין חובה לבדוק ביצים שאינן מופרות, שכן רק במקרה שרואים בהן דם צריך להסירו. תופעה זו של דם בביצה שאינה מופרית קיימת בביצה אחת מתוך כמה אלפי ביצים שנמכרות בפיקוח.

Atualmente, no Estado de Israel, por razões de saúde, é proibido comercializar ovos fertilizados para consumo, pois eles contêm resíduos dos medicamentos injetados nas galinhas que os põem. Na prática, mais de noventa e sete por cento dos ovos comercializados para consumo em Israel são ovos fiscalizados e não fertilizados, e o carimbo neles impresso é o sinal disso.

כיום במדינת ישראל, אסור מסיבות בריאותיות לשווק ביצים מופרות למאכל, שכן הן מכילות שאריות של תרופות שמזריקים לתרנגולות שמטילות אותן. בפועל, למעלה מתשעים ושבעה אחוזים מהביצים המשווקות למאכל בישראל הן ביצים מפוקחות שאינן מופרות, והחותמת שעליהן היא הסימן לכך.

Portanto, segundo a lei, não é necessário examinar os ovos que têm carimbo; se, por acaso, ao abrir um ovo for visto sangue nele, deve-se removê-lo por marit ayin, e o ovo é permitido. Apesar disso, muitos costumam ser meticulosos e examinar todos os ovos vendidos nas lojas, seja porque não sabem que isso não é obrigatório, seja porque desejam ser rigorosos para que não haja nos ovos nem sequer sangue proibido apenas por marit ayin.[3]

לפיכך, על פי הדין אין צריך לבדוק ביצים שיש עליהן חותמת, ואם באקראי תוך פתיחת הביצה ראו בהן דם, יש להוציאו משום מראית עין, והביצה כשרה. ואע"פ כן רבים נוהגים להדר לבדוק את כל הביצים שנמכרות בחנויות, או מפני שאינם יודעים שאין חייבים בכך, או מפני שרוצים להדר שלא יהיה בביצים אפילו דם שאסור משום מראית עין בלבד.[3]

[3]. Há cerca de sessenta anos, surgiu a questão do sangue

[3]. לפני כשישים שנה התעוררה השאלה לגבי דם שנמצא בביצים

encontrado nos ovos vendidos nos mercados, cuja maioria já não era fertilizada. No Yabia Omer, vol. 3, Yore Deá 2, escreveu-se que não se deve levar em consideração a minoria de ovos fertilizados; todo sangue encontrado em um ovo deve ser tratado apenas como sangue proibido por marit ayin, que precisa ser removido, permanecendo o ovo permitido. No Igrot Moshe, Yore Deá 1, 36, concordou-se que essa é a essência da lei; como, porém, não se trata de uma grande perda, se for encontrado sangue em um ovo, deve-se recear que talvez ele seja fertilizado e descartar o ovo inteiro. Desde então, a realidade mudou muito. Mais de 97% dos ovos são legalmente carimbados, e há certeza de que não são fertilizados; segundo a Halacha, não é necessário examiná-los. Mesmo assim, muitos ainda costumam examiná-los. Há duas possíveis razões para esse costume: a primeira é que ele se fundamenta em um engano, e, se soubessem que há certeza de que os ovos carimbados não são fertilizados e não precisam ser examinados, não os examinariam; a segunda é que, como há muito tempo se costuma examinar os ovos, continua-se a examiná-los para remover também o sangue proibido apenas por marit ayin. Isso apesar de que, segundo a lei fundamental, nem sequer há obrigação de examinar ovos fertilizados quando se pretende comê-los cozidos, pois se segue a maioria. Somente quando, de todo modo, se quebram ovos fertilizados, os Poskim orientaram ser rigoroso e examiná-los. Se os ovos não forem fertilizados, mesmo quando são quebrados não há obrigação de examiná-los.

Mesmo entre os ovos comercializados ilegalmente, sem carimbo, quase não há ovos fertilizados, pois sua produção é cara. Um exemplo de caso raro em que talvez sejam comercializados ovos fertilizados é quando ocorre uma falha na criação de um plantel reprodutor ou na comercialização dos ovos destinados à reprodução e, em vez de descartá-los, decide-se vendê-los ilegalmente. De todo modo, esse receio é remoto, pois tais ovos podem apresentar problemas e muito sangue; quem os comercializa pode prejudicar sua credibilidade, e até mesmo os que infringem a lei preferem evitar isso. Portanto, em princípio, nem mesmo quem compra ovos sem carimbo é obrigado a examiná-los, pois apenas uma pequena porcentagem deles é fertilizada. É apropriado, porém, prestar atenção à presença de algo incomum, por receio de que sejam fertilizados e de que pintinhos tenham começado a se desenvolver neles, ou ainda de que estejam estragados e sejam perigosos para a saúde. A propósito, quando se pretende fazer com que galinhas reprodutoras passem a pôr ovos para consumo, é preciso separá-las dos machos e aguardar cerca de duas semanas, até que os resíduos dos medicamentos se dissipem de seu organismo.

Também os 'ovos de galinhas criadas livres' e os ovos orgânicos comercializados nas lojas são ovos não fertilizados. Os 'ovos de galinhas criadas livres' são postos por galinhas que crescem em um espaço dez vezes maior que o do galinheiro convencional, a fim de evitar que sofram. Atualmente, os 'ovos de galinhas criadas livres' representam em Israel menos de um por cento do total de ovos. Ovos orgânicos são postos por galinhas que receberam alimento orgânico, não passaram por desinfecção com substâncias químicas e tampouco receberam a maioria das injeções.

שנמכרו בשווקים, שרובן כבר לא היו מופרות. ביבי"א ח"ג יו"ד ב, כתב שאין לחשוש למיעוט הביצים המופרות, אלא יש להתייחס לכל דם שנמצא בביצה כדם שאסור משום מראית עין בלבד, שיש להוציאו והביצה כשרה. ובאג"מ יו"ד א, לו, הסכים שכך הוא עיקר הדין, אבל כיוון שאין מדובר בהפסד רב, אם נמצא דם בביצה, יש לחשוש שאולי היא מופרית ולזרוק את כל הביצה. מאז ועד היום המציאות השתנתה מאוד. למעלה מ-97% אחוז מהביצים חתומות כחוק ויש לגביהן ודאות שאינן מופרות, ולהלכה אין צריך לבודקן. ואע"פ כן עדיין רבים נוהגים לבודקן. שני טעמים יכולים להיות למנהג: האחד, שיסודו בטעות, ואילו היו יודעים שיש ודאות שהביצים החתומות אינן מופרות ואין צורך לבודקן – לא היו בודקים. השני, שהואיל וכבר נהגו מימים ימימה לבדוק ביצים, ממשיכים לבודקן כדי להסיר גם דם שאסור משום מראית עין בלבד. וזאת למרות שמעיקר הדין אפילו ביצים מופרות אין חובה לבדוק כשרוצים לאוכלן כביצים קשות, שכן הולכים אחר הרוב. ורק אם ממילא פותחים ביצים מופרות הורו להחמיר לבודקן. ואם הביצים לא מופרות, גם כאשר פותחים אותן אין חובה לבודקן.

גם בין הביצים שמשווקות שלא כחוק, בלא חותמת, אין כמעט ביצים מופרות, מפני שגידול ביצים מופרות יקר. דוגמא למקרה נדיר שבו יתכן שישווקו ביצים מופרות הוא כאשר ארעה תקלה בגידול להקת רבייה או בשיווק הביצים שנועדו לרבייה, ובמקום לזרוק את הביצים, החליטו לשווקן בניגוד לחוק. בכל אופן חשש זה רחוק, כי בביצים אלו עלולות להיות תקלות ודם רב, והמשווק אותן עלול לפגוע באמינותו, ואף העוברים על החוק מעדיפים להימנע מכך. לכן גם הקונה ביצים בלא חותמת כעיקרון אינו חייב לבודקן, כי רק אחוזים בודדים מהן מופרות. אבל ראוי ששים לב אם יש בהן דבר משונה, מחשש שהן מופרות והתחילו להתפתח בהן אפרוחים, ומחשש שהן מקולקלות ומסוכנות לבריאות. אגב, כאשר רוצים להפוך תרנגולות רבייה למטילות ביצים למאכל, צריכים להפרידן מהזכרים ולהמתין כשבועיים עד ששאריות התרופות יתפוגגו מבשרן.

גם 'ביצי חופש' או ביצים אורגניות המשווקות בחנויות הן ביצים שאינן מופרות. 'ביצי חופש' הן ביצים של תרנגולות שגדלות בשטח גדול פי עשרה מהשטח של הלול הרגיל, כדי למנוע מהן צער. כיום אחוז 'ביצי החופש' בישראל הוא פחות מאחוז מכלל הביצים. ביצים אורגניות הן ביצים של תרנגולות שקבלו מזון אורגני, ולא עברו חיטוי בחומרים כימיים, וגם לא קיבלו את רוב הזריקות.

4 – Mel

O mel é permitido para consumo, e também é relatado no Tanach que Shimshon e Yonatan comeram mel. Surge, porém, uma pergunta: o mel é produzido pelas abelhas, e

ד – דבש

הדבש כשר לאכילה, וכן מסופר בתנ"ך על שמשון ויהונתן שאכלו דבש. אלא שיש לשאול, הרי הדבש נוצר על

as abelhas são proibidas para consumo por serem seres alados rastejantes; como, então, um alimento produzido por uma espécie impura pode ser permitido, se temos como regra que “o que provém do impuro é impuro”? Por exemplo, o leite de um animal impuro é proibido para consumo. Duas explicações foram apresentadas a esse respeito no Talmud (Bechorot 7b). Segundo uma opinião (Tana Kama), o mel difere do leite: o leite é produzido no corpo do animal e, se o animal é impuro, também é impuro o leite nele produzido. O mel, porém, não é produzido no corpo das abelhas; elas coletam néctar de flores e plantas, armazenam-no no corpo e depois o expelem na colmeia. Ali, os líquidos do néctar evaporam e se forma o mel. Segundo outra opinião (Rabi Yaakov), há uma interpretação específica do versículo que trata dos seres alados rastejantes, da qual se pode inferir que o mel proveniente das abelhas é permitido.

ידי דבורים, והדבורים אסורות באכילה משום שרץ העוף, ואיך מאכל שנוצר ממין טמא כשר לאכילה, הרי כלל נקוט בידינו: “היוצא מן הטמא – טמא”, ולכן למשל, חלב של בהמה טמאה אסור באכילה. שני הסברים נאמרו לכך בתלמוד (בכורות ז, ב): לדעה אחת (תנא קמא), הדבש שונה מחלב, שהחלב נוצר בגוף הבהמה, ואם היא טמאה אף החלב הנוצר בה טמא. אולם הדבש אינו נוצר בגוף הדבורים אלא הן מלקטות צוף מפרחים וצמחים ואוגרות אותו בגופן, ואחר כך פולטות אותו בכוורת, ושם בכוורת הנוזלים שבצוף מתאדים ונוצר הדבש. ולדעה אחרת (רבי יעקב), יש לימוד מיוחד מן הפסוק העוסק בשרץ העוף, שממנו אפשר לדייק שהדבש היוצא מן הדבורים כשר.

Os apicultores precisam coar o mel, pois, às vezes, nele se misturam abelhas mortas, pernas ou outras partes do corpo de abelhas. Depois de coado, o mel é permitido. Ainda que abelhas mortas tenham permanecido no mel por muito tempo, não é preciso recear que lhe tenham transmitido sabor, pois, mesmo que o tenham feito, trata-se de um sabor deteriorado, que não torna o alimento proibido (Shulchan Aruch, Yore Deá 81, 8; abaixo, 34, 7).

הדבוראים צריכים לסנן את הדבש, מפני שלפעמים מעורבות בדבש דבורים מתות או רגליים וחלקי גוף אחרים של דבורים. לאחר הסינון – הדבש כשר. ואף אם שהו בדבש דבורים מתות זמן רב, אין לחוש שמא נתנו בו טעם, מפני שאפילו אם נתנו בו טעם, הרי זה טעם פגום שאינו אוסר (שו”ע יו”ד פא, ח; להלן לד, ז).

5 – Geleia real

ה – מזון מלכות

A geleia real é uma substância semilíquida, de sabor levemente amargo, produzida pelas abelhas em glândulas localizadas na cabeça. Ao consumir grande quantidade de geleia real, uma larva comum se desenvolve e se torna a rainha das abelhas; sem isso, essa larva se tornaria uma abelha comum. A rainha se distingue por ser a origem da geração seguinte: é capaz de pôr até dois mil ovos por dia, pesa o dobro das demais abelhas e sua expectativa de vida é quarenta vezes maior que a delas. Como a geleia real é capaz de produzir mudanças extraordinárias na abelha, há terapeutas que consideram que ela possui importantes propriedades medicinais.

מזון מלכות הוא חומר נוזלי למחצה, שדבורים מפיקות מבלוטות שבראשן, שטעמו מר במקצת. על ידי אכילה מרובה של מזון מלכות, זחל רגיל מתפתח להיות מלכת הדבורים. לולי כן היה זחל זה נעשה דבורה רגילה. מלכת הדבורים מיוחדת בכך שממנה נמשך הדור הבא, היא מסוגלת להטיל עד אלפיים ביצים ביום, משקלה כפול ממשקל שאר הדבורים, ותוחלת חייה פי ארבעים משאר הדבורים. כיוון שמזון מלכות מסוגל לחולל שינויים מופלגים בדבורה, ישנם מרפאים שסוברים שיש במזון מלכות סגולות רפואיות חשובות.

Contudo, os Poskim divergiram quanto à sua kashrut. Há quem diga que é proibido consumi-la, pois tudo o que

אולם לגבי כשרותו נחלקו הפוסקים. יש אומרים שאסור לאוכלו, מפני שכל היוצא

provém de uma espécie impura é impuro; como as abelhas são proibidas para consumo, também a geleia real que produzem nas glândulas de sua cabeça é proibida. Sua lei não seria igual à do mel, porque o mel é néctar que as abelhas coletam de flores e plantas, armazenam no papo situado entre a boca e o estômago e depois expelem na colmeia; ali, o néctar seca um pouco e se transforma em mel. Como se trata de néctar processado, o mel é permitido para consumo. A geleia real, porém, é produzida no interior do corpo das abelhas e, portanto, é proibida para consumo. Mesmo se dissermos que há uma interpretação do versículo segundo a qual o mel de abelhas é permitido, a intenção da Torá seria permitir apenas o mel conhecido por seu sabor, mas não as demais substâncias secretadas pelas abelhas.

מטמא – טמא, וכיוון שהדבורים אסורות באכילה – אף מזון המלכות שהן מפיקות מבלוטות שבראשן אסור באכילה. ואין דינו כדבש, מפני שהדבש הוא צוף שהדבורים מלקטות מפרחים וצמחים ואוגרות בזפק הנמצא בין פיהן לקיבתן, ואחר כך מוציאות אותו בכוורת, ושם הצוף מתייבש מעט ונעשה דבש. וכיוון שמדובר בצוף מעובד – הדבש כשר באכילה. אבל מזון מלכות נוצר מתוך גופן של הדבורים, ולכן אסור באכילה. ואף אם נאמר שיש לימוד מן הפסוק שדבש דבורים כשר, כוונת התורה להתיר רק את הדבש הידוע בטעמו, אבל לא את שאר החומרים המופרשים מן הדבורים.

Outros dizem que sua lei é igual à do mel, pois tudo o que as abelhas produzem em seu corpo se baseia em néctar e em diferentes matérias vegetais que elas coletam. Até o próprio mel adquire sua forma por meio da adição de enzimas secretadas por glândulas do corpo da abelha; assim como o mel é permitido, também são permitidas as outras substâncias que saem do corpo da abelha. E, mesmo se dissermos que o fundamento para permitir o mel provém da interpretação de um versículo, assim como aprendemos que o mel é permitido, também podemos aprender que são permitidas todas as substâncias secretadas pelas abelhas.

ויש אומרים שדינו כדבש, שכל מה שהדבורים מפיקות מגופן מבוסס על צוף ומיני צומח שונים שהדבורים מלקטות. ואף הדבש עצמו מתגבש בצורתו על ידי תוספת אנזימים שמופרשים מבלוטות שבגוף הדבורה, וכמו שהדבש כשר, כך שאר החומרים היוצאים מגוף הדבורה כשרים. וגם אם נאמר שיסוד ההיתר של הדבש הוא ממה שנלמד מן הפסוק, כשם שלמדנו שהדבש כשר, כך אפשר ללמוד שכל החומרים המופרשים מן הדבורים כשרים.

Na prática, embora seja apropriado levar em consideração a opinião dos que proíbem, para fins medicinais pode-se adotar uma posição leniente e consumir geleia real, pois costuma-se misturá-la a uma quantidade de mel quarenta vezes maior que a de geleia real; como seu sabor não é perceptível, a substância proibida é anulada e seu consumo é permitido. Da mesma forma, se ela for preparada na forma de comprimidos sem sabor, é permitido engoli-los. Não se deve repreender quem adota a posição leniente e consome a geleia real em sua forma pura, pois há autoridades nas quais se apoiar. [4]

למעשה, אף שראוי לחוש לדעת המחמירים, לצורך רפואי אפשר להקל לאכול מזון מלכות, מפני שרגילים לערב את מזון המלכות בדבש שכמותו פי ארבעים ממזון המלכות, וכיוון שטעמו אינו מורגש, איסורו בטל ומותר לאוכלו. וכן אם יכינוהו בצורה של גלולות שאין בהן טעם מותר לבולען. והמיקל לאכול מזון מלכות כפי שהוא, אין למחות בידו, שיש לו על מי לסמוך.[4]

As abelhas também produzem uma substância chamada própolis, por meio da qual protegem a colmeia de contaminações e doenças, e uma substância chamada pólen, que auxilia na alimentação das abelhas quando

עוד מפיקות הדבורים חומר הנקרא פרופוליס, שעל ידו הן משמרות את הכוורת מזיהומים ומחלות; וחומר שנקרא פולן, שמסייע להזנת הדבורים בצעירותן. ומותר לאוכלם כדין

jovens. É permitido consumi-las, conforme a lei do mel.[5]

דבש.[5]

[4]. O rabino Unterman permitiu no Shevet MiYehuda, portão 5, p. 344. Também no Tzitz Eliezer 11, 59; 12, 54, o tema foi explicado extensamente, com tendência a considerar a geleia real semelhante ao mel; na prática, ela foi permitida para um doente ou para fins medicinais. Em contrapartida, a opinião do rabino Brizel é que a geleia real não está incluída no mel que foi permitido. No responsa Ama Davar, p. 115, a questão foi resumida, e citou-se a opinião de R. Shlomo Zalman Auerbach, que a proíbe, embora a tenha permitido para um doente em quantidade inferior ao shiur.

[4]. הרב אונטרמן בשבט יהודה שער ה' עמ' שמ"ד התיר. וכן בציץ אליעזר יא, נט; יב, נד, הרחיב בביאור העניין ונטה להחשיב מזון מלכות כדבש, ולמעשה התירו לחולה או לצורך רפואי. מנגד דעת הרב בריזל, שמזון מלכות אינו בכלל הדבש שהותר. ובשו"ת עמא דבר עמ' קטו, סיכם את הסוגיה, והביא את דעת רשז"א לאסור, אולם התיר לחולה בחצי שיעור.

[5]. No responsa Ama Davar, p. 115, escreveu-se que a lei da própolis e do pólen produzidos pelas abelhas é igual à da geleia real. Até aqui suas palavras. Entretanto, verificou-se que a própolis é composta de resina que as abelhas coletam, mastigam e expelem. Já o pólen é pó de flores misturado a néctar e a uma pequena quantidade de saliva das abelhas. Sendo assim, sua lei é mais leniente que a da geleia real e se aproxima da lei do mel. Como seu sabor é deteriorado e eles são consumidos somente para fins medicinais, não há fundamento algum para proibi-los.

[5]. בשו"ת עמא דבר עמ' קטו כתב שדין פרופוליס ופולן שהדבורים מפיקות כדין מזון מלכות. ע"כ. אולם התברר שהפרופוליס מורכב משרף שהדבורים מלקטות, לועסות ופולטות. ואילו הפולן הוא אבקת פרחים מעורבת בצוף ובמעט רוק דבורים, ואם כן דינן קל מדין מזון מלכות, וקרוב להיחשב כדבש. וכיוון שטעמם פגום והם נאכלים לרפואה בלבד, אין שום צד לאוסרם.

Capítulo 25 – Carne com leite

כה – בשר בחלב

1 – A proibição de cozinhar carne com leite

א – איסור בישול בשר בחלב

A Torá proibiu cozinhar carne com leite, conforme está escrito: “Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe”. Essa proibição é mencionada três vezes na Torá (Êxodo 23, 19; 34, 26; Deuteronômio 14, 21), para nos ensinar que ela possui três aspectos: 1) é proibido cozinhá-los juntos; 2) se foram cozidos juntos, é proibido comê-los; 3) se foram cozidos juntos, também é proibido obter benefício deles (Chulin 115, b; Shulchan Aruch Yore Deá 87, 1).

אסרה התורה לבשל בשר עם חלב, שנאמר: "לֹא תְבַשֵּׁל גְּדִי בַּחֲלֵב אִמּוֹ". שלוש פעמים נזכר איסור זה בתורה (שמות כג, יט; לד, כו; דברים יד, כא), ללמדנו ששלושה חלקים לאיסור: א) אסור לבשלם יחד. ב) אם בישלום יחד אסור לאוכלם. ג) אם בישלום יחד אסור גם ליהנות מהם (חולין קטו, ב; שו"ע יו"ד פז, א).

Essa proibição é singular e difere das demais proibições alimentares, pois todos os alimentos proibidos são sempre proibidos, ao passo que a carne, por si só, é casher, e o leite, por si só, é casher; é o seu cozimento conjunto que é proibido e, uma vez cozidos juntos, eles ficam submetidos a uma proibição especialmente severa. De todos os demais alimentos proibidos, como a carne de animais domésticos e silvestres impuros, é permitido a um judeu cozinhar para um não judeu; carne com leite, porém, é proibido a um judeu cozinhar até mesmo para um não judeu. É proibido inclusive auxiliar em seu cozimento, por exemplo, aumentando o fogo pelo qual estão sendo cozidos. Além disso, carne e leite que foram cozidos juntos são proibidos para qualquer benefício; por isso, é

איסור זה מיוחד ושונה משאר איסורי אכילה, שכל המאכלים האסורים – אסורים תמיד, ואילו בשר כשלעצמו כשר, וחלב כשלעצמו כשר, ובישולם יחד אסור, ואם התבשלו יחד – נאסרו באיסור חמור במיוחד. שכל שאר המאכלים האסורים, כדוגמת בשר בהמות וחיות טמאות, מותר לישראל לבשל עבור נוכרי, אבל בשר בחלב אסור לישראל לבשל עבור נוכרי. ואף לסייע בבישולם אסור, כגון להגביר את האש שעל ידה הם מתבשלים. בנוסף לכך, בשר וחלב שהתבשלו – אסורים בהנאה, ולכן אסור למוכרם לגוי, ואפילו לתת לו במתנה אסור, הואיל ויש

proibido vendê-los a um não judeu e até mesmo presenteá-lo com eles, uma vez que o judeu obtém benefício disso. Mesmo que os queime, é proibido beneficiar-se do calor de sua queima ou das cinzas resultantes. É proibido até mesmo colocá-los diante de animais sem dono, pois isso traz satisfação ao judeu. Deve-se, portanto, enterrar o alimento proibido; quando for difícil enterrá-lo, pode-se lançá-lo no campo ou no lixo. Embora seja provável que animais o comam, não há nisso proibição, visto que essa não é a intenção da pessoa.[1]

לישראל הנאה מכך. וגם אם ישרוף אותם, אסור ליהנות מחום שריפתם או מהאפר שיצא מהם. ואפילו לתת אותם לפני בעלי חיים של הפקר אסור, הואיל ויש לישראל נחת מכך. אלא יש לקבור את האיסור, וכאשר קשה לקוברו, אפשר לזורקו בשדה או בפח. ואף שמסתבר שבעלי חיים יאכלו ממנו, אין בכך איסור הואיל ואינו מתכוון לכך.[1]

Segundo a Torá, a proibição consiste em cozinhar carne com leite; sem cozimento, não há proibição. Portanto, é permitido misturá-los sem cozinhar para um não judeu ou para qualquer outra finalidade. Os Sábios fizeram uma cerca para a Torá e proibiram ao judeu comer carne e leite juntos mesmo sem cozimento (Shulchan Aruch Yore Deá 87, 1; 91, 8). Eles reforçaram essa cerca com numerosas proibições: proibiram comer uma das espécies quando a outra se encontra sobre a mesa (abaixo, Halacha 3) e proibiram assar pão de carne ou de leite, para que não venha a ser consumido com a outra espécie (abaixo, Halacha 4). Acrescentaram ainda a proibição de consumir leite depois de carne sem uma espera significativa, bem como a de consumir carne depois de leite sem limpar a boca (conforme explicado no próximo capítulo). O motivo de todos esses decretos será explicado adiante (Halacha 5).

מהתורה האיסור הוא לבשל בשר בחלב, ובלא בישול אין איסור. לפיכך, מותר לערבם יחד בלא בישול לצורך נוכרי או לכל צורך אחר. וחכמים עשו סייג לתורה ואסרו לישראל לאכול בשר וחלב יחד גם בלא בישול (שו"ע יו"ד פז, א; צא, ח), וחיזקו חכמים סייג זה באיסורים רבים, ואסרו לאכול מין אחד כאשר המין השני מונח על השולחן (להלן הלכה ג), ואסרו לאפות פת בשרית או חלבית שמא יאכלו אותה עם המין השני (להלן הלכה ד). ואף הוסיפו ואסרו לאכול חלב אחר בשר בלא המתנה משמעותית, ואסרו לאכול בשר אחר חלב בלא ניקוי הפה (כמבואר בפרק הבא). טעם כל הגזירות מבואר להלן (הלכה ה).

[1]. Mishná Temurá 33b: "E estes são os que devem ser enterrados... e carne com leite". Não disseram que deveriam ser queimados, para que ninguém obtivesse benefício de sua queima ou de suas cinzas. Está escrito em (12 ,21) איסור והיתר הארוך que é proibido colocar carne e leite que foram cozidos juntos diante de um animal sem dono; assim também escreveram muitos poskim, pois a pessoa obtém benefício ao alimentar animais (Magen Avraham 448, 9). Há quem diga que é permitido deixá-los no campo, em um lugar ao qual animais possam vir para comê-los, pois a proibição é colocá-los diante deles (Magen Avraham 445, 2; Chok Yaakov, Eliyah Rabbah, Shulchan Aruch HaRav). Outros dizem que isso também é proibido, e que a solução é enterrá-los ou lançá-los no banheiro ou em um rio, de modo que criatura alguma obtenha benefício deles (Issur ve-Heter HaArokh 21, 13; Knesset HaGedolah, Chayei Adam). Explicou-se em Rav Pealim (3' Yore Deá 5) que se trata de um rio sem peixes, ou que se deve esmigalhar o alimento proibido até que os peixes não consigam comê-lo. Até aqui suas palavras. Contudo, isso é difícil de compreender, pois, em qualquer caso, animais obterão benefício: ainda que se esmigalhe o alimento proibido, peixes minúsculos dele se beneficiarão; se for enterrado, minhocas e insetos dele se beneficiarão, e isso enriquece a terra e traz benefício à pessoa. Ao que parece, porém, a intenção é que, por se tratar de um benefício pouco perceptível, não há nisso proibição. Sendo assim, enquanto não

[1]. משנה תמורה לג, ב: "ואלו הן הנקברין... ובשר בחלב". ולא אמרו לשורפם כדי שלא יהנה משריפתם ומהאפר שלהם. כתב באיסור והיתר הארוך (כא, יב), שאסור לתת בשר וחלב שהתבשלו לפני חיית הפקר, וכ"כ פוסקים רבים, משום שיש לאדם הנאה מכך שהוא מפרנס בעלי חיים (מ"א תמח, ט). יש אומרים, שמותר להניחם בשדה במקום שבעלי חיים יכולים לבוא לאוכלם, כי האיסור הוא לתת לפניהם (מ"א תמה, ב; חק יעקב, א"ר, שועה"ר). ויש אומרים שגם זה אסור, אלא הפתרון לקוברם או להשליכם בבית הכסא או לנהר באופן ששום בריה לא תהנה ממנו (או"ה הארוך כא, יג; כנה"ג, חכ"א). וביאר ברב פעלים (ג' יו"ד ה) שהכוונה לנהר שאין בו דגים או שיפורר את האיסור עד שדגים לא יוכלו לאוכלו. ע"כ. אולם קשה, שבכל מקרה בעלי חיים ייהנו מהם, שכן גם אם יפורר את האיסור – דגים זעירים ייהנו ממנו, ואם יקבור אותו – שלשולים וחרקים יהנו ממנו, והדבר משביח את האדמה וגורם הנאה לאדם. אלא שכפי הנראה, כוונתם שהואיל וזו הנאה שאינה ניכרת כל כך, אין בה איסור. ואם כן, כל זמן שאין מתכוונים להזין בעלי

houver intenção de alimentar animais com o alimento proibido nem se obtiver benefício disso, pode-se apoiar nos que adotam a posição leniente e lançá-lo no lixo ou no campo. Aquele que, contudo, obtém satisfação disso deve enterrá-lo.

חיים באיסור ואין נהנים מכך, אפשר לסמוך על המקילים ולהשליך את האיסור לפח או בשדה, אמנם מי שנהנה מכך, צריך לקבור אותו.

Uma vez que a proibição de carne com leite foi formulada como "não cozinharás", a proibição da Torá aplica-se apenas à maneira usual de cozinhar; sem cozimento, não há proibição de misturar carne com leite. Os Sábios, porém, proibiram também comer carne e leite que se misturaram sem cozimento (Pessachim 44, 2). Há quem diga que fritar e assar também são considerados cozimento e que sua proibição provém da Torá (Peri Chadash Leviat Chen); outros dizem que sua proibição é de ordem rabínica, porque esses métodos não misturam tão bem os sabores entre si como o cozimento (Aruch HaShulchan, Aruch HaShulchan).

כיוון שאיסור בשר בחלב נאמר בלשון 'לא תבשל', איסור התורה הוא רק כדרך בישול, ובלא בישול אין איסור לערב בשר בחלב, אבל אסרו חכמים לאכול גם בשר וחלב שהתערבו בלא בישול (פסחים מד, ב). יש אומרים שגם טיגון וצלייה נחשבים כבישול שאיסורם מהתורה (פר"ח ופלתי), ויש אומרים שאיסורם מדברי חכמים, כי אינם כבישול שמערבב את הטעמים זה בזה היטב (פר"ת, ערוה"ש).

Como regra geral, todas as proibições da Torá aplicam-se somente quando o benefício é obtido da maneira usual; "carne com leite" e kil'ei hakerem, porém, são proibidos pela Torá mesmo quando o benefício é obtido de maneira incomum (Rambam Maachalot Assurot 14, 10; Shulchan Aruch 155, 3).

ככלל כל האיסורים מהתורה אסורים כדרך הנאתם, אולם 'בשר וחלב' וכלאי הכרם אסורים מהתורה גם שלא כדרך הנאתם (רמב"ם מאכ"א יד, י; שו"ע קנה, ג).

Aquele que cozinha carne com leite ou os come é punido com açoites, desde que o tenha feito deliberadamente, diante de testemunhas que o advertiram, e que houvesse ao menos a medida de um kezait (Chulin 108, b; Rambam Maachalot Assurot 9, 1). Há divergência quanto a quem obtém benefício, se está sujeito a açoites. Quem comeu menos de um kezait ou cozinhou menos de um kezait transgrediu uma proibição da Torá, mas não recebe açoites (Ben Ish Chai Shana Shniya Beha'alotcha 2). Quem os cozinha, mesmo que apenas parcialmente, transgride uma proibição da Torá; porém, somente recebe açoites se os preparou para consumo até o grau de maachal ben Derusai (esta é a opinião da maioria dos poskim, entre eles: Pri Megadim, Leviat Chen, Zev Tzedek, Ben Ish Chai). Cozinhar em um kli rishon é proibido pela Torá. Quanto ao despejo proveniente de um kli rishon, que, segundo a Halacha, cozinha na espessura de uma casca: para o Peri Chadash, é proibido pela Torá; para o Pri Toar, é de ordem rabínica (ver abaixo 35, 3).

המבשל בשר וחלב או אכל מהם – נענש במלקות, ובתנאי שעשה זאת בזדון לעיני עדים שהתרו בו, והיה בהם לפחות כשיעור 'זית' (חולין קח, ב; רמב"ם מאכ"א ט, א). נחלקו לגבי נהנה אם חייב מלקות. אכל פחות מכזית או בישל פחות מכזית, עבר באיסור תורה ואינו לוקה (בא"ח ש"ש בהעלותך ב). המבשלם אפילו בישול חלקי עובר באיסור תורה, אבל רק אם הכינם לאכילה כמאכל בן דרוסאי – לוקה (דעת רוה"פ, ומהם: פמ"ג, פלתי, זב"צ, בא"ח). מבשל בכלי ראשון – אסור מהתורה. עירוי מכלי ראשון, שלהלכה מבשל כדי קליפה: לפר"ח אסור מהתורה, ולפרי תואר מדרבנן (ראו להלן לה, ג).

2 – A carne e o leite abrangidos pela proibição

ב – הבשר והחלב שבכלל האיסור

Os tanaítas divergiram sobre quais tipos de carne e leite estão incluídos na proibição da Torá. Segundo Rabi Akiva, a carne e o leite proibidos são os de uma das três espécies de animais domésticos puros: bovino, ovino e caprino. As sete espécies de animais silvestres puros, porém, como a gazela e o cervo, não estão incluídas na proibição da Torá. Também essa lei foi aprendida do fato de a Torá ter repetido três vezes a proibição "Não cozinharás o cabrito no leite de sua mãe", ensinando-nos que as três espécies de animais domésticos puros estão incluídas na proibição, enquanto as espécies de animais silvestres puros, as aves puras e os animais domésticos e silvestres impuros não estão incluídos (Mishná Chulin 113, a). A diferença entre animais domésticos e silvestres é que os primeiros são domesticados, enquanto os segundos não o são. Como os animais domésticos estão sob a posse da pessoa, ela pode

נחלקו התנאים בשאלה, אילו מיני בשר וחלב כלולים באיסור התורה. לדעת רבי עקיבא, הבשר והחלב שנאסרו הם של אחד משלושת מיני הבהמה הטהורה: שור, כבש ועז. אולם שבע מיני החיות הטהורות, כדוגמת צבי ואייל, אינם בכלל איסור התורה. ואף דין זה למדנו מכך שהתורה חזרה שלוש פעמים על איסור "לא תְבַשֵּׁל גְּדִי בַּחֲלֵב אִמּוֹ", ללמדנו ששלושת מיני הבהמות הטהורות בכלל האיסור, ואילו מיני חיה טהורה, ועוף טהור ובהמות וחיות טמאים – אינם בכלל האיסור (משנה חולין קיג, א). ההבדל בין בהמות לחיות, שהבהמות מבויתות והחיות אינן מבויתות. וכיוון שהבהמות נמצאות ברשותו של האדם,

ordenhar seu leite e abater suas crias; por isso, a Torá proibiu misturar a carne de um dos animais domésticos com o leite de um deles. A Torá apresentou o exemplo de um cabrito no leite de sua mãe porque o leite da cabra é abundante e, muitas vezes, ela dá à luz dois cabritos. Depois que eles cresciam um pouco, costumava-se abater um deles para comer sua carne; como a mãe continuava amamentando o segundo cabrito, era comum cozinharem a carne do primeiro no leite de sua mãe (Rashbam Êxodo 23, 19).

הוא יכול לחלוב את חלבן ולשחוט את צאצאיהן, ואסרה התורה לערב את בשר אחת הבהמות עם חלב אחת הבהמות. ונתנה התורה דוגמא מגדי עיזים בחלב אמו, מפני שחלב העז מרובה, ופעמים רבות היא ממליטה שני גדיים, ואחר שהגדיים גדלו מעט, היו שוחטים אחד כדי לאכול את בשרו, וכיוון שאמו המשיכה להניק את הגדי השני, מצוי היה שיבשלו את בשר הגדי בחלב אמו (רשב"ם שמות כג, יט).

Segundo Rabi Yossi Haguelili, também as sete espécies de animais silvestres puros estão incluídas na proibição da Torá, pois tanto sua carne quanto seu leite são permitidos para consumo; as aves, porém, não estão incluídas, pois a fêmea da ave não produz leite. Há quem diga que também a carne de ave está incluída na proibição da Torá, uma vez que ela também é uma espécie de carne. A prova é que a ave deve ser abatida ritualmente para que sua carne se torne permitida.

ולדעת רבי יוסי הגלילי, גם שבעת מיני החיות הטהורות בכלל איסור התורה, הואיל וגם להם יש בשר וחלב שמותרים באכילה, אבל עוף אינו בכלל האיסור, הואיל ולנקבת העוף אין חלב. ויש אומרים, שגם בשר עוף בכלל איסור התורה, הואיל וגם הוא מין בשר. והראייה, שצריך לשוחטו כדי להתיר את בשרו.

Na prática, a decisão segue a opinião de Rabi Akiva: a proibição da Torá aplica-se apenas às espécies de animais domésticos; por determinação dos Sábios, é proibido comer também carne de animais silvestres e de aves com leite, mas é permitido cozinhá-la para um não judeu e obter benefício dela (Shulchan Aruch Yore Deá 87, 2).[2]

למעשה נפסק כדעת רבי עקיבא, שאיסור התורה חל רק על מיני בהמות, ומדברי חכמים אסור לאכול גם מיני חיה ועוף עם חלב, אבל מותר לבשלם לגוי ומותר ליהנות מהם (שו"ע יו"ד פז, ב).[2]

[2]. Ave com leite: segundo Rabi Yossi Haguelili, nem sequer há proibição rabínica de comer ave com leite. Em contrapartida, o tana kama da Mishná (Chulin 103, b) entende que tanto animal silvestre quanto ave são proibidos pela Torá, e há rishonim e acharonim que sustentam que a Halacha segue sua opinião (Tosafot', Rabbenu Peretz, Hagahot Shaarei Dura, Issur Veheter HaAruch, Rashal Bach). Contudo, segundo a esmagadora maioria dos rishonim e acharonim, a Halacha segue Rabi Akiva: animais silvestres e aves são proibidos para consumo por determinação dos Sábios, mas são permitidos quanto a cozimento e benefício (Rosh 8, 51, em nome de Rif; RiD, Rashba, Raah, Orchot Chaim, Rambam, Tur e Shulchan Aruch 87, 3; Shach, e a maioria de últimos comentaristas). O Rambam acrescentou (Leis de' Rebeldes 2, 9) que quem afirma que ave com leite é proibida pela Torá transgride "bal tossif". Quanto a cozinhar e obter benefício de ave ou animal silvestre com leite, há quem seja rigoroso; até mesmo entre os poskim que entendem que toda a base da proibição de seu consumo é rabínica, alguns os proíbem também quanto a cozimento e benefício por determinação rabínica. Segundo a maioria dos poskim, porém, não se aplicam a eles as proibições de cozimento e benefício.

[2]. עוף בחלב: לר' יוסי הגלילי גם מדברי חכמים אין איסור לאכול עוף בחלב. מנגד, דעת תנא קמא במשנה (חולין קג, ב), שגם חיה ועוף אסורים מהתורה, ויש ראשונים ואחרונים שסוברים שהלכה כמותו (תוס', רבנו פרץ, הגהות שערי דורא, איסור והיתר הארוך, רש"ל וב"ח). אמנם לרובם המכריע של הראשונים והאחרונים הלכה כר' עקיבא, וחיה ועוף אסורים מדברי חכמים באכילה, ומותרים בבישול והנאה (רא"ש ח, נא, בשם רי"ף; רי"ד, רשב"א, רא"ה,, אורחות חיים, רמב"ם, טור ושו"ע פז, ג; ש"ך, ורוב ככל האחרונים). הוסיף הרמב"ם וכתב (הל' ממרים ב, ט), שהאומר שעוף בחלב אסור מהתורה עובר ב'בל תוסיף'. לגבי בישול והנאה של עוף וחיה בחלב, יש מחמירים, ואף מהפוסקים שסוברים שכל יסוד איסור אכילתם מדרבנן, יש שמחמירים לאוסרם גם בבישול ובהנאה מדרבנן. אולם לרוב הפוסקים אין בהם איסורי בישול והנאה.

Couro duro, tendões, ossos duros e cascos não são considerados carne, visto que não se costuma comê-los. Ainda assim, os Sábios proibiram cozinhá-los com leite (Shulchan Aruch 87, 7). Quanto a um bezerro que mamou leite e, depois de abatido, encontrou-se leite em

עור קשה, גידים, עצמות קשות וטלפיים, אינם נחשבים כבשר, הואיל ואין רגילים לאוכלם. אבל אסור לבשלם עם חלב מדברי חכמים (שו"ע פז, ז). עגל שינק חלב ואח"כ שחטוהו ומצאו חלב

seu estômago: segundo o רי"ף, o רמב"ם e o שו"ע (87, 9), esse leite não tem status de leite e é permitido cozinhá-lo com carne. Segundo תוס', רמ"א e ר"ת, רא"ש, רשב"א, se for líquido, tem status de leite e é proibido pela Torá cozinhá-lo com carne; se tiver coagulado, é permitido cozinhá-lo com carne. Há quem diga que mesmo coagulado é proibido cozinhá-lo com carne (Rashi, Maharshal).

בקיבתו. לרי"ף, רמב"ם ושו"ע (פז, ט), אין דינו כחלב ומותר לבשלו עם בשר. ולתוס', ר"ת, רא"ש, רשב"א ורמ"א, אם הוא נוזלי, דינו כחלב ואסור לבשלו עם בשר מהתורה, ואם נעשה קרוש, מותר לבשלו עם בשר. ויש אומרים שגם קרוש אסור לבשל עם בשר (רש"י, מהרש"ל).

3 – Comer à mesma mesa

ג – אכילה על שולחן אחד

Os Sábios estabeleceram que, enquanto uma pessoa come um alimento de carne, não deve haver sobre sua mesa um alimento de leite, e, enquanto come um alimento de leite, não deve haver sobre sua mesa um alimento de carne, para que não se engane e os coma juntos. A proibição abrange não apenas carne de animal doméstico, mas também carne de ave e de animal silvestre (Chulin 103, b; 104, 2; Shulchan Aruch 88, 1). É permitido, contudo, que alguém que comeu carne prepare alimentos de leite antes de transcorridas seis horas, pois a determinação foi instituída como cerca contra o consumo conjunto das duas espécies, e não para resguardar o intervalo entre comer carne e comer leite (ver' Aruch HaShulchan 11 e Darkei Teshuvá 16).

תקנו חכמים, שבעת שאדם אוכל מאכל בשרי, לא יהיה מונח על שולחנו מאכל חלבי, ובעת שהוא אוכל מאכל חלבי, לא יהיה מונח על שולחנו מאכל בשרי, כדי שלא יטעה לאוכלם יחד. ולא רק בשר בהמה בכלל האיסור, אלא אף בשר עוף וחיה (חולין קג, ב; קד, ב; שו"ע פח, א). אבל מותר למי שאכל בשר להכין מאכלי חלב לפני שעברו עליו שש שעות. מפני שהתקנה נועדה לשמש סייג בפני אכילת שני המינים יחד, ולא לשמירת ההמתנה בין אכילת בשר לאכילת חלב (עי' ערוה"ש יא ודרכ"ת טז).

Os Sábios estabeleceram também que duas pessoas que se conhecem não devem comer à mesma mesa, uma carne e a outra leite, para que uma delas não venha a comer do alimento da outra e acabe comendo carne com leite. Não proibiram, porém, que dois desconhecidos que por acaso se encontrem no mesmo lugar comam à mesma mesa, um carne e o outro leite, pois uma pessoa não costuma tomar alimento de um desconhecido sentado ao seu lado (Chulin 107, b). Se as duas pessoas que se conhecem colocarem entre si um sinal que lhes recorde manter-se cada qual separada do alimento da outra, poderão comer juntas à mesma mesa. Pode-se usar como sinal um utensílio ou alimento que não se costuma colocar ali, ou ainda estender uma toalha separada para uma delas (Shulchan Aruch 88, 2). Se estiverem sentadas suficientemente longe uma da outra, de modo que nenhuma consiga estender a mão e alcançar os alimentos da outra, é permitido comerem à mesma mesa sem um sinal (Yam Shel Shlomo e Bach). Quem terminou de comer carne pode sentar-se ao lado de alguém que come leite e consumir alimentos parve, embora ainda não tenham transcorrido seis horas.[3]

תקנו חכמים שגם שני אנשים שמכירים זה את זה לא יאכלו על שולחן אחד, זה בשר וזה חלב, שמא יבוא אחד לאכול ממאכל חברו ונמצא אוכל בשר עם חלב. אבל לא אסרו על שני אנשים זרים שהזדמנו למקום אחד לאכול על שולחן אחד, זה בשר וזה חלב, מפני שאדם זר אינו רגיל ליטול מאכל משל שכנו (חולין קז, ב). אם שני האנשים שמכירים זה את זה יניחו ביניהם סימן שיזכיר להם להיבדל זה ממאכלו של זה, רשאים לאכול יחד על שולחן אחד. ניתן להניח לסימן כלי או מאכל שאין רגילים להניח שם, וכן לפרוש מפה נפרדת לאחד מהם (שו"ע פח, ב). ואם הם יושבים רחוק זה מזה, עד שאין אחד יכול לפשוט ידו ולהגיע למאכלי חברו, מותר להם לאכול על שולחן אחד בלא סימן (יש"ש וב"ח). מי שגמר לאכול בשר, רשאי לשבת ליד חברו שאוכל חלב ולאכול מאכלי פרווה, למרות שעוד לא עברו עליו שש שעות.[3]

[3]. Há quem permita, mediante um sinal, até mesmo que uma pessoa

[3]. יש מתירים על ידי סימן גם ליחיד לאכול בשר על שולחן שיש

sozinha coma carne em uma mesa sobre a qual há leite (Chayei Adam 40, 11). Muitos proíbem, pois o sinal só é eficaz para duas pessoas: se uma delas se esquecer do sinal, a outra se lembrará e a impedirá de transgredir (Haflaá, ver' Be'er Heitev 88, 14). Quem come alimentos de leite pode ter carne crua sobre a mesa, pois não há receio de que venha a comê-la. Um alimento pronto que esteja em um saco, porém, não pode ficar sobre a mesa, para que não venham a retirá-lo, a menos que esteja coberto e embalado de tal maneira que sua retirada envolva grande esforço (ver' Shulchan Aruch Orach Chaim 451, 1; Mishná Berurá 8).

עליו חלב (חכ"א מ, יא). ורבים אוסרים, מפני שרק לשני אנשים הסימן מועיל, שאם אחד ישכח מהסימן חברו יזכור וימנענו מאיסור (הפלאה, עי' בדה"ש פח, יד). האוכל מאכלי חלב רשאי שיהיה על שולחנו בשר חי, כי אין חשש שיבוא לאוכלו. אבל אוכל מוכן שמונח בשקית, אסור שיהיה על השולחן, שמא יוציאו, אלא אם כן הוא מכוסה ועטוף והוצאתו כרוכה בטורח רב (עי' שו"ע או"ח תנא, א; מ"ב ח).

4 – Assar pão de leite ou de carne

ד – אפיית פת חלבית או בשרית

Os Sábios decretaram que não se deve sovar massa de pão com leite, para que não se esqueça de que o pão é de leite e se venha a comê-lo com carne. Do mesmo modo, decretaram que não se deve sová-la com gordura de carne, para que não se esqueça de que o pão é de carne e se venha a comê-lo com leite. Se alguém se enganou e sovou massa de pão com leite ou gordura de carne, os Sábios decretaram que o pão é proibido para consumo (Pessachim 30, 1-2).

גזרו חכמים שלא ללוש בצק של לחם בחלב, שמא ישכחו שהלחם חלבי ויבואו לאוכלו עם בשר. וכן גזרו שלא ללוש אותו בשומן בשר, שמא ישכחו שהלחם בשרי ויבואו לאוכלו עם חלב. טעו ולשו בצק של לחם בחלב או בשומן בשר, גזרו חכמים שהלחם אסור באכילה (פסחים ל, א-ב).

A proibição consiste em preparar uma quantidade de pão que será consumida ao longo de mais de uma refeição; é permitido, porém, preparar pão de leite ou de carne em quantidade tal que os membros da casa o terminem na refeição seguinte, pois não há receio de que, até essa refeição, se esqueçam de que ele é de leite ou de carne.

האיסור הוא להכין לחם שאוכלים במשך יותר מסעודה אחת, אבל מותר להכין לחם חלבי או בשרי כשיעור שבני הבית יסיימו בסעודה הסמוכה, כי אין חשש שעד הסעודה הסמוכה ישכחו שהוא חלבי או בשרי.

Também é permitido preparar pão de leite ou de carne quando se altera o formato do pão de modo que os membros da casa entendam que seu status é diferente e perguntem se é de leite ou de carne. Esse tipo de sinal, porém, não permite assar pão de leite ou de carne para venda, pois pode haver pessoas que não percebam o sinal. Somente quando se faz um sinal inequívoco, pelo qual todos entendem que esse pão é de leite ou de carne, isso é permitido, como uma pita à qual esteja aderido queijo amarelo ou uma tira de carne (Pessachim 36, 1; Shulchan Aruch 97, 1).

וכן מותר להכין לחם חלבי או בשרי כאשר משנים את צורתו של הלחם, באופן שבני הבית יבינו שדינו שונה ויבררו אם הוא חלבי או בשרי. אבל סימן כזה אינו מתיר לאפות לחם חלבי או בשרי כדי למוכרו, שמא יהיו אנשים שלא ישימו לב לסימן. ורק כאשר עושים סימן מובהק שהכל מבינים ממנו שלחם זה חלבי או בשרי – מותר, כמו פיתה שדבוקה עליה גבינה צהובה או רצועת בשר (פסחים לו, א; שו"ע צז, א).

A proibição aplica-se especificamente ao pão, que se costuma comer tanto com alimentos de leite quanto com alimentos de carne. Aplica-se igualmente a crackers, que por vezes são comidos com queijo e por vezes com embutidos. É permitido, porém, preparar bolos e outros produtos de confeitaria com leite ou carne, uma vez que, em geral, eles não são consumidos com carne ou leite

האיסור הוא דווקא בלחם, שרגילים לאוכלו עם מאכלים חלביים או בשריים. וכן קרקרים שלעיתים אוכלים עם גבינה ולעיתים עם נקניק. אבל עוגות ושאר מאפים מותר להכין חלביים או בשריים, הואיל ובדרך כלל אין אוכלים אותם עם בשר או חלב (מהרי"ט ב, יו"ד יח).[4]

(Mahariṭ 2, Yore Deá 18).[4]

[4]. Pessachim 36a: "Foi ensinado: não se sova a massa com leite; e, se a sovou, todo o pão é proibido por causa do hábito que pode levar à transgressão". A Guemará explica ali que é permitido sovar com leite "como a forma de um boi". Rashi interpretou: uma pequena quantidade, que se come "imediatamente, de uma só vez", de modo que não haja receio de esquecer que é de leite. Segundo o Rambam, a expressão significa que o pão possui uma alteração perceptível que impedirá um tropeço. Na prática, ambas as interpretações foram aceitas, e qualquer uma delas é suficiente para permitir.

O Shulchan Aruch escreveu (97, 1), com base em Rashi: "E, se era uma pequena quantidade, suficiente para ser consumida de uma só vez... é permitido". Explicaram que a intenção é que tudo seja consumido na refeição seguinte (Pri Megadim, Darkei Teshuvá e Kaf Hachaim). O Rema, contudo, aparentemente permitiu sovar pão de leite ou de carne em quantidade que fosse terminada ao longo de um dia, isto é, pão de leite que se terminaria durante a festa de Shavuot e pão de carne que se terminaria no Shabat. Sua fonte é הגהות שערי דורא, citado no בית יוסף. Assim também escreveram פר"ח, חכ"א, חוו"ד *e* ערוה"ש. *É possível explicar que não há divergência: nos dias de semana, só se permite o necessário para a refeição seguinte; para Shabat e Yom Tov, porém, permite-se até o necessário para um dia, pois os preparativos são feitos com planejamento e atenção, e as pessoas se lembram melhor se o pão é de leite ou de carne. Dessa forma, decidimos conforme ambas as opiniões, como se depreende do* בית יוסף.

Se, por engano, prepararam grande quantidade de pão e ele se tornou proibido, segundo a maioria dos poskim é proibido distribuí-lo entre muitas pessoas, dando a cada uma a quantidade necessária para sua próxima refeição (Pri Megadim Siftei Da'at 1; Chavat Da'at Beurim 3). Há quem diga que, mesmo se jogar fora tudo exceto a quantidade de uma refeição, o pão restante para a refeição seguinte continuará proibido, pois já se tornou proibido (Chemdai Daniel 12). Em minha humilde opinião, é possível ser leniente nisso. Segundo a maioria dos poskim, é permitido vender o pão proibido a um não judeu (Pri Toar 3; Zevach Tzedek 19, Darkei Teshuvá, Rav Peraim).

A respeito do sinal, o Rashba escreveu (Torat HaBayit HaKatzar 3, 4) que, por meio dele, as pessoas se lembrarão de perguntar se o pão é de leite ou de carne. Contudo, um sinal conhecido pelos membros da casa não é conhecido por outras pessoas; por isso, os acharonim escreveram que não se deve preparar para venda pão de leite com um sinal (Chavat Daat segundo Maharit 2, Yore Deá 18, ve-od rabim). Alguns tenderam a ser lenientes em circunstância premente, até mesmo para venda, quando o sinal é perceptível (Aruch HaShulchan 97, 8; Ben Ish Chai segunda série Shelach 17). Pode-se seguir sua opinião leniente quando houver um sinal inequívoco e perceptível para todos, pois é razoável supor que, nesse caso, até mesmo os rigorosos seriam lenientes.

5 – O motivo dos decretos adicionais relativos a carne com leite

É apropriado perguntar: há uma regra conhecida segundo a qual os Sábios não decretam uma salvaguarda sobre outra salvaguarda; contudo, ao proibirem comer carne em uma mesa sobre a qual há leite, bem como ao proibirem assar pão de leite ou de carne, eles aparentemente

[4]. פסחים לו, א: "תניא: אין לשין את העיסה בחלב, ואם לש – כל הפת אסורה מפני הרגל עבירה". ביארה שם הגמרא שמותר ללוש בחלב "כעין תורא". פרש"י: מעט, באופן שהוא אוכל "מיד בבת אחת" כך שאין חשש שישכח שהוא חלבי. ולרמב"ם, הפירוש שיש בו שינוי ניכר שימנע מכשול. למעשה, שני הפירושים התקבלו, ודי באחד מהם כדי להתיר.

כתב בשו"ע (צז, א) עפ"י רש"י: "ואם היה דבר מועט כדי אכילה בבת אחת... מותר". ופירשו שהכוונה שיאכל את הכל בסעודה הסמוכה (פמ"ג, דרכ"ת וכה"ח). אמנם הרמ"א התיר לכאורה ללוש פת חלבית או בשרית בשיעור שיגמרו במשך יממה, היינו פת חלבית שיגמרו במשך חג השבועות ופת בשרית שיגמרו בשבת. ומקורו בהגהות שערי דורא שהובא בב"י. וכ"כ פר"ח, חכ"א, חוו"ד וערוה"ש. ואפשר לבאר שלא נחלקו, שבימות החול, רק לצורך סעודה סמוכה מותר, ואילו לצורך שבת וחג, גם לצורך יממה מותר, הואיל וההכנות להם נעשות מתוך תכנון ומחשבה, ויותר זוכרים אם הפת חלבית או בשרית. ובכך אנו פוסקים כשתי השיטות, וכפי שמשמע בב"י.

טעו והכינו לחם רב שנאסר, לדעת רוב הפוסקים אסור לחלקו לאנשים רבים, לכל אחד כשיעור סעודתו הקרובה (פמ"ג שפ"ד א; חוו"ד ביאורים ג). יש אומרים שאף אם יזרוק הכל חוץ משיעור סעודה אחת, הלחם הנותר לסעודה הקרובה אסור הואיל וכבר נאסר (חמודי דניאל יב). ולענ"ד אפשר להקל בזה. לרוב הפוסקים מותר למכור לגוי את הלחם האסור (פרי תואר ג; זב"צ יט, דרכ"ת, רב פעלים).

לגבי הסימן, כתב רשב"א (תוה"ב הקצר ג, ד), שעל ידו יזכרו לשאול האם הפת חלבית או בשרית. אלא שסימן שמוכר לבני הבית אינו מוכר לאנשים אחרים, ולכן כתבו האחרונים, שאין להכין פת חלבית עם סימן כדי למוכרה (חוו"ד עפ"י מהרי"ט ב, יו"ד יח, ועוד רבים). ויש שנטו להקל בשעת הדחק גם לצורך מכירה, כאשר הסימן ניכר (ערוה"ש צז, ח; בא"ח ש"ש שלח יז). ויש להקל כמותם בסימן מובהק שניכר לכל, שבזה מסתבר שגם המחמירים יקלו.

ה – טעם הגזירות הנוספות בבשר וחלב

ראוי לשאול, הרי כלל ידוע הוא שחכמים אינם גוזרים גזירה לגזירה, ואילו באיסור לאכול בשר על שולחן שיש עליו חלב, וכן באיסור לאפות פת חלבית או בשרית, גזרו גזירה לגזירה. שהרי רק בשר

decretaram uma salvaguarda sobre outra. Afinal, somente carne e leite cozidos juntos são proibidos para consumo pela Torá; os Sábios decretaram que não se coma carne com leite mesmo quando não foram cozidos juntos. Por que, então, acrescentaram outro decreto sobre esse decreto, proibindo também colocar carne e leite juntos sobre a mesa durante a refeição, e proibindo igualmente assar pão de leite ou de carne?

וחלב שהתבשלו יחד אסורים באכילה מהתורה, וגזרו חכמים שלא לאכול בשר עם חלב גם אם לא התבשלו יחד, ומדוע הוסיפו לגזור גזירה לגזירה, ואסרו גם להעלות בשר וחלב יחד על השולחן בעת הסעודה, וכן אסרו לאפות פת חלבית או בשרית?

Os comentaristas explicaram que, em relação à proibição de carne com leite, o risco de tropeço é especialmente grande, uma vez que a carne, por si só, é permitida, o leite, por si só, é permitido, e ambos são comuns na cozinha e podem facilmente se misturar. Por isso, foi necessário estabelecer salvaguardas sobre salvaguardas. Além disso, se os Sábios não tivessem acrescentado essas salvaguardas, nem mesmo as salvaguardas básicas seriam observadas; portanto, todos os decretos são considerados uma única salvaguarda destinada a fortificar a separação entre carne e leite.

בארו המפרשים, שביחס לאיסור בשר וחלב החשש ממכשול גדול במיוחד, הואיל והבשר בפני עצמו מותר, והחלב בפני עצמו מותר, ושניהם מצויים במטבח, ובקלות הם עלולים להתערב, ולכן הוצרכו לגזור בהם גזירות לגזירות. ועוד, שאם חכמים לא היו מוסיפים בזה גזירות, גם הגזירות הבסיסיות לא היו מתקיימות, לפיכך כל הגזירות נחשבות כגזירה אחת שנועדה לבצר את ההפרדה שבין בשר לחלב.

Mais do que isso: em todos os decretos relativos ao consumo, equipararam a carne de ave e de animal silvestre, cuja proibição é rabínica, à carne de animal doméstico, cuja proibição provém da Torá, pois, se fossem lenientes quanto à ave ou ao animal silvestre, as pessoas se enganariam e seriam lenientes também quanto à carne de animal doméstico.[5]

לא זו בלבד, אלא שבכל גזירות האכילה, השוו בשר עוף וחיה שאיסורם מדברי חכמים לבשר בהמה שאיסורו מהתורה, מפני שאם יקלו בעוף או חיה, יטעו להקל גם בבשר בהמה.[5]

[5]. Na Guemará (Chulin 104, a-b), perguntaram como foi possível decretar que é proibido colocar ave com queijo sobre a mesa, visto que isso constitui uma salvaguarda sobre outra salvaguarda. Rav Yosef deduziu daí que a Mishná segue a opinião dos tanaítas segundo os quais cozinhar ave com leite é proibido pela Torá. Das palavras de Abaye, porém, depreende-se que a Mishná também está de acordo com Rabi Akiva: como o risco de tropeço é grande e a ave se assemelha à carne de animal doméstico, estabeleceram uma salvaguarda sobre outra e proibiram também a ave. Assim foi decidido no רמב"ם, no שו"ע פח, א e no ט"ז א. Ademais, como o risco de mistura entre carne e leite é grande, todos os decretos são considerados uma única salvaguarda destinada a estabelecer a separação absoluta entre carne e leite. Assim explicaram também o ר"ן e o רשב"א. Constatamos igualmente que a própria Torá foi muito rigorosa com a proibição de carne com leite, proibindo-a também quanto a benefício. Assim como a proibição de colocar à mesma mesa durante a refeição se aplica a ave com leite, também se aplica à lei de assar pão com gordura de ave (Pri Megadim 97 Siftei Daat 1) e ao intervalo entre carne e leite (Shulchan Aruch 89, 1; adiante 26, 3). Caso contrário, surgiria grande confusão, conforme explicado acima a respeito do motivo dos decretos. É possível que também tenham levado em conta a opinião dos tanaítas que entendem que animais silvestres e aves são proibidos pela Torá (Halacha 2, nota 2). Assim também é apropriado proceder, na prática, quanto à limpeza da boca

[5]. בגמרא (חולין קד, א-ב), שאלו איך גזרו שאסור להעלות על השולחן עוף עם גבינה, הרי זו גזירה לגזירה. למד מכך רב יוסף שהמשנה הולכת בשיטת התנאים הסוברים שאיסור בישול עוף בחלב מהתורה. אולם מדברי אביי עולה, שהמשנה גם לר׳ עקיבא, שהואיל וחשש המכשול גדול, והעוף דומה לבשר בהמה, גזרו גזירה לגזירה, ואסרו גם את העוף. וכן נפסק ברמב"ם ושו"ע פח, א, וט"ז א. ועוד, שהואיל וחשש התערובת בין בשר וחלב גדול, כל הגזירות נחשבות כגזירה אחת שנועדה לבסס את ההפרדה המוחלטת בין בשר לחלב. וכן פירשו רשב"א ור"ן. וכן מצינו שגם התורה החמירה מאוד באיסור בשר וחלב, שאסרה אותו גם בהנאה.כמו שאיסור העלאה על שולחן אחד באכילה חל על עוף וחלב, כך גם דין אפיית פת בשומן עוף (פמ"ג צז שפ"ד א), והמתנה בין בשר לחלב (שו"ע פט, א; להלן כו, 3). שאילולי כן, ייווצר בלבול גדול, וכפי מה שמבואר למעלה בטעם הגזירות. ויתכן שגם התחשבו בדעת התנאים הסוברים שגם חיה ועוף אסורים מהתורה (הלכה ב, הערה 2). וכן ראוי לנהוג למעשה לעניין קינוח הפה בין גבינה לעוף (להלן כו, א,

entre queijo e ave (abaixo 26, 1, nota 1). Quanto à proibição de cozinhar e obter benefício, contudo, não decretaram sobre animais silvestres e aves.

Os Sábios não estabeleceram tal decreto em relação a outros alimentos proibidos, pois não há receio de que um judeu venha a comê-los, uma vez que lhe são inteiramente proibidos (Shach 88, 2). Em relação a alimentos nos quais a proibição não é perceptível, porém, como frutas de orlá, deve-se ter cautela (ver' Pri Toar 88, 1).

1). אמנם לעניין איסור בישול והנאה לא גזרו על חיה ועוף.

על מאכלים אסורים אחרים לא גזרו חכמים, מפני שאין חשש שישראל יבוא לאכול מהם, הואיל והם אסורים עליו לגמרי (ש"ך פח, ב). אמנם במאכלים שאין האיסור ניכר בהם, כדוגמת פירות ערלה, יש להיזהר (עי' פרי תואר פח, א).

6 – Separação entre alimentos de carne e de leite

ו – הפרדה בין מאכלי בשר וחלב

Quem deseja comer carne sobre uma mesa na qual se comeu leite, ou vice-versa, deve limpar da mesa os resíduos do alimento anterior; sem isso, é proibido comer sobre ela a outra espécie. Do mesmo modo, é proibido comer carne sobre uma toalha na qual se comeram alimentos de leite, ou vice-versa, sem que ela esteja limpa dos resíduos do alimento anterior (Shulchan Aruch 89, 4). Se a toalha for de tecido que absorve a sujeira, deve ser lavada. Se for de plástico, que não absorve sujeira, pode ser limpa com um pano úmido. Mesmo quando se toma o cuidado de colocar os alimentos em pratos, é preciso limpar a mesa entre o consumo de carne e o de leite.

הרוצה לאכול בשר על שולחן שאכלו עליו חלב או להיפך, צריך לנקות את השולחן משיירי המאכל הקודם, ובלא זאת אסור לאכול על השולחן את המין השני. וכן אסור לאכול בשר על מפה שאכלו עליה מאכלי חלב או להיפך, בלא שתהיה נקייה משיירי המאכל הקודם (שו"ע פט, ד). אם המפה מבד שסופג את הלכלוך, יש לכבסה. ואם היא מפלסטיק שאינו סופג לכלוך, אפשר לנקותה עם מטלית לחה. גם כאשר מקפידים להניח את המאכלים בתוך צלחות, יש לנקות את השולחן בין אכילת בשר וחלב.

Quanto ao pão servido em uma refeição de carne, se houver receio razoável de que tenha sido tocado por mãos com gordura ou molho de carne, não se deve servi-lo em uma refeição de leite, para que não venham a comer resíduos de carne com leite; o mesmo se aplica no caso inverso (Shulchan Aruch 89, 4). Se tiveram o cuidado de não tocar o pão com mãos às quais havia aderido gordura ou molho, é permitido comê-lo em uma refeição de leite (ver' Shulchan Aruch 91, 3).

לחם שהוגש בסעודה בשרית, אם יש חשש סביר שנגעו בו בידיים שיש עליהן שומן או רוטב בשרי, אין להגישו בסעודה חלבית, כדי שלא יבואו לאכול שיירי בשר עם חלב, וכן להפך (שו"ע פט, ד). ואם נזהרו שלא לנגוע בלחם בידיים שדבוק בהן שומן או רוטב, מותר לאוכלו בארוחה חלבית (עי' שו"ע צא, ג).

Quanto às saladas servidas em uma refeição de carne, se houver receio razoável de que os comensais tenham se servido delas com talheres que continham resíduos de carne, não se deve servi-las em uma refeição de leite; o mesmo se aplica no caso inverso. Se as saladas tiverem suas próprias colheres e não houver receio de que algum comensal tenha se servido delas com talheres contendo resíduos de carne, é permitido servi-las em uma refeição de leite; e o mesmo se aplica no caso inverso. Há quem seja rigoroso, a princípio, e não sirva em uma refeição de leite nenhum alimento que tenha sido apresentado em uma refeição de carne, ou vice-versa. Mesmo aqueles que cumprem essa prática de modo mais meticuloso podem,

סלטים שהוגשו בסעודה בשרית, אם יש חשש סביר שהסועדים לקחו מהם בסכו"ם שיש עליו שיירי בשר, אין להגישם בסעודה חלבית, וכן להפך. ואם יש לסלטים כפיות משלהם, ואין חשש שאחד הסועדים לקח מהם בסכו"ם עם שיירי בשר, מותר להגישם בארוחה חלבית, וכן להפך. ויש מחמירים לכתחילה, שכל המאכלים שהוגשו בסעודה בשרית לא יוגשו בסעודה חלבית, וכן להפך. וגם המהדרים בכך, רשאים בשעת הצורך להקל, כל זמן שאין חשש סביר שנדבקו שיירי חלב או בשר

em caso de necessidade, adotar a posição leniente, desde que não haja receio razoável de que resíduos de leite ou carne tenham aderido à salada ou ao pão.[6]

בסלט או בלחם.[6]

Como aprendemos (na Halacha 3), durante o consumo de carne é proibido que haja leite sobre a mesa, e vice-versa, para que não venham a comê-los juntos por engano. Fora do horário da refeição, porém, é permitido colocá-los sobre a mesma mesa (Chulin 104, b; Shulchan Aruch 88, 1). É igualmente permitido colocar pedaços de carne e queijo na mesma bolsa ou na mesma gaveta de um armário ou refrigerador, desde que se cuide para que não se toquem. Se um tocar o outro, deve-se lavar o ponto de contato, e será permitido comê-los (Chulin 107, b; Shulchan Aruch 91, 1-2; adiante 35, 1).

כפי שלמדנו (בהלכה ג), בעת אכילת בשר אסור שיהיה על השולחן חלב, וכן להפך, שמא יטעו לאוכלם יחד. אבל שלא בשעת האוכל מותר להניחם על שולחן אחד (חולין קד, ב; שו"ע פח, א). וכן מותר להניח חתיכות בשר וגבינה בתרמיל אחד או במגרה אחת שבארון או במקרר, תוך הקפדה שלא יגעו זה בזה. ואם נגעו זה בזה, ישטפו את מקום נגיעתם ומותר לאוכלם (חולין קז, ב; שו"ע צא, א-ב; להלן לה, א).

Do mesmo modo, não se devem colocar sacos de leite em um local do qual possam gotejar sobre alimentos de carne. Se o leite gotejou, deve-se lavar a carne até que nela não reste vestígio algum do sabor do leite; então será permitido comê-la e cozinhá-la.[7]

כיוצא בזה אין להניח שקיות חלב במקום שממנו הן עלולות לטפטף על מאכלי בשר, ואם טפטף, יש לשטוף את הבשר עד שלא יישאר בו שמץ מטעם החלב, ואז מותר לאוכלו ולבשלו.[7]

[6]. Quando os comensais se serviram da salada central com seus próprios talheres, há receio razoável de que molho de carne estivesse aderido aos garfos; se proibir servir a salada em uma refeição de leite causaria prejuízo, é permitido misturá-la bem e servi-la nessa refeição. Isso porque, ainda que houvesse na salada um pouco de sabor de carne, por meio da mistura ele seria anulado em sessenta, e em nenhuma parte da salada seria possível sentir o sabor da carne. Embora "não se anule uma proibição a princípio", aqui não se trata de algo proibido. Além disso, nem sequer temos certeza de que havia sabor de carne que foi anulado.

[6]. כאשר הסועדים נטלו בסכו"ם שלהם מהסלט המרכזי, ויש חשש סביר שהיה דבוק במזלגות רוטב בשר, ואם נאסור להגיש את הסלט בארוחה חלבית יגרם הפסד – מותר לערב את הסלט היטב ולהגישו בארוחה חלבית, שכן גם אם היה בסלט מעט טעם בשר, על ידי הערבוב יתבטל בשישים ובשום חלק מהסלט לא תהיה אפשרות לחוש טעם בשר. ואף ש'אין מבטלים איסור לכתחילה', כאן לא מדובר על איסור. בנוסף, אין לנו ודאות שהיה כאן טעם בשר שהתבטל.

[7]. Em Chulin 112a, proibiu-se colocar um recipiente de sal ao lado de um recipiente de kutach (molho de leite), para que um pouco de kutach não caia no sal e, depois, esse sal de leite seja usado em um cozido de carne. Se os recipientes foram colocados lado a lado, o sal não se tornou proibido (Shulchan Aruch e Rema 95, 5). Tosafot ('מהו') escreveram que não se deve proibir colocar um recipiente de carne junto a um recipiente de leite na mesma caixa, pois nesse caso as pessoas tomam cuidado. Somente em relação ao kutach junto ao sal elas não tomam cuidado, porque não há proibição em que o kutach caia no sal. Assim foi decidido no שו"ע צה, ו. Segundo o רמ"א, contudo, se a carne e o leite estiverem descobertos e próximos, deve-se, a princípio, ser rigoroso. Segundo o מהרש"ל (Yam Shel Shlomo 8, 66), a própria lei exige rigor.

[7]. בחולין קיב, א, אסרו להניח כד מלח ליד כד כותח (רוטב חלבי), שמא יפול מהכותח למלח, ואח"כ ישתמשו במלח החלבי לתבשיל בשרי. ואם הניחו לא נאסר (שו"ע ורמ"א צה, ה). וכתבו תוס' ('מהו'), שאין לאסור הנחת כד של בשר אצל כד של חלב בתיבה אחת, כי בזה נזהרים, ורק לעניין כותח במלח אין נזהרים, כי אין איסור שיפול מהכותח למלח. וכן נפסק בשו"ע צה, ו. אמנם לרמ"א אם הבשר והחלב מגולים וקרובים – לכתחילה יש להחמיר. ולמהרש"ל (יש"ש ח, סו), מדינא יש להחמיר.

7 – Separação entre os utensílios

ז – הפרדה בין הכלים

Em uma cozinha na qual se preparam alimentos de leite e de carne, é necessário reservar utensílios de cozinha separados para o leite e utensílios separados para a carne, e é apropriado que haja entre eles uma diferença

במטבח שמכינים בו מאכלים חלביים ובשריים, צריך לייחד כלי בישול נפרדים לחלב וכלי בישול נפרדים לבשר, ונכון שיהיה ביניהם הבדל ניכר, כדי שלא יתחלפו בטעות. וכן צריך

perceptível, para que não sejam trocados por engano. Do mesmo modo, deve-se reservar um conjunto de pratos e talheres para alimentos de leite e outro conjunto para alimentos de carne, sendo apropriado que haja entre eles uma diferença perceptível, para que não sejam trocados. Também é apropriado determinar um lugar específico para cada espécie, para que não se misturem. Mesmo quando se comem alimentos frios de carne ou de leite, o costume de Israel é manter a separação entre os utensílios, comendo e servindo alimentos de leite em utensílios de leite e alimentos de carne em utensílios de carne, a fim de evitar tropeços e misturas entre eles.

לייחד מערכת צלחות וסכו"ם למאכלים חלביים ומערכת צלחות וסכו"ם למאכלים בשריים, ונכון שיהיה ביניהם הבדל ניכר, כדי שלא יתחלפו. וכן נכון לקבוע לכל מין מקום מיוחד כדי שלא יתערבו. גם כאשר אוכלים מאכלים קרים בשריים או חלביים, מנהג ישראל לשמור על ההפרדה בין הכלים, ולאכול ולהגיש מאכלי חלב בכלים חלביים ומאכלי בשר בכלים בשריים, כדי למנוע מכשול וערבוב ביניהם.

Muitos costumam reservar dois saleiros, um para refeições de leite e outro para refeições de carne. Isso porque, às vezes, o saleiro toca nos alimentos e, às vezes, é tocado com mãos que contêm molho. Caso se use um único saleiro para as duas espécies, há receio de que, por meio dele, um vestígio do sabor de uma espécie se misture à outra. Quem quiser usar um único saleiro para carne e leite deve assegurar que esteja limpo e, se ele se sujar com algum vestígio de alimento, limpá-lo muito bem.

רבים נוהגים לייחד שתי מלחיות, אחת לארוחות חלביות ואחת לארוחות בשריות. מפני שלעיתים המלחייה נוגעת במאכלים, ולעיתים נוגעים במלחייה בידיים עם רוטב, ואם ישתמשו במלחייה אחת לשני המינים, יש חשש שיתערב על ידה שמץ טעם ממין אחד לשני. ואם רוצים להשתמש במלחייה אחת לבשרי ולחלבי, צריכים להקפיד שתהיה נקייה, ואם התלכלכה בשמץ מאכל, לנגבה היטב.

Aqueles que usam frascos contendo molhos ou ketchup em refeições de leite e de carne devem ter o cuidado de que o bico não toque nos alimentos, para que nada dos alimentos de leite ou de carne fique aderido a ele. Também devem ter o cuidado de não tocar nesses recipientes com mãos às quais esteja aderido algum vestígio úmido de alimento de carne ou de leite. Se não tiveram esse cuidado, devem limpar o recipiente e seu bico, para que, por meio deles, nenhum vestígio de sabor de uma espécie passe para a outra.

המשתמשים בבקבוקים שיש בהם רטבים או קטשופ לסעודות חלביות ובשריות, צריכים להקפיד שהפייה לא תיגע במאכלים, כדי שלא ידבק בה משהו מן המאכלים החלביים או הבשריים. וכן צריכים להקפיד שלא לנגוע בכלים הללו בידיים שדבוק בהן שמץ רטיבות של מאכלי בשר או חלב. ואם לא הקפידו על כך, יש לנגב את הכלי ואת פייתו, כדי שלא יגיע על ידם שמץ טעם ממין אחד לשני.

Quanto à bandeja de uma cadeira de bebê, visto que, em geral, não se coloca sobre ela alimento em temperatura na qual a mão se retrai, para não fazer mal ao bebê, não há receio de que a bandeja absorva o sabor da carne ou do leite; basta limpá-la muito bem entre as refeições. Aquele que, às vezes, coloca sobre a bandeja alimento em temperatura na qual a mão se retrai deve determinar que ela seja de carne ou de leite. Se quiser colocar sobre ela alimento da outra espécie, deverá limpar a bandeja antes e assegurar que o alimento da outra espécie não atinja uma temperatura na qual a mão se retrai.

מגש של כיסא תינוק, הואיל ובדרך כלל אין מניחים עליו מאכל שהיד סולדת בו, כדי שלא להזיק לתינוק, אין חשש שהמגש יבלע את טעם הבשר או החלב, וכל מה שצריך הוא לנקות היטב את המגש בין הארוחות. אמנם מי שלעיתים מניח על המגש מאכל שהיד סולדת בו, צריך לקבוע שהמגש יהיה בשרי או חלבי, ואם ירצה להניח עליו מהמין השני, ינקה את המגש לפני כן, ויקפיד שהמאכל מהמין השני לא יגיע לחום שהיד סולדת בו.

8 – Alimentos parve

ח – מאכלי פרווה

Um alimento pareve é aquele que não é lácteo nem cárneo. A princípio, deve-se manter a separação entre as categorias: quando se pretende comer um alimento pareve com carne, deve-se cozinhá-lo numa panela de carne; e quando se pretende comê-lo com leite, deve-se cozinhá-lo numa panela de leite. Isso visa evitar confusão, pois, se as pessoas se acostumarem a comer com leite alimentos pareve cozidos numa panela de carne, talvez às vezes se enganem, considerem pareve um alimento cárneo e venham a comê-lo com leite, ou vice-versa. Também se deve recear que, por vezes, os utensílios não sejam bem limpos; nesse caso, existe a possibilidade remota de o alimento pareve absorver sabor da panela, tornar-se cárneo ou lácteo e ser, por engano, consumido com a categoria oposta.

מאכל פרווה הוא מאכל שאינו חלבי ואינו בשרי. לכתחילה יש לשמור על ההפרדה בין המינים, וכאשר מתכוונים לאכול מאכלי פרווה עם בשר – לבשלם בסיר בשרי; וכאשר מתכוונים לאוכלם עם חלב – לבשלם בסיר חלבי. וזאת כדי למנוע בלבול, שאם יתרגלו לאכול מאכלי פרווה שבושלו בסיר בשרי עם חלב, יתכן שלעיתים יטעו ויחשבו על מאכל בשרי שהוא פרווה ויבואו לאוכלו עם חלב או להפך. וכן יש לחשוש שמא לעיתים לא ינקו את הכלים היטב, ואזי יש חשש רחוק שמאכל הפרווה יקבל טעם מהסיר ויהפוך לבשרי או חלבי ויטעו לאוכלו עם המין השני.

Contudo, em caso de necessidade, é permitido cozinhar um alimento pareve numa panela limpa de metal ou vidro destinada à carne, para depois comê-lo com leite, ou vice-versa. Da mesma forma, em caso de necessidade, é permitido cortar alimentos picantes, como cebola e alho, com uma faca de metal destinada à carne e muito bem limpa, para um cozido lácteo, ou vice-versa. Há, porém, autoridades rigorosas que proíbem comer com leite um alimento pareve cozido num utensílio destinado à carne, ou vice-versa. Entretanto, como está claro, acima de qualquer dúvida, que utensílios de vidro e metal, depois de limpos com sabão, não expelem sabores (adiante 32, 6; 8), a Halacha segue a opinião leniente (adiante 32, 11-12).

אמנם בשעת הצורך, מותר לבשל מאכל פרווה בסיר מתכת או זכוכית בשרי נקי כדי לאוכלו אחר כך עם חלב או להפך. כמו כן מותר בשעת הצורך לחתוך מאכלים חריפים כדוגמת בצל ושום, בסכין מתכת בשרית שנוקתה היטב, עבור תבשיל חלבי או להפך. ואמנם יש מחמירים ואוסרים לאכול עם חלב מאכל פרווה שבושל בכלי בשרי, או להפך. אולם כיוון שברור מעבר לכל ספק, שלאחר שמנקים כלי זכוכית ומתכת עם סבון, הם אינם פולטים טעמים (להלן לב, ו; ח), הלכה כדעת המקילים (להלן לב, יא-יב).

Mas, se o alimento pareve foi cozido numa panela de metal ou vidro destinada à carne ou ao leite que não foi

אבל אם בישלו את מאכל הפרווה בקדירה של מתכת או זכוכית בשרית או חלבית שלא

bem limpa com sabão, os poskim divergem quanto a ser permitido comer o cozido pareve com a categoria oposta. Igualmente, se o alimento pareve foi cozido num utensílio de cerâmica destinado à carne ou ao leite, embora este tenha sido bem limpo com sabão, como a cerâmica absorve sabores em seu interior, os poskim divergem quanto a ser permitido comê-lo com a categoria oposta. [8]

ניקו היטב עם סבון, נחלקו הפוסקים אם מותר לאכול את תבשיל הפרווה עם המין השני. וכן אם בישלו את מאכל הפרווה בכלי חרס בשרי או חלבי, למרות שניקו אותו היטב עם סבון, כיוון שהחרס בולע טעמים לתוכו, נחלקו הפוסקים אם מותר לאוכלו עם המין השני. [8]

Uma tábua de corte de madeira ou plástico absorve sabores; por isso, deve-se reservar uma tábua específica para alimentos cárneos e outra para alimentos lácteos. Quem deseja cortar alimentos destinados às duas categorias deve reservar também uma tábua para alimentos pareve. Bedieved, se cortaram verduras numa tábua de carne que havia sido bem limpa e as misturaram num cozido lácteo, o cozido é kasher. Mas, se as verduras eram picantes, como cebola, e o cozido não continha sessenta vezes a quantidade da cebola, deve-se proibir o consumo do cozido, por receio de que, por meio da cebola, tenha entrado nele sabor de leite. Em caso de grande necessidade, pode-se adotar a opinião leniente (adiante 32, 12).

קרש חיתוך מעץ או מפלסטיק סופג טעמים, לפיכך, יש לייחד קרש מיוחד למאכלים בשריים וקרש מיוחד למאכלים חלביים. ומי שרוצה לחתוך מאכלים לשני המינים, צריך לייחד גם קרש למאכל פרווה. בדיעבד, אם חתכו ירקות על קרש חיתוך בשרי שניקו אותו היטב, ועירבו אותם בתבשיל חלבי, התבשיל כשר. אבל אם הירקות היו חריפים, כדוגמת בצל, ולא היה בתבשיל פי שישים כנגד הבצל, יש לאסור את התבשיל באכילה, שמא דרך הבצל נכנס בו טעם חלב. ובשעת הדחק יש להקל (להלן לב, יב).

[8]. Esta lei é explicada em detalhes adiante, 32, 11, 14. Em resumo, há três opiniões sobre esta lei: 1) segundo o costume de parte dos judeus de origem sefaradi, com base em R. Yosef Karo no Bedek HaBayit, é permitido, a princípio, cozinhar um alimento pareve num utensílio de carne ben yomo para comê-lo com leite, ou vice-versa. 2) Segundo o costume da maioria dos judeus de origem sefaradi, com base no que consta no Shulchan Aruch 95, 1, a princípio é proibido cozinhar um alimento pareve num utensílio de carne ben yomo para comê-lo com leite, ou vice-versa; se o utensílio não for ben yomo, é permitido. 3) Segundo o costume dos judeus de origem ashkenazi, mesmo num utensílio de carne que não seja ben yomo não se prepara alimento pareve para comê-lo com leite, ou vice-versa. Bedieved, se já o cozinharam, em caso de necessidade é permitido comê-lo com a categoria oposta. Se a panela era ben yomo, nem mesmo em caso de necessidade se adota a leniência; somente bedieved, se o alimento já foi misturado, ele não é proibido.

[8]. דין זה מבואר בהרחבה להלן לב, יא, 14. ובקיצור, שלוש דעות בדין זה: א) מנהג חלק מיוצאי ספרד על פי ר' יוסף קארו בבדק הבית: מותר לכתחילה לבשל בכלי בשרי בן יומו תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב או להפך. ב) מנהג רוב יוצאי ספרד על פי המבואר בשו"ע צה, א: לכתחילה אסור לבשל בכלי בשרי בן יומו תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב או להפך, ואם הכלי אינו בן יומו מותר. ג) למנהג יוצאי אשכנז: גם בכלי שאינו בן יומו בשרי אין מכינים מאכל פרווה כדי לאוכלו עם חלב או להפך. ובדיעבד אם כבר בישלו מותר בשעת הצורך לאוכלו עם המין השני. ואם הסיר היה בן יומו, גם בשעת הצורך אין מקילים בזה, ורק בדיעבד אם כבר התערב, אין אוסרים את המאכל.

Atualmente, essa divergência aplica-se a utensílios de cerâmica e madeira, bem como a utensílios de metal e vidro que não foram bem limpos com sabão. Porém, em utensílios de metal e vidro devidamente limpos com sabão, uma vez que se sabe que neles não restou sabor algum do alimento anterior, pessoas de todas as comunidades podem seguir a opinião leniente, conforme explicado adiante, 32, 11, 14. Contudo, a princípio, para manter a separação entre carne e leite, procede-se conforme explicado acima.

מחלוקת זו קיימת כיום לגבי כלי חרס ועץ, וכלי מתכת וזכוכית שלא נוקו היטב עם סבון. אבל בכלי מתכת וזכוכית שנוקו כראוי עם סבון, הואיל וידוע שלא נותר בהם שום טעם מהמאכל הקודם, בני כל העדות רשאים לנהוג כדעה המקילה, כמבואר להלן לב, יא, 14. אמנם לכתחילה כדי לשמור על ההפרדה בין בשר לחלב, נוהגים כמבואר למעלה.

Do mesmo modo, quanto a uma faca de carne com a qual se cortou um alimento picante, ou a uma panela de carne na qual se cozinhou um alimento picante, os Rishonim divergem sobre se, devido à sua picância, o alimento absorve o sabor da carne. Atualmente, em utensílios de metal e vidro devidamente limpos com sabão, deve-se

וכן לגבי סכין בשרי שחתכו בו מאכל חריף, או סיר בשרי שבישלו בו מאכל חריף, נחלקו הראשונים אם המאכל החריף מפני חריפותו סופג את טעם הבשר. וכיום בכלי מתכת וזכוכית שנוקו כראוי עם סבון, יש להורות כדעת המקילים.

decidir conforme a opinião leniente, como explicado em detalhes adiante, 32, 12, 15.

כמבואר בהרחבה להלן לב, יב, 15.

9 – Mistura de utensílios

ט – עירוב כלים

Mesmo quando se deseja preparar um alimento pareve frio, é correto prepará-lo com um conjunto de utensílios de uma única categoria, láctea ou cárnea, a fim de manter a separação entre os utensílios de carne e de leite. Por exemplo, quando se prepara o alimento pareve numa tigela de carne, é correto misturá-lo com uma colher de carne. Contudo, em caso de necessidade, como quando há pressa e não se dispõe de uma colher de carne lavada, pode-se misturar o alimento pareve com uma colher de leite, ou vice-versa.[9]

גם כאשר רוצים להכין מאכל פרווה קר, נכון להכין אותו במערך כלים ממין אחד, חלבי או בשרי, כדי לשמור על ההפרדה בין כלי בשר לחלב. לדוגמא, כאשר מכינים את מאכל הפרווה בקערה בשרית, נכון לערב אותו בכף בשרית. אמנם בשעת הצורך, כגון כאשר ממהרים ואין שם כף בשרית שטופה, אפשר לערב את מאכל הפרווה בכף חלבית או להפך.[9]

Em cozinhas com muitos funcionários, como as de instituições de ensino, a experiência demonstrou que, sem o estabelecimento de procedimentos rigorosos, aumenta o risco de confusão entre carne e leite. Isso se aplica com ainda mais razão quando parte dos funcionários não é meticulosa no cumprimento das mitzvot, como nas cozinhas do Exército, de salões de eventos, hotéis e restaurantes. Por isso, é costume estabelecer para cozinhas públicas procedimentos de separação muito mais rigorosos do que os adotados em cozinhas domésticas. Disso se encarregam os rabinos responsáveis pela concessão dos certificados de kashrut, que, com base em sua experiência e no conhecimento que têm dos funcionários da cozinha, determinam os procedimentos de separação necessários à preservação da kashrut.

במטבחים שיש בהם עובדים רבים, כגון במטבחים של מוסדות חינוך, הניסיון הראה שבלא קביעת נהלים מחמירים, חשש הבלבול בין בשר לחלב גובר. קל וחומר כאשר חלק מהעובדים אינם מדקדקים במצוות, כמו במטבחי הצבא, ובמטבחי אולמות, בתי מלון ומסעדות. לכן מקובל לקבוע למטבחים ציבוריים נהלי הפרדה מחמירים בהרבה מהמקובל במטבחים ביתיים, ועל כך אמונים הרבנים האחראים על מתן תעודות כשרות, שלפי ניסיונם והכרת עובדי המטבח קובעים את נהלי ההפרדה הנצרכים לשמירת הכשרות.

[9]. Em caso de grande necessidade, é permitido utilizar um utensílio habitualmente empregado para alimentos lácteos frios a fim de comer alimentos cárneos frios, ou vice-versa, desde que esteja muito bem lavado (adiante 33, 11). Embora, segundo a lei fundamental, a kasherização de utensílios usados com alimentos frios seja feita por lavagem (Avodah Zarah 75b), isto é, por limpeza mediante enxágue, de modo que utensílios destinados a alimentos frios poderiam ser usados tanto para alimentos cárneos quanto para lácteos, desde que fossem lavados entre um uso e outro, o costume de Israel é reforçar a separação entre carne e leite e ter o cuidado de não usar os mesmos utensílios para ambos. Além disso, manter a separação evita vários riscos: o principal é que talvez os utensílios não sejam bem limpos entre as duas categorias. Deve-se ainda recear que venham a usá-los com alimentos quentes ou que alimentos permaneçam neles durante vinte e quatro horas, caso em que, segundo parte dos poskim, o utensílio absorve pela regra de kavush kemevushal, "conservado em líquido é como cozido" (adiante 35, 9). É possível que mesmo os Sábios que disseram que a lavagem torna apto um utensílio usado com carne para o uso com leite não tenham pretendido que o mesmo utensílio fosse empregado regularmente para ambas as categorias, mas apenas que, quando fosse necessário utilizá-lo para a categoria

[9]. בשעת הדחק, מותר להשתמש בכלי שרגילים להשתמש בו למאכלים חלביים צוננים – לשם אכילת מאכלים בשריים צוננים או להפך, ובתנאי שהכלי שטוף היטב (להלן לג, יא). ואף שמעיקר הדין כלים שמשתמשים בהם בצונן – הכשרתם בהדחה (ע"ז עה, ב), כלומר בניקוי על ידי שטיפה. ואם כן כלים שמיועדים למאכלים קרים, מותר להשתמש בהם גם למאכלים בשריים וגם למאכלים חלביים בתנאי שישטפו אותם ביניהם. אולם מנהג ישראל לבצר את ההפרדה בין בשר לחלב ולהקפיד שלא להשתמש באותם הכלים לבשרי ולחלבי. בנוסף לכך, בשמירת ההפרדה נמנעים מכמה חששות: העיקרי, שמא לא ינקו את הכלים היטב בין המינים. עוד יש לחשוש שמא יבואו להשתמש בהם בחם, או שמא ישהו בהם מאכלים למשך יממה ואזי לחלק מהפוסקים הכלי בולע מדין 'כבוש כמבושל' (להלן לה, ט). ואפשר שגם חכמים שאמרו שבהדחה מכשירים כלי ששימש לבשר לשימוש חלב, לא התכוונו

oposta ou antes de Pessach, sua kasherização se desse por lavagem. Ainda que, no tempo deles, por vezes se tenha adotado essa leniência devido ao alto preço dos utensílios, atualmente não há razão para fazê-lo, assim como hoje é costume na maioria dos lares de Israel comprar utensílios especiais para Pessach e reduzir a kasherização de utensílios de chametz para Pessach. Portanto, somente em caso de grande necessidade pode-se permitir o uso de um utensílio frio de carne para alimento lácteo, ou vice-versa. Mais do que isso: é correto separar os utensílios e não usar simultaneamente utensílios de carne e de leite nem sequer durante o preparo de um alimento pareve frio, a fim de reforçar a separação entre as categorias. Contudo, como o alimento é pareve e os utensílios estão lavados, em caso de necessidade isso é permitido, mesmo que se trate de uma necessidade pequena, como quando não há outro utensílio lavado ou este é o utensílio mais adequado à finalidade.

שישתמשו באותו הכלי באופן תדיר לשני המינים, אלא שבמקרה וצריכים להשתמש בהם למין השני או לקראת פסח – הכשרתם בהדחה. וגם אם בזמנם לעיתים הקילו בכך מפני יוקר הכלים, כיום אין מקום להקל בזה, וכפי שמקובל כיום ברוב בתי ישראל שנוהגים לקנות כלים מיוחדים לפסח וממעטים בהכשרת כלי חמץ לפסח. ולכן רק בשעת הדחק אפשר להקל להשתמש בכלי בשרי קר למאכל חלבי או להפך. לא זו בלבד, אלא שנכון להפריד בין הכלים, שלא להשתמש בבת אחת בכלים בשריים וחלביים אפילו בעת הכנת מאכל פרווה קר, כדי לבצר את ההפרדה שבין המינים. אמנם כיוון שהמאכל פרווה והכלים שטופים, בשעת הצורך מותר, ואפילו הוא צורך קל, כגון שאין שם כלי שטוף או שזה הכלי המתאים ביותר למטרה זו.

10 – Utensílios pareve

י – כלי פרווה

Segundo a lei fundamental, não é necessário manter utensílios pareve, pois, mesmo quando se deseja cozinhar um alimento pareve para comer parte dele com carne e parte com leite, é possível cozinhá-lo numa panela limpa de metal destinada à carne ou ao leite (conforme explicado na Halacha 8). Na prática, porém, muitos adotam o hiddur de manter utensílios pareve, a fim de preparar neles alimentos dos quais desejam comer parte com carne e parte com leite. Uma das razões desse hiddur é o receio de que, por vezes, os utensílios não sejam bem limpos e neles permaneça sabor de carne ou de leite. Esse hiddur tornou-se mais comum com a redução dos preços dos utensílios.

מצד הדין אין צורך להחזיק כלי פרווה, כי גם כאשר רוצים לבשל מאכל פרווה ולאכול את חלקו עם בשר ואת חלקו עם חלב, אפשר לבשלו בסיר מתכת בשרי או חלבי נקי (כמבואר בהלכה ח). אולם בפועל, רבים נוהגים להדר להחזיק כלי פרווה, כדי להכין בהם מאכלים שאת חלקם רוצים לאכול עם בשר ואת חלקם עם חלב. אחד הטעמים להידור, החשש שמא לעיתים אין מנקים את הכלים היטב ונשאר בהם טעם בשר או חלב. הידור זה נעשה נפוץ יותר בעקבות הוזלת מחירי הכלים.

Por outro lado, há quem prefira, a princípio, não manter utensílios pareve, pois às vezes isso gera confusões: as pessoas estão habituadas a ter cuidado com a separação entre carne e leite, mas não costumam ser tão cuidadosas com o pareve, e talvez cozinhem por engano um alimento cárneo numa panela pareve e depois o misturem, também por engano, com leite, ou vice-versa. Tampouco se sabe se os utensílios pareve devem ser limpos junto com os utensílios de carne ou com os de leite.

מנגד, יש מעדיפים מלכתחילה שלא להחזיק כלי פרווה, מפני שלעיתים נוצרים מהם בלבולים, שכן על ההפרדה בין בשר לחלב רגילים להקפיד, אולם על הפרווה אין רגילים להקפיד כל כך, ואולי יטעו לבשל בסיר פרווה תבשיל בשרי ובטעות יערבו אותו אחר כך עם חלב או להפך. וגם אין יודעים אם לנקות את כלי הפרווה עם הכלים הבשריים או החלביים.

Para aqueles que costumam utilizar utensílios pareve, se por engano cozinharam num utensílio pareve um alimento cárneo ou lácteo, deve-se kasherizar o utensílio por hag'alá para devolvê-lo à condição de pareve. Se leite fervente ou molho de carne fervente foi derramado sobre ele, limpa-se o molho e despeja-se água fervente sobre o mesmo local, para mantê-lo pareve.

לנוהגים להשתמש בכלי פרווה, אם טעו ובישלו בכלי פרווה מאכל בשרי או חלבי, מכשירים את הכלי בהגעלה כדי להחזירו למצב פרווה. אם נשפך עליו חלב רותח או רוטב בשרי רותח, מנגבים את הרוטב ומערים על אותו מקום מים רותחים, כדי להשאירו פרווה.

Segundo a lei fundamental, é permitido lavar na máquina de lavar louça ou na pia os utensílios pareve junto com utensílios de carne ou de leite, e eles continuam pareve. Contudo, quando se trata de uma máquina de má qualidade, na qual permanecem resíduos de gorduras e alimentos, não se devem lavar nela utensílios pareve junto com utensílios de carne ou de leite. Da mesma forma, na pia, se os utensílios ficam de molho em água muito quente ou por vinte e quatro horas ou mais, não se devem deixar utensílios pareve de molho junto com utensílios de leite ou de carne. De fato, essa é uma das confusões que podem surgir dos utensílios pareve, pois a separação clara entre carne e leite fica menos nítida; por isso, há quem adote o hiddur de sempre limpar os utensílios pareve separadamente.

מצד הדין מותר להדיח במדיח או בכיור את כלי הפרווה עם כלים בשריים או חלביים, והם נותרים פרווה. אמנם כאשר מדובר במדיח גרוע שנותרות בו שאריות שומנים ומאכלים, אין להדיח בו כלי פרווה עם כלים בשריים או חלביים. וכן בכיור, אם משרים שם את הכלים עם מים חמים מאוד או למשך יממה ויותר, אין להשרות כלי פרווה עם כלים חלביים או בשריים. אכן זה אחד מהבלבולים שעלולים להיווצר מכלי הפרווה, שההפרדה הברורה שבין בשר לחלב מטשטשת, ולכן יש מהדרים לנקות תמיד את כלי הפרווה בנפרד.

11 – Enganos e incidentes

יא – טעויות ותקלות

Quando se cozinha um alimento pareve numa panela de carne, não se deve misturá-lo com uma colher de leite, e vice-versa. Se alguém se enganou e o misturou, desde que a panela e a colher fossem de metal e estivessem limpas antes do início do cozimento, o alimento é kasher e a colher não precisa de kasherização.

כאשר מבשלים תבשיל פרווה בסיר בשרי, אין לערב אותו בכף חלבית, וכן להפך. טעה ועירב, כל זמן שהסיר והכף היו ממתכת, והיו נקיים לפני תחילת הבישול, התבשיל כשר והכף אינה צריכה הכשרה.

Se alguém se enganou e misturou um cozido cárneo com uma colher de metal destinada ao leite, ou vice-versa, caso a colher estivesse limpa, bedieved o cozido é kasher, pois uma colher de metal limpa não expele sabores. A colher, porém, precisa de kasherização por hag'alá, porque foi usada uma vez com leite fervente e outra com carne fervente (adiante 32, 11).

טעה ועירב תבשיל בשרי בכף מתכת חלבית או להפך. אם הכף היתה נקייה, בדיעבד התבשיל כשר, הואיל וכף מתכת נקייה אינה פולטת טעמים. אבל הכף צריכה הכשרה בהגעלה, מפני שהשתמש בה פעם בחלב רותח ופעם בבשר רותח (להלן לב, 11).

Às vezes, cozinham-se simultaneamente sobre o fogão um cozido cárneo e um cozido lácteo ou pareve numa panela de metal destinada ao leite. Se molho da panela de carne respingou nas paredes da panela de leite, como esta estava inteiramente fervente, toda ela precisa de

לעיתים מבשלים בעת ובעונה אחת על הכיריים תבשיל בשרי ותבשיל חלבי או פרווה בסיר מתכת חלבי, ואם ניתז רוטב מהסיר הבשרי על דפנות הסיר החלבי, כיוון שכולו היה רותח, כולו צריך הכשרה בהגעלה. אולם התבשיל שבתוכו כשר,

kasherização por hag'alá. O alimento que está dentro dela, porém, é kasher, pois o sabor do respingo não passa através do metal para o alimento.[10]

הואיל והטעם אינו עובר אליו מהנתז דרך המתכת.[10]

Se molho de carne fervente respingou na parede de uma panela de metal fria destinada ao leite, ou vice-versa, como a panela que recebeu o respingo estava fria, somente sua camada superficial foi afetada. Portanto, não é necessário submetê-la inteira à hag'alá; basta despejar água fervente de uma chaleira sobre o local atingido pelo molho, conforme a regra “do mesmo modo como absorve, assim expele”. Procede-se assim: limpa-se o molho da panela e despeja-se água fervente sobre o local. Costuma-se derramar ali água em abundância, numa quantidade sessenta vezes maior que a camada superficial da panela no ponto atingido pelo respingo. Quando há dúvida se a água corresponde a sessenta vezes essa camada da panela, mistura-se sabão à água (Peninei Halacha: Pessach 10, 10; adiante 33, 4).

אם ניתז רוטב בשרי רותח על דופן של סיר מתכת חלבי קר או להפך, כיוון שהסיר שקיבל את הנתז היה קר, רק קליפתו נפגמה מהנתז, ולכן אין צריך להגעיל את כולו, אלא די לערות מים רותחים מקומקום על המקום שעליו הרוטב ניתז, וכפי הכלל ‘כבולעו כך פולטו’. וכך עושים: מנגבים את הרוטב מהסיר ומערים מים רותחים על אותו מקום. ונוהגים לשפוך שם מים בשפע, בשיעור של פי שישים יותר מקליפת הסיר במקום שעליו הרוטב ניתז, וכשיש ספק אם יש במים פי שישים מקליפת הסיר באותו מקום, מערבים במים מי סבון (פנה”ל פסח י, י; להלן לג, ד).

Se alguém se enganou e cortou carne fervente com uma faca de metal destinada ao leite, caso a faca estivesse limpa como de costume, a carne é kasher e a faca precisa de kasherização por hag'alá (adiante 32, 8). Se a carne estava fria, a faca precisa de uma boa limpeza, mas não de kasherização.

טעה וחתך בשר רותח בסכין מתכת חלבית, אם הסכין היתה נקייה כמקובל, הבשר כשר, והסכין צריכה הכשרה בהגעלה (להלן לב, ח). ואם הבשר היה קר, הסכין צריכה ניקוי טוב אבל אינה צריכה הכשרה.

[10]. Quanto a utensílios de madeira, cerâmica e todos os demais materiais que absorvem e expelem sabores: se alguém cozinhou um alimento pareve numa panela de madeira destinada à carne e o mexeu com uma colher de madeira destinada ao leite, ambas ben yomo, e o alimento não continha sessenta vezes a medida correspondente à panela e à colher, o alimento é proibido e os utensílios precisam de hag'alá. Se havia sessenta vezes a medida correspondente ao que entrou da colher na panela, o alimento é kasher, a colher precisa de hag'alá e a panela não precisa, pois o sabor que saiu da colher foi anulado em sessenta. Se a panela ou a colher não era ben yomo e o alimento não continha sessenta vezes a medida correspondente à panela e à colher, o alimento é kasher e os utensílios precisam de hag'alá (Shulchan Aruch 94, 1; 3-4). Se um dos utensílios que precisam de hag'alá era de cerâmica, ele não tem reparação (adiante 32, 10). Quanto a uma panela de cerâmica ou madeira na qual se cozinha carne e em cuja parede externa respingou leite, conforme explicado adiante, 32, 19, por vezes o próprio alimento também é proibido e a panela precisa de hag'alá; se ela for de cerâmica, não tem reparação.

[10]. כלי עץ וחרס וכל שאר החומרים שבולעים ופולטים טעמים: בישל מאכל פרווה בסיר עץ בשרי וכף עץ חלבית בני יומם, ולא היה בתבשיל פי שישים כנגד הסיר וכנגד הכף, התבשיל אסור, והכלים צריכים הגעלה. ואם היה פי שישים כנגד מה שנכנס מהכף לסיר, התבשיל כשר, והכף צריכה הגעלה והסיר אינו צריך הגעלה, הואיל והטעם שיצא מהכף התבטל בשישים. ואם הסיר או הכף לא היו בני יומם, ולא היה בתבשיל פי שישים כנגד הסיר וכנגד הכף, התבשיל כשר והכלים צריכים הגעלה (שו”ע צד, א; ג-ד). אם אחד הכלים שצריכים הגעלה היה מחרס, אין לו תקנה (להלן לב, י). סיר חרס או עץ שמבשלים בו בשר וניתז על דופנו מבחוץ חלב, כמבואר להלן לב, 19, פעמים שגם התבשיל נאסר והסיר צריך הגעלה, ואם הוא חרס אין לו תקנה.

Se alguém misturou um cozido cárneo com uma colher de madeira destinada ao leite e ben yomo, e o cozido não continha sessenta vezes a medida da parte da colher que entrou na panela, o cozido é proibido e a colher precisa de hag'alá. Se o cozido contém sessenta vezes essa medida ou se a colher não é ben yomo, o cozido é kasher e a colher precisa de hag'alá. Se a colher que precisa de hag'alá era de cerâmica, ela não tem reparação.

עירב תבשיל בשרי בכף עץ חלבית בת יומה, ולא היה בתבשיל פי שישים יותר ממה שנכנס מהכף לסיר – התבשיל אסור והכף צריכה הגעלה. ואם יש בתבשיל פי שישים או שהכף אינה בת יומה – התבשיל כשר והכף צריכה הגעלה. היתה הכף שצריכה הגעלה מחרס, אין לה תקנה.

12 – O costume de duas pias e a lei da máquina de lavar louça

יב – מנהג שני כיורים ודין מדיח כלים

Costuma-se instalar duas pias, uma para limpar utensílios de leite e outra para limpar utensílios de carne. Também se costuma destinar um lado da bancada aos alimentos lácteos e o outro aos alimentos cárneos. Alimentos pareve podem ser preparados em ambos os lados da bancada, desde que ela esteja limpa. Em caso de necessidade, é possível usar uma única pia e uma única bancada para as duas categorias, contanto que se tenha o cuidado de remover delas os resíduos de alimentos ao passar de uma categoria à outra.[11]

נוהגים להתקין שני כיורים, אחד לניקוי כלים חלביים ואחד לניקוי כלים בשריים. כמו כן נוהגים לקבוע שצד אחד של השיש יהיה למאכלי חלב, וצד שני למאכלי בשר. מאכלי פרווה אפשר להכין בשני חלקי השיש ובתנאי שהשיש נקי. בשעת הצורך אפשר להשתמש בכיור אחד ושיש אחד לשני המינים, ובתנאי שיקפידו לנקות את הכיור והשיש משיירי המאכלים בין מין למין.[11]

Costuma-se reservar esponjas separadas para utensílios de leite e de carne. Contudo, segundo a lei fundamental, desde que se misture sabão à água, é permitido esfregar utensílios de carne e de leite com a mesma esponja, pois o sabão deteriora os sabores dos alimentos a ponto de eles já não serem considerados cárneos nem lácteos.

נוהגים לייחד מטליות קרצוף נפרדות לחלבי ולבשרי. אמנם מצד הדין כל זמן שמערבים עם המים סבון, מותר לקרצף באותה מטלית כלים בשריים וחלביים, שכן הסבון פוגם את טעמי המאכלים באופן שכבר אינם נחשבים בשריים או חלביים.

Máquina de lavar louça: é permitido usar a mesma máquina e os mesmos cestos para utensílios de carne e de leite, lavando-os em ciclos sucessivos, com o cuidado de não lavá-los juntos, pois os sabores da carne e do leite poderiam misturar-se antes de serem deteriorados pelo sabão.

מדיח כלים: מותר להשתמש באותו מדיח ובאותם מגשים לבשרי ולחלבי זה אחר זה תוך הקפדה שלא ידיחום יחד, שמא טעמי בשר וחלב יתערבו יחד לפני שייפגמו על ידי הסבון.

Há quem adote o hiddur de comprar dois cestos, um para os utensílios de carne e outro para os de leite, a fim de manter a separação costumeira entre eles; e há quem adote o hiddur de reservar a máquina para uma única categoria e, para atender às duas, instalar duas máquinas. Contudo, como mencionado, segundo a lei é permitido lavar na mesma máquina e no mesmo cesto, numa vez utensílios de carne e noutra utensílios de leite.[12]

יש נוהגים להדר לקנות שני מגשים, אחד לכלים בשריים ואחד לכלים חלביים, כדי לשמור על ההפרדה הנהוגה בין כלי בשר לכלי חלב, ויש מהדרים לייחד את המדיח למין אחד, ולשני המינים קובעים שני מדיחים. אולם כאמור, על פי הדין, מותר להדיח באותו מדיח ובאותו מגש, פעם כלים בשריים ופעם חלביים.[12]

[11]. No Minchat Yitzchak 2, 100, adotou-se o rigor de exigir duas pias, por receio da opinião segundo a qual o despejo de água fervente tem força para extrair sabores de um utensílio e fazê-los penetrar em outro (opinião do Pri Chadash e do Pleiti). Assim, haveria o receio de que, ao se despejar água fervente sobre a pia, ela extraísse de suas paredes sabor de carne, que seria absorvido por um utensílio de leite, ou vice-versa. Segundo o Igrot Moshe, Yoreh De'ah 1, 42, se houver o cuidado de impedir que os utensílios toquem a própria pia, colocando-se, por exemplo, um suporte sobre ela, é permitido, a princípio, usar uma única pia, ora para utensílios de carne, ora para os de leite, pois o despejo não tem força para extrair sabor da pia e fazê-lo penetrar nos utensílios sem que seja vertido diretamente sobre a pia e os

[11]. במנח"י ב, ק, החמיר להצריך שני כיורים, מפני ששחשש לסברה שיש בכוח של עירוי מים רותחים להוציא טעמים מכלי אחד ולהבליעם בכלי שני (סברת פר"ח ופלתי), וממילא יש חשש שאם יערו מים רותחים על הכיור – יפליטו מדפנות הכיור טעם בשר שיבלע בכלי חלבי או להיפך. ולדעת אג"מ יו"ד א, מב, אם יקפידו שהכלים לא יגעו בכיור עצמו, כגון שיניחו על הכיור מעמד, מותר לכתחילה להשתמש בכיור אחד פעם לבשרי ופעם לחלבי, מפני שאין כוח בעירוי להפליט טעם מהכיור ולהבליעו בכלים בלא עירוי ישיר על הכיור

utensílios enquanto estão em contato.

Entretanto, segundo as regras da Halacha, desde que se tenha o cuidado de não deixar juntos na pia utensílios sujos de leite e de carne, nem resíduos de alimentos cárneos quando nela forem colocados utensílios de leite, ou vice-versa, não há receio de proibição. Assim procederam, na prática, muitas pessoas tementes a Deus durante muitos anos. Há várias razões para isso. 1) Segundo a maioria dos poskim, os sabores que poderiam sair da pia são nat bar nat de-heteira, pois passam para a água antes de encontrar o sabor da categoria oposta (Shulchan Aruch 95, 3). 2) Mesmo se formos rigorosos como o Rema, que entende que os sabores que saem da parede da pia e encontram o sabor da categoria oposta não são considerados nat bar nat de-heteira (adiante 32, 18), se houver sabão não há nisso proibição, e muitas vezes há sabão na pia. 3) Somente se a água estiver à temperatura de yad soledet bo o despejo terá força para produzir efeito, ao passo que, em geral, a água da pia não está nessa temperatura. Assim também foi explicado extensamente no Yalkut Yosef 89, 80, conforme consta no Yabia Omer 10, Yoreh De'ah 4. 4) Há quem diga que a água quente que corre da torneira da pia tem o status de água que sai de um kli sheni e, portanto, não é considerada irui e não pode cozinhar nem sequer a espessura de uma kelipá (Or LeTzion, parte 3, 10, 11). 5) Mesmo que se diga que a água corrente da torneira tem o status de irui, como ela se afastou da fonte de calor, é razoável considerá-la um irui cujo fluxo foi interrompido, o qual não faz absorver e expelir simultaneamente (ver adiante 35, 3, 3). 6) Isso se aplica com ainda mais razão quando a pia é de porcelana impermeável como vidro, ou de metal, materiais aos quais os sabores não aderem nem nos quais são absorvidos (adiante 32, 5; 32, 9, acerca de porcelana-cerâmica).

Contudo, é consenso que não se devem colocar juntos na pia utensílios sujos de leite e de carne, a fim de preservar a separação entre carne e leite e também pelo receio remoto de que pequenos resíduos de carne e leite se misturem e se despeje sobre eles água fervente, fazendo com que cozinhem juntos na espessura de uma kelipá e até tornem os utensílios não kasher.

[12]. No Minchat Yitzchak 2, 100, seguindo sua posição a respeito da pia, adotou-se o rigor de não permitir o uso de uma única máquina de lavar louça para utensílios de carne e de leite, exceto sob condições muito difíceis. No Igrot Moshe, Yoreh De'ah 2, 28-29, permite-se usar a mesma máquina para utensílios de carne e de leite porque os sabores que saem dos resíduos de alimentos são anulados em sessenta, desde que se destine um cesto aos utensílios de carne e outro aos de leite, por receio de que permaneçam no cesto resíduos de alimento da categoria anterior e estes se misturem aos utensílios da categoria oposta. No Yabia Omer 10, Yoreh De'ah 4, adota-se a leniência, segundo a lei fundamental, de lavar juntos utensílios de carne e de leite, pois sempre que há água quente na máquina ela está misturada com sabão e, consequentemente, os sabores que poderiam misturar-se ficam deteriorados. Isso segue o que escreveram o Shulchan Aruch 95, 4 e a maioria dos Acharonim ali: é permitido limpar utensílios de carne sujos dentro de um caldeirão de leite sujo com água fervente, desde que haja cinzas que deteriorem o sabor dos alimentos. Até aqui suas palavras. Parece, porém, que não se devem lavar simultaneamente utensílios de carne e de leite, pois há um receio razoável de que seus sabores se misturem antes de serem deteriorados pelo sabão. Por outro lado, parece que mesmo quem tem o cuidado de manter duas pias não precisa comprar duas máquinas nem sequer dois cestos. Primeiro, porque não há um costume obrigatório de instalar duas pias e, segundo a lei fundamental, pode-se usar uma única pia para as duas categorias, como muitos fizeram

והכלים בעודם נוגעים זה בזה.

אולם לפי כללי ההלכה, כל זמן שמקפידים שלא יהיו בכיור יחד כלים מלוכלכים מחלב ומבשר, ולא יישארו בו שאריות של מאכלים בשריים בעת שמניחים בו כלים חלביים או להפך, אין חשש איסור. וכך נהגו בפועל יראי שמיים רבים במשך שנים רבות. כמה צדדים לכך. א) לרוב הפוסקים הטעמים שעלולים לצאת מהכיור הם נ"ט בר נ"ט דהיתרא הואיל והם יוצאים אל המים לפני שהם נפגשים בטעם מהמין השני (שו"ע צה, ג). ב) אף אם נחמיר כרמ"א שסובר שהטעמים היוצאים מדופן הכיור ופוגשים טעם מהמין השני אינם נחשבים נ"ט בר נ"ט דהיתרא (להלן לב, 18), אם יש שם סבון אין בכך איסור, ופעמים רבות יש בכיור סבון. ג) רק אם המים יהיו בחום שהיד סולדת בהם יהיה בעירוי כוח לפעול, ואילו המים שבכיור בדרך כלל אינם בחום כזה. וכ"כ בהרחבה בילקו"י פט, פ, וכפי המבואר ביבי"א י, יו"ד ד. ד) יש אומרים שהמים החמים שזורמים מהברז שבכיור דינם כזורמים מכלי שני, וממילא אין להם דין עירוי, ואינם יכולים לבשל כדי קליפה (אול"צ ח"ג י, יא). ה) גם אם נאמר שדין המים הזורמים מהברז כדין עירוי, כיוון שהתרחק ממקור החום, מסתבר שיחשב כעירוי שנפסק קילוחו, שאינו מבליע ומפליט כאחד (עי' להלן לה, ג, 3). ו) קל וחומר כאשר הכיור מחרסינה אטומה כזכוכית או ממתכת, שאין הטעמים נדבקים ונבלעים בהם (להלן לב, ה; לב, ט, בדין פורצלן-חרסינה).

אמנם מוסכם שאין להכניס יחד לכיור כלים מלוכלכים חלביים ובשריים, כדי לשמור על ההפרדה שבין בשר לחלב, וגם מפני חשש רחוק שמא יתערבו מעט שיירי בשר וחלב, ויערו עליהם מים רותחים, ונמצאו מתבשלים יחד כדי קליפה ואף מטריפים את הכלים.

[12]. במנח"י ב, ק, החמיר כפי שיטתו בכיור שלא ישתמשו במדיח אחד לבשרי ולחלבי זולת בתנאים קשים מאוד. באג"מ יו"ד ב, כח-כט, מתיר להשתמש באותו מדיח לבשרי וחלבי מפני שהטעמים שיוצאים משיירי המאכלים בטלים בשישים, ובתנאי שייעדו מגש לבשרי ומגש לחלבי, שמא יישארו שיירי מאכל על המגש מהמין הקודם שיתערבו בכלים מהמין השני. ביבי"א ח"י יו"ד ד, מיקל מעיקר הדין להדיח כלים בשריים וחלביים יחד, מפני שכל אימת שיש במדיח מים חמים הם עם סבון, וממילא הטעמים שעלולים להתערב זה בזה פגומים, וכפי שכתבו שו"ע צה, ד, ורוב האחרונים שם, שמותר לנקות כלים בשריים מלוכלכים ביורה חלבית מלוכלכת עם מים רותחים ובתנאי שיש שם אפר שפוגם את טעם המאכלים. ע"כ. ונראה שאין להדיח בבת אחת כלים בשריים וחלביים, מפני שיש חשש סביר שטעמיהם יתערבבו לפני שייפגמו בסבון. ומאידך, נראה שגם מי שמקפיד שיהיו לו שני כיורים אינו חייב להקפיד לקנות שני מדיחים או אפילו שני מגשים. ראשית, מפני שאין מנהג מחייב להתקין שני כיורים ומעיקר הדין אפשר להשתמש בכיור אחד לשני המינים, כפי שנהגו רבים במשך שנים. שנית, הפרדת

durante anos. Segundo, porque a separação das pias é mais importante: na pia, às vezes os utensílios permanecem por muito tempo de molho na água, e nem sempre os resíduos de alimentos aderidos a eles são deteriorados pelo sabão; na máquina, porém, os utensílios não permanecem de molho na água.

Há pessoas meticulosas que costumam remover os resíduos de alimentos dos filtros, pelo receio de que seu sabor não tenha sido suficientemente deteriorado e de que ali se acumulem resíduos de carne e de leite. Na prática, porém, não é necessário recear que os resíduos de alimentos ali não tenham sido deteriorados.

Quando a experiência demonstra que, após a lavagem de utensílios muito sujos, permanecem na máquina resíduos de alimentos e gorduras — algo comum em máquinas antigas —, deve-se ter o cuidado de, depois dessa lavagem, acionar novamente a máquina na temperatura mais alta, a fim de limpá-la muito bem antes de lavar utensílios da categoria oposta.

הכיורים חשובה יותר, מפני שבכיור לעיתים משהים את הכלים זמן רב כשהם שרויים במים, ולא תמיד שיירי המאכל שדבוקים לכלים נפגמים שם בסבון, אולם במדיח אין משהים כלים כשהם שרויים במים.

יש מהדרים שנוהגים לפנות את שיירי המאכלים שבמסננים, מפני החשש שמא טעמם לא נפגם מספיק ויצטברו שם שיירי בשר וחלב. אולם למעשה, אין לחשוש שמא שיירי המאכלים שם לא נפגמו.

כאשר על פי הניסיון נוכחים לדעת שלאחר הדחת כלים מלוכלכים מאוד נותרים במדיח שיירי מאכלים ושומנים (מצוי במדיחים ישנים), צריך להקפיד לאחר הדחתם להפעיל שוב את המדיח על החום הגבוה ביותר כדי לנקותו היטב לפני הדחת כלים מהמין השני.

13 – Fogões

יג – כיריים

É permitido usar a mesma grade do fogão para carne e leite, pois, mesmo que um pouco de molho cárneo ou lácteo transborde sobre ela, o fogo que atua ali queima e deteriora o que foi derramado. A mesma regra se aplica aos fogões elétricos e vitrocerâmicos: é permitido colocar sobre a mesma superfície, numa vez, uma panela de carne e, noutra, uma panela de leite, pois o calor do fogão queima o que por vezes transborda delas.[13]

מותר להשתמש באותה חצובה לבשר ולחלב, מפני שגם אם גלש מעט רוטב בשרי או חלבי על החצובה, האש ששולטת שם שורפת ופוגמת את מה שנשפך. וכן הדין בכיריים חשמליות וקרמיות, שמותר להניח על אותו משטח פעם סיר בשרי ופעם סיר חלבי, הואיל וחום הכיריים שורף את מה שלעיתים נשפך מהם.[13]

Quando se cozinham simultaneamente no fogão uma panela de carne e uma panela de leite, deve-se cuidar para que permaneça um espaço entre elas, a fim de que um cozido não transborde sobre a parede da outra panela. Se as duas panelas se tocaram durante o cozimento, desde que não houvesse umidade ligando-as no ponto de contato, as panelas e os alimentos são kasher, pois os sabores não passam através de utensílios secos (Rema 92, 8). Se havia umidade ligando-as, como quando um dos cozidos transbordou, os alimentos são kasher e as panelas precisam de hag'alá (conforme explicado na Halacha 11).

כאשר מבשלים על הכיריים בעת ובעונה אחת סיר בשרי וסיר חלבי, יש לשים לב שיישאר ביניהם רווח, כדי שלא יגלוש מתבשיל אחד על דופן הסיר השני. ואם נגעו שני הסירים זה בזה בעת הבישול, כל זמן שלא היתה רטיבות שחיברה ביניהם במקום מגעם, הסירים והתבשילים כשרים, שהטעמים אינם עוברים דרך כלים יבשים (רמ"א צב, ח). ואם היתה רטיבות שחיברה ביניהם, כגון שתבשיל אחד גלש, התבשילים כשרים והסירים צריכים הגעלה (כמבואר בהלכה יא).

Deve-se ser rigoroso e não comer alimentos que caíram sobre a superfície de metal sob a grade do fogão, pois às vezes há ali resíduos de alimentos cárneos e lácteos. Se caiu ali um pedaço grosso, pode-se cortar e descartar cerca de dois centímetros de espessura do lado que tocou a superfície e comer o restante. Se é sabido que a superfície foi muito bem limpa e ainda está limpa, é permitido comer o que caiu sobre ela, pois todo o receio diz respeito à gordura presente na superfície, não

יש להחמיר שלא לאכול מאכלים שנפלו על משטח המתכת שמתחת לחצובה, מפני שלעיתים יש שם שיירי מאכלים בשריים וחלביים. ואם נפלה שם חתיכה עבה, אפשר לחתוך ולזרוק עובי כשני ס"מ מהצד שנגע במשטח ולאכול את השאר. ואם ידוע שניקו את המשטח היטב והוא עדיין נקי, מותר לאכול את מה שנפל עליו, הואיל וכל החשש הוא משמנונית שעליו, אבל אין

havendo motivo para recear que ela tenha absorvido sabor e depois venha a expeli-lo. Da mesma forma, se um alimento lácteo caiu ali e se sabe que, desde a última limpeza, nenhum alimento cárneo foi cozido naquele local, o alimento lácteo que caiu é kasher (adiante 32, 8-9).

לחשוש שהמשטח בלע טעם שאחר כך יפלוט. כמו כן אם נפל שם מאכל חלבי, וידוע שמאז הניקוי האחרון לא בישלו שם מאכל בשרי, המאכל החלבי שנפל שם כשר (להלן לב, ח-ט).

[13]. Fogões de indução: nesses fogões, a superfície sobre a qual se colocam as panelas é como vidro impermeável. Contudo, diferentemente dos fogões vitrocerâmicos, nos quais a fonte de calor está na superfície cerâmica, na indução a fonte de calor está na panela, que é aquecida por um campo magnético, e da panela o calor se propaga para o alimento e para a superfície sobre a qual ela está apoiada. Assim, esses fogões não têm toda a potência necessária para queimar o que transborda das panelas. Na prática, se houver sempre o cuidado de limpar do fogão tudo o que transbordou sobre ele, pode-se aquecer nos mesmos lugares, numa vez, uma panela de carne e, noutra, uma panela de leite, pois o vidro desses fogões não absorve e, além disso, todo o contato que ocorre ali é de utensílio com utensílio. Quem deseja adotar o hiddur deve, a princípio, reservar um lado para o cozimento de alimentos cárneos e o outro para os lácteos; em caso de necessidade, poderá limpar muito bem a superfície e cozinhar uma panela de carne também no lado destinado ao leite, ou vice-versa. Contudo, adiante, 33, 9, explica-se que, se o fogão foi usado com alimento não kasher, deve ser kasherizado do mesmo modo como absorveu. Aqui, porém, como carne e leite ainda não se misturaram, não é necessário kasherizá-lo, mas somente limpá-lo, para que não venham a se misturar.

[13]. כיריים אינדוקציה: בכיריים אלו המשטח שעליו מניחים את הסירים הוא כזכוכית אטומה, אולם שלא כמו בכיריים קרמיות שבהן מקור החום במשטח הקרמי, באינדוקציה מקור החום בסיר שמתחמם על ידי שדה מגנטי, ומהסיר החום מתפשט לתבשיל ולמשטח שעליו הוא עומד. הרי שאין לכיריים אלו את מלא העוצמה לשרוף את מה שגולש מהסירים. למעשה, אם מקפידים תמיד לנקות את הכיריים ממה שגלש עליהן, אפשר על אותם המקומות לחמם פעם סיר בשרי ופעם סיר חלבי, שכן הזכוכית של כיריים אלו אינה בולעת, ובנוסף לכך כל המגע ששם הוא מכלי לכלי. והרוצים להדר, לכתחילה ייחדו צד אחד לבישול בשרי וצד אחד לחלבי, ובשעת הצורך, ינקו היטב את המשטח ויוכלו לבשל גם על הצד החלבי סיר בשרי ולהפך. אמנם להלן לג, ט, מבואר שאם השתמשו בהם בטרף, צריך להכשירם כדרך בליעתם, אולם כאן שעוד לא התערב בשר וחלב, אין צורך להכשיר אלא רק לנקות כדי שלא יתערבו.

14 – Forno

יד – תנור אפייה

O costume de Israel é reforçar a separação entre carne e leite. Por isso, muitos costumam comprar um forno com dois compartimentos e reservar um para alimentos cárneos e o outro para lácteos, ou comprar um forno com um só compartimento e reservá-lo exclusivamente a uma das categorias. Quem deseja usar o mesmo compartimento, ora para alimentos cárneos, ora para lácteos, pode fazê-lo, desde que tenha uma assadeira específica para carne e outra para leite e tenha o cuidado de kasherizar o forno ao passar de uma categoria à outra, aquecendo-o por cerca de meia hora na temperatura máxima. Costuma-se também limpá-lo antes. Mesmo aqueles que adotam o hiddur de não usar o mesmo compartimento do forno ora para carne, ora para leite, podem fazê-lo em caso de necessidade.[14]

מנהג ישראל לבצר את ההפרדה בין בשר לחלב, ועל פי זה נוהגים רבים לקנות תנור עם שני תאים, ולייחד אחד לבשרי ואחד לחלבי, או לקנות תנור עם תא אחד ולייחדו לאחד המינים בלבד. והרוצה להשתמש באותו תא, פעם לבשרי ופעם לחלבי, רשאי, ובתנאי שתהיה לו תבנית מיוחדת לבשרי ותבנית מיוחדת לחלבי, ויקפיד להכשיר אותו במעבר שבין שני המינים על ידי חימום התנור למשך כחצי שעה על החום הגבוה ביותר, ונוהגים גם לנקותו לפני כן. ואף המהדרים שלא להשתמש באותו תא שבתנור פעם לבשרי ופעם לחלבי, רשאים בשעת הצורך לעשות כן.[14]

Muitos costumam, quando desejam assar num forno de carne ou de leite um alimento pareve que possa ser comido com ambas as categorias, aquecer previamente o forno na temperatura máxima por cerca de meia hora, a fim de torná-lo pareve. Quem deseja adotar a opinião leniente pode assar o alimento pareve sem kasherização,

רבים נוהגים שכאשר רוצים לאפות בתנור בשרי או חלבי, מאכל פרווה שיהיה מותר לאוכלו עם שני המינים – מחממים לפני כן את התנור על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה, כדי לעשותו פרווה. והרוצים להקל, רשאים

pois está claro que não há possibilidade alguma de se perceber nele sabor de carne ou de leite.

Se, por engano, alguém cozinhou um alimento lácteo num forno de carne, bedieved o alimento lácteo é kasher, pois, na prática, nenhum sabor concreto de carne entrou no leite. No máximo, se restaram resíduos de carne no forno, talvez subam vapores que possivelmente transmitam ao alimento lácteo um aroma de carne; bedieved, porém, o aroma não torna o alimento proibido (ver adiante 35, 10). O forno precisa ser kasherizado mediante aquecimento na temperatura máxima por meia hora.[15]

לאפות את מאכל הפרווה בלא הכשרה, שכן ברור שאין שום אפשרות שיורגש במאכל הפרווה טעם בשר או חלב.
טעו ובישלו תבשיל חלבי בתנור בשרי, בדיעבד התבשיל החלבי כשר, שכן בפועל לא נכנס טעם ממשי של בשר בחלב, ולכל היותר אם נותרו בתנור שאריות בשר, יתכן שיעלו אדים שאולי יתנו ריח של בשר בתבשיל החלבי, ובדיעבד ריח אינו אוסר (עי' להלן לה, י). והתנור צריך הכשר בחימום על החום הגבוה למשך חצי שעה.[15]

[14]. É possível que, por vezes, dez minutos sejam suficientes para eliminar todos os resíduos de sabor da categoria oposta. Contudo, como podem transcorrer dez minutos ou mais até o forno atingir a temperatura máxima, costuma-se kasherizá-lo mantendo-o nessa temperatura por cerca de meia hora.[15]. Adiante, 35, 10, na lei de zeiah, isto é, vapor que se condensou, explica-se que o vapor torna proibido apenas em condições muito específicas, semelhantes às do vapor que se condensa sobre a tampa de uma panela. Portanto, segundo a lei fundamental, se um assado cárneo e um lácteo foram assados simultaneamente no mesmo compartimento, eles não se tornaram proibidos. Mesmo se um cozido cárneo e um lácteo foram preparados no forno em panelas abertas, desde que uma grande quantidade de vapor não tenha passado de uma panela à outra, eles não se tornaram proibidos. Em casos de dúvida, deve-se consultar uma autoridade rabínica.

[14]. יתכן שלעיתים מספיקות עשר דקות כדי לבער את כל שיירי טעמי המין השני, אלא שעד שהתנור יגיע לחום הגבוה יכולות לעבור עשר דקות ואולי יותר, לכן נוהגים להכשירו בחימום על החום הגבוה למשך כחצי שעה.[15]. להלן לה, י, בדין זיעה, היינו אדים שהתעבו, מבואר שהזיעה אוסרת רק בתנאים מאוד מיוחדים, כעין הזיעה שמתעבה על מכסה הסיר, ולכן מעיקר הדין אם אפו מאפה בשרי ומאפה חלבי בבת אחת בתא אחד, לא נאסרו. ואף אם בישלו בתוך התנור תבשיל בשרי ותבשיל חלבי בסירים פתוחים, כל שלא נכנסה זיעה רבה מסיר אחד למשנהו, לא נאסרו. ובמקרים של ספק יש לשאול שאלת חכם.

Há quem diga que é permitido assar e cozinhar alimentos cárneos depois de lácteos, ou lácteos depois de cárneos, no forno, sem nenhuma kasherização, pois não se deve recear o vapor que restou do cozimento ou do assado anterior, uma vez que ele é queimado durante o cozimento ou o assado seguinte. Essa é a opinião de Responsa Beit HaYotzer, Yoreh De'ah 20-21; Even Yekarah 3, 18; Yaskil Avdi, parte 7, Yoreh De'ah 4; e Rav Kapach, Ma'achalot Assurot 15, 33.

יש אומרים שמותר לאפות ולבשל בשרי אחר חלבי או חלבי אחר בשרי בתנור בלא שום הכשרה, כי אין לחשוש לזיעה שנותרה מהאפייה או הבישול הקודמים, הואיל והם נשרפים במשך האפייה והבישול. וכך דעת שו"ת בית היוצר יו"ד כ-כא; אבן יקרה ג, יח; ישכיל עבדי ח"ז יו"ד ד; הרב קאפח מאכ"א טו, לג.

Outros dizem que é permitido cozinhar e assar no mesmo compartimento, ora alimentos cárneos, ora lácteos, desde que se kasherize o forno entre os usos mediante aquecimento na temperatura máxima. Isso equivale a libun kal e anula o vapor que talvez tenha sido absorvido pelas paredes do forno. Mesmo que tenham restado resíduos de alimentos, esse aquecimento os queima, de modo que não liberem vapor capaz de tornar algo proibido. Essa é a opinião de Or LeTzion, parte 3, 10, 2; Siach Nachum 47; Devar Chevron, Yoreh De'ah 2, 88; Rav Topik em Responsa Kol Eliyahu, Yoreh De'ah 2; e Tefillah LeMoshe 5, 23. Assim também se depreende das palavras do Minchat Shlomo 2, 67 e do Mishneh Halachot 16, 10.

ויש אומרים, שמותר לבשל ולאפות באותו תא פעם בשרי ופעם חלבי על ידי הכשרת התנור ביניהם בחימום בחום הגבוה ביותר, שהוא כליבון קל, שמבטל את הזיעה שאולי נבלעה בדפנות התנור. ואף אם נותרו שיירי מאכלים, היא שורפתם באופן שלא תצא מהם זיעה שיכולה לאסור. וכך דעת אור לציון ח"ג י, ב; שיח נחום מז; דבר חברון יו"ד ב, פח; הרב טופיק בשו"ת קול אליהו יו"ד ב; תפילה למשה ה, כג. וכך עולה מדברי מנחת שלמה ב, סז, ומשנה הלכות טז, י.

Há ainda autoridades rigorosas que entendem não ser permitido usar o mesmo compartimento ora para alimentos cárneos, ora para lácteos, pelo receio de que saia vapor dos resíduos de uma categoria e este faça seu sabor penetrar na outra. Isso porque, às vezes, uma substância concreta de leite ou carne é derramada ali, e há o receio de que a categoria oposta seja assada ou cozida sem que essa substância seja limpa. Também se deve recear que as pessoas se esqueçam de qual categoria foi preparada anteriormente e não kasherizem o forno. Essa é a opinião do Maharsham 3, 208; Chelkat Yaakov, Yoreh De'ah 23; Minchat Yitzchak 5, 20; e Lehorot Natan 1,

ויש מחמירים וסוברים שאין להשתמש באותו תא פעם לבשרי ופעם לחלבי, מפני החשש שמא תצא זיעה משיירי מין אחד ותבליע טעם במין השני, שכן לעיתים נשפכת שם ממשות חלבית או בשרית ויש לחשוש שיאפו או יבשלו את המין השני בלא שינקו אותה. וגם יש לחשוש שמא ישכחו איזה מין בישלו לפני כן ולא יכשירו. וכך דעת מהרש"ם ג, רח; חלקת יעקב יו"ד כג; מנחת יצחק ה, כ; להורות נתן א, לג-לד.

33-34. Contudo, um argumento central de suas palavras estava relacionado aos fornos de antigamente, nos quais permaneciam muito mais resíduos dos assados e cozidos anteriores. Na prática, após muitos testes, verificou-se que o receio levantado não se justifica e que não há possibilidade de se perceber sabor proveniente do vapor dos resíduos do alimento anterior.

Na prática, a Halachá segue a posição intermediária: é possível usar o mesmo compartimento ora para alimentos lácteos, ora para alimentos de carne, mediante a kasherização entre um uso e outro, conforme explicado acima. Entretanto, no Yabia Omer, vol. 5, Yore Deá 7, acrescentou-se a condição de aguardar vinte e quatro horas antes da kasherização do forno, com especial rigor no caso de um cozido que produza muito vapor. De modo semelhante escreveram o Igrot Moshe, Yore Deá 1, 40; 59, e o Mekor Neeman 1, 587. Contudo, é difícil compreender o motivo da espera de vinte e quatro horas, pois a kasherização pelo aquecimento do forno à temperatura máxima tem o estatuto de libun kal, que não apenas expele os sabores, como a hag'alá, mas também os queima; portanto, não há necessidade de aguardar vinte e quatro horas (ver Peninei Halachá, Pêssach 10, 5; abaixo, 33, 7).

Muitos têm o costume, a priori, de não alternar o uso do mesmo compartimento entre carne e leite por meio de kasherização, a fim de evitar erros e confusões. Esse costume, porém, não é obrigatório, e quem quiser kasherizar o forno a cada vez poderá fazê-lo. Na alternância entre um desses tipos e alimentos parve, muitos costumam kasherizar o forno aquecendo-o à temperatura máxima durante meia hora. Pela estrita lei, porém, não é necessário kasherizá-lo, conforme explicado acima, na nota 8, acerca da regra de nat bar nat de-heteirá.

Se carne foi assada em um forno e, em seguida, nele foi assado um alimento parve, caso o assamento tenha ocorrido na temperatura máxima, mesmo segundo o costume dos mais rigorosos será permitido assar depois um alimento lácteo sem kasherização adicional; e o mesmo vale no sentido inverso. Isso porque o aquecimento do forno à temperatura máxima durante o assamento do alimento parve o kasheriza para a alternância entre carne e leite. Se, por engano, assaram carne em uma assadeira láctea limpa, a lei é explicada abaixo, 33, 9, nota 10.

אמנם טענה מרכזית בדבריהם היתה קשורה לתנורים בעבר, שהיו נשארים בהם הרבה יותר שיירים מהמאפה והבישול הקודמים. בפועל, לאחר בדיקות רבות, התברר שאין לחשש שהעלו מקום, ואין אפשרות להרגיש טעם מזיעת שיירי המאכל הקודם.

למעשה, הלכה כשיטה האמצעית, שאפשר להשתמש באותו תא פעם לחלבי ופעם לבשרי על ידי הכשרה ביניהם כמבואר למעלה. ואמנם ביבי"א ח"ה יו"ד ז, הוסיף תנאי להמתין עשרים וארבע שעות לפני הכשרת התנור, ובעיקר הקפיד על כך בתבשיל שזיעתו מרובה. וכעין זה כתבו באג"מ יו"ד א, מ; נט, ומקור נאמ"ן א, תקפז. אולם קשה על סיבת ההמתנה עשרים וארבע שעות, שכן הכשרה בחימום התנור על החום הגבוה דינה כליבון קל, שלא רק מפליט את הטעמים כהגעלה אלא גם שורף אותם, ועל כן אין צורך להמתין עשרים וארבע שעות (עי' פנה"ל פסח י, ה; להלן לג, ז).

רבים נוהגים לכתחילה שלא להשתמש על ידי הכשרה באותו תא פעם לבשרי ופעם לחלבי, כדי להתרחק מטעות ומבלבול. אמנם מנהג זה אינו חובה, והרוצה להכשיר את התנור בכל עת רשאי. בין מין אחד לפרווה – רבים נוהגים להכשיר את התנור על ידי חימומו בחום הגבוה למשך חצי שעה. אולם מצד הדין אין צורך להכשירו, וכמבואר לעיל בהערה 8 בדין נ"ט בר נ"ט דהיתרא.

תנור שאפו בו בשר ולאחר מכן פרווה, אם האפייה היתה על החום הגבוה ביותר, מותר גם למנהג המהדרים לאפות בו אח"כ מאפה חלבי בלא הכשרה נוספת וכן להפך, מפני שחימום התנור על החום הגבוה בעת אפיית הפרווה מכשיר אותו למעבר שבין בשר לחלב. טעו ואפו בתבנית חלבית נקייה בשר, מבואר להלן לג, ט, 10.

15 – Micro-ondas

טו – מיקרוגל

É possível usar o mesmo forno de micro-ondas para alimentos lácteos e de carne, desde que se estabeleça uma separação entre eles. Nessa separação, deve-se atentar para dois pontos: primeiro, não colocar alimentos lácteos ou de carne diretamente sobre o mesmo prato; segundo, impedir que uma quantidade considerável de vapor do interior do micro-ondas penetre no alimento que está sendo aquecido.

ניתן להשתמש באותו מיקרוגל למאכלים חלביים ובשריים תוך יצירת הפרדה ביניהם. בהפרדה יש לשים לב לשני דברים: האחד, שלא יניחו מאכלים חלביים או בשריים ישירות על אותה צלחת. השני, שלא תיכנס זיעה רבה מחלל המיקרוגל למאכל המתחמם.

Portanto, deve-se cuidar para não colocar os alimentos diretamente sobre o prato fixo do micro-ondas; os alimentos lácteos devem ser colocados em um prato lácteo, e os de carne, em um prato de carne, sendo esses pratos então colocados sobre o prato do micro-ondas.

לפיכך, יש להקפיד שלא להניח מאכלים ישירות על הצלחת הקבועה של המיקרוגל, אלא מאכלים חלביים על צלחת חלבית ומאכלים בשריים על צלחת בשרית, ואת הצלחות הללו

Também se deve reservar uma tampa específica para alimentos lácteos e outra para alimentos de carne. Embora saia vapor pelos pequenos orifícios das tampas próprias para micro-ondas, o vapor que escapa por eles não tem força suficiente para se acumular nas paredes e no teto do aparelho e transmitir-lhes sabor; com muito mais razão, não é capaz de extrair um sabor que talvez tenha sido absorvido pelas paredes do micro-ondas e transferi-lo ao alimento que está sendo aquecido.

Também é possível determinar que o uso habitual do micro-ondas seja lácteo e, quando se quiser aquecer nele um alimento de carne, colocar sobre o prato fixo do aparelho outro prato ou alguma outra base e cobrir os alimentos de carne com uma tampa ou recipiente, ou envolvê-los em um saco. Deve-se proceder assim também ao aquecer um alimento parve para comê-lo com alimentos de carne.

Um forno de micro-ondas que tenha sido usado com alimento taref precisa ser kasherizado (abaixo, 33, 9). Bedieved, quando não houver tempo para kasherizá-lo ou quando ele pertencer a pessoas que não observam as leis de kashrut, é possível aquecer nele alimentos colocando-os sobre outro prato e introduzindo-os em um saco ou recipiente que os envolva por todos os lados, ainda que permaneça uma abertura para a saída do vapor.[16]

[16]. Há quem sustente que os vapores liberados pelos alimentos no micro-ondas não se condensam a ponto de transmitir sabor e que, por isso, não é necessário separar carne e leite (Siach Nachum 48; Migdal Tzofim 4, 31; R. Halberstam). Em contrapartida, há quem sustente ser proibido usar o mesmo micro-ondas para carne e leite, pois se deve recear que o vapor ali presente contenha sabores; além disso, como o aparelho é usado com frequência, deve-se recear que os alimentos não sejam cobertos como necessário para impedir a formação de vapor ou o transbordamento (R. Yosef Shalom Elyashiv, citado em Shevut Yitzchak, vol. 6, cap. 5). A orientação aceita é a exposta acima.

Quanto ao prato, alguns escreveram que, segundo o costume sefaradi, o prato de vidro não absorve e basta limpá-lo entre os usos com carne e leite (Yalkut Yosef); segundo o costume ashkenazi e o Ben Ish Chai, porém, deve-se criar uma separação, pois ele absorve. Conforme explicado abaixo, 32, 5, segundo todas as opiniões deve-se ser rigoroso como exposto acima, pois se trata de um grau de calor próximo ao de um keli rishon (ver Hora'á Berurá 108, 1, Beur Halachá, verbete "ela").

Bedieved, se o alimento foi aquecido sem a cobertura necessária, ele permanece kasher. Se, além disso, não houve separação entre o alimento e o prato, e é possível que o prato estivesse um pouco sujo com restos de alimento taref ou do tipo oposto, o alimento aquecido

יניחו על הצלחת של המיקרוגל. כמו כן יש לייחד מכסה מיוחד למאכלים חלביים ומכסה מיוחד למאכלים בשריים. ואף שיוצאים אדים דרך החרירים הקטנים שבמכסים המיועדים למיקרוגל, אין בכוח הזיעה היוצאת מהם להצטבר על דפנות המיקרוגל ותקרתו ולתת בו טעם, וקל וחומר שאין בכוחם להוציא טעם שאולי נבלע בדפנות המיקרוגל ולהכניסו למאכל שמתחמם.

כמו כן אפשר לקבוע שהמצב הרגיל של המיקרוגל הוא חלבי, ואם ירצו לחמם בו מאכל בשרי, יניחו על הצלחת הקבועה של המיקרוגל צלחת נוספת או משטח אחר, ויכסו את המאכלים הבשריים במכסה או קופסה או יעטפום בשקית. וכך ינהגו גם כאשר יחממו מאכל פרווה כדי לאוכלו עם מאכלים בשריים.

מיקרוגל שהשתמשו בו בטרף, צריך להכשירו (להלן לג, ט). בדיעבד, כשאין זמן להכשירו או כשהוא שייך לאנשים שאינם מקפידים על כשרות, ניתן לחמם בו מאכלים על ידי הנחתם על צלחת נוספת והכנסתם לתוך שקית או קופסה שתעטוף אותם מכל צדדיהם, למרות שיישאר שם פתח ליציאת אדים.[16]

[16]. יש סוברים שהאדים היוצאים מהמאכלים במיקרוגל אינם מתעבים לרמה כזו שיכולים לתת טעם, ולכן אין צורך להפריד בין בשר לחלב (שיח נחום מח; מגדל צופים ד, לא; הרב הלברשטאם). מנגד יש סוברים שאסור להשתמש באותו מיקרוגל לבשר ולחלב, שכן יש לחשוש שהזיעה ששם מכילה טעמים, ויש לחשוש שלא יכסו את המאכלים כנדרש למניעת זיעה או גלישה של המאכלים הואיל ומשתמשים בו תדיר (ריש"א כמובא בשבות יצחק ח"ו פ"ה). וההוראה המקובלת כמבואר למעלה.
לגבי הצלחת, יש שכתבו שלמנהג ספרדים צלחת הזכוכית אינה בולעת ודי לנקותה בין בשר לחלב (ילקוט יוסף), ואילו למנהג אשכנזים ובא"ח, יש ליצור הפרדה הואיל והיא בולעת. ולפי המבואר להלן לב, ה, לכל הדעות יש להחמיר כמבואר למעלה, הואיל ומדובר בדרגה שקרובה לכלי ראשון (עי' הוראה ברורה קח, א, באו"ה 'אלא').

בדיעבד אם חיממו בלא כיסוי כנדרש, המאכל כשר. ואם גם לא היתה הפרדה בין המאכל לצלחת, ויתכן שהצלחת היתה מלוכלכת מעט בשיירי מאכל טרף

sobre esse prato não é kasher. Se o alimento for espesso e magro, isto é, sem gordura, deve-se retirar dele a medida de kedei netilá, ou seja, uma espessura de cerca de dois centímetros (1,9 cm) na parte que entrou em contato com o prato.

או מהמין השני, המאכל שחיממו על הצלחת הזו אינו כשר. ואם הוא עבה וכחוש, היינו בלא שמנונית, יש להוריד ממנו כדי נטילה, היינו עובי כשני ס"מ (1.9 ס"מ) שבאו במגע עם הצלחת.

Capítulo 26 – As leis do intervalo

כו – דיני ההפסקה

1 – Comer carne depois de leite

א – אכילת בשר אחר חלב

Uma vez que os Sábios proibiram comer carne com leite mesmo quando não foram cozidos juntos, quem comeu alimentos lácteos e deseja depois comer carne deve remover da boca os resíduos de leite por meio de kinúach, limpando-a com um alimento, e hadachá, enxaguando-a; somente então poderá comer carne. O kinúach é feito comendo-se um alimento consistente, como pão ou uma fruta, e a hadachá, por meio de bebida. Não se deve, porém, limpar a boca com farinha, tâmaras ou verduras folhosas, pois elas aderem aos dentes e não removem adequadamente os resíduos do alimento anterior (Chulin 104b; Shulchan Aruch, Yore Deá 89, 2). Escovar os dentes e enxaguar a boca da maneira habitual substitui o kinúach e a hadachá e é até preferível a eles, pois limpa melhor os resíduos de leite da boca.

כיוון שאסרו חכמים לאכול בשר עם חלב גם בלא שהתבשלו ביחד, האוכל מאכלי חלב ורוצה לאכול אחר כך בשר, צריך להסיר את שאריות החלב מפיו על ידי קינוח הפה והדחתו, ורק לאחר מכן יוכל לאכול בשר. הקינוח נעשה על ידי אכילת מאכל קשה כדוגמת לחם או פרי, וההדחה על ידי שתייה. אבל אין לקנח את הפה באכילת קמח או תמרים או ירקות עלים, מפני שהם נדבקים לשיניים ואינם מקנחים כראוי את שאריות האוכל הקודם (חולין קד, ב; שו"ע יו"ד פט, ב). צחצוח שיניים ושטיפת הפה כפי המקובל – מועילים במקום קינוח והדחה ואף עדיפים עליהם, מפני שהם מנקים יותר את הפה משאריות החלב.

Além do kinúach e da hadachá da boca, antes de comer carne a pessoa deve examinar os dedos e, se houver gordura de leite aderida a eles, deverá lavá-los (Chulin, ibid.; Shulchan Aruch, ibid.).[1]

בנוסף לקינוח הפה והדחתו, צריך להתבונן לפני אכילת הבשר באצבעות, ואם דבוקה בהן שמנונית חלב – יש לרחוץ אותן (חולין שם, שו"ע שם).[1]

Quando se deseja passar de alimentos lácteos para alimentos de carne no meio da refeição, como muitos costumam fazer na festa de Shavuot, além do kinúach e da hadachá da boca e da verificação dos dedos, é preciso retirar os alimentos lácteos e seus utensílios e limpar a mesa ou trocar a toalha; somente depois se deve servir a carne (Peninei Halachá, Moadim 13, 14).[2]

כאשר רוצים לעבור באמצע הסעודה ממאכלי חלב למאכלי בשר, כמו שרבים נוהגים בחג השבועות, בנוסף לקינוח הפה והדחתו ובדיקת האצבעות, יש לפנות את מאכלי החלב וכליו ולנקות את השולחן או להחליף את המפה, ורק לאחר מכן להגיש את הבשר (פנה"ל מועדים יג, יד).[2]

[1]. O objetivo do kinúach e da hadachá é remover os resíduos e o sabor do leite aderidos à boca, às gengivas e aos dentes. A priori, deve-se mastigar bem o alimento e fazer a bebida passar por toda a boca, conforme se depreende das palavras do Shulchan Aruch 89, 2: "e limpe bem a boca com ele". Contudo, também se cumpre a obrigação de kinúach e hadachá comendo e bebendo normalmente. Há quem diga que é preciso engolir o alimento e a bebida para limpar a garganta (Peri Toar 7). Segundo a maioria dos poskim, não é necessário engolir (Rambam, Maachalot Assurot 9, 26; Pri Megadim;

[1]. מגמת הקינוח וההדחה להסיר שאריות חלב וטעמו הדבוקים בפה, בחניכיים ובשיניים. לכתחילה יש ללעוס היטב את המאכל, ולהעביר את השתייה בכל הפה, וכפי שמשמע מלשון שו"ע פט, ב: "ויקנח בו פיו יפה", אולם גם באכילה ובשתייה רגילה יוצאים ידי קינוח והדחה. יש אומרים שצריך לבלוע את המאכל והמשקה כדי לקנח את בית הבליעה (פרי תואר ז). ולדעת רוב

Yad Yehudá), pois o principal é limpar a região das gengivas. Por isso, farinha e tâmaras não são eficazes. Assim, em vez de fazer kinúach e enxaguar, pode-se escovar os dentes com uma escova e enxaguar a boca. Isso é preferível ao kinúach e à hadachá com alimentos, pois, quando houver outra possibilidade, é melhor não utilizar alimentos com a finalidade de limpar; além disso, não é digno que uma pessoa coma com outra finalidade que não a saúde e o prazer. Não se faz kinúach com verduras (Chulin 105a), isto é, com verduras folhosas que aderem às gengivas (Issur VeHeter HaAroch 40, 8).

הפוסקים אין צריך לבלוע (רמב"ם מאכ"א ט, כו, פמ"ג, יד יהודה), מפני שהעיקר לקנח את מקום החניכים. ולכן קמח ותמרים לא מועילים. לפיכך, במקום לקנח ולשטוף אפשר לצחצח את השיניים עם מברשת ולשטוף את הפה. וזה עדיף על קינוח והדחה במאכלים, מפני שכשיש אפשרות, טוב יותר שלא להשתמש במאכלים לשם קינוח וניקוי, וגם אין לכבוד האדם שיאכל לצורך אחר זולת בריאות והנאה. אין מקנחים בירקות (חולין קה, א), והכוונה לירקות עלים שנדבקים לחניכיים (איסור והיתר הארוך מ, ח).

No Shulchan Aruch 89, 2, foi decidido, com base no Rambam, Ramban e Ran, que a regra de kinúach e hadachá aplica-se somente entre leite e carne de mamífero doméstico ou animal silvestre, mas não é necessária antes de comer ave. Muitos, porém, costumam ser rigorosos também quanto à ave; assim o Yad Yehudá interpretou o Rema, e assim escreveram o Knesset HaGedolá, Shulchan Gavoah, Zivchei Tzedek e Ben Ish Chai (Shaná Shniyá, Shelach 14). Embora quem quiser adotar a opinião leniente possa fazê-lo, a priori é preferível não multiplicar distinções e equiparar as leis da ave às da carne de mamífero; por isso, assim escrevi de modo geral acima.

בשו"ע פט, ב, נפסק עפ"י רמב"ם, רמב"ן ור"ן, שדין קינוח והדחה הוא רק בין חלב לבשר בהמה או חיה, אבל לעוף אין צריך. אולם רבים נוהגים להחמיר גם בעוף, וכן פירש ביד יהודה את הרמ"א, וכ"כ כנה"ג, שולחן גבוה, זב"צ ובא"ח (ש"ש שלח יד). ואף שהרוצה להקל רשאי, לכתחילה טוב שלא להכביר בחילוקים ולהשוות את דיני העוף לבהמה, וכך סתמתי למעלה.

[2]. Há os que adotam a prática mais rigorosa de recitar a bênção final e aguardar uma hora entre o consumo de leite e o de carne, para que o consumo da carne seja considerado uma refeição inteiramente separada (Shelá e Peri Chadash 89, 6, com base no Zohar, vol. 2, 125a). Na prática, porém, não é necessário ser rigoroso nisso: imediatamente após comer leite, é possível fazer kinúach e hadachá da boca, verificar as mãos e comer carne, conforme o Shulchan Aruch 89, 2; Mishná Berurá 494, 16, e quase todos os poskim. Essa também é a lei depois de queijo amarelo (abaixo, Halachá 6). Se tiver transcorrido uma hora entre o consumo do leite e o da carne, não será necessário fazer kinúach e hadachá da boca nem verificar os dedos, pois é razoável presumir que os resíduos de leite se dissolveram e desapareceram. Há quem diga que essa regra se aplica também depois de meia hora. Quem sentir que, mesmo depois de uma hora, ainda restaram resíduos de leite na boca deverá fazer kinúach e hadachá antes de comer carne.

[2]. יש מהדרים לברך ברכה אחרונה ולהמתין שעה בין אכילת חלב לבשר, כדי שאכילת הבשר תחשב אכילה נפרדת לגמרי (של"ה ופר"ח פט, ו, על פי הזוהר ח"ב קכה, א). אולם למעשה, אין צריך להחמיר בזה, ומיד לאחר אכילת חלב אפשר לקנח את הפה ולהדיחו ולבדוק את הידיים ולאכול בשר, כדברי שו"ע פט, ב; מ"ב תצד, טז, ורוב ככל הפוסקים. וכן הדין לאחר גבינה צהובה (להלן הלכה ו). ואם עברה שעה בין אכילת החלב והבשר, אין צריך לקנח את הפה ולהדיחו ולבדוק את האצבעות, כי מן הסתם שאריות החלב התמוססו והתכלו. ויש אומרים שכך הדין גם אחר חצי שעה. ומי שחש שגם לאחר שעה עוד נותרו שאריות חלב בפיו, יקנח את פיו וידיחנו לפני אכילת הבשר.

2 – Comer leite depois de carne

ב – אכילת חלב אחר בשר

Embora, depois de comer leite, seja possível fazer kinúach e hadachá da boca e comer carne, depois de comer carne é proibido consumir leite, pois a digestão da carne é demorada e seu sabor é forte e perdura por muito tempo; assim, quem come leite depois de carne pode vir a sentir juntos os sabores de carne e leite. Além disso, a carne é firme e pode ficar presa entre os dentes, soltando-se somente depois de algum tempo ou quando seu sabor já se dissipou. O Talmud, contudo, não esclarece quanto tempo se deve aguardar entre o consumo de carne e o de leite; são citadas apenas as palavras de Mar Ukva, um dos primeiros amoraim, que declarou ser, nesse assunto, como vinagre filho de vinho: seu pai era rigoroso e aguardava vinte e quatro horas entre comer carne e leite,

אף שלאחר אכילת חלב אפשר לקנח את הפה ולהדיחו ולאכול בשר, לאחר אכילת בשר אסור לאכול חלב, משום שעיכול הבשר ממושך וטעמו חזק ונמשך לאורך זמן רב, והאוכל חלב לאחר בשר, עלול להרגיש טעם בשר וחלב יחד. ועוד שהבשר קשה ועלול להיתקע בין השיניים, ורק לאחר זמן הוא משתחרר מהשיניים או שטעמו מתפוגג. אמנם לא מבואר בתלמוד כמה זמן צריך להמתין בין אכילת בשר וחלב, רק מובאים דברי מר עוקבא, שהיה מראשוני האמוראים, שהעיד על עצמו שבעניין זה הוא כחומץ בן יין, שאביו היה מחמיר להמתין עשרים וארבע

ao passo que ele se contentava em esperar até a refeição seguinte (Chulin 105a).

Segundo a maioria dos rishonim, Mar Ukva quis ensinar que é preciso aguardar entre o consumo de carne e o de leite ao menos o período que separava as duas refeições que se costumava fazer diariamente, a primeira pela manhã e a segunda à noite (Rabbenu Chananel e Rif). Ao calcularem as horas, concluíram que transcorriam pelo menos seis horas entre as duas refeições, pois até os que se atrasavam e tomavam a refeição matinal perto do meio-dia esperavam ao menos seis horas até a refeição noturna, realizada depois da oração de Arvit. Conclui-se que o tempo de espera entre o consumo de carne e o de leite é de seis horas (Rambam, Itur, Rosh, Rashba, Ran e Gra). Assim procedem os judeus de origem sefaradi e a maioria dos de origem ashkenazi (Shulchan Aruch e Rema 89, 1).

Segundo alguns dos grandes rishonim ashkenazim, o ensinamento das palavras de Mar Ukva é que não se pode comer carne e leite na mesma refeição; na refeição seguinte, porém, independentemente de quando ocorra, é permitido comer leite. Portanto, imediatamente após encerrar a refeição de carne e recitar o Birkat Hamazon, é possível limpar a mesa, fazer kinúach e hadachá da boca e iniciar uma refeição láctea (Tosafot; Raavyá). Os seguidores dessa opinião costumavam aguardar ao menos uma hora entre o consumo da carne e o do leite, deixando assim evidente que eram duas refeições distintas. Como aguardam uma hora, já não é necessário realizar o kinúach e a hadachá da boca; somente quando se souber que permaneceram resíduos de carne entre os dentes será preciso retirá-los antes. Assim procede uma parcela dos judeus de origem ashkenazi (Rema 89, 1; Shach 7). Há ainda judeus de origem ashkenazi que costumam aguardar três horas entre o consumo de carne e o de leite. Seu raciocínio é que, desde que se passou a fazer três refeições por dia, esse é o menor intervalo costumeiro entre duas refeições.

Muitos dos últimos poskim ashkenazim incentivaram todos a aguardar seis horas entre carne e leite (Rema 89, 1; Shach 8). Na prática, porém, parece que, por essa Halachá ter origem nas palavras dos Sábios e por ser correto respeitar os costumes de Israel estabelecidos por

שעות בין אכילת בשר וחלב, ואילו הוא הסתפק בהמתנה עד הסעודה הבאה (חולין קה, א).

לדעת רוב הראשונים, כוונת מר עוקבא ללמדנו שצריך להפסיק בין אכילת בשר לאכילת חלב לפחות כשיעור הזמן שבין שתי הסעודות שהיו רגילים לאכול בכל יום, הראשונה בבוקר והשנייה בערב (ר"ח ורי"ף). וכשחישבו את השעות יצא שלכל הפחות עברו שש שעות בין שתי הסעודות, שכן גם המאחרים לאכול את ארוחת הבוקר לקראת חצות היום, המתינו לפחות שש שעות עד ארוחת הערב שהיתה לאחר תפילת ערבית. נמצא שהזמן שצריך להמתין בין אכילת בשר לחלב הוא שש שעות (רמב"ם, עיטור, רא"ש, רשב"א, ר"ן וגר"א). וכך נוהגים יוצאי ספרד ורוב יוצאי אשכנז (שו"ע ורמ"א פט, א).

ולדעת כמה מגדולי אשכנז הראשונים, הלימוד מדברי מר עוקבא הוא, שאסור לאכול באותה סעודה בשר וחלב, אבל בסעודה שלאחריה, ולא משנה אימתי תהיה, מותר לאכול חלב. לכן, מיד לאחר סיום סעודת הבשר וברכת המזון, אפשר לנקות את השולחן, לקנח את הפה ולהדיחו, ולאכול סעודה חלבית (תוס' , ראבי"ה). ונהגו בעלי דעה זו להמתין לפחות שעה בין אכילת הבשר לאכילת החלב, שעל ידי כך ניכר בבירור שהן שתי סעודות נפרדות. וכיוון שממתינים שעה, כבר אין צורך להקפיד על קינוח הפה והדחתו, ורק אם ידוע שנותרו שאריות בשר בין השיניים, יש להוציאן לפני כן. וכן נוהגים מקצת מיוצאי אשכנז (רמ"א פט, א; ש"ך ז). ויש מיוצאי אשכנז שנוהגים להמתין שלוש שעות בין אכילת בשר וחלב, וסברתם, שמעת שהחלו לאכול שלוש ארוחות ביום, זה הזמן הקצר ביותר שנוהגים להפסיק בין ארוחות.

רבים מפוסקי אשכנז האחרונים עודדו את הכל להמתין שש שעות בין בשר לחלב (רמ"א פט, א; ש"ך ח). אולם נראה למעשה, שהואיל ויסוד הלכה זו מדברי חכמים,

grandes autoridades da Torá, não se deve persuadir aqueles que adotam a prática leniente de aguardar uma ou três horas a mudar seu costume. Contudo, quem não tiver na família um costume inequívoco de ser leniente deverá cuidar de observar seis horas, como faz a maioria do povo de Israel.[3]

ונכון לכבד את מנהגי ישראל שנוסדו על ידי גדולי תורה, אין לשכנע את הנוהגים להקל להמתין שעה אחת או שלוש שעות לשנות ממנהגם. אבל לכל מי שאין למשפחתו מנהג מובהק להקל, נכון שיקפיד לשמור שש שעות כמנהג רוב ישראל.[3]

[3]. Chulin 105a: "Rav Chisda disse: quem comeu carne está proibido de comer queijo; quem comeu queijo pode comer carne... Mar Ukva disse: nesse assunto, sou como vinagre filho de vinho em comparação com meu pai. Pois, quando meu pai comia carne em certo dia, não comia queijo até a mesma hora do dia seguinte; eu, porém, não o como nessa mesma refeição, mas o como na refeição seguinte". Segundo o Behag, Sheiltot, Razah, Rabbenu Tam e Ra'ah, mesmo na mesma refeição é possível comer leite depois de carne, após o kinúach e a hadachá da boca. Mar Ukva aguardava o intervalo entre uma refeição e outra porque não limpava a boca (Razah), ou porque adotava uma conduta de especial piedade (Rabbenu Tam). Não mencionei essa opinião acima porque ninguém segue sua prática.

[3]. חולין קה, א: "אמר רב חסדא: אכל בשר – אסור לאכול גבינה, גבינה – מותר לאכול בשר... אמר מר עוקבא: אנא, להא מלתא, חלא בר חמרא לגבי אבא, דאילו אבא – כי הוה אכיל בשרא האידנא – לא הוה אכל גבינה עד למחר עד השתא, ואילו אנא – בהא סעודתא הוא דלא אכילנא, לסעודתא אחריתא – אכילנא". לבה"ג, שאילתות, רז"ה, ר"ת, רא"ה, אפילו באותה סעודה אפשר לאכול חלב אחר בשר, לאחר קינוח הפה והדחתו. ומה שמר עוקבא היה ממתין כשיעור מסעודה לסעודה הוא מפני שלא קינח את פיו (רז"ה), או מפני שנהג מנהג חסידות (ר"ת). ולא הזכרתי דעה זו למעלה, מפני שאין מי שנוהג כמותה.

Tosafot e Raavyá sustentam que, de acordo com as palavras de Mar Ukva, somente na refeição seguinte é permitido comer leite. Entretanto, os Sábios não distinguiram se o intervalo entre as refeições seria longo ou curto: desde que fosse outra refeição, seria permitido comer leite. Portanto, imediatamente após encerrar uma refeição de carne, é possível recitar a bênção final, retirar os alimentos da mesa, fazer kinúach e hadachá da boca e iniciar uma refeição láctea. Há, porém, quem diga que não se deve recitar uma bênção final para logo começar uma nova refeição, pois isso constituiria uma berachá desnecessária. Adotou-se o costume de aguardar uma hora entre as refeições (Hagahot Shaarei Dura, do Terumat HaDeshen; Issur VeHeter HaAroch 40, 3; Maharil). Também está escrito no Zohar (vol. 2, 125b) que não se deve comer carne e leite dentro da mesma hora nem na mesma refeição.

ותוס' וראבי"ה סוברים, שלדברי מר עוקבא רק בסעודה הבאה מותר לאכול חלב, אלא שלא חילקו חכמים בין אם יעבור ביניהן זמן רב או מועט, כל שהוא בסעודה אחרת מותר לאכול חלב. לפיכך, מיד לאחר סיום ארוחה בשרית אפשר לברך, לפנות את השולחן, לקנח את הפה ולהדיחו ולהתחיל בארוחה חלבית. אמנם יש אומרים שאין לברך ברכה אחרונה כדי להתחיל מיד סעודה חדשה, משום ברכה שאינה צריכה. ונהגו להמתין שעה בין הסעודות (הגהות שערי דורא לבעל תה"ד; איסור והיתר הארוך מ, ג; מהרי"ל). וכן כתוב בספר הזוהר (ח"ב קכה, ב), שאין לאכול בשר וחלב בשעה אחת ובסעודה אחת.

Segundo a maioria dos rishonim, é obrigatório aguardar o intervalo que habitualmente separa uma refeição da outra, pois foi isso que aprendemos de Mar Ukva: embora não tenha sido rigoroso consigo mesmo como seu pai, cuidava de não comer leite até a refeição seguinte (Rabbenu Chananel e Rif). Como se costumava fazer duas refeições por dia, deve-se aguardar o período que as separava. Os Sábios disseram (Shabat 10a) que, na terceira hora do dia, comiam os herdeiros, que não precisavam trabalhar; na quarta, a maioria das pessoas; na quinta, os trabalhadores; e, na sexta, os estudiosos da Torá. Assim, os que mais se atrasavam podiam terminar sua refeição no fim da sexta hora, enquanto a refeição noturna ocorria depois da décima segunda hora. Conclui-se que, mesmo para os que mais se atrasavam, transcorriam pelo menos seis horas entre as duas refeições (Lechem Mishnê e Gra). Assim também escreveram o Rambam, Rashba, Rosh, Itur, Ran e outros, que é preciso aguardar cerca de seis horas. Assim foi decidido no Shulchan Aruch 89, 1, e assim se procedeu nos países do Oriente e do Norte da África, exceto por uma minoria no Norte da África que adotou a prática leniente de três horas.

ולדעת רוב הראשונים, חייבים להמתין כשיעור שרגילים בין סעודה לסעודה, מפני שכך למדנו ממר עוקבא, שאף שלא החמיר על עצמו כאביו, הקפיד שלא לאכול חלב עד הסעודה הבאה (ר"ח ורי"ף). וכיוון שנהגו לאכול שתי ארוחות ביום, יש להמתין כפי הזמן שביניהן. אמרו חכמים (שבת י, א), שבשעה השלישית של היום אכלו יורשים (שאינם צריכים לעבוד), וברביעית רוב בני האדם, ובחמישית פועלים, ובשישית תלמידי חכמים. נמצא שהמאחרים היו יכולים לסיים את סעודתם בסוף השעה השישית, וסעודת הערב היתה אחרי השעה השתים עשרה, נמצא שגם למאחרים ביותר, לכל הפחות עברו שש שעות בין שתי הסעודות (לחם משנה וגר"א). וכ"כ רמב"ם, רשב"א, רא"ש, עיטור, ר"ן ועוד, שצריך להמתין כשש שעות. וכן נפסק בשו"ע פט, א. וכן נהגו בארצות המזרח וצפון אפריקה, זולת מעטים בצפון אפריקה שהקילו בשלוש שעות.

O costume ashkenazi: no período dos rishonim e até cerca de quinhentos anos atrás, costumava-se aguardar uma hora. Contudo, com a migração para a Europa Oriental e a fundação das novas comunidades na Polônia, começou a difundir-se o costume de

מנהג אשכנז: בתקופת הראשונים ועד לפני כחמש מאות שנה נהגו להמתין שעה אחת, אולם יחד עם ההגירה למזרח אירופה והקמת הקהילות החדשות בפולין, החל להתפשט המנהג להמתין שש

aguardar seis horas, conforme a opinião da maioria dos rishonim. O Rema escreveu (89, 1): "O costume difundido nestes países é aguardar uma hora depois de comer carne e, em seguida, comer queijo... Há os que observam cuidadosamente a espera de seis horas depois de carne para comer queijo, e assim é correto proceder". Alguns conclamaram todos a adotar a prática rigorosa, como escreveram o Rashal e o Shach 89, 8: todo "aquele em quem há o aroma da Torá" deve aguardar seis horas. Há cerca de cento e cinquenta anos, esse costume já se tornara obrigatório na Europa Oriental, a ponto de o Aruch HaShulchan escrever (89, 7): "Assim é o costume difundido em todas as comunidades dispersas de Israel: aguardar seis horas; que não se ouse mudar, pois a isso se aplica o dito: 'aquele que rompe uma cerca', etc.".

Na Europa Ocidental, entretanto, muitos costumavam aguardar apenas uma hora. Entre os judeus da Europa Ocidental, havia os que aceitavam como princípio a opinião da maioria dos rishonim, segundo a qual se deve aguardar o intervalo entre duas refeições; como, porém, costumavam fazer três refeições por dia, aguardavam três horas, o menor período habitual entre duas refeições (ver Darkei Teshuvá 89, 6). Uma vez que essa lei tem origem nas palavras dos Sábios, que a posição leniente corresponde à opinião de alguns dos maiores rishonim e que há valor em preservar costumes de base sólida, não é apropriado incentivar aqueles que seguem a prática leniente a mudar seu costume. Em minha humilde opinião, mesmo os últimos poskim que instruíram enfaticamente os ashkenazim a aguardar seis horas referiam-se aos habitantes de suas regiões na Europa Oriental, e não aos judeus da Europa Ocidental, cujo costume inequívoco era ser leniente.

Quando os costumes das famílias do marido e da mulher forem diferentes, é correto que a mulher siga o costume da família do marido, assim como aprendemos na Torá a respeito da esposa de um cohen, que, como ele, pode comer a terumá.

Ave: na Guemará (Chulin 104b), foi citada uma opinião segundo a qual "ave e queijo podem ser comidos livremente... sem ablução das mãos e sem kinúach da boca". Alguns rishonim aprenderam daí que, embora depois de comer carne seja necessário aguardar seis horas, como o intervalo de uma refeição à outra, depois de comer ave é possível consumir queijo imediatamente (Ramban; Ritva). Há quem costume aguardar seis horas depois de carne e uma, três ou quatro horas depois de ave. Como aprendemos, cada pessoa pode continuar seguindo o costume de seus antepassados. Segundo o Rambam (9, 28) e o Rashba, porém, a Halachá não segue essa opinião, e também depois de ave é preciso aguardar seis horas. Assim foi decidido no Shulchan Aruch (89, 1), e essa é também a opinião de quase todos os últimos poskim. Ao que parece, uma vez que os Sábios estabeleceram a proibição de carne de ave com leite à semelhança da carne de mamífero, não quiseram fazer distinções nos pormenores de suas leis.

3 – Costumes relativos às seis horas

Como aprendemos, o costume difundido é aguardar seis horas entre o consumo de carne e o de leite; não é necessário, porém, aguardar seis horas desde o fim da refeição de carne até o início da refeição láctea (Dagul Merevavá 89, 1).

Há quem sustente que os rishonim não pretendiam exigir a espera de seis horas completas, pois não dispunham de

שעות כדברי רוב הראשונים. וכתב הרמ"א (פט, א): "והמנהג הפשוט במדינות אלו להמתין אחר אכילת הבשר שעה אחת, ואוכלין אח"כ גבינה... ויש מדקדקים להמתין שש שעות אחר אכילת בשר לגבינה, וכן נכון לעשות". ויש שעוררו את הכל להחמיר, וכפי שכתבו רש"ל וש"ך פט, ח, שכל "מי שיש בו ריח תורה" ראוי להמתין שש שעות. לפני כמאה וחמישים שנה, כבר נעשה מנהג זה מחייב במזרח אירופה, עד שכתב ערוה"ש (פט, ז): "וכן המנהג הפשוט בכל תפוצות ישראל להמתין שש שעות וחלילה לשנות ובזה נאמר פורץ גדר וגו'".

אמנם במערב אירופה רבים נהגו להמתין שעה בלבד. ויש מבני מערב אירופה שקבלו כעיקרון את דעת רוב הראשונים שצריך להמתין כשיעור שבין שתי סעודות, אלא שהואיל ונהגו לאכול שלוש ארוחות ביום, נהגו להמתין שלוש שעות, שהוא כשיעור זמן ההמתנה הקצר ביותר בין שתי ארוחות (עי' דרכי תשובה פט, ו). כיוון שיסוד דין זה מדברי חכמים, ושיטת המקילים כדעת כמה מגדולי הראשונים, ויש ערך בשמירת מנהגים שיסודם איתן, אין ראוי לעודד את הנוהגים להקל לשנות את מנהגם. ונלענ"ד שגם האחרונים שהורו באופן נחרץ לבני אשכנז להמתין שש שעות, התכוונו לבני מקומם במזרח אירופה ולא לבני מערב אירופה שמנהגם המובהק היה להקל.

כאשר יש שוני בין מנהגי משפחות האיש והאשה, נכון שהאשה תנהג כמנהג משפחת בעלה, וכפי שלמדנו בתורה לעניין אשת כהן שאוכלת בתרומה כמותו.

עוף: בגמרא (חולין קד, ב), הובאה דעה לפיה: "עוף וגבינה נאכלין באפיקורן... בלא נטילת ידיים ובלא קינוח הפה". יש ראשונים שלמדו מזה שאף שלאחר אכילת בשר צריך להמתין שש שעות (כמסעודה לסעודה), לאחר אכילת עוף אפשר לאכול מיד גבינה (רמב"ן, ריטב"א). ויש נוהגים להמתין אחר בשר שש שעות ואחר עוף שעה או שלוש או ארבע. וכפי שלמדנו, כל אדם רשאי להמשיך במנהג אבותיו. אולם לרמב"ם (ט, כח), ורשב"א, אין הלכה כדעה זו, וגם לאחר עוף צריך להמתין שש שעות, וכן נפסק בשו"ע (פט, א), וכן דעת רוב ככל האחרונים. כפי הנראה, כיוון שקבעו חכמים איסור על בשר עוף בחלב כבשר בהמה, לא רצו לחלק בפרטי הלכותיהם.

ג – מנהגי שש שעות

כפי שלמדנו, המנהג הרווח להמתין שש שעות בין אכילת בשר לאכילת חלב, אבל אין צריך להמתין שש שעות מסיום הסעודה הבשרית ועד תחילת הסעודה החלבית (דגול מרבבה פט, א).

יש סוברים שאין כוונת הראשונים להמתין שש שעות

relógios e é razoável supor que não obrigaram a tamanha precisão; assim, depois de transcorridas mais de cinco horas e iniciada a sexta hora, seria permitido consumir leite. Há também quem diga que, depois de cinco horas e meia, é permitido comer leite, pois já transcorreu a maior parte da sexta hora. Segundo muitos dos últimos poskim, porém, é obrigatório cuidar para que transcorram seis horas completas. Assim parece correto, pois, desde que os relógios se tornaram comuns e a rotina passou a ser determinada por horários precisos, também as palavras dos rishonim, que instruíram aguardar cerca de seis horas, devem ser cumpridas com exatidão. Além disso, aprendemos que, na prática, a maioria das pessoas costumava aguardar cerca de oito horas entre as refeições (Shabat 10a); mesmo quem se atrasava para fazer a refeição matinal aguardava cerca de seis horas ou mais até a refeição noturna. Portanto, não se deve ser leniente com menos de seis horas.

שלמות, שכן לא היו בידם שעונים ומסתבר שלא חייבו לדקדק בכך, אלא כל שעברו יותר מחמש שעות וכבר נכנסו לשעה השישית, מותר לאכול חלב. ויש אומרים שלאחר חמש שעות וחצי, מותר לאכול חלב, הואיל וכבר עברה רוב השעה השישית. ולדעת רבים מהאחרונים, חובה לדקדק שיעברו שש שעות שלימות. וכן נראה, מפני שמאז שהשעונים נעשו נפוצים וסדר היום נקבע לפי זמנים מדויקים, גם את דברי הראשונים שאמרו להמתין כשש שעות יש לקיים במדויק. מעבר לכך, הרי למדנו שבפועל רוב האנשים נהגו להמתין כשמונה שעות בין הסעודות (שבת י, א), ואף מי שהיה מאחר לאכול את סעודת הבוקר, המתין כשש שעות ויותר עד סעודת הערב, וממילא אין להקל בפחות משש שעות.

Entretanto, em caso de necessidade, é possível adotar a opinião leniente depois de cinco horas e meia; em situação premente, pode-se ser leniente até mesmo depois de transcorridas mais de cinco horas. Quem quiser, a priori, adotar a opinião leniente depois de mais de cinco horas tem em quem se apoiar. Os mais rigorosos, porém, mesmo em situação premente aguardam seis horas completas.[4]

אמנם בשעת הצורך אפשר להקל אחר חמש שעות וחצי, ובשעת הדחק אפשר להקל אף לאחר שיעברו יותר מחמש שעות. והרוצה להקל לכתחילה אחר יותר מחמש שעות, יש לו על מה לסמוך. והמהדרים מחמירים להמתין גם בשעת הדחק שש שעות שלמות.[4]

[4]. Alguns rishonim escreveram “aproximadamente seis horas” (Rambam, Maachalot Assurot 9, 28; Kol Bo), e outros escreveram “cerca de seis horas” (Rashba). Há quem deduza dessas expressões que basta transcorrerem mais de cinco horas, conforme escreveu o Meiri (Chulin 105a): “seis horas ou próximo disso”; e, em outro lugar (Magen Avot 9, 47): “cinco ou seis horas”. Também houve testemunhos de que assim se procedia nas yeshivot da Lituânia, e assim escreveu o Melumedei Milchamá 104. Há quem diga que a expressão “cerca de seis horas” significa próximo de seis, isto é, mais de cinco horas e meia, pois é sabido que todo período qualificado como “próximo” é inferior a meia hora (ver Yabia Omer, Yore Deá 1, 4). Há quem diga que, no inverno, quando o intervalo entre as refeições é menor, pode-se aguardar cerca de quatro horas (Peri Chadash 89, 6); há quem diga que, quando a refeição de carne ocorre durante o dia e a láctea à noite, basta aguardar mais de cinco horas; e há quem diga que, se a pessoa dormiu entre as refeições de carne e de leite, pode contentar-se com quatro ou cinco horas (Daat Kedoshim 89, 2). Há ainda quem diga que não são necessárias seis horas completas porque a refeição dos estudiosos da Torá que atuavam como juízes podia começar no fim da sexta hora e prosseguir até o fim da sétima; assim, na prática, transcorriam menos de seis horas até a refeição noturna (Derishá, Choshen Mishpat 5, 7). Em contrapartida, a maioria dos estudiosos da Torá comia dentro da sexta hora, enquanto a refeição noturna ocorria depois da oração de Arvit, isto é, no meio da primeira hora da noite; na prática, portanto,

[4]. יש מהראשונים שכתבו “כמו שש שעות” (רמב”ם מאכ”א ט, כח; כלבו), ויש שכתבו “כשש שעות” (רשב”א). ויש לומדים מכך, שדי שיעברו יותר מחמש שעות, וכפי שכתב המאירי (חולין קה, א): “שש שעות או קרוב לזה”, ובמקום אחר (מגן אבות ט, מז): “חמש או שש שעות”. וכן העידו שנהגו בישיבות בליטא, וכ”כ במלומדי מלחמה קד. ויש אומרים שלשון “כשש שעות” הכוונה קרוב לשש, היינו שעברו יותר מחמש וחצי שעות, וכן ידוע שכל ‘סמוך’ הוא פחות מחצי שעה (עי’ יבי”א יו”ד א, ד). ויש אומרים שבחורף שההפרש בין הסעודות קצר יותר, ניתן להמתין כארבע שעות (פר”ח פט, ו), ויש אומרים שכאשר הסעודה הבשרית ביום והחלבית בלילה, אפשר להסתפק בהמתנה של יותר מחמש שעות. ויש אומרים שאם ישן בין הסעודה הבשרית לחלבית, יכול להסתפק בארבע או חמש שעות (דעת קדושים פט, ב). ויש אומרים שהטעם שאין צריך שש שעות שלמות הוא מפני שזמן סעודת תלמידי החכמים שעסקו בדיינות היה יכול להתחיל בסוף השעה השישית ולהימשך עד סוף השעה השביעית, כך שבפועל עד זמן סעודת הערב עברו פחות משש שעות (דרישה חו”מ ה, ז). אולם מנגד, רוב ת”ח אכלו בתוך

separavam as refeições por cerca de sete horas. Somente no inverno, quando o dia era curto, a espera resultava em seis horas, ao passo que todas as demais pessoas, mesmo no inverno, aguardavam ao menos oito horas.

No Tur e no Shulchan Aruch (89, 1) foi decidido: "seis horas", o que indica não menos que isso; assim também escreveram a maioria dos últimos poskim. É possível dizer que, quando os relógios não eram comuns, a exigência era aguardar pelo menos cerca de seis horas, segundo a estimativa da própria pessoa. À medida que os relógios se tornaram mais comuns e as rotinas passaram a ser estabelecidas por horários precisos, também a Halachá deve ser definida com exatidão; consequentemente, a orientação é aguardar seis horas completas. Ainda assim, como há opiniões lenientes, em caso de necessidade é possível ser leniente depois de cinco horas e meia e, em situação premente, depois de cinco horas. Quem quiser adotar sempre essa opinião leniente tem em quem se apoiar, somando-se a isso as opiniões segundo as quais basta aguardar uma ou três horas. Muitos, porém, cuidam de aguardar sempre seis horas. De modo semelhante, em instituições de ensino, quando a espera de seis horas prejudica a rotina da instituição, há quem sustente que não se pode ser leniente e aguardar menos de seis horas (R. Eliyahu, Maamar Mordechai, vol. 2, Yore Deá 4); muitos, contudo, costumam ser lenientes e observar apenas a maior parte da sexta hora.

Quando houver dúvida se já transcorreram seis horas, mesmo os que observam cuidadosamente a espera de seis horas podem ser lenientes e consumir leite. Há, de fato, quem diga que, por se tratar de davar sheyesh lo matirin, isto é, algo que se tornará permitido por si só, deve-se aguardar até que cesse a dúvida (Yad Yehudá 89, 1). Em contrapartida, como se trata de uma lei rabínica fundamentada em costume, havendo opiniões que permitem, a priori, depois de uma hora e outras que permitem, a priori, depois de mais de cinco horas, em caso de dúvida é possível ser leniente desde o início. Além disso, há quem diga que não se considera o tempo um davar sheyesh lo matirin, pois o tempo que passou não voltará (Darkei Teshuvá 89, 5).

השעה השישית, ואילו סעודת הערב היתה אחר תפילת ערבית, היינו באמצע השעה הראשונה של הלילה, הרי שבפועל הפסיקו כשבע שעות בין הסעודות, ורק בחורף שהיום קצר יצא שהמתינו שש שעות, וכל שאר הציבור היו ממתינים אפילו בחורף לפחות שמונה שעות.

בטור ושולחן ערוך (פט, א) נפסק: "שש שעות", משמע לא פחות, וכן כתבו רוב הפוסקים האחרונים. ואפשר לומר, שכאשר לא היו מצויים שעונים, הדרישה היתה להמתין לכל הפחות כשש שעות לפי השערתו של האדם, וככל שהשעונים נעשו מצויים יותר, וסדרי החיים נקבעים לפי שעות מדויקות, גם את ההלכה צריך להגדיר בדייקנות, וממילא ההוראה להמתין שש שעות שלימות. ואע"פ כן כיוון שיש מקילים, בשעת הצורך אפשר להקל אחר שעברו חמש שעות וחצי, ובשעת הדחק אחר חמש שעות. והרוצה להקל בזה תמיד, יש לו על מה לסמוך, בצירוף דעת הסוברים שמספיק להמתין שעה או שלוש שעות. ורבים מקפידים להמתין תמיד שש שעות. כיוצא בזה במוסדות חינוך, כאשר ההמתנה של שש שעות פוגעת בסדרי המוסד, יש סוברים שאין להקל בפחות משש שעות (הרב אליהו מאמר מרדכי ח"ב יו"ד ד), ורבים נוהגים להקל ולשמור רק רוב שעה שישית.

במצב של ספק אם עברו שש שעות, גם המדקדקים להמתין שש שעות, רשאים להקל ולאכול חלב. ואמנם יש אומרים שהואיל והוא דבר שיש לו מתירין, היינו שעומד להיות מותר מעצמו, יש להמתין עד שיצא מהספק (יד יהודה פט, א), אולם מנגד כיוון שהוא דין דרבנן שיסודו במנהג, ויש מקילים לכתחילה אחר שעה, ויש מקילים לכתחילה אחר יותר מחמש שעות, במקרה של ספק אפשר להקל לכתחילה. ועוד שיש אומרים, שאין לומר על זמן שהוא דבר שיש לו מתירין, כי הזמן שעבר כבר לא יחזור (דרכי תשובה פט, ה).

4 – O motivo da proibição e os pormenores das leis

ד – טעם האיסור ופרטי הדינים

Foram apresentados dois motivos principais para a espera entre o consumo de carne e o de leite: 1) o sabor da carne é forte e pode continuar perceptível por até seis horas (Rashi); 2) a carne é firme, e pedaços dela podem ficar presos entre os dentes; depois de seis horas, eles já se soltam ou seu sabor se dissipa (Rambam). Na prática, levam-se em conta ambos os motivos. Por isso, mesmo quem mastigou carne para um bebê precisa aguardar seis horas, pois, ao mastigá-la, a carne pode ficar presa entre os dentes. Também quem comeu carne macia precisa aguardar seis horas, devido ao sabor, que pode permanecer por até seis horas (Tur 89, 1).

שני טעמים עיקריים נאמרו בטעם ההמתנה בין אכילת בשר לחלב. א) טעם הבשר חזק ועלול להיות מורגש עד שש שעות (רש"י). ב) הבשר קשה וחתיכות ממנו עלולות להיתקע בין השיניים, ואחר שיעברו שש שעות הם כבר משתחררות או שטעמן מתפוגג (רמב"ם). למעשה חוששים לשני הטעמים, ולכן גם מי שלעס בשר עבור תינוק, צריך להמתין שש שעות, הואיל ובלעיסה הבשר יכול להיתקע בין השיניים. וגם מי שאכל בשר רך, צריך להמתין שש שעות, מפני טעמו שיכול להישאר עד שש שעות (טור פט, א).

Quem comeu carne e, algum tempo depois, encontrou

מי שאכל בשר ומצא לאחר

carne presa entre os dentes deverá retirá-la da boca, a fim de preservar o intervalo de seis horas entre carne e leite. Em bediavad, se a engoliu, não perdeu a contagem das seis horas, pois não há motivo para recear o sabor que dela perdura. Se encontrou a carne depois de seis horas e deseja consumir leite imediatamente, após retirá-la da boca deverá limpá-la mediante kinuach e hadachá, ou escovar os dentes (como explicado acima, 1), e logo depois poderá consumir leite. Em bediavad, mesmo que tenha engolido a carne, poderá limpar a boca e, em seguida, consumir leite imediatamente (Rema 89, 1; Shach 3-4).[5]

זמן בשר תקוע בשיניו, יוציאו מפיו, כדי לשמור על ההפרדה של שש שעות בין הבשר לחלב. בדיעבד אם בלעו, לא הפסיד את מניין שש השעות, מפני שאין לחוש לטעם הנמשך ממנה. ואם מצא את הבשר לאחר שש שעות והוא רוצה לאכול מיד חלב, לאחר שיוציאו מפיו ינקה את פיו בקינוח והדחה או בצחצוח שיניים (כמבואר לעיל א), ומיד לאחר מכן יוכל לאכול חלב. בדיעבד גם אם בלע את הבשר, יוכל לנקות את פיו ולאכול אחר כך מיד חלב (רמ"א פט, א; ש"ך ג-ד).[5]

[5]. Em bediavad, se engoliu carne que estava presa entre os dentes, não precisa esperar seis horas a partir do momento em que a engoliu, pois o sabor da carne se dissipa com o passar do tempo. Segundo o Rambam (com base no Tur), se, depois de seis horas, ainda restar carne entre os dentes, não há nela proibição, porque seu sabor já se dissipou por meio dos líquidos da boca. E mesmo que se diga que, segundo Rashi, seu sabor não se dissipa, em bediavad pode-se apoiar no Rambam; além disso, talvez também segundo Rashi, uma vez que já se esperaram seis horas, não seja necessário recear o sabor que perdura de um pedaço tão pequeno. Deve-se ainda somar a isso as opiniões dos Rishonim que consideram suficiente o kinuach (acima, nota 3). Ademais, alguns poskim determinaram que mesmo quem tem cavidades e fissuras nos dentes, nas quais pedaços de carne podem ficar presos, não é obrigado a limpá-los com um palito (Chatam Sofer Chulin 105, a). É verdade que, segundo muitos poskim, deve limpá-los com um palito (Yam Shel Shlomo Chulin 8, 9; Ben Ish Chai segunda série Shelach 8). Contudo, parece que, em bediavad, também segundo eles, quem não dispõe de um palito para limpar entre os dentes pode consumir leite depois de seis horas.

[5]. בדיעבד אם בלע בשר שהיה תקוע בין שיניו אינו צריך להמתין שש שעות מבליעתו, מפני שטעם הבשר מתפוגג במשך הזמן, ולרמב"ם (עפ"י הטור) אם לאחר שש שעות נותר בשר בשיניו, אין בו איסור, משום שטעמו כבר התפוגג על ידי הנוזלים שבפה. ואף אם נאמר שלפי רש"י אין טעמו מתפוגג, בדיעבד אפשר לסמוך על הרמב"ם, מה עוד שאולי גם לרש"י אחר שכבר המתין שש שעות, אין לחוש לטעם הנמשך מחתיכה קטנה שכזו. ויש לצרף את שיטות הראשונים שמסתפקים בקינוח (לעיל הערה 3). יתר על כן, כמה פוסקים הורו, שאף מי שיש בשיניו חורים וסדקים, שחתיכות בשר עלולות להיתקע בהם, אינו חייב לנקותם בקיסם (חת"ס חולין קה, א). ואמנם לדעת הרבה פוסקים עליו לנקותם בקיסם (יש"ש חולין ח, ט; בא"ח ש"ש שלח ח). אבל נראה שבדיעבד, גם לדעתם מי שאין לו קיסם לחצוץ את שיניו רשאי לאכול חלב אחר שש שעות.

Se alguém se enganou e recitou uma berachá sobre um alimento lácteo antes de transcorridas seis horas, caso já tenha feito kinuach da boca com alimento e bebida depois de comer a carne, ou já tenha terminado a refeição, ou tenha transcorrido uma hora, uma vez que há Rishonim que entendem ser permitido nessas circunstâncias, deverá apoiar-se neles e comer um pouco após a berachá, para não incorrer numa berachá levatalá (Pninei Halacha Berachot 12, 11, ver' Yabia Omer 2, Yore Deá 5; Badei HaShulchan HaShulchan 89, 1, 've-yesh medakdekim').

טעה ובירך על מאכל חלבי לפני שעברו שש שעות, אם הספיק לקנח את פיו במאכל ובמשקה לאחר אכילת הבשר, או שכבר סיים את הסעודה, או שעברה שעה, הואיל ויש ראשונים שסוברים שבאופן זה מותר, כדי שלא יחטא בברכה לבטלה, יסמוך עליהם ויאכל מעט אחר הברכה (פנה"ל ברכות יב, יא, ועי' יבי"א ב, יו"ד ה; בדי השולחן פט, א, 'ויש מדקדקים').

5 – Prato de carne e status cárneo ou lácteo

ה – תבשיל בשר וחזקת בשרי או חלבי

Costuma-se observar que também quem consome um prato cozido com carne de animal ou de ave, por haver no prato sabor de carne, não deve consumir leite nem um prato que contenha sabor de leite durante seis horas. Portanto, quem come batatas cozidas com carne, ou caldo límpido preparado com carne, precisa esperar seis horas antes de comer batatas cozidas com leite (Beit Yosef Orach Chaim 173, 1; Rema Yore Deá 89, 3).

נוהגים שגם האוכל תבשיל שהתבשל עם בשר בהמה או עוף, כיוון שהיה בתבשיל טעם בשר, לא יאכל חלב או תבשיל שיש בו טעם חלב שש שעות. לפיכך, האוכל תפוחי אדמה שבושלו עם בשר, או מרק צח שבושל עם בשר, צריך להמתין שש שעות לפני שיאכל תפוחי אדמה שבושלו עם חלב (ב"י או"ח קעג, א; רמ"א יו"ד פט, ג).

Um alimento com status cárneo, embora nele não se perceba sabor de carne, não pode ser consumido com leite; porém, imediatamente após terminar de comê-lo, é permitido consumir leite. Por exemplo, saladas servidas numa refeição de carne, das quais também se serviram com os talheres usados para comer carne, são consideradas de status cárneo e, portanto, não podem ser consumidas com alimentos lácteos (acima, 25, 7, 7). Contudo, como nelas não se percebe sabor de carne, é permitido, na mesma refeição e imediatamente depois de comê-las, consumir leite. Da mesma forma, quando se fritam no mesmo óleo, alternadamente, carne e bolinhos de falafel, enquanto não houver nos bolinhos sabor de carne, eles têm apenas status cárneo e não podem ser consumidos com leite, mas não é necessário esperar seis horas depois deles.

Esta é a regra: tudo o que tem status cárneo, mas no qual não se percebe sabor de carne, não pode ser consumido com leite; depois de comê-lo, porém, é permitido consumir leite. De modo semelhante, após comer carne é permitido consumir um alimento de status lácteo, enquanto nele não se perceba sabor de leite.[6]

מאכל שהוא ב'חזקת בשרי', למרות שטעם הבשר אינו מורגש בו, אסור לאוכלו עם חלב, אבל מיד לאחר סיום אכילתו מותר לאכול חלב. למשל, האוכל סלטים שהוגשו בסעודה בשרית, ובסכו"ם שאכלו בשר נטלו גם מהסלטים – הסלטים נחשבים ב'חזקת בשרי', ולכן אסור לאוכלם עם מאכלי חלב (לעיל כה, ז, 7). אבל כיוון שאין מרגישים בהם טעם בשר, מותר באותה סעודה, מיד לאחר אכילתם, לאכול חלב. וכן כאשר מטגנים באותו שמן, פעם בשר ופעם כדורי פלאפל, כל זמן שאין בכדורי הפלאפל טעם בשר, הם רק 'בחזקת בשרי' ואסור לאוכלם עם חלב, אבל אין צריך להמתין אחריהם שש שעות.

זה הכלל, כל שהוא ב'חזקת בשרי' אבל אין מרגישים בו טעם בשר, אסור לאוכלו עם חלב, ולאחר אכילתו מותר לאכול חלב. וכן לאחר אכילת בשר מותר לאכול מאכל שהוא ב'חזקת חלבי', כל זמן שטעם החלב אינו מורגש בו.[6]

[6]. Pela estrita lei, não é necessário esperar depois de consumir um prato que contenha sabor de carne, pois aprendemos (Chulin 105, b) que é obrigatório lavar as mãos entre o consumo de um prato de carne e o de leite, mas não é preciso esperar absolutamente nada (Rabeinu Tam, Talmidei Rabeinu Yoná, Rashba, Rosh, Rabeinu Yerucham, Ritva, Tur e Shulchan Aruch 89, 3). De fato, os motivos mencionados para a espera não se aplicam a um prato de carne: o receio de que reste carne entre os dentes existe especificamente em relação à carne propriamente dita, e não ao seu sabor; além disso, o sabor intenso da carne perdura por muito tempo especificamente após comer carne, e não depois de um prato de carne. Alguns Rishonim, contudo, escreveram que, na prática, costuma-se ser rigoroso e esperar (Mordechai, Issur Veheter Haaruch 40, 2). Assim também consta no רמ"א פט, ג *e no* ב"י או"ח קעג, א*, e há consenso a esse respeito entre todos os Acharonim (Chida, Zev Tzedek). Entretanto, se bolinhos de falafel foram fritos em óleo no qual anteriormente se fritou carne, eles não são considerados um prato de carne, pois sempre que a carne não constitui parte essencial do prato, este não é considerado cárneo (Bach, Shach 89, 19). É verdade que há margem para rigor quando resíduos da carne presentes no óleo conferem ao falafel um sabor de carne claramente perceptível; quando, porém, não se percebe no falafel um sabor nítido de carne, não se deve ser rigoroso. Assim escreveu também o* יד יהודה *(89, Aroch 5). Não há razão para rigor nesse caso, pois toda a discussão envolve uma proibição rabínica; segundo o* רז"ה *e os que seguem sua opinião, mesmo depois de comer carne propriamente dita basta fazer kinuach da boca; e também segundo a maioria dos Rishonim, que exigem esperar seis horas depois de comer carne, não é preciso esperar absolutamente nada após consumir um prato no qual o sabor da carne seja muito perceptível. (Há quem sustente que a regra de noten*

[6]. על פי הדין, אין צריך להמתין אחר אכילת תבשיל שיש בו טעם בשר, שכן למדנו (חולין קה, ב), שחובה ליטול ידיים בין אכילת תבשיל של בשר לחלב, אבל אין צורך להמתין כלל (ר"ת, תר"י, רשב"א, רא"ש, רבנו ירוחם, ריטב"א, טור ושו"ע פט, ג). אכן הטעמים שנזכרו להמתנה אינם חלים על תבשיל בשרי, שכן החשש שיישאר בשר בין השיניים הוא דווקא בבשר ממש ולא בטעמו, וגם הטעם החזק של הבשר נמשך זמן רב דווקא אחר אכילת בשר ולא אחר תבשיל בשר. אולם כמה ראשונים כתבו שלמעשה נוהגים להחמיר ולהמתין (מרדכי, איסור והיתר הארוך מ, ב). וכן מובא בב"י או"ח קעג, א, ורמ"א פט, ג. וכן מוסכם על כל האחרונים (חיד"א, זב"צ). אבל אם בשמן שטיגנו בשר טיגנו אח"כ כדורי פלאפל, אין כדורי הפלאפל נחשבים כתבשיל בשרי. מפני שכל אימת שהבשר אינו מעיקר התבשיל, אין התבשיל נחשב בשרי (ב"ח, ש"ך פט, יט). ואמנם יש מקום להחמיר כאשר שיירי הבשר שבשמן נותנים טעם ברור בפלאפל, אבל כאשר אין מרגישים בפלאפל טעם ברור של בשר, אין להחמיר. וכ"כ ביד יהודה (פט, ארוך ה). ואין מקום להחמיר בזה, אחר שכל הדיון הוא באיסור חכמים, ולדעת הרז"ה ודעימיה, אפילו אחר אכילת בשר ממש מספיק לקנח את הפה, וגם לדעת רוב הראשונים הסוברים שצריך להמתין שש שעות אחר אכילת בשר, אחר תבשיל שטעם הבשר

taam bar noten taam também se aplica aos alimentos; segundo essa opinião, é permitido até mesmo consumir com leite um alimento que recebeu sabor de carne por noten taam bar noten taam; ver Halichot Olam parte 7 Corach 12).

ניכר בו מאוד אין צריך להמתין כלל. (ויש סוברים שדין נ"ט בר נ"ט קיים גם במאכלים, ולדעתם אף מותר לאכול מאכל שקיבל טעם בשר בנ"ט בר נ"ט עם חלב, עי' הליכות עולם ח"ז קורח יב).

6 – Queijo duro

ו – גבינה קשה

Entre os grandes Rishonim de Ashkenaz, houve quem adotasse o rigor de esperar entre o consumo de queijo duro e o de carne, assim como se espera entre o consumo de um prato de carne e o de leite. Isso porque o sabor desse queijo é intenso e perdura por não menos tempo que o de um prato de carne; assim como se é rigoroso em esperar depois de um prato de carne que não contém carne propriamente dita, deve-se esperar depois de consumir queijo duro. Outro motivo é que o queijo é duro e pedaços dele podem ficar presos entre os dentes, como ocorre com a carne. Eles, porém, deram essa orientação conforme seu costume de esperar uma hora depois de comer carne e, consequentemente, também determinaram que se esperasse uma hora após o consumo de queijo duro. Depois que muitos em Ashkenaz aceitaram o costume de esperar seis horas entre carne e leite, muitos deles passaram a adotar o rigor de esperar também seis horas entre queijo duro e carne. Sua prática rigorosa, contudo, referia-se a queijo duro preparado durante seis meses, ou cujo processo de fabricação tivesse durado menos, mas fosse intensificado por vermes e mofo que produzissem uma fermentação capaz de tornar o sabor do queijo muito forte. Alguns acrescentaram o rigor em relação a todo queijo duro, mesmo produzido em poucos dias, como o queijo amarelo, pelo receio de que pedaços dele ficassem presos entre os dentes.

מבין גדולי הראשונים באשכנז, היו שנהגו להחמיר להמתין בין אכילת גבינה קשה לבשר כשם שממתינים בין אכילת תבשיל בשר לחלב, וזאת משום שטעמה של גבינה זו חזק ונמשך לא פחות מתבשיל של בשר, וכשם שמחמירים להמתין אחר תבשיל של בשר שאין בו בשר, כך יש להמתין אחר אכילת גבינה קשה. וגם משום שהגבינה קשה וחתיכות ממנה עלולות להיתקע בין השיניים כמו בשר. אלא שהם הורו זאת לפי מנהגם להמתין שעה אחר אכילת בשר, וממילא גם הורו להמתין שעה אחר אכילת גבינה קשה. לאחר שרבים באשכנז קבלו את המנהג להמתין שש שעות בין בשר לחלב, רבים מהם החמירו להמתין גם שש שעות בין גבינה קשה לבשר. אמנם חומרתם היתה על גבינה קשה שהוכנה במשך ששה חודשים, או שתהליך הכנתה נמשך פחות זמן אבל התעצם על ידי תולעים ועובש שיצרו תסיסה שחיזקה מאוד את טעמה של הגבינה. ויש שהוסיפו והחמירו בכל גבינה קשה, גם אם נעשתה במשך ימים ספורים, כדוגמת גבינה צהובה, שמא חתיכות ממנה יתקעו בשיניים.

Na prática, a Halacha segue a opinião da maioria dos poskim, e não há obrigação de esperar depois de queijo duro mais do que depois de queijo comum. Quem desejar cumprir a mitzva de forma mais primorosa deverá esperar uma hora entre o consumo de queijo duro e o de carne.[7]

למעשה, הלכה כדעת רוב הפוסקים, ואין חובה להמתין אחר גבינה קשה יותר מאשר גבינה רגילה. והרוצים להדר, ימתינו שעה בין אכילת גבינה קשה לבשר.[7]

[7]. Esse costume rigoroso foi adotado somente em Ashkenaz, conforme consta no רמ"א פט, ב e no או"ה הארוך, talvez porque ali fosse habitual produzir queijos duros desse tipo. Eles foram rigorosos em esperar uma hora, conforme o costume praticado em Ashkenaz entre carne e leite e como escreveram (40, 10) איסור והיתר הארוך e o ש"ך (89, 16. Nas últimas gerações, entretanto, assim como passaram a ser rigorosos em esperar seis horas entre carne e leite, os adeptos desse costume adotaram o rigor de esperar seis horas depois de queijo duro (Taz 89, 4; Pri Megadim Shefot Daat 16; Chayei Adam 40, 13; Shaar

[7]. מנהג חומרה זה נהגו באשכנז בלבד, כמובא באו"ה הארוך, ורמ"א פט, ב, ואולי מפני ששם היו רגילים להכין גבינות קשות כאלה. והחמירו להמתין שעה, כפי שנהגו להמתין באשכנז בין בשר לחלב, וכפי שכתבו איסור והיתר הארוך (מ, י), והש"ך (פט, טז). אמנם בדורות האחרונים, כשם שהחמירו להמתין שש שעות בין בשר לחלב, החמירו למנהג זה להמתין שש שעות אחר גבינה

Hatziyun 494, 15). Houve quem incluísse entre os queijos duros até mesmo o queijo amarelo (Rishon Letzion, Shevet Halevi 2, 35). Muitos escreveram que se deve esperar somente após queijo muito duro (Rav Shlomo Zalman Auerbach, Rav Aharon Kotler, Horaá Berurá 89, 33). Mesmo entre os Acharonim de Ashkenaz, muitos escreveram que, também após queijo muito duro, não há obrigação de esperar sequer uma hora, e muitos assim procedem (Yam Shel Shlomo Chulin 8, 6; Aruch HaShulchan 89, 11; Igrot Moshe Yore Deá 2, 26, u-kefi she-satmu rov Rishonei Ashkenaz). Nos países do Oriente e do norte da África, não se adotava rigor a esse respeito; apenas nas últimas gerações, em poucos lugares, houve quem passasse a esperar três ou seis horas (ver Ben Ish Chai segunda série Shelach 15). Na prática, uma vez que o fundamento da espera entre carne e leite é de origem rabínica, e a espera entre queijo duro e carne provém de um costume rigoroso registrado por alguns Rishonim — os quais se referiam a apenas uma hora e somente depois de queijo muito duro, produzido por um processo especial —, mesmo os rigorosos não devem agravar além disso. E quem desejar ser ainda mais meticuloso deverá esperar seis horas após queijo muito duro, mas não depois de queijo amarelo, após o qual se pode consumir carne imediatamente, mediante kinuach e hadachá. Se esperar uma hora, nem sequer precisará de kinuach e hadachá; somente se sentir que o sabor do queijo permanece aderido à boca deverá escovar os dentes ou fazer kinuach e enxaguar a boca.

קשה (ט"ז פט, ד; פמ"ג שפ"ד טז; חכ"א מ, יג; שעה"צ תצד, טו). והיו שאף כללו בגבינה קשה גם גבינה צהובה (רישׁ"א, שבט הלוי ב, לה). ורבים כתבו שרק לאחר גבינה קשה מאוד חייבים להמתין (רשז"א, הרב אהרן קוטלר, הוראה ברורה פט, לג). גם בין אחרוני אשכנז, רבים כתבו שגם לאחר גבינה קשה מאוד אין חובה להמתין אפילו שעה, וכן נוהגים רבים (יש"ש חולין ח, ו; ערוה"ש פט, יא; אג"מ יו"ד ב, כו, וכפי שסתמו רוב ראשוני אשכנז). בארצות המזרח וצפון אפריקה לא נהגו להחמיר בזה, ורק בדורות האחרונים במקומות מעטים היו שנהגו להחמיר להמתין שלוש שעות או שש שעות (עי' בא"ח ש"ש שלח טו). למעשה, כיוון שיסוד ההמתנה בין בשר לחלב מדברי חכמים, וההמתנה בין גבינה קשה לבשר ממנהג חומרה שכתבו מקצת ראשונים, ואף הם התכוונו להמתין שעה אחת בלבד ורק אחר גבינה קשה מאוד שדרך ייצורה מיוחד, גם למחמירים אין להחמיר יותר מכך. ואף מי שירצה להדר עוד, יחמיר בגבינה קשה מאוד שש שעות אבל לא בגבינה צהובה, שמיד לאחריה אפשר לאכול בשר תוך קינוח והדחה. ואם ימתין שעה, אף קינוח והדחה לא יצטרך, ורק אם יחוש שטעמה דבוק בפיו, יצחצח את שיניו או יקנח את פיו וידיחנו.

7 – Crianças

ז – קטנים

A Torá proibiu alimentar crianças e bebês com alimentos proibidos. Todo aquele que coloca um alimento proibido na mão de uma criança é considerado como quem a alimenta e, com isso, transgride uma proibição da Torá, pois é assim que habitualmente se alimenta uma criança (Yevamot 114, 1; Shabat 90, 2). Além disso, os pais têm a mitzva de educar o filho para o cumprimento das mitzvot; por isso, pais que veem o filho comer por iniciativa própria um alimento proibido precisam afastá-lo dessa conduta (Rambam, Shulchan Aruch Orach Chaim 343, 1). [8]

אסרה התורה להאכיל ילדים ותינוקות מאכלים אסורים. וכל הנותן מאכל אסור ביד קטן נחשב כמאכיל אותו ועובר בכך על איסור תורה, כי כך רגילים להאכיל קטן (יבמות קיד, א; שבת צ, ב). בנוסף לכך, מצווה על ההורים לחנך את ילדם לקיום המצוות, ולכן הורים שרואים את ילדם אוכל מעצמו מאכל אסור, צריכים להפרישו מכך (רמב"ם, שו"ע או"ח שמג, א).[8]

Há também a mitzva de educar as crianças a esperar entre o consumo de carne e o de leite. Em princípio, deve-se educá-las para isso a partir do momento em que compreendem a mitzva e são capazes de calcular as horas que precisam esperar entre carne e leite. Contudo, é regra conhecida que não se educam as crianças de modo que isso possa lhes causar sofrimento ou prejudicar sua saúde. Por esse motivo, não se educam crianças de sete ou oito anos a jejuar durante algumas horas em Yom Kipur (Pninei Halacha Dias Terríveis 9, 8).

כמו כן מצווה לחנך את הילדים להמתין בין אכילת בשר לחלב. כעיקרון יש לחנכם לכך מעת שהם מבינים את המצווה ומסוגלים לחשב את השעות שצריך להמתין בין בשר לחלב. אלא שכלל ידוע הוא שאין מחנכים את הילדים באופן שעלול לצערם או לפגוע בבריאותם. מסיבה זו, אין מחנכים קטנים בני שבע ושמונה לצום ביום הכיפורים מספר שעות (פנה"ל ימים נוראים ט, ח).

Com base nessas regras, descreveremos o processo

על פי הכללים הללו נתאר את תהליך החינוך לשמירת

educativo para a observância do intervalo entre carne e leite. Bebês que ainda não compreendem a diferença entre carne e leite podem ser alimentados com leite depois de carne, desde que se limpem sua boca e suas mãos dos resíduos de carne, para que não sejam alimentados com carne e leite juntos. Quando os bebês começam a compreender a diferença entre carne e leite, mas ainda não atingiram a idade em que conseguem distinguir intervalos longos de curtos, aproximadamente entre três e cinco anos, é correto, quando possível, que esperem cerca de uma hora entre carne e leite. Quando houver necessidade de lhes dar leite para que durmam ou para que não chorem, pode-se lavar sua boca e suas mãos e alimentá-los com leite sem esperar uma hora.

A partir da idade em que conseguem discernir minimamente a duração dos intervalos, por volta dos cinco ou seis anos, deve-se começar a habituá-los a fazer uma pausa entre o consumo de carne e o de leite. Como muitas vezes a refeição seguinte ocorre antes de transcorridas seis horas desde o consumo da carne, pode-se contentar em habituá-los a esperar cerca de três horas.

A partir dos nove ou dez anos, como já sabem calcular as horas e são capazes de esperar mais tempo entre as refeições, é correto, quando possível, habituá-los a esperar cerca de seis horas. Em caso de necessidade, por exemplo, se comem com os irmãos menores e é difícil alimentá-los mais tarde, podem esperar apenas três horas entre as refeições. Somente cerca de um ano antes de atingirem a idade das mitzvot deverão habituar-se a esperar seis horas.[9]

ההפסקה שבין בשר לחלב. תינוקות שעוד לא מבינים את ההבדל שבין בשר לחלב – מותר להאכיל חלב לאחר בשר, ובלבד שינקו את פיהם וידיהם משאריות הבשר, כדי שלא יאכילום בשר וחלב יחד. כאשר התינוקות מתחילים להבין את ההבדל שבין בשר לחלב, אבל עדיין לא הגיעו לגיל שבו הם מסוגלים להבחין בין זמנים ארוכים לקצרים, בערך בין גיל שלוש לחמש, נכון כשאפשר, שימתינו כשעה בין בשר לחלב. וכאשר יש צורך להאכילם חלב כדי שילכו לישון או כדי שלא יבכו, אפשר לשטוף את פיהם וידיהם ולהאכילם חלב בלא להמתין שעה.

מעת שיגיעו לגיל שבו הם מסוגלים להבחין מעט בזמנים, בסביבות גיל חמש או שש, צריך להתחיל להרגילם להפסיק בין אכילת בשר לחלב. וכיוון שפעמים רבות זמן הארוחה הבאה שלהם הוא לפני שיעברו שש שעות מאכילת הבשר, אפשר להסתפק להרגילם להמתין כשלוש שעות.

מעת שיגיעו לגיל תשע או עשר, כיוון שהם כבר יודעים לחשב את השעות ומסוגלים להמתין יותר זמן בין הארוחות, נכון כשאפשר להרגילם להמתין כשש שעות. ובשעת הצורך, כגון שהם אוכלים עם אחיהם הקטנים, וקשה להאכילם אחר כך, אפשר שימתינו רק שלוש שעות בין הסעודות. ורק כשנה לפני שיגיעו למצוות, יתרגלו להמתין שש שעות.[9]

[8]. Em יבמות קיד, א, explica-se que é proibido pela Torá alimentar uma criança com algo proibido, como animais rastejantes; na Mishná e na Guemará Shabat 90, 2, explica-se que a proibição já é transgredida ao se colocar o alimento nas mãos da criança. Assim também se esclarece no מ"ב שמג, ד. Além disso, em razão da mitzva de chinuch, deve-se impedir uma criança que vem, por iniciativa própria, comer alimentos proibidos. Surge, porém, uma dificuldade, pois se afirmou em יבמות קיג, ב – 114, b: "Uma criança come nevelot — o Beit Din não está obrigado a impedi-la". Segundo o Rambam, a maioria dos Rishonim e o Shulchan Aruch Orach Chaim 343, 1, somente os pais são obrigados a educar o filho, o que inclui afastá-lo do consumo de algo proibido; o Beit Din e as demais pessoas, contudo, não têm a mitzva de impedi-lo. Há quem sustente que a regra é igual para o pai, o Beit Din e as demais pessoas, e que a afirmação de que não há obrigação de impedir uma criança se refere àquela que ainda não atingiu a idade de chinuch; quanto à criança que já a atingiu, os pais e qualquer pessoa capaz de contribuir para sua educação têm a mitzva de afastá-la da proibição (Tosafot', Rosh Ritvá). O Rema

[8]. ביבמות קיד, א, מבואר שאסור מהתורה להאכיל קטן דבר איסור כשרצים, ובמשנה וגמרא שבת צ, ב, מבואר שכבר בנתינת המאכל בידי הקטן עוברים על האיסור. וכן מבואר במ"ב שמג, ד. בנוסף לכך, מצד מצוות החינוך צריך להפריש קטן שבא לאכול מעצמו איסורים. ולקשה, שאמרו ביבמות קיג, ב – קיד, א: "קטן אוכל נבלות – אין בית דין מצווים להפרישו". לרמב"ם ורוב הראשונים ושו"ע או"ח שמג, א, רק ההורים חייבים בחינוך ילדם, ובכלל זה להפרישו מאכילת איסור, אולם בית הדין ושאר האנשים אינם מצווים להפרישו. ויש סוברים שדין האב ובית הדין ושאר האנשים שווה, ומה שאמרו שאין חייבים להפריש קטן הכוונה לקטן שלא הגיע לחינוך, אבל קטן שהגיע לחינוך, מצווה להורים ולכל אדם שיכול להועיל בחינוכו, להפרישו מהאיסור (תוס', רא"ש וריטב"א).

mencionou essa posição como uma opinião de há quem diz. O Chayei Adam (66, 3) e o Mishná Berurá (Shin Mem 3, 7) escreveram que, em relação a uma proibição da Torá, é correto que os demais sejam rigorosos e impeçam a criança. Ver também פנה"ל שבת כד, ג *e as respectivas ampliações,* כד, ג, ו-ז.

[9]. A mitzva de chinuch começa a partir do momento em que a criança é capaz de compreender como cumprir a mitzva (ver Pninei Halacha Shabat 24, 1). Assim, nesta regra, a partir do momento em que a criança sabe diferenciar carne de leite e calcular as seis horas, há uma mitzva de educá-la a observar esse intervalo. Entretanto, quando essa observância pode prejudicar sua rotina de refeições e, consequentemente, sua saúde, não há obrigação de educá-la para isso, assim como constatamos que não há mitzva de educar crianças de oito anos a jejuar sequer algumas horas em Yom Kipur (Pninei Halacha Dias Solenes 9, 8). Não se deve argumentar que, segundo os que exigem esperar seis horas, aquele que antes disso dá leite às crianças é considerado como quem as alimenta com algo proibido — a proibição de sefiá, conforme explicado em יבמות קיד, א. *Isso porque o* הגהות מיימוניות *(Shabat 29, 40) escreveu, a respeito de comer antes do kidush, que, como o alimento não contém uma proibição intrínseca e a proibição decorre apenas do horário, não se aplica a proibição de sefiá; essa opinião é considerada na Halacha (citada no Beit Yosef Orach Chaim 269; ver Pninei Halacha Shabat 6, 9), e o mesmo se aplica ao consumo de leite depois de carne. Mais do que isso: segundo o Rashba e o Ran, quando algo é necessário para a criança, é permitido alimentá-la com uma proibição rabínica. Embora segundo a maioria dos poskim isso seja proibido e somente em circunstância premente se possa apoiar no Rashba e no Ran (ver ampliações de Pninei Halacha Shabat 24, 5, 1-2), neste caso, em que há quem sustente ser permitido, a priori, consumir leite depois de uma hora, pode-se ser leniente, quando necessário, com toda criança até perto da idade das mitzvot, exigindo que espere apenas uma hora.*

Em resumo: há uma mitzva de educar a criança a esperar entre carne e leite e, ao longo dos anos, avançar até a observância de seis horas, conforme o costume da maioria do povo de Israel. Como se trata de um processo que depende de muitos fatores, esta Halacha fornece uma orientação geral, que deve ser aplicada com flexibilidade segundo as circunstâncias. Em primeiro lugar, deve-se levar em conta a condição física e emocional da criança, pois uma criança saudável não é igual a uma fraca, nem uma criança de ânimo forte a uma mimada. A mitzva de chinuch também depende do temperamento dos pais, pois cada um tem a mitzva de educar conforme seu próprio modo de ser: há quem tenda ao rigor e há quem tenda à flexibilidade. A mitzva também depende da rotina da casa; quando há crianças pequenas, as refeições são mais próximas e há maior necessidade de leniência. Portanto, não é possível fixar parâmetros inequívocos, mas apenas diretrizes fundamentais, motivo pelo qual a Halacha foi formulada com as expressões "é correto" e "é apropriado". Do mesmo modo, encontramos na maioria dos poskim orientações gerais; entre os que detalharam a questão, foram dadas orientações diversas, decorrentes sobretudo das diferenças nos padrões de vida. Deve-se acrescentar que, na progressão, é correto levar em consideração as opiniões dos poskim: quando possível, observa-se uma hora; quando possível, três horas; e, quando possível, seis horas.

והזכירם רמ"א כדעת יש אומרים. וכתבו ח"א (סו, ג), ומ"ב (שמ ג, ז), שבאיסור תורה נכון לאחרים להחמיר ולהפרישו. ועי' בפנה"ל שבת כד, ג, ובהרחבות שם כד, ג, ו-ז.

[9]. מצוות החינוך מתחילה מעת שהילד מסוגל להבין את דרך קיום המצווה (עי' פנה"ל שבת כד, א). נמצא שבדין זה, מעת שהילד יודע להבדיל בין בשר לחלב ויודע לחשב את שש השעות, מצווה לחנכו להקפיד בכך. אלא שכאשר הקפדה זו עלולה לפגוע בסדרי ארוחתו וממילא בבריאותו, אין חובה לחנכו לכך, וכפי שמצינו שאין מצווה לחנך קטנים בני שמונה לצום אפילו שעות מעטות ביום הכיפורים (פנה"ל ימים נוראים ט, ח). ואין לטעון שלפי הסוברים שצריך להמתין שש שעות, הנותן לפני כן לקטנים חלב – נחשב כמאכילם איסור (איסור 'ספיה', כמבואר ביבמות קיד, א). מפני שכתב הגהות מיימוניות (שבת כט, מ), לעניין אכילה לפני קידוש, שהואיל ואין במאכל איסור עצמי, אלא האיסור רק מצד הזמן, אין בזה איסור 'ספיה', ומתחשבים בדעה זו להלכה (הובא בב"י או"ח רסט; עי' פנה"ל שבת ו, ט), וכן הדין באכילת חלב אחר בשר. לא זו בלבד, אלא שלדעת רשב"א ור"ן, כאשר הדבר נצרך לקטן, מותר להאכילו איסור דרבנן. ואף שלרוה"פ אסור, ורק בשעת הדחק סומכים על הרשב"א והר"ן (עי' הרחבות לפנה"ל שבת כד, ה, א-ב), כאן שיש סוברים שמלכתחילה מותר לאכול חלב אחר שעה, אפשר להקל בשעת הצורך לכל קטן עד סמוך לגיל מצוות שימתין שעה בלבד.

לסיכום: מצווה לחנך את הקטן להמתין בין בשר לחלב, ובמשך השנים להתקדם עד שמירת שש שעות (לרוב ישראל שנוהגים כן). וכיוון שמדובר בתהליך שתלוי במרכיבים רבים, יש בדין זה הכוונה כללית, שיש לפעול על פיה בגמישות לפי המצב. ראשית, יש להתחשב במצבו הגופני והנפשי של הילד, שאינו דומה ילד בריא לחלש, וילד אמיץ למפונק. מצוות החינוך תלויה גם באופיים של ההורים, שמצווה על כל הורה לחנך לפי אופיו, ויש שנוטים לקפדנות ויש לוותרנות. המצווה תלויה גם בסדרי הבית, שאם יש שם ילדים קטנים, הארוחות סמוכות יותר, ויש יותר צורך להקל. לפיכך, לא ניתן לקבוע גדרים ברורים אלא כיוונים עקרוניים, ולכן ההלכה נוסחה בלשון 'נכון' ו'ראוי'. וכן מצינו ברוב הפוסקים הדרכות כלליות, ובין אלו שפרטו נאמרו הדרכות שונות, שנובעות בעיקר מהשוני בדפוסי החיים. יש להוסיף שבסדר ההתקדמות נכון להתחשב בדעות הפוסקים, וכאשר אפשר שומרים שעה, וכאשר אפשר שומרים שלוש שעות, וכאשר אפשר שש שעות.

8 – Doentes

ח – חולים

Todo alimento proibido que seja necessário para a recuperação de um doente em perigo pode ser consumido, pois pikuach nefesh sobrepõe-se a todas as

כל מאכל אסור שנצרך לצורך הבראתו של חולה שיש בו סכנה מותר, שפיקוח נפש דוחה את כל המצוות

mitzvot da Torá. Contudo, um doente cuja enfermidade não representa perigo não pode consumir alimentos proibidos.

שבתורה. אבל לחולה שאין סכנה במחלתו, אסור לאכול מאכלים אסורים.

Entretanto, quanto ao costume aceito de esperar seis horas, se o doente necessitar consumir leite depois de carne, é permitido que se contente em esperar uma hora, tendo o cuidado de escovar os dentes e enxaguar a boca antes disso (Aruch HaShulchan 89, 7; ver Pninei Halacha Shabat 24, 4).

אמנם לגבי המנהג המקובל להמתין שש שעות, אם החולה נצרך לאכול חלב לאחר בשר, מותר לו להסתפק בהמתנה של שעה, ויקפיד לצחצח שיניים ולשטוף את הפה לפני כן (ערוה"ש פט, ז; ועי' פנה"ל שבת כד, 4).

9 – Razão da proibição de carne com leite

ט – טעם לאיסור בשר בחלב

As mitzvot da Torá dividem-se em dois tipos: mishpatim e chukim. Os mishpatim são mitzvot cuja razão o ser humano compreende e que, mesmo sem o mandamento divino, poderia alcançar por meio do intelecto que Deus lhe concedeu, como as mitzvot entre o homem e seu semelhante e aquelas relacionadas à fé, a exemplo da oração e dos tefilin. Os chukim, por sua vez, são mitzvot cuja razão está além da compreensão humana, como a proibição de carne com leite, que tivemos o mérito de receber somente por meio da revelação profética contida na Torá (Rambam Hilchot' Me'ilá 8, 8). Ainda assim, também dos chukim é possível extrair inspiração para ideias profundas, e isso igualmente integra a mitzva de Talmud Torá. Alguns explicaram que essa proibição se destina a conter a cobiça e a crueldade, pois não é apropriado agir com crueldade para com os animais, tomando tanto seu leite quanto sua carne e cozinhando-os juntos, de modo semelhante à proibição de abater um animal e seu filhote no mesmo dia (Rashbam e Ibn Ezra Êxodo 23, 19; Ramban Devarim 14, 21; Rav Kook Chazon HaTzimchonut VeHaShalom 14).

מצוות התורה מחולקות לשני סוגים, משפטים וחוקים. המשפטים הם מצוות שטעמן מובן לאדם, וגם בלא המצווה האלוקית היה האדם יכול להשיגן על ידי השכל שה' העניק לו, כמו המצוות שבין אדם לחברו, והמצוות העוסקות באמונה כגון תפילה ותפילין. לעומת זאת החוקים הם מצוות שטעמן מעבר להשגה האנושית, כדוגמת איסור בשר וחלב, שרק על ידי הגילוי הנבואי שבתורה זכינו לקבלן (רמב"ם הל' מעילה ח, ח). ואע"פ כן, גם מהחוקים אפשר לקבל השראה לרעיונות עמוקים, שאף הם בכלל מצוות תלמוד תורה. יש שביארו שאיסור זה נועד לרסן את התאווה והאכזריות, שאין ראוי להתאכזר לבעלי החיים וליטול גם את חלבם וגם את בשרם ולבשלו יחד, כדוגמת האיסור לאכול אותו ואת בנו ביום אחד (רשב"ם ואבן עזרא שמות כג, יט; רמב"ן דברים יד, כא; הרב קוק חזון הצמחונות והשלום יד).

Os comentaristas escreveram ainda que a proibição de carne com leite faz parte das proibições de kilayim, destinadas a preservar a singularidade de cada espécie, sem descaracterizá-la mediante sua mistura com outra espécie (Chinuch 92; Rabbenu Bechaye e R. S. R. Hirsch Êxodo 23, 19; ver acima, 3, 1).

עוד כתבו המפרשים שאיסור בשר וחלב בכלל איסורי כלאיים, שנועדו לשמור על ייחודו של כל מין, שלא לטשטשו על ידי עירובו במין אחר (חינוך צב; רבנו בחיי ורש"ר הירש לשמות כג, יט; ראו לעיל ג, א).

A proibição de carne com leite possui uma gravidade especial: a mistura também é proibida para proveito, a exemplo do rigor dos kilayim da vinha, que são proibidos para proveito (ver acima, 5, 5). De fato, o contraste entre

באיסור בשר וחלב יש חומרה יתירה, שהוא אסור גם בהנאה, וכדוגמת החומרה שבכלאי הכרם האסורים בהנאה (ראו לעיל ה, ה). אכן

carne e leite é marcante. A carne é um alimento importante, cuja preparação haláchica é complexa e intrincada. Ela deve provir de uma espécie casher, o animal precisa ser abatido de acordo com a Halacha, examinado quanto a trefot e limpo de sangue, gorduras e tendões proibidos. Mesmo depois de ter sido preparada do ponto de vista haláchico, seu preparo para o consumo envolve cozimento ou assamento, e seu próprio consumo, mastigação e digestão são pesados. Em contraste, o leite é um alimento leve e simples; nas espécies puras, é casher por natureza, e bebê-lo é fácil. Também preparar e consumir queijo é mais fácil do que preparar e consumir carne. A carne é alimento de adultos, ao passo que o leite é alimento de bebês e crianças.

השוני בין בשר לחלב בולט. הבשר הוא מאכל חשוב שהכשרתו מורכבת ומסובכת. עליו להיות ממין כשר, צריך לשוחטו כהלכה, לבודקו מטריפות, לנקותו מדם, מחלב ומגידים אסורים. גם לאחר הכשרתו מבחינה הלכתית, הכנתו לאכילה כרוכה בבישול או צלייה, ואף אכילתו ולעיסתו ועיכולו כבדים. לעומתו החלב הוא מאכל קל ופשוט, ובמינים הטהורים הוא כשר מטבעו, ומלאכת שתייתו קלה. גם הכנת גבינה ואכילתה קלה מהכנת בשר ואכילתו. הבשר הוא מאכל של מבוגרים ואילו החלב מאכל של תינוקות וילדים.

A carne surge por meio do nascimento e, portanto, expressa uma nova etapa da vida, enquanto o leite é produzido para fazer crescer a vida que já existe. A carne expressa vitalidade em um nível mais elevado, pois ela própria foi, literalmente, um ser vivo; o leite, por sua vez, expressa vitalidade em um nível inferior. Pode-se dizer, então, que a carne representa valores e considerações existenciais e de grande magnitude, ao passo que o leite representa valores e considerações menores e mais leves. Cada qual é correto e apropriado em seu devido lugar; porém, quem os mistura incorre na mistura de valores e considerações de ordens de grandeza distintas e, com isso, destrói a ordem da vida e desorienta a bússola moral. Como essa questão é tão importante e perigosa, compreende-se por que os Sábios acrescentaram muitas salvaguardas em torno da proibição de cozinhar carne com leite (Likutei Halachot de’ Natan Carne e Leite 5). [10]

הבשר נוצר על ידי לידה, וממילא הוא מבטא שלב חדש של חיים, ואילו החלב נוצר כדי להצמיח את החיים שכבר קיימים. הבשר מבטא חיוניות במדרגה גבוהה יותר, שהרי הוא היה ממש בעל חיים, ואילו החלב מבטא חיוניות במדרגה נמוכה יותר. ניתן אם כן לומר שהבשר מבטא ערכים ושיקולים קיומיים וגדולים, ואילו החלב מבטא ערכים ושיקולים קטנים וקלים. כל אחד נכון וראוי במקומו, אבל המערבם חוטא בעירוב ערכים ושיקולים מסדרי גודל שונים, והורס בכך את סדרי החיים, ומשבש את המצפן המוסרי. וכיוון שעניין זה חשוב ומסוכן כל כך, מובן מדוע הוסיפו חכמים סייגים רבים סביב איסור בישול בשר בחלב (ליקוטי הלכות לר’ נתן בשר וחלב ה).[10]

[10]. Por exemplo, a liberdade de toda pessoa é muito importante. Contudo, quando a realidade econômica é tão difícil que muitas pessoas não conseguem subsistir sem a instituição da escravidão, a Torá deu preferência à consideração existencial e concedeu espaço à instituição da escravidão, ainda que com prejuízo à liberdade das pessoas. Isso perduraria até a humanidade alcançar o estágio em que as pessoas pudessem subsistir sem a escravidão, quando então ela seria proibida.

De modo semelhante, quando duas pessoas que se encontram com o propósito de se casar concluem que são compatíveis em suas qualidades de caráter e valores comuns e descobrem que há amor entre elas, mas algo na aparência da moça não agrada tanto ao rapaz e algo na maneira de falar do rapaz não agrada tanto à moça, devem evitar atribuir peso igual a considerações pequenas e grandes. O mesmo vale para a escolha de uma profissão, de um lugar para morar e para todas as questões da vida. Isto é: embora toda consideração

[10]. לדוגמא, חירותו של כל אדם חשובה מאוד, אבל כאשר המציאות הכלכלית קשה עד שאנשים רבים אינם יכולים להתקיים בלא מוסד העבדות, העדיפה התורה את השיקול הקיומי ונתנה מקום למוסד העבדות תוך פגיעה בחירותם של אנשים. עד אשר האנושות תגיע לשלב שבו האנשים יוכלו להתקיים בלא עבדות, ואזי העבדות תיאסר.

כיוצא בזה, כאשר בני זוג שנפגשים לשם נישואין מוצאים את עצמם מתאימים מצד המידות והערכים המשותפים, ומגלים שיש אהבה ביניהם, אבל משהו במראה הבחורה אינו מוצא כל כך חן בעיני הבחור, ומשהו בצורת הדיבור של הבחור אינו מוצא כל כך חן בעיני הבחורה. עליהם להימנע מלהעניק משקל שווה לשיקולים קטנים וגדולים. וכן

possua valor, quem mistura considerações de ordens de grandeza distintas destrói sua capacidade de fazer uma escolha moral e bem-sucedida e causa enorme dano a si mesmo.

הדבר בבחירת מקצוע ומקום מגורים וכל דבר בחיים. כלומר, למרות שיש ערך לכל שיקול, המערב שיקולים מסדרי גודל שונים זה בזה, הורס את יכולתו לבחור בחירה מוסרית ומוצלחת וגורם לעצמו נזק עצום.

Capítulo 27 – Os decretos sobre alimentos de não judeus

כז – הגזירות על מאכלי גויים

1 – A relação com os não judeus e os decretos destinados a prevenir a assimilação

א – היחס לגויים והגזירות למניעת התבוללות

Como salvaguarda contra a assimilação, os Sábios decretaram que os judeus não consumissem pão de não judeus, alimentos cozidos por não judeus nem vinho de não judeus. É verdade que há uma mitzva de amar toda pessoa, sem distinção de raça ou religião, como fez Avraham Avinu, que abriu sua tenda a todos os viajantes. Esta é a missão do povo de Israel: levar bênção a todos os povos, como foi dito a Avraham Avinu (Gênesis 12, 2-3): “Farei de ti uma grande nação, abençoarei a ti, engrandecerei teu nome, e sê uma bênção... e por meio de ti serão abençoadas todas as famílias da terra”. Assim também foi dito a Yitzchak Avinu (ali 26, 4): “E por meio de tua descendência serão abençoadas todas as nações da terra”. E assim foi dito a Yaakov Avinu (ali 28, 14): “E por meio de ti e de tua descendência serão abençoadas todas as famílias da terra”. Como escreveu Maran, o Rav Kook, o amor às criaturas “deve estender-se a toda a humanidade, apesar de todas as diferenças de opiniões, religiões e crenças, e apesar de todas as distinções de raças e climas”. “O amor às criaturas deve estar vivo no coração e na alma — o amor a cada ser humano em particular e o amor a todos os povos... pois um ponto de vida, luz e santidade jamais se afasta da imagem divina com a qual a humanidade em seu conjunto foi agraciada e com a qual foram agraciados cada povo e cada língua, cada qual segundo seu valor”. O ódio deve dirigir-se apenas à perversidade que agrega os povos e arrasta os perversos a atos de maldade e corrupção (Midot HaRe'iyah, Ahavá, seções 5’; 10’).

כסייג בפני התבוללות, גזרו חכמים שלא יאכלו ישראל פת גויים ותבשילי גויים ויין גויים. ואמנם מצווה לאהוב כל אדם בלא הבדלי גזע ודת, וכפי שנהג אברהם אבינו שפתח את אוהלו לכל עוברי הדרכים. וזה ייעודו של עם ישראל, להביא ברכה לכל העמים, כמו שנאמר לאברהם אבינו (בראשית יב, ב-ג): “וְאֶעֶשְׂךָ לְגוֹי גָּדוֹל וַאֲבָרֶכְךָ וַאֲגַדְּלָה שְׁמֶךָ וֶהְיֵה בְּרָכָה... וְנִבְרְכוּ בְךָ כֹּל מִשְׁפְּחֹת הָאֲדָמָה”. וכן נאמר ליצחק אבינו (שם כו, ד): “וְהִתְבָּרֲכוּ בְזַרְעֲךָ כֹּל גּוֹיֵי הָאָרֶץ”. וכן נאמר ליעקב אבינו (שם כח, יד): “וְנִבְרֲכוּ בְךָ כָּל מִשְׁפְּחֹת הָאֲדָמָה וּבְזַרְעֶךָ”. וכפי שכתב מרן הרב קוק, שאהבת הבריות “צריכה להתפשט על כל האדם כולו, למרות כל שינויי דעות, דתות ואמונות, ולמרות כל החילוקים של הגזעים והאקלימים”. “אהבת הבריות צריכה להיות חיה בלב ובנשמה – אהבת כל אדם בייחוד, ואהבת כל העמים כולם... כי נקודת חיים, אור וקודש, תמיד לא זזה מהצלם האלוהי שנחנן בו האדם בכללו, וחוננו בו כל עם ולשון, כל אחד לפי ערכו”. והשנאה צריכה להיות מופנית רק כלפי הרשעה שמאגדת את העמים וסוחפת את הרשעים למעשי רשע ושחיתות (מידות הראיה, אהבה, סעיפים ה’; י’).

Entretanto, para que o povo de Israel possa levar bênção a toda a humanidade, precisa apegar-se à Torá e às mitzvot, estabelecer um reino de sacerdotes e uma nação santa e revelar o valor sagrado presente em cada área e

אולם כדי שעם ישראל יוכל להביא ברכה לכל בני האדם, עליו לדבוק בתורה ובמצוות, להקים ממלכת כהנים וגוי קדוש, ולגלות את הערך המקודש שבכל תחום ודבר

elemento do mundo, para que a luz divina e Sua bênção se estendam a todos os âmbitos da vida de Israel e, a partir disso, inspiração e bênção se difundam entre todos os povos. Para tanto, o povo de Israel precisa preservar sua singularidade e erguer uma cerca que impeça seus filhos de se assimilarem entre os povos e esquecerem sua missão. Como os alimentos aproximam os corações, os Sábios estabeleceram decretos destinados a distinguir Israel dos não judeus, para que os judeus não consumissem alimentos de não judeus, como vinho, pão e pratos cozidos, mesmo quando preparados com ingredientes casher.

שבעולם, כדי שהאור האלוקי וברכתו יתפשטו אל כל מרחבי החיים הישראלים, ומתוך כך תתפשט השראה וברכה לכל העמים. לשם כך עם ישראל צריך לשמור על ייחודו ולהעמיד גדר שתמנע את בניו מלהתבולל בעמים ולשכוח את ייעודם. והואיל והמאכלים מקרבים את הלבבות, קבעו חכמים גזירות שנועדו להבדיל את ישראל מהגויים, שלא יאכלו ישראל מאכלי גויים כיין, פת ותבשילים, גם כשהם עשויים ממוצרים כשרים.

A respeito de questões como essa, nosso mestre e rabino, o Ratzia, repetia e enfatizava: “Distinção não é separação”. E acrescentava que, quando essa máxima se tornasse conhecida, a redenção viria ao mundo. Essa compreensão permite revelar de maneira moral a singularidade de cada pessoa e de cada povo, sem ferir a dignidade dos outros povos nem as boas relações que devem existir entre todos os seres humanos.

על כיוצא בזה היה מורנו ורבנו הרצי”ה חוזר ומדגיש: “הבדלה אינה הפרדה”, והוסיף ואמר, שכאשר יתפרסם משפט זה, תבוא גאולה לעולם. כי הבנה זו מאפשרת לגלות את הייחוד של כל אדם ועם באופן מוסרי, בלא לפגוע בכבודם של עמים אחרים וביחסים הטובים שצריכים להתקיים בין כל בני האדם.

Às vezes, porém, não é possível contentar-se com uma distinção respeitosa entre Israel e os demais povos, pois, quando povos e grupos são arrastados pelo mal e escolhem a perversidade, é necessário denunciá-los, afastar-se e separar-se deles e de sua perversidade. Para proteger Israel de sua influência, os Sábios promulgaram um decreto severo segundo o qual o vinho tocado por um idólatra seria proibido inclusive para proveito. Assim, todas as restrições relativas aos alimentos de não judeus destinam-se a estes dois propósitos: criar o espaço distinto e particular de Israel e afastar Israel das culturas em que a perversidade se destaca.

ולעיתים לא ניתן להסתפק בהבדלה מכובדת שבין ישראל לעמים, מפני שכאשר עמים וקבוצות נגררים אחר הרע ובוחרים ברשע, יש צורך להוקיעם ולהתרחק ולהיפרד מהם ומרשעותם. וכדי לגדור את ישראל מהשפעתם גזרו חכמים גזירה חמורה על יין שנגע בו עובד עבודה זרה שיהיה אסור גם בהנאה. הרי שכל ההרחקות ממאכלי גויים נועדו לשתי המטרות הללו: ליצור את המרחב המובדל המיוחד לישראל, ולהרחיק את ישראל מתרבויות שהרשע בולט בהן.

Esse princípio é explicado na Torá em relação a todas as proibições alimentares, destinadas a distinguir Israel e santificá-lo, como foi dito (Vayicrá 20, 24-26): “... Eu sou o Eterno, vosso Deus, que vos distinguiu dos povos. Distinguireis entre o animal puro e o impuro, e entre a ave impura e a pura; não tornareis vossas almas abomináveis por meio do animal, da ave ou de tudo o que rasteja sobre a terra, que distingui para vós como impuro. Sereis santos para Mim, pois Eu, o Eterno, sou santo; e vos distingui dos povos para serdes Meus”. Também aprendemos que o consumo, por judeus, de alimentos de

יסוד זה מבואר בתורה לגבי כל איסורי המאכלים, שנועדו להבדיל את ישראל ולקדשם, שנאמר (ויקרא כ, כד-כו): “... אֲנִי ה’ אֱלוֹהֵיכֶם אֲשֶׁר הִבְדַּלְתִּי אֶתְכֶם מִן הָעַמִּים. וְהִבְדַּלְתֶּם בֵּין הַבְּהֵמָה הַטְּהֹרָה לַטְּמֵאָה וּבֵין הָעוֹף הַטָּמֵא לַטָּהֹר, וְלֹא תְשַׁקְּצוּ אֶת נַפְשֹׁתֵיכֶם בַּבְּהֵמָה וּבָעוֹף וּבְכֹל אֲשֶׁר תִּרְמֹשׂ הָאֲדָמָה אֲשֶׁר הִבְדַּלְתִּי לָכֶם לְטַמֵּא. וִהְיִיתֶם לִי קְדֹשִׁים כִּי קָדוֹשׁ אֲנִי ה’, וָאַבְדִּל אֶתְכֶם מִן הָעַמִּים לִהְיוֹת לִי”. וכן למדנו שאכילת ישראל ממאכלי גויים עלולה להביא להתבוללות

não judeus pode levar à assimilação e à idolatria, como foi dito (Shemot 34, 15-16): “Não firmes aliança com o habitante da terra, para que eles não se prostituam seguindo seus deuses, ofereçam sacrifícios a seus deuses, convidem-te, e comas de seu sacrifício. E não tomes de suas filhas para teus filhos, para que suas filhas não se prostituam seguindo seus deuses e levem teus filhos a se prostituírem seguindo seus deuses”.[1]

ולעבודה זרה, שנאמר (שמות לד, טו-טז): "פֶּן תִּכְרֹת בְּרִית לְיוֹשֵׁב הָאָרֶץ וְזָנוּ אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶם וְזָבְחוּ לֵאלֹהֵיהֶם וְקָרָא לְךָ וְאָכַלְתָּ מִזִּבְחוֹ. וְלָקַחְתָּ מִבְּנֹתָיו לְבָנֶיךָ וְזָנוּ בְנֹתָיו אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן וְהִזְנוּ אֶת בָּנֶיךָ אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן".[1]

[1]. É verdade que a proibição de comer dos sacrifícios dos não judeus (Shemot 34, 15) aplica-se, em seu sentido simples, ao consumo de sacrifícios de idolatria (assim escreveram Ramban, Semag e Chinuch em seus comentários ao versículo). Os Sábios, contudo, aprenderam que a proibição também se aplica à participação numa refeição de não judeus idólatras, ainda que os alimentos ali sejam casher (Chulin 8, a; Rambam Avodá Zará 9, 15; Shulchan Aruch 152, 1). O Rambam (Shechitá 4, 11-12) também aprendeu desse versículo que o abate realizado por um não judeu, mesmo quando feito de acordo com a Halacha, é inválido. O Rashba (Torat HaBayit breve 3, 7) e o Orach HaShulchan longo (43, 1) fundamentaram nesse versículo a proibição do pão e dos alimentos cozidos de não judeus. Cabe observar que o decreto sobre alimentos cozidos por não judeus também estabeleceu uma salvaguarda contra o consumo de alimentos proibidos, como nevelot, porco, animais rastejantes e misturas de carne com leite, comuns nas cozinhas dos não judeus (Rashi Avodá Zará 38, 1).

[1]. אמנם האיסור לאכול מזבחי הגויים (שמות לד, טו) חל בפשטות על אכילה מזבחי עבודה זרה (כ"כ רמב"ן, סמ"ג וחינוך בפירוש הפסוק), אולם למדו חכמים שהאיסור חל גם על השתתפות בסעודה של גויים עובדי עבודה זרה, למרות שהמאכלים שם כשרים (חולין ח, א; רמב"ם ע"ז ט, טו; שו"ע קנב, א). וכן למד הרמב"ם (שחיטה ד, יא-יב) מפסוק זה ששחיטת גוי גם כשנעשתה כהלכה – פסולה. והרשב"א (תוה"ב הקצר ג, ז), ואו"ה הארוך (מג, א) סמכו איסור פת ובישולי גויים על פסוק זה. ראוי לציין, שבגזירת בישולי גויים הוצב גם סייג בפני אכילת מאכלים אסורים כדוגמת נבילות, חזיר, שרצים ותערובת בשר וחלב שמצויים במטבחי הגויים (רש"י ע"ז לח, א).

2 – Vinho de não judeus

ב – יין גויים

Entre os decretos que os Sábios instituíram a respeito dos alimentos dos não judeus, a proibição que decretaram sobre o vinho é a mais severa. Como disseram os Sábios (Avodá Zará 36, 2): “Decretaram sobre o pão deles por causa do vinho deles; sobre o vinho deles, por causa das filhas deles; e sobre as filhas deles, por causa de outra coisa (idolatria)”. Ou seja, o principal decreto foi que não se bebesse o vinho deles, estabelecendo-se assim a mais importante barreira contra a assimilação e a idolatria. E, para que não chegassem a beber o vinho deles, decretaram também que não se comessem o pão nem os alimentos cozidos por não judeus. Embora, em geral, não se institua um decreto como salvaguarda de outro decreto, em razão da gravidade do risco de assimilação, decretou-se uma salvaguarda para outra salvaguarda. Além disso, os Sábios recearam que, se não decretassem a proibição do pão e dos alimentos cozidos por não judeus, também a proibição do vinho seria violada; por conseguinte, todos os decretos são considerados um só decreto (Ramban 36, 2).

בין הגזירות שגזרו חכמים על מאכלי גויים, האיסור שגזרו על יין הוא החמור שבהם. וכפי שאמרו חכמים (ע"ז לו, ב) "גזרו על פיתם משום יינם, ועל יינם משום בנותיהם, ועל בנותיהם משום דבר אחר (עבודה זרה)". כלומר, עיקר הגזירה היתה שלא ישתו את יינם ובכך העמידו את הגדר החשובה ביותר בפני התבוללות ועבודה זרה. וכדי שלא יגיעו לידי שתיית יינם, גזרו גם שלא לאכול פת גויים ובישולי גויים. ואף שבדרך כלל אין גוזרים גזירה לגזירה, משום חומרת חשש התבוללות גזרו גזירה לגזירה. ועוד, חששו חכמים שאם לא יגזרו איסור על פת ותבשילי גויים, גם איסור היין ייפרץ, וממילא כל הגזירות נחשבות כגזירה אחת (רמב"ן לו, ב).

Ainda quando Israel estava no deserto, surgiu a

עוד כשהיו ישראל במדבר

necessidade de decretar a proibição do vinho dos não judeus. Disseram os Sábios (Sanhedrin 106, 1) que, depois de Bilam ben Beor não conseguir amaldiçoar Israel, ele propôs a Balak, rei de Moav, induzir Israel ao pecado por meio da imoralidade sexual, para que irritassem seu Deus e fossem castigados. Para isso, sugeriu instalar perto do acampamento de Israel tendas para a venda de roupas brancas de linho, que os jovens de Israel desejavam vestir, e colocar nelas vendedoras prostitutas: uma velha do lado de fora e uma jovem do lado de dentro. Depois que os jovens de Israel comeram, beberam e se alegraram, saíram para passear e encontraram diante de si um mercado de roupas de linho. A velha oferecia a roupa pelo preço normal, enquanto a jovem espiava para fora da tenda e a oferecia pela metade do preço. Ele entrava e comprava da jovem. Assim faziam duas ou três vezes, até se tornarem conhecidos, e a jovem lhe dizia: “Ora, você já é como alguém da casa; sente-se e escolha para si uma bela roupa”. Havia junto dela odres de vinho — naquela época, o vinho dos não judeus ainda não havia sido proibido —, e ela lhe oferecia bebida. Depois que ele bebia, sua inclinação começava a arder dentro dele, e ele desejava pecar com ela. Ela então tirava do colo uma imagem e lhe dizia: “Adore isto, e eu o atenderei”. Ele lhe dizia: “Mas eu sou judeu!” Ela respondia: “Que importância tem isso? Afinal, acaso lhe pedem algo além de se expor?” (isto é, fazer suas necessidades diante da imagem). Ele não sabia que esse era precisamente o modo de culto a Baal Peor: fazer as necessidades diante dele. Sob o efeito do vinho e do desejo, ele se expunha diante da imagem, pecava com ela e renegava a Torá de Moshê, seu mestre. Como foi dito (Bamidbar 25, 1-9): “Israel permaneceu em Shitim, e o povo começou a prostituir-se com as filhas de Moav. Elas convidaram o povo para os sacrifícios de seus deuses; o povo comeu e prostrou-se diante dos deuses delas. Israel apegou-se a Baal Peor, e a ira de Hashem acendeu-se contra Israel”.

התעורר הצורך לגזור איסור על יין של גויים. אמרו חכמים (סנהדרין קו, א), שלאחר שבלעם בן בעור לא הצליח לקלל את ישראל, הציע לבלק מלך מואב להחטיא את ישראל בזנות, כדי שיכעיסו את אלוהיהם וייענשו. לשם כך הציע להקים בסמוך למחנה ישראל אוהלים לממכר בגדים לבנים של פשתן שבחורי ישראל מתאווים ללובשם, ולהושיב בהם מוכרות זונות, זקנה מבחוץ ונערה מבפנים. לאחר שבחורי ישראל אכלו ושתו ושמחו, יצאו לטייל ומצאו לפניהם שוק של בגדי פשתן, והיתה הזקנה מציעה את הבגד במחירו הרגיל, והנערה מציצה מהאוהל ומציעה אותו בחצי מחיר. נכנס וקנה אצל הנערה. כך עשו פעמיים ושלוש, עד שנעשו מכירים, והיתה הנערה אומרת לו: הרי אתה כבן בית אצלי, שב וברור לעצמך בגד נאה. ונודות יין מונחים אצלה, ועדיין יין של גויים לא נאסר, והציעה לו שישתה. כיוון ששתה החל יצרו לבעור בו והיה מבקש לחטוא עמה. הוציאה לו פסל מחיקה ואמרה לו: “עבוד לזה ואשמע לך”. אמר לה: “הלא יהודי אני”?! אמרה לו: “מה אכפת לך, כְּלוּם מבקשים ממך אלא פיעור?” (להתפנות לנקביך מול הפסל). ולא היה יודע שכך היא עבודתו של בעל פעור, שמתפנים לפניו. ומתוך יינו ותאוותו היה פוער עצמו לפני הפסל וחוטא עמה וכופר בתורת משה רבו. שנאמר (במדבר כה, א-ט): “וַיֵּשֶׁב יִשְׂרָאֵל בַּשִּׁטִּים, וַיָּחֶל הָעָם לִזְנוֹת אֶל בְּנוֹת מוֹאָב. וַתִּקְרֶאןָ לָעָם לִזְבְחֵי אֱלֹהֵיהֶן, וַיֹּאכַל הָעָם וַיִּשְׁתַּחֲווּ לֵאלֹהֵיהֶן. וַיֵּצָּמֶד יִשְׂרָאֵל לְבַעַל פְּעוֹר, וַיִּחַר אַף ה’ בְּיִשְׂרָאֵל”.

Também Zimri ben Salu, um dos chefes das casas paternas da tribo de Shimon, rompeu a barreira e pecou com Cozbi bat Tsur, dentre os nobres de Midian, diante de Moshê e do povo, e muitos foram arrastados atrás dele. Hashem começou a ferir Israel, e morreram vinte e quatro mil pessoas, até que Pinchas ben Elazar, o cohen, levantou-se e matou Zimri e Cozbi; os pecadores

ואף זמרי בן סלוא מראשי בתי האבות לשבט שמעון, פרץ גדר וחטא עם כוזבי בת צור מנסיכי מדיין לעיני משה והעם, ורבים נגררו אחריו. וה’ החל לנגוף בישראל עשרים וארבעה אלף איש, עד שקם פינחס בן אלעזר הכהן והרג את זמרי וכוזבי, ונרתעו

recuaram e a praga cessou. Disse Rabi Elazar HaModaí (Pirkê de Rabi Eliezer 46): “Pinchas levantou-se e impôs um banimento sobre Israel, pelo segredo do Nome explícito, pela escrita gravada nas Tábuas, pelo banimento do Tribunal celestial e pelo banimento do tribunal terreno: que nenhuma pessoa de Israel bebesse do vinho dos não judeus... pois todo o vinho dos não judeus conduz à idolatria e à imoralidade sexual”. Ao que parece, depois que Israel entrou na Terra e se estabeleceu em seu lugar, essa proibição foi esquecida.

החוטאים והמגפה נעצרה. אמר רבי אלעזר המודעי (פרקי דרבי אליעזר מו): “עמד פינחס והחרים על ישראל בסוד שם המפורש ובכתב שנכתב על הלוחות וכחרם בית דין העליון וכחרם בית דין התחתון, שלא ישתה אדם מישראל מיינם של גויים... שכל יינם של גוים לעבודה זרה ולזנות”. כפי הנראה לאחר שנכנסו ישראל לארץ וישבו במקומם, נשתכח איסור זה.

3 – Daniel e seus companheiros

ג – דניאל וחבריו

No final dos dias do Primeiro Templo, depois que Nevuchadnetsar, rei da Babilônia, conquistou o reino de Yehudá, ele fez o que costumava fazer em todos os reinos que conquistava: levou cativos jovens das famílias nobres de Jerusalém, entre eles Daniel, Chananiá, Mishael e Azariá, a fim de criá-los em seu palácio segundo a cultura babilônica. Seu propósito era que se identificassem com seu povo e sua religião e, quando crescessem, o ajudassem a governar seu próprio povo. Enquanto ainda eram pequenos, ele também os mantinha cativos para ameaçar os nobres dos povos: caso se rebelassem contra ele, mataria seus filhos. Diferentemente dos jovens dos outros povos, que em pouco tempo procuraram assemelhar-se aos babilônios vitoriosos e agir como eles, Daniel quis preservar sua identidade e apegar-se à fé de seus antepassados. Para não ser influenciado pela cultura babilônica, decidiu abster-se de comer o pão, o vinho e o azeite deles. Como foi dito (Daniel 1, 8): “Daniel propôs em seu coração não se contaminar com as iguarias do rei nem com o vinho de suas bebidas”. A expressão “com o vinho de suas bebidas” refere-se a duas bebidas: vinho e azeite. Como ele se proibiu de consumir o azeite deles, consequentemente também se absteve de comer seus alimentos cozidos, pois era costume temperar esses alimentos com azeite. Assim também procederam seus companheiros Chananiá, Mishael e Azariá, que se contentavam com sementes e leguminosas. Apesar disso, pela bondade de Hashem, Daniel e seus companheiros pareciam melhores e mais saudáveis do que todos os jovens que comiam dos alimentos do rei (Daniel capítulo 1; Avodá Zará 36, 1).

בשלהי ימי בית המקדש הראשון, לאחר שכבש נבוכדנצר מלך בבל את ממלכת יהודה, כפי שנהג בכל הממלכות שכבש, לקח בשבי נערים ממשפחות הנכבדים שבירושלים, וביניהם את דניאל, חנניה, מישאל ועזריה, כדי לגדלם בארמונו על ברכי תרבות בבל, על מנת שיזדהו עם עמו ודתו, וכשיגדלו יסייעו בידו לשלוט בבני עמם. בינתיים, בעודם קטנים, השתמש בהחזקתם בשבי כדי לאיים על נכבדי העמים, שאם ימרדו נגדו, יוציא את ילדיהם להורג. שלא כבני שאר העמים, שתוך זמן קצר בקשו להתדמות לבבלים המנצחים ולנהוג כמותם, דניאל רצה לשמור על זהותו ולדבוק באמונת אבותיו, וכדי שלא יושפע מתרבות בבל, קיבל על עצמו להתנזר מאכילת פיתם, יינם ושמנם. שנאמר (דניאל א, ח): “וַיָּשֶׂם דָּנִיֵּאל עַל לִבּוֹ אֲשֶׁר לא יִתְגָּאַל בְּפַתְבַּג הַמֶּלֶךְ וּבְיֵין מִשְׁתָּיו”, בְּיֵין מִשְׁתָּיו פירושו שני משקים: יין ושמן. כיוון שאסר על עצמו לאכול משמנם, ממילא גם נמנע מלאכול מתבשיליהם, שכן רגילים להטעים את התבשילים בשמן. וכן נהגו עמו חבריו, חנניה מישאל ועזריה, שהיו מסתפקים בזרעים ובקטניות. למרות זאת, בחסדי ה’, דניאל וחבריו נראו טובים ובריאים מכל הנערים שאכלו ממאכלי המלך (דניאל פרק א; ע”ז לו, א).

Graças à sua abstinência dos alimentos dos não judeus,

בזכות התנזרותם ממאכלי

eles conseguiram resistir à provação, observaram a Torá e as mitzvot no palácio do rei da Babilônia e serviram de exemplo e modelo de abnegação na preservação da identidade de Israel em condições difíceis.

הגויים הצליחו לעמוד בניסיון, ושמרו תורה ומצוות בארמונו של מלך בבל, ושימשו דוגמא ומופת למסירות נפש על שמירת הזהות הישראלית בתנאים קשים.

Ao que parece, depois que Daniel se tornou o líder espiritual da geração, orientou o povo a observar essas salvaguardas para que não se assimilassem entre os não judeus. Muitos de sua geração, porém, não seguiram seu caminho e desfrutaram dos banquetes dos não judeus. Como disseram os Sábios, o decreto de extermínio por meio de Haman e Achashverosh foi promulgado "porque desfrutaram do banquete daquele perverso" (Meguilá 12, 1). Entretanto, "Mordechai soube tudo o que havia acontecido (Ester 4, 1)... soube por qual pecado foram castigados: porque comeram alimentos cozidos por não judeus" (Yalkut Shimoni Ester 6556).[2]

כפי הנראה, לאחר שנעשה דניאל גדול הדור, הדריך את העם לנהוג בסייגים אלו כדי שלא יתבוללו בגויים. אולם רבים מבני דורו לא הלכו בדרכיו ונהנו מסעודות גויים, וכפי שאמרו חכמים, שגזירת ההשמדה על ידי המן ואחשוורוש נגזרה "מפני שנהנו מסעודתו של אותו רשע" (מגילה יב, א). אולם "וַיֵּדַע מָרְדֳּכַי אֵת כָּל אֲשֶׁר נַעֲשָׂה (אסתר ד, א)... ידע מאיזה חטא לקו – על שאכלו בישולי גויים" (ילקו"ש אסתר תתרנו). [2]

Embora, naquela geração, a orientação de Daniel ainda não tivesse sido aceita por todo Israel, graças à fé e à bravura de Daniel e dos que seguiram seu caminho, Israel teve o mérito de ser redimido, retornar à Terra e construir o Segundo Templo. Cerca de quatrocentos anos mais tarde, os Sábios voltaram a decretar a respeito do vinho e dos alimentos dos não judeus; seu decreto foi aceito e permaneceu vigente por todas as gerações.

ואף שבאותו דור עוד לא התקבלה הדרכתו של דניאל בכל ישראל, בזכות אמונתם וגבורתם של דניאל וההולכים בדרכו, זכו ישראל להיגאל ולחזור לארץ ולבנות את בית המקדש השני. לאחר כארבע מאות שנה, חזרו חכמים וגזרו על יין של גויים ומאכלי גויים, ונתקבלה גזירתם והתקיימה לדורי דורות.

[2]. Na discussão sobre o azeite na Guemará, Avodá Zará 36, 1, explica-se que, segundo Rav, Daniel decretou que Israel não comesse o azeite dos não judeus, como foi dito (Daniel 1, 8): "Daniel propôs em seu coração não se contaminar com as iguarias do rei nem com o vinho de suas bebidas". Disso se conclui que seu decreto abrangia pão, vinho e azeite; assim também escreveram רא"ה *e* רי"ד, ראב"ד *(há quem sustente que ele decretou apenas a respeito do azeite; ver Rashbam em Tosafot' e Ritva). Não é possível que Daniel tenha promulgado esse decreto quando ainda era jovem. Segundo Rav, porém, como isso foi declarado no versículo — escrito pelos Homens da Grande Assembleia, conforme explicado em* בב"ב טו, א*, entende-se que, com base em sua experiência, quando se tornou o líder espiritual da geração, Daniel, junto com seus companheiros, decretou essa norma para todo o povo. Em contrapartida, segundo Shmuel, "Daniel propôs em seu coração" ser cuidadoso a esse respeito, mas não instruiu todo Israel a agir assim; somente cerca de quatrocentos anos depois os discípulos de Shamai e Hilel decretaram essas proibições. Ver adiante, nota 4.*

[2]. בדיון על שמן בגמ' ע"ז לו, א, מבואר שלדעת רב, דניאל גזר על ישראל שלא יאכלו שמן של גויים, שנאמר (דניאל א, ח): "וַיָּשֶׂם דָּנִיֵּאל עַל לִבּוֹ אֲשֶׁר לֹא יִתְגָּאַל בְּפַתְבַּג הַמֶּלֶךְ וּבְיֵין מִשְׁתָּיו". הרי שגזירתו היתה על פת, יין ושמן, וכ"כ רי"ד, ראב"ד ורא"ה (ויש סוברים שרק על השמן גזר, עי' רשב"ם בתוס' וריטב"א). ולא יתכן שדניאל גזר על כך בהיותו נער, אלא שלדעת רב, כיוון שכך נאמר בפסוק (שנכתב על ידי אנשי כנסת הגדולה, כמבואר בב"ב טו, א), משמע שמתוך ניסיונו, כאשר נעשה גדול הדור, יחד עם חבריו גזר כך על כל העם. מנגד, לדעת שמואל, וַיָּשֶׂם דָּנִיֵּאל עַל לִבּוֹ להיזהר בזה, אבל לא הורה כן לכל ישראל, ורק לאחר כארבע מאות שנים תלמידי שמאי והלל גזרו על כך. ראו להלן בהערה 4.

4 – O desenvolvimento do decreto sobre pão, vinho e azeite

ד – השתלשלות גזירת פת יין ושמן

No período anterior à destruição do Segundo Templo, durante uma reunião tensa no andar superior da casa de Chananiá ben Chizkiá, os discípulos da Casa de Shamai

בתקופה שלפני חורבן בית המקדש השני, באסיפה מתוחה בעליית ביתו של חנניה בן חזקיה, נחלקו תלמידי בית

divergiram dos discípulos da Casa de Hilel. Quando fizeram a contagem, verificou-se que a Casa de Shamai era maioria, e dezoito decretos foram promulgados naquele dia. A maior parte deles tratava do acréscimo de salvaguardas às leis de impureza e pureza, principalmente com relação a coisas que invalidavam as terumot que os cohanim comiam em estado de pureza; também decretaram a respeito do vinho, do pão e do azeite dos não judeus (Shabat 13, 2; 17, 2, Avodá Zará 35, 2).

שמאי עם תלמידי בית הלל, וכשעמדו למניין נמצאו בית שמאי מרובים, ושמונה עשרה גזירות גזרו באותו יום. רוב הגזירות עסקו בהוספת גדרים בדיני טומאה וטהרה, בעיקר בדברים שפוסלים את התרומות שהיו הכהנים אוכלים בטהרה, וגם על יין, פת ושמן של גויים גזרו (שבת יג, ב; יז, ב, ע"ז לה, ב).

A divergência entre a Casa de Shamai e a Casa de Hilel era de princípio. A Casa de Shamai tendia a ser rigorosa e entendia que, para fortalecer a observância da Torá, era necessário instituir decretos e salvaguardas adicionais. A Casa de Hilel, por sua vez, entendia ser preferível investir esforços na educação, adotar uma postura leniente e reduzir o número de decretos, pois quem acrescenta decretos em excesso acaba diminuindo e levando o público a tropeçar em normas que tem dificuldade de cumprir. Em geral, a Halacha foi decidida de acordo com a Casa de Hilel, que era maioria e cujas palavras eram mais bem aceitas por Deus e pelas pessoas. Como disseram os Sábios (Eruvin 13, 2): "Durante três anos, a Casa de Shamai e a Casa de Hilel divergiram... Uma voz celestial manifestou-se e disse: 'Estas e aquelas são palavras do Deus vivo, mas a Halacha segue a Casa de Hilel'... porque eram amáveis e humildes, estudavam tanto suas próprias palavras como as palavras da Casa de Shamai e, além disso, apresentavam as palavras da Casa de Shamai antes das suas". Naquela reunião, porém, a Casa de Shamai superou a Casa de Hilel. Quando os Sábios da Casa de Hilel quiseram dispersar a reunião e prosseguir a discussão desses assuntos em outra ocasião, os Sábios da Casa de Shamai fincaram uma espada na casa de estudos e exigiram que a Halacha fosse decidida; então, a decisão seguiu a Casa de Shamai.

המחלוקת בין בית שמאי לבית הלל היתה עקרונית, בית שמאי נטו להקפיד ולהחמיר, וסברו שכדי לבצר את שמירת התורה יש לקבוע גזירות וסייגים נוספים. ואילו בית הלל סברו שעדיף להתאמץ בחינוך ולהקל ולמעט בגזירות, שכל המוסיף גזירות יותר מדי – גורע ומכשיל את הציבור בגזירות שהוא מתקשה לקיים. בדרך כלל נפסקה הלכה כבית הלל, שהיו מרובים ודבריהם התקבלו יותר בעיני אלוהים ואדם. וכפי שאמרו חכמים (עירובין יג, ב): "שלוש שנים נחלקו בית שמאי ובית הלל... יצאה בת קול ואמרה: אלו ואלו דברי אלוהים חיים הם, והלכה כבית הלל... מפני שנוחים ועלובים היו, ושונים דבריהם ודברי בית שמאי. ולא עוד אלא שמקדימים דברי בית שמאי לדבריהם". אולם באותה אסיפה רבו בית שמאי על בית הלל, וכאשר בקשו חכמי בית הלל לפזר את האסיפה ולהמשיך לדון בנושאים אלו לאחר זמן, נעצו חכמי בית שמאי חרב בבית המדרש ותבעו להכריע את ההלכה, ונפסקה הלכה כבית שמאי.

A respeito desses decretos, Rabi Eliezer, que se inclinava à Casa de Shamai, disse: "Naquele dia, encheram a medida", isto é, instituíram salvaguardas na medida adequada e benéfica, protegendo o povo das transgressões. Rabi Yehoshua, que pertencia à Casa de Hilel, disse: "Naquele dia, diminuíram a medida", isto é, decretaram normas em excesso, difíceis para o público cumprir; e, ao transgredirem os decretos dos Sábios, as

על אותן גזירות אמר רבי אליעזר שנטה לבית שמאי: "בו ביום גדשו את הסאה", כלומר, קבעו סייגים במידה יפה וטובה, לגדור את העם מעבירות. ורבי יהושע שהיה מבית הלל אמר: "בו ביום מחקו אותה", כלומר, גזרו יותר מדי גזירות שקשה לציבור לעמוד בהן, ומתוך שעוברים על גזירות חכמים נגררים

pessoas acabam sendo arrastadas a transgredir também proibições da Torá (Talmud de Jerusalém Shabat 1, 4; Rashi Shabat 153, 2).[3]

לעבור גם על איסורי תורה (ירושלמי שבת א, ד; רש"י שבת קנג, ב).[3]

[3]. Chananiá ben Chizkiá era um dos grandes Sábios da geração. Ele e seu grupo escreveram a 'Meguilat Taanit', na qual foram enumerados os dias festivos em que era proibido jejuar; esse foi o primeiro documento escrito pelos Sábios depois da conclusão do Tanach. Sobre ele disseram: "Contudo, que esse homem seja lembrado para o bem — Chananiá ben Chizkiá era seu nome —, pois, não fosse ele, o livro de Yechezkel teria sido ocultado, porque suas palavras pareciam contradizer as palavras da Torá. O que ele fez? Levaram-lhe trezentos jarros de azeite, e ele se sentou no andar superior e as interpretou". De tempos em tempos, os Sábios reuniam-se em sua casa para discussões haláchicas. Embora, em geral, a Casa de Hilel fosse maioria, certa vez, quando surgiram discussões fundamentais, "fizeram a contagem, e a Casa de Shamai superou a Casa de Hilel; dezoito assuntos foram decretados naquele dia". Assim, os decretos foram estabelecidos conforme a opinião da Casa de Shamai. (Ver Mishná e Guemará, Shabat 13, 2).

[3]. חנניה בן חזקיה היה אחד מגדולי הדור, והוא וסיעתו כתבו את 'מגילת תענית', שבה נמנו הימים הטובים שאסור להתענות בהם, והיא היתה המסמך הראשון שנכתב על ידי חכמים אחר חתימת התנ"ך. עליו אמרו: "ברם זכור אותו האיש לטוב, וחנניה בן חזקיה שמו, שאלמלא הוא – נגנז ספר יחזקאל, שהיו דבריו סותרין דברי תורה. מה עשה? העלו לו שלש מאות גרבי שמן, וישב בעלייה, ודרשן". מעת לעת התאספו חכמים אצלו לדיונים הלכתיים, ואף שבדרך כלל בית הלל היו מרובים, פעם אחת כשהתעוררו דיונים עקרוניים, "נמנו ורבו בית שמאי על בית הלל, ושמונה עשר דברים גזרו בו ביום". וכך נגזרו הגזירות כדעת בית שמאי. (ראו משנה וגמרא שבת יג, ב).

Disseram no Talmud de Jerusalém (Shabat 1, 4): "Aquele dia foi tão difícil para Israel quanto o dia em que o bezerro foi feito (devido à terrível tensão que surgiu e quase chegou ao derramamento de sangue)... Ensinou Rabi Yehoshua... os discípulos da Casa de Shamai ficaram embaixo e matavam (expressão hiperbólica) os discípulos da Casa de Hilel". Isto é, os discípulos de Hilel queriam sair e encerrar a reunião antes da contagem, para que não se chegasse a uma decisão conforme a Casa de Shamai em razão de uma maioria ocasional. Os discípulos de Shamai, porém, "fincaram uma espada na casa de estudos", expressando a gravidade que atribuíam ao assunto: ninguém sairia nem entraria, e era obrigatório decidir. Os Sábios da Casa de Shamai foram maioria, e os decretos foram ratificados segundo suas palavras; entre eles, decretaram também a respeito do vinho, do pão e do azeite dos não judeus (Shabat 17, 1-2, Rambam Perush HaMishnayot, Raavan, Chatam Sofer ibid.. ver' Talmud de Jerusalém Shabat 1, 4, she-yesh sovrim she-mi-techila pão e óleo foram decretados por consenso). Como esses decretos foram ratificados em meio a grande tensão e abnegação, acordou-se que era proibido anulá-los, e nem mesmo os Sábios da Casa de Hilel os contestaram. Na prática, contudo, em razão das dificuldades do povo em observar os decretos, algumas gerações depois os continuadores do caminho da Casa de Hilel os atenuaram, como se explicará na próxima Halacha.

אמרו בירושלמי (שבת א, ד): "אותו היום היה קשה לישראל כיום שנעשה בו העגל (מפני המתח הנורא שהתעורר וכמעט הגיע לשפיכות דמים)... תנא ר' יהושע... תלמידי בית שמאי עמדו להם מלמטה והיו הורגים (לשון גוזמא) בתלמידי בית הלל". היינו שתלמידי הלל רצו לצאת ולבטל את האספה לפני העמידה למניין, כדי שלא תתקבל הכרעה כבית שמאי על פי רוב מקרי. אבל תלמידי שמאי "נעצו חרב בבית המדרש", לבטא את חומרת הדבר מבחינתם, שאין יוצא ואין בא, ומוכרחים להכריע. ורבו חכמי בית שמאי ונחתמו הגזירות כדבריהם, ובתוך הגזירות גזרו גם על יין, פת ושמן של גויים (שבת יז, א-ב, רמב"ם בפהמ"ש, ראב"ן, חת"ס שם. ועי' ירושלמי שבת א, ד, שיש סוברים שמלכתחילה פת ושמן נגזרו בהסכמה). כיוון שגזירות אלו נחתמו מתוך מתח רב ובמסירות נפש הוסכם שאסור לבטלן, ואף חכמי בית הלל לא ערערו עליהן. אולם בפועל, בעקבות הקשיים של העם לשמור את הגזירות, לאחר כמה דורות, ממשיכי דרכם של בית הלל כרסמו בהן, כמבואר בהלכה הבאה.

5 – O destino dos decretos e a permissão do azeite

Embora, em geral, a Casa de Hilel fosse maioria — maioria que se ampliou ao longo das gerações —, seus Sábios não procuraram contestar a validade dos decretos, pois haviam sido aceitos de forma categórica e com abnegação. É o que disseram (Avodá Zará 36, 1): "Em relação a tudo, um tribunal pode anular as palavras de outro tribunal, exceto os Dezoito Assuntos, pois, mesmo que Eliyahu e seu tribunal venham, não lhes daremos ouvidos".

ה – גורלן של הגזירות והתרת השמן

למרות שככלל היו בית הלל מרובים, ורוב זה התרחב במשך הדורות, לא בקשו חכמי בית הלל לערער על תוקפן של הגזירות, הואיל והתקבלו באופן נחרץ תוך מסירות נפש. זהו שאמרו (ע"ז לו, א): "בַּכֹּל יכול לבטל בית דין דברי בית דין חבירו, חוץ משמונה עשר דבר, שאפילו יבא אליהו ובית דינו אין שומעין לו".

Na prática, porém, em consequência da destruição do Templo e do fim da observância da pureza em Israel, a maioria dos dezoito decretos foi anulada por si só. Além disso, mostrou-se justificada a preocupação dos Sábios da Casa de Hilel: muitos judeus tiveram dificuldade para cumprir o decreto relativo ao azeite, tão necessário para a alimentação. À medida que as adversidades aumentavam e Israel era desapossado de suas terras, a dificuldade se intensificava. Até que, cerca de duzentos e cinquenta anos depois da instituição da proibição, no início do período dos Amoraim, os Sábios investigaram e constataram que o decreto do azeite não havia se difundido entre a maioria de Israel. Então Rabi Yehudá Nessiá, neto de Rabi, levantou-se e, junto com seu tribunal, anulou o decreto que proibia o azeite. Além do princípio de que é proibido anular um decreto dos Sábios, estes estabeleceram outro princípio: "Não se impõe um decreto à comunidade a menos que a maioria da comunidade seja capaz de cumpri-lo". Foi isso que Rabi Simlai testemunhou: "Quanto ao azeite, Rabi Yehudá (Nessiá) e seu tribunal fizeram uma votação a seu respeito e o permitiram".

אמנם בפועל, בעקבות חורבן בית המקדש וביטול הטהרה בישראל – רוב שמונה עשרה הגזירות בטלו מאליהן. לא זו בלבד אלא שהתברר שהיה מקום לחששם של חכמי בית הלל, ורבים מישראל התקשו לקיים את גזירת השמן שנצרך מאוד למזון. ככל שגברו הצרות וישראל נושלו מאדמתם, הקושי גבר. עד שכמאתיים וחמישים שנה לאחר קביעת האיסור, בתחילת ימי האמוראים, בדקו חכמים ומצאו שלא פשטה גזירת השמן ברוב ישראל, ועמד רבי יהודה נשיאה, נכדו של רבי, ויחד עם בית דינו ביטל את גזירת איסור השמן. שכן בנוסף לכלל שאסור לבטל גזירת חכמים, אמרו חכמים כלל נוסף: "אין גוזרים גזירה על הצבור אלא אם כן רוב צבור יכולים לעמוד בה". וזהו שהעיד רבי שמלאי: "שמן – רבי יהודה (נשיאה) ובית דינו נמנו עליו והתירוהו".

Quando a notícia da permissão do azeite chegou à Babilônia, o grande amora Rav não quis aceitá-la, pois, quando ainda estava na Terra de Israel, opusera-se à iniciativa de anular o decreto do azeite e entendia que ela decorria de falta de respeito por aqueles que o instituíram. Seu companheiro Shmuel, porém, advertiu-o de que, se recusasse consumir o azeite dos não judeus, proclamaria que ele era um 'ancião rebelde', que se insurgia contra a decisão do Grande Tribunal. Rav então concordou em consumir o azeite dos não judeus (Talmud de Jerusalém Shabat 1, 4). Assim também foi decidido no Rambam (Maachalot Assurot 17, 22): "O azeite dos não judeus é permitido, e quem o proíbe incorre em grande pecado, pois se rebelou contra a determinação do tribunal que o permitiu".[4]

כאשר הגיעה לבבל השמועה על היתר השמן, האמורא הגדול רב לא רצה לקבלו, כי עוד כשהיה בארץ ישראל התנגד ליוזמה לבטל את גזירת השמן, וסבר שהיא נובעת מחוסר כבוד למתקני הגזירה. אולם חברו שמואל הזהירו, שאם יסרב לאכול שמן גויים, יכריז עליו שהוא 'זקן ממרא' שחולק על פסיקת בית הדין הגדול, ונעתר רב לאכול שמן של גויים (ירושלמי שבת א, ד). וכן נפסק ברמב"ם (מאכ"א יז, כב): "שמן של גויים מותר, ומי שאוסרו הרי זה עומד בחטא גדול, מפני שהמרה על פי בית דין שהתירוהו".[4]

Israel também teve dificuldade para cumprir o decreto que proibia o pão dos não judeus. Com base em declarações de Rabi Yehudá HaNassi, adotou-se uma postura leniente, em situação de necessidade, quanto ao 'pat palter', isto é, o pão que um padeiro não judeu assa em sua padaria para o público (adiante 28, 2). A proibição do vinho, porém, permaneceu vigente e foi até mesmo

גם את גזירת איסור פת גויים התקשו ישראל לקיים, ועל פי דברים שאמר רבי יהודה הנשיא, נהגו להקל בשעת הדחק בפת פלטר, היינו בפת שאופה גוי אפה במאפייתו לצורך הרבים (להלן כח, ב). אמנם איסור יין נותר על כנו ואף חוזק (להלן כט, א).

reforçada (adiante 29, 1).

[4]. O decreto do azeite não se difundiu entre a maioria de Israel devido à dificuldade de cumpri-lo. Como o azeite era extremamente necessário, obtê-lo às vezes envolvia risco de vida, conforme disseram no Talmud de Jerusalém (Shabat 1, 4): "Subiam por ele ao Monte do Rei e eram mortos por causa dele". Houve, contudo, quem observasse o decreto com abnegação. Explica-se no Talmud Babilônico (Avodá Zará 36, 1) que Rav não quis aceitar a anulação do decreto do azeite: como seria possível anular um decreto instituído por Daniel (conforme explicado na nota 1)? Ele entendia que Rabi Simlai não havia honrado o decreto adequadamente e influenciara Rabi Yehudá Nessiá a permiti-lo (Talmud de Jerusalém Avodá Zará 2, 4; Shabat 1, 4). Segundo Shmuel, a proibição do azeite não foi decretada por Daniel; foram os discípulos de Shamai e Hilel que o proibiram, por receio de que tivesse absorvido sabor proibido das panelas dos não judeus. Embora fosse um sabor deteriorado, eles entendiam que noten taam lifgam — uma substância que transmite sabor prejudicado — era proibido. Os Tosafot ('manter') explicaram, contudo, que também Shmuel concorda ser apropriado abster-se do azeite dos não judeus por causa de casamentos mistos (assimilação), mas não havia a esse respeito um decreto obrigatório, apenas uma prática adotada por Daniel. Como o risco de casamento misto por meio do azeite é remoto, a Casa de Shamai e a Casa de Hilel reforçaram o decreto com o receio de que o azeite tivesse absorvido sabor proibido. E, uma vez que o risco de casamento misto também fundamentava o decreto, a proibição do azeite aplicava-se até mesmo ao azeite que estivesse numa panela na qual jamais se cozinhara um alimento proibido. Quando se decidiu, na prática, que noten taam lifgam é permitido, deixou de existir o fundamento haláchico destinado a alicerçar o decreto. (Segundo o Raavad e o Ritva, ali, todo o decreto do azeite, na opinião de Shmuel, deve-se apenas à liberação de sabor pelos utensílios, e não ao casamento misto).

[4]. גזירת השמן לא פשטה ברוב ישראל מחמת הקושי לקיימה, שהואיל והשמן נצרך מאוד, לעיתים השגתו היתה כרוכה בסיכון נפשות, וכפי שאמרו בירושלמי (שבת א, ד): "היו עולין עליו להר המלך ונהרגין עליו". אמנם היו שקיימו את הגזירה במסירות, ומבואר בבבלי (ע"ז לו, א), שרב לא רצה לקבל את ביטול גזירת השמן, שהיאך יתכן לבטל גזירה שנגזרה על ידי דניאל (כמבואר בהערה 1), וסבר שר' שמלאי לא כיבד כראוי את הגזירה והשפיע על ר' יהודה נשיאה להתירה (ירושלמי ע"ז ב, ד; שבת א, ד). ולדעת שמואל, איסור שמן לא נגזר על ידי דניאל, אלא תלמידי שמאי והלל אסרוהו מחשש שבלע טעם איסור מקדירות הנוכרים, ואף שהוא טעם פגום, סברו שנותן טעם לפגם אסור. אמנם ביארו התוס' ('בשלמא'), שגם שמואל מסכים שראוי לפרוש משמן גויים משום חתנות (התבוללות), אולם לא היתה על כך גזרה מחייבת אלא רק מנהג של דניאל. וכיוון שחשש החתנות בשמן הוא חשש רחוק, חיזקו בית שמאי ובית הלל את הגזירה בחשש טעם האיסור שנבלע בשמן. וכיוון שגם חשש חתנות עמד בבסיס הגזירה, גזירת שמן חלה גם על שמן שהיה בקדירה שמעולם לא בישלו בה מאכל אסור. וכאשר נפסק למעשה שנותן טעם לפגם מותר, בטל היסוד ההלכתי שנועד לבסס את הגזירה. (ולראב"ד ולריטב"א שם, כל גזירת שמן לשמואל היא רק מפני פליטת כלים ולא משום חתנות).

Os Rishonim divergiram quanto ao status dos dezoito decretos. Há quem diga, com base no Talmud de Jerusalém, que eles possuem um status especial por terem sido aceitos com abnegação; por isso, somente pode ser anulado um decreto que não se difundiu entre a maioria de Israel, isto é, que a maioria de Israel não observou. Os demais decretos instituídos pelos Sábios, porém, mesmo que tenham se difundido entre a maioria de Israel, podem ser anulados por um tribunal superior em sabedoria e em número (Tosafot 'vehatnan'). Segundo muitos Rishonim, os dezoito decretos não têm status especial; sua lei é como a dos decretos que a comunidade é capaz de cumprir e que se difundiram por todo Israel e, portanto, nem mesmo um tribunal maior pode anulá-los. Um decreto que a comunidade é capaz de cumprir, mas que, na prática, não se difundiu em Israel, somente pode ser anulado por um tribunal superior em sabedoria e em número; se não for superior, não poderá anulá-lo. Se, porém, ficar comprovado que se trata de um decreto que a comunidade é incapaz de cumprir, até mesmo um tribunal menor poderá anulá-lo (Raavad, Raah, Ritva e Ran). Segundo o Rambam (Mamrim 2, 2-3), se o decreto foi instituído como uma determinação dos Sábios e se difundiu em Israel, um tribunal maior poderá anulá-lo. Se foi instituído como salvaguarda de uma proibição da Torá e se difundiu em Israel — como os dezoito decretos —, nem mesmo um tribunal maior poderá anulá-lo. Se não se difundiu em Israel, ainda que tenha sido decretado como salvaguarda de uma proibição da Torá, até mesmo um tribunal menor poderá anulá-lo, como ocorreu com o azeite.

נחלקו הראשונים לגבי מעמד שמונה עשרה הגזירות. יש אומרים על פי הירושלמי שיש להן מעמד מיוחד הואיל והתקבלו במסירות נפש, ולכן רק גזירה שלא פשטה ברוב ישראל, היינו שרוב ישראל לא נהגו בה, אפשר לבטל. אבל שאר גזירות שגזרו חכמים, גם אם פשטו ברוב ישראל, בית דין שגדול בחכמה ובמניין יכול לבטל (תוס' 'והתנן'). ולדעת רבים מהראשונים, אין מעמד מיוחד לשמונה עשרה גזירות, אלא דינן כדין גזירות שהציבור יכול לעמוד בהן ופשטו בכל ישראל, ולכן גם בית דין גדול יותר אינו יכול לבטלן. וגזירה שהציבור יכול לקיים ובפועל לא פשטה בישראל, רק בית דין שגדול יותר בחכמה ובמניין יכול לבטל, אבל אם אינו גדול, אינו יכול לבטל. ואם התברר שזו גזירה שהציבור אינו מסוגל לקיים, אפילו בית דין קטן יכול לבטל (ראב"ד, רא"ה, ריטב"א ור"ן). ולרמב"ם (ממרים ב, ב-ג), אם הגזירה נקבעה כתקנת חכמים ופשטה בישראל, בית דין גדול יותר יכול לבטלה. ואם נקבעה כסייג לאיסור תורה ופשטה בישראל, כשמונה עשרה גזירות, גם בית דין גדול יותר אינו יכול לבטלן. ואם לא פשטה בישראל, אף אם נגזרה כסייג לאיסור תורה, גם בית דין קטן יכול לבטלה, כפי שהיה בשמן.

6 – O decreto sobre alimentos cozidos por não judeus e o resumo dos decretos

ו – גזירת בישולי גויים וסיכום הגזירות

Os Sábios instituíram outro decreto para impedir a assimilação: que Israel não comesse alimentos cozidos por não judeus. Há, portanto, dois tipos de decretos como salvaguarda contra a assimilação: o primeiro diz respeito ao pão, ao vinho e ao azeite; o segundo, aos alimentos cozidos por não judeus.

גזירה נוספת גזרו חכמים כדי למנוע התבוללות, שלא יאכלו ישראל בישולי גויים. הרי ששני סוגים של גזירות כסייג מהתבוללות ישנן: הראשונה על פת, יין ושמן, השנייה על בישולי גויים.

O primeiro tem sua raiz na prática de Daniel e seus companheiros e prossegue nos decretos da Casa de Shamai e da Casa de Hilel, segundo os quais Israel não deve consumir o pão, o vinho nem o azeite dos não judeus. Esses alimentos são os mais importantes para a pessoa. Como foi dito na Torá, quando Israel observar as mitzvot de Hashem, merecerá grande bênção no cereal, no vinho novo e no azeite. Do cereal produzem-se pão e alimentos nutritivos; do vinho novo, vinho; e das olivas, azeite (Devarim 7, 13; 11, 14). De modo semelhante, as principais mitzvot de terumot e maasserot incidem sobre o cereal, o vinho novo e o azeite (acima 8, 1). Conclui-se que o decreto de não consumir o pão, o vinho e o azeite dos não judeus é um decreto de princípio: os alimentos importantes de Israel devem ser de produção própria. O segundo decreto, relativo aos alimentos cozidos por não judeus, dirige-se diretamente contra a proximidade pessoal que pode surgir ao se comerem seus pratos, mesmo que tenham sido preparados com alimentos pertencentes a um judeu. Em geral, os alimentos cozidos por não judeus também eram proibidos em virtude do decreto do azeite, pois era costume temperar com azeite os pratos importantes. Quando foi necessário anular o decreto do azeite, a proibição dos alimentos cozidos por não judeus permaneceu como barreira contra uma proximidade excessiva que levasse à assimilação.

האחת שורשה במנהג דניאל וחבריו והמשכה בגזירות בית שמאי ובית הלל, שלא יאכלו ישראל פת, יין ושמן של גויים. מאכלים אלו הם החשובים לאדם, וכפי שנאמר בתורה, שכאשר ישראל ישמרו את מצוות ה' יזכו לרוב ברכה בדגן, בתירוש וביצהר. מהדגן מפיקים לחם ומזונות, מהתירוש יין, ומהיצהר שמן (דברים ז, יג; יא, יד). כיוצא בזה, עיקר מצוות תרומות ומעשרות מדגן, תירוש ויצהר (לעיל ח, א). נמצא שהגזירה שלא לאכול פת, יין ושמן של גויים היא גזירה עקרונית, לפיה מאכליהם החשובים של ישראל צריכים להיות מתוצרת עצמית. הגזירה השנייה על בישולי גויים מכוונת באופן ישיר כנגד הקִרבה האישית שעלולה להיווצר מאכילת תבשילי גויים, גם אם הוכנו ממאכלים ששייכים לישראל. בדרך כלל, מכוח גזירת השמן נאסרו גם בישולי גויים, שכן היו רגילים להטעים את התבשילים החשובים בשמן. וכאשר הוצרכו לבטל את גזירת השמן, עמד איסור בישולי גויים כגדר בפני קִרבה יתירה שתוביל להתבוללות.

Em resumo, o decreto da Casa de Shamai e da Casa de Hilel sobre pão, azeite e vinho passou por mudanças. O azeite, cuja proibição não se difundiu entre a maioria de Israel, foi permitido por completo e, em seu lugar, permaneceu a proibição dos alimentos cozidos por não judeus. Quanto ao pão, adotou-se uma postura leniente, em situação de necessidade, em relação ao 'pat palter' de um não judeu (adiante 28, 2). Quanto ao vinho, que pode aproximar mais os corações, foram mais rigorosos e

לסיכום, גזירת בית שמאי ובית הלל על פת, שמן ויין עברה שינויים. השמן שאיסורו לא פשט ברוב ישראל, הותר לגמרי ותחתיו נותר האיסור על תבשילי גויים. בפת, הקילו בשעת הדחק ב'פת פלטר' של גוי (להלן כח, ב). וביין שעלול לקרב יותר את הלבבות, החמירו יותר, ואסרו גם יין של ישראל שנגע בו גוי (להלן כט, א). ואף הוסיפו וגזרו שלא

proibiram até mesmo o vinho de um judeu tocado por um não judeu (adiante 29, 1). Também acrescentaram o decreto de não beber bebidas alcoólicas na casa ou no estabelecimento de um não judeu (adiante 29, 11). No fim, portanto, as proibições permaneceram vinculadas a seu objetivo principal: impedir uma proximidade que pudesse levar à assimilação. Naquilo em que não havia necessidade de rigor, como o azeite, adotou-se uma postura leniente; do mesmo modo, em situação de necessidade, foram lenientes quanto ao 'pat palter'. Naquilo em que convinha ser rigoroso, como vinho e bebidas alcoólicas, acrescentaram salvaguardas.[5]

לשתות משקאות חריפים בביתו של גוי או בחנותו (להלן כט, יא). הרי שבסופו של דבר האיסורים נשארו צמודים למגמתם העיקרית, למנוע קרבה שעלולה להוביל להתבוללות, ובמה שלא היה הכרח להחמיר, כמו שמן – הקילו, וכן הקילו בשעת הדחק ב'פת פלטר'. ובמה שראוי להחמיר כמו יין ומשקאות אלכוהוליים, הוסיפו סייגים.[5]

[5]. Inicialmente, foi levantada no Talmud, ב ,לז ,ע"ז, a possibilidade de que a proibição dos alimentos cozidos por não judeus fosse da Torá; a conclusão da Guemará é que a proibição provém das palavras dos Sábios. De todo modo, aprendemos dessa discussão que a proibição dos alimentos cozidos por não judeus possui grande força e raiz na Torá (como citado acima, na nota 1).

[5]. מתחילה הועלתה סברה בתלמוד ע"ז לז, ב, שאיסור בישולי גויים מהתורה, ומסקנת הגמרא שהאיסור מדברי חכמים. בכל אופן למדנו מדיון זה שיש לאיסור בישולי גויים תוקף רב ושורש בתורה (כמובא לעיל בהערה 1).

Segundo o Ramban, o Raah e o Ran, o decreto sobre pão, azeite e vinho precedeu o decreto sobre alimentos cozidos por não judeus. Primeiro decretaram a respeito dos alimentos fundamentais e importantes, consumidos com frequência e essenciais à subsistência; para reforçar a determinação, acrescentaram depois o decreto sobre alimentos cozidos por não judeus. Segundo Rabenu Tam (Tosafot' 37, 2, 'e os alimentos cozidos'), o רי"ד e o Sefer HaTerumá, primeiro decretaram a respeito dos pratos cozidos, nos quais há maior risco de proximidade porque o toque pessoal dado a seu sabor é mais perceptível. Os discípulos de Shamai e Hilel acrescentaram então o decreto sobre pão, azeite e vinho, a fim de elevar as barreiras contra a assimilação.

לדעת רמב"ן, רא"ה ור"ן, גזירת פת, שמן ויין קדמה לגזירת בישולי גויים, שתחילה גזרו על עיקר המאכלים החשובים שנאכלים תדיר ויש בהם חיי נפש. וכדי לחזק את התקנה הוסיפו וגזרו על בישולי גויים. ולר"ת (תוס' לז, ב, 'והשלקות'), רי"ד ותרומה, תחילה גזרו על התבשילים, שבהם יש יותר חשש קרבה מפני שהטעמתם בולטת יותר. ותלמידי שמאי והלל הוסיפו וגזרו על הפת השמן והיין, כדי להגביה את המחיצות בפני התבוללות.

7 – Quem está incluído no decreto

ז – הכלולים בגזירה

Todos os não judeus estão incluídos na proibição do pão e dos alimentos cozidos por não judeus. Embora o decreto tenha sido instituído para impedir vínculos matrimoniais, ele também se aplica a não judeus com os quais não há receio de casamento, como idosos, eunucos ou sacerdotes que fizeram voto de não se casar, pois os Sábios não estabeleceram distinções em seu decreto (Responsa Rashba 1, 248; Rema 112, 1). Isso porque o receio não é que, logo depois de um judeu comer um alimento de um não judeu, ele imediatamente se levante e se case com a cozinheira ou com a filha do cozinheiro, mas que a afinidade e o enfraquecimento das fronteiras entre Israel e os não judeus conduzam gradualmente à assimilação. Por isso, instituíram que Israel não consumisse o vinho, o pão nem os alimentos cozidos dos não judeus. Dessa maneira, os judeus seriam educados a reconhecer sua singularidade, evitariam criar proximidade pessoal

כל הגויים כלולים באיסור פת ובישולי גויים, ואף שהגזירה נועדה למנוע קשרי חיתון, היא חלה גם על גויים שאין חשש שיתחתנו עם ישראל, כגון קשישים או סריסים או כמרים שנדרו שלא להתחתן, שלא חילקו חכמים בגזירתם (שו"ת הרשב"א א, רמח; רמ"א קיב, א). וזאת משום שאין מדובר בחשש שמא בעקבות שישראל יאכל מאכל אחד של גוי מיד יקפוץ ויתחתן עם המבשלת או עם בתו של המבשל, אלא שמא קירוב הדעת וטשטוש הגבולות שבין ישראל לגויים יוביל בתהליך הדרגתי להתבוללות. לפיכך, תקנו שלא יאכלו ישראל יין, פת ותבשילים של גויים, ועל ידי כך יתחנכו להכיר בייחודם, ויימנעו מיצירת קשר אישי קרוב מדי עם הגויים, ולא יגיעו לידי

excessiva com os não judeus e não chegariam à assimilação. Por isso disseram (Avodá Zará 36, 2) que decretaram sobre o pão e o azeite deles por causa do vinho deles; sobre o vinho deles, por causa das filhas deles; e sobre as filhas deles, por causa de outra coisa, isto é, a idolatria, que expressa a adesão a uma cultura estrangeira. Ou seja, se o receio fosse apenas que chegassem à proibição de casar-se com não judeus ou apenas à proibição da idolatria, permanecendo com uma identidade judaica, não teriam decretado a respeito dos alimentos dos não judeus. Mas, como é provável que, por meio dos vínculos matrimoniais, sejam arrastados atrás de uma cultura estrangeira e se assimilem entre os não judeus, foi necessário estabelecer um sistema de salvaguardas destinado a impedir a assimilação. Como o decreto decorre do risco de assimilação, e não da proibição de casamento, não é proibido a um judeu comer um prato preparado por outro judeu com quem ele está proibido de se casar, como um mamzer ou uma mulher casada, pois nisso não há risco de assimilação.[6]

התבוללות. לכן אמרו (ע"ז לו, ב), שגזרו על פתם ושמנם משום יינם, ועל יינם משום בנותיהם, ועל בנותיהם משום דבר אחר, היינו עבודה זרה שמבטאת הסתפחות לתרבות זרה. כלומר, לו החשש היה שמא יגיעו לאיסור חתונה עם גויים בלבד או לאיסור עבודה זרה בלבד תוך שהם נשארים בזהות ישראלית, לא היו גוזרים על מאכלי גויים. אבל כיוון שמסתבר שמתוך קשרי חתנות ייגררו אחר תרבות זרה ויתבוללו בגויים, הוצרכו לקבוע מערכת סייגים שנועדה למנוע התבוללות. וכיוון שהגזירה משום חשש התבוללות ולא משום איסור חיתון, אין איסור לישראל לאכול תבשיל של ישראל שאסור עליו בנישואין, כמו ממזר או אשת איש, הואיל ואין בכך חשש התבוללות.[6]

Há quem diga que a proibição do pão e dos alimentos cozidos por não judeus também se aplica aos judeus apóstatas, isto é, aos que renegam sua religião e não observam as mitzvot da Torá, pois há receio de que seu pão e seus pratos não sejam kasher; com efeito, uma das razões da proibição dos alimentos cozidos por não judeus seria estabelecer uma salvaguarda contra o consumo de alimentos não kasher. Na prática, porém, como o principal propósito do decreto é impedir a assimilação, essas proibições não se aplicam a um judeu que não observa a Torá e as mitzvot. Contudo, do ponto de vista da observância da kashrut, é realmente necessário verificar minuciosamente se os produtos assados e os pratos por ele preparados são kasher (ver' adiante 38, 9).[7]

יש אומרים שאיסור פת ובישולי גויים חל גם על יהודים מומרים, היינו שממרים את דתם ואינם שומרים את מצוות התורה, משום שיש חשש שהפת והבישולים שלהם אינם כשרים, ואחד מטעמי איסור בישולי גויים, להניח סייג בפני אכילת מאכלים שאינם כשרים. אולם למעשה, כיוון שעיקר הגזירה נועדה למניעת התבוללות, אין איסורים אלה חלים על יהודי שאינו שומר תורה ומצוות. אלא שמצד שמירת הכשרות, יש אכן לבדוק ביסודיות שהמאפים והתבשילים שהכין כשרים (עי' להלן לח, ט).[7]

[6]. Na Guemará, Avodá Zará 35, 2, explica-se que a proibição do pão dos não judeus é "por causa de casamento misto". E ali, לו, ב, ao se explicar o decreto sobre pão, azeite e vinho, consta: "Rav Acha bar Ada disse em nome de Rabi Yitschac: decretaram... sobre o pão e o azeite deles por causa do vinho deles; sobre o vinho deles, por causa das filhas deles; e sobre as filhas deles, por causa de outra coisa" (isto é, idolatria, como também se explica em Shabat 17, 2). Se a intenção fosse apenas impedir a idolatria, aparentemente deveria ter sido dito que decretaram sobre pão, azeite, vinho e isolamento por causa da idolatria. Do fato de os Sábios terem estabelecido uma gradação entre os decretos — sobre pão e azeite por causa do vinho, sobre o vinho por causa do isolamento com as filhas deles, e sobre o

[6]. בגמרא ע"ז לה, ב, מבואר שאיסור פת גויים "משום חתנות". ושם לו, ב, בביאור גזירת פת שמן ויין: "רב אחא בר אדא אמר רבי יצחק: גזרו... על פיתן ושמנן משום יינן, ועל יינן משום בנותיהן, ועל בנותיהן משום דבר אחר" (כלומר עבודה זרה, וכן מבואר בשבת יז, ב). ואם הכוונה היתה רק למנוע עבודה זרה, לכאורה היה צריך לומר שגזרו על פת, שמן, יין וייחוד משום עבודה זרה, ומכך שקבעו חכמים הדרגה בגזירות, שגזרו על פת ושמן משום יין, ועל יין משום ייחוד עם בנותיהן, ועל ייחוד משום עבודה זרה, הרי שהכוונה אינה למנוע

isolamento por causa da idolatria —, conclui-se que a intenção não é impedir uma relação conjugal proibida ou a idolatria em sentido estrito, mas impedir uma assimilação que leve os filhos de Israel a abandonar seu povo e sua fé. De modo semelhante escreveram o Rambam (Maachalot Assurot 17, 9; Peirush HaMishnayot Avodá Zará 2, 6), o Ramban (Avodá Zará 35, 2), o Chatam Sofer (Avodá Zará 55, 1) e o Alei Tamar (Talmud de Jerusalém Shabat 1, 4). Por isso, não há proibição nos alimentos cozidos nem no pão de um mamzer, embora o casamento com ele seja proibido; em contrapartida, o pão e os alimentos cozidos de não judeus que não praticam idolatria são proibidos, conforme foi decidido a respeito dos muçulmanos (Rosh, Peri Toar Toar 112, 3; Pri Megadim 112, Siftei Da'at 2; Avnei Nezer Yore Deá 92; Rav Pe'alim Yore Deá 3, 10; e que não como as leis de Emet 112, 1).

קשר אישות אסור או עבודה זרה במובן הצר, אלא למנוע התבוללות שתגרום לבני ישראל לעזוב את עמם ואמונתם. כיוצא בזה כתבו רמב"ם (מאכ"א יז, ט; פהמ"ש ע"ז ב, ו), רמב"ן (ע"ז לה, ב), חת"ס (ע"ז נה, א), ועלי תמר (ירושלמי שבת א, ד). לכן אין איסור בבישולים ופת של ממזר, למרות שהוא אסור בחיתון, ומנגד פת ובישולי גויים שאינם עובדי עבודה זרה – אסורים, וכפי שנפסק לגבי מוסלמים (רא"ש, פרי תואר קיב, ג; פמ"ג קיב, שפ"ד ב; אבנ"ז יו"ד צב; רב פעלים יו"ד ג, י; ושלא כתורות אמת קיב, א).

A proibição do pão e dos alimentos cozidos por gentios vigora também quando há receio de hostilidade entre o judeu e o gentio (Taz Yore Deá 152, 1, Knesset HaGedolah, Peri Chadash 112, 11, Chaim Beyad Rach Palagi. Maharikash Shulchan Gavoah 112, 9, permitiram pão quando há receio hostilidade do governante).

איסור פת ובישולי גויים חל גם כאשר יש חשש איבה בין היהודי לגוי (ט"ז יו"ד קנב, א, כנה"ג, פר"ח קיב, יא, חיים ביד לר"ח פלאג'י. ומהריק"ש ושולחן גבוה קיב, ט, הקילו בפת כאשר יש חשש איבה של המושל).

[7]. Segundo todos os Rishonim, e assim também escreveu Rashi sobre a Mishná, 35b, a razão da proibição do pão e dos alimentos cozidos por gentios é o risco de casamentos mistos. Contudo, Rashi (Avodá Zará 38, 1) e o Or Zarua acrescentaram outra razão para a proibição: afastar o judeu do consumo de alimentos proibidos, comuns entre os gentios. Com base nisso, houve quem quisesse proibir o pão e os alimentos cozidos por judeus apóstatas, pelo receio de que lhes servissem algo proibido. Fundamentaram essa proibição no que entenderam do Ran: que existe uma proibição rabínica de se casar com um judeu apóstata, para que ele não afaste o cônjuge dos caminhos de Hashem. Assim também escreveram יהודה יעלה יו"ד לא; רש"ק טוטו"ד תילתאה ב, טז; e veja יבי"א ח"ה יו"ד י. Entretanto, a opinião da grande maioria dos poskim é que não há proibição de casamento com apóstatas, como escreveram חת"ס ח"ב קכ; ח"ו פג; ערך השלחן קיב, ב; מהרש"ג 2, 49. Assim também escreveram Tiferet leMoshe 113, 9 e Pitchei Teshuvá 112, 1: o essencial para a Halacha é que a proibição do pão e dos alimentos cozidos por gentios decorre do risco de casamentos mistos; portanto, não há proibição no pão nem nos alimentos cozidos por um judeu apóstata. Assim também escreveu צי"א ט, מא.

[7]. לדעת כל הראשונים, וכ"כ רש"י במשנה לה, ב, טעם איסור פת ובישולי גויים משום חתנות. אולם רש"י (ע"ז לח, א) ואו"ז, הוסיפו עוד טעם לאיסור, כדי להרחיק מאכילת מאכלים אסורים שמצויים אצל גויים. לפי זה יש שרצו לאסור פת ובישולי יהודים מומרים שמא יאכילום איסור. וביססו את איסורם על כך שלמדו מהר"ן שיש איסור מדרבנן להתחתן עם יהודי מומר, שמא יסיר אותו מדרכי ה', וכ"כ יהודה יעלה יו"ד לא; רש"ק טוטו"ד תילתאה ב, טז; ועי' יבי"א ח"ה יו"ד י. אולם דעת רוב ככל הפוסקים שאין איסור חתנות עם מומרים, וכ"כ בחת"ס ח"ב קכ; ח"ו פג; ערך השלחן קיב, ב; מהרש"ג ב, מט. וכ"כ בתפארת למשה קיג, ט, ופת"ש קיב, א, שהעיקר להלכה שאיסור פת ובישולי גויים משום חתנות, ולכן אין איסור בפת ובבישולים של יהודי מומר. וכ"כ בצי"א ט, מא.

Convém observar que as palavras daqueles que proíbem o casamento com um apóstata foram ditas por grandes autoridades ashkenazitas há cerca de cento e cinquenta anos, numa época em que era pequena a probabilidade de alguém que abandonara o judaísmo retornar ao seu seio e não ser assimilado entre os povos. Por isso, era compreensível a ideia de que o casamento com um apóstata se assemelhava ao casamento com um gentio. Hoje, porém, em Israel, a probabilidade de judeus seculares se aproximarem da tradição é muito maior e, consequentemente, diminui o receio de assimilação decorrente do casamento com uma pessoa secular.

ראוי לציין, שדברי האוסרים חתונה עם מומר נאמרו על ידי גדולי אשכנז לפני כמאה וחמישים שנה, בתקופה שבה הסיכוי שמי שעזב את היהדות יחזור לחיקה ולא ייטמע בעמים היה נמוך, עד שהסברה שחיתון עם מומר דומה לחיתון עם גוי היתה מובנת. אולם כיום בארץ, הסיכוי של יהודים חילוניים להתקרב למסורת גבוה בהרבה, וממילא חשש ההתבוללות מחמת נישואין עם חילוני פוחת.

Capítulo 28 – Pão e alimentos cozidos por gentios

כח – פת ובישולי גויים

1 – A proibição do pão

א – איסור פת

A finalidade do decreto que proíbe o pão dos gentios e

מטרת גזירת איסור פת גויים ואיסור בישולי גויים אחת –

daquele que proíbe os alimentos cozidos por gentios é a mesma: impedir a assimilação. Na prática haláchica, porém, há diferenças entre eles. Por um lado, há maior rigor quanto ao pão: mesmo que seja de qualidade inferior, ele é proibido em razão de sua importância. Na maioria das leis, contudo, por causa da grande necessidade que a pessoa tem de pão, aplica-se a ele maior leniência. Por isso, em circunstâncias prementes, onde não há padeiros judeus, permite-se comprar de padeiros gentios o chamado “pat palter” (como será explicado na próxima Halacha).

למנוע התבוללות, אולם להלכה יש ביניהן הבדלים. מצד אחד מחמירים יותר בפת, שאף אם היא מסוג גרוע, מפני חשיבותה, היא אסורה. אולם ברוב הדינים, מפני הצורך הגדול שיש לאדם בפת, מקילים בפת יותר. ולכן בשעת הדחק, במקום שאין אופים ישראלים – מקילים לקנות מאופים גויים ‘פת פלטר’ (כמבואר בהלכה הבאה).

O pão proibido é aquele assado por um gentio, quer ele o tenha assado em casa para sua família, quer o tenha assado numa padaria para vendê-lo ao público. Mesmo o pão inferior dos pobres, que jamais é servido numa refeição honrosa, enquanto for feito de uma das cinco espécies de cereais, possui a importância do pão, que é o principal alimento da pessoa, e sobre ele recai a proibição do pão dos gentios (Shulchan Aruch 112, 1). Já os pães feitos de leguminosas, como milho e arroz, seguem a lei dos alimentos cozidos por gentios. Por isso, se forem dignos de ser servidos numa refeição honrosa, são proibidos por bishul goyim; caso contrário, não incide sobre eles essa proibição.

הפת האסורה היא פת שנאפתה על ידי גוי, בין אם אפה אותה בביתו עבור משפחתו ובין אם אפה אותה במאפיה כדי למוכרה לרבים. גם לחם גרוע של עניים, שלעולם אין מגישים בסעודה מכובדת, כל זמן שהוא עשוי מחמשת מיני דגן, יש לו חשיבות של לחם שהוא עיקר מזונו של האדם, ואיסור פת גויים חל עליו (שו”ע קיב, א). אבל לחמים ממיני קיטניות כתירס ואורז, דינם כדין תבשיל גויים, ולכן אם ראוי להגישם בסעודה מכובדת – אסורים משום בישולי גויים. ואם לא – אין בהם איסור בישולי גויים.

Também os produtos assados sobre os quais, em geral, se recita a berachá de “mezonot”, como bolos e biscoitos salgados, uma vez que são definidos como pão para a mitzva da separação da chalá, seguem a lei do pão e são proibidos para consumo mesmo quando não se costuma servi-los numa refeição honrosa (acima 11, 10-12).

גם מאפים שבדרך כלל מברכים עליהם ‘מזונות’, כגון עוגות וקרקרים, כיוון שהם מוגדרים כלחם למצוות הפרשת חלה, דינם כפת, ואסורים באכילה גם כשאין רגילים להגישם בסעודה מכובדת (לעיל יא, י-יב).

Se um judeu participou do processo de assar o pão, este não é considerado pão dos gentios e é permitido comê-lo. Portanto, se um judeu acendeu o forno, colocou a massa dentro dele, remexeu as brasas, ou até mesmo apenas acrescentou uma pequena lasca de madeira ao forno, ou ainda reduziu e voltou a aumentar a chama do gás ou do forno elétrico, o pão é kasher. Isso porque o essencial é que os filhos de Israel saibam que o pão dos gentios lhes é proibido; enquanto forem cuidadosos para que um judeu participe de algum modo do processo de assar o pão, os filhos de Israel já terão um sinal perceptível de que precisam preservar sua singularidade, e o pão será permitido (Avodá Zará 38, 2; Rambam, Shulchan Aruch

אם ישראל השתתף באפיית הפת, הפת אינה נחשבת פת גויים ומותר לאוכלה. לפיכך, אם ישראל הסיק את התנור, או הכניס את הבצק לתוכו, או חיתה בגחלים, או אפילו רק הוסיף קיסם קטן לתנור, או אפילו החליש והגביר את האש שבגז או בתנור החשמל – הפת כשרה. כי העיקר שבני ישראל יֵדעו שפת גויים אסורה להם, וכל זמן שמקפידים שישראל ישתתף במשהו באפיית הפת, כבר יש לבני ישראל היכר שהם צריכים לשמור על ייחודם, והפת מותרת (ע”ז לח, ב; רמב”ם, שו”ע קיב, ט, לבוש).[1]

112, 9, Levush).[1]

[1]. Aprendemos em ע"ז לח, ב que, sempre que um judeu realiza uma das três tarefas de assar o pão — acender o forno, colocar a massa dentro dele ou remexer as brasas —, o pão é kasher. Segundo Ramban, Rabenu Yoná e Rosh, remexer as brasas torna o pão permitido porque seu benefício para o pão é perceptível; porém, se o judeu as remexer de modo insignificante, sem benefício perceptível, o pão será proibido. Em contrapartida, segundo Rashba, até mesmo lançar uma pequena lasca de madeira no forno é eficaz, embora seu benefício não seja perceptível; assim também escreveram Peri Chadash e muitos outros Acharonim. De modo semelhante, escreveu Rambam (Maachalot Assurot 17, 13): "Ainda que ele apenas tenha lançado um pedaço de madeira dentro do forno, tornou permitido todo o pão que nele se encontra, pois a finalidade é somente haver um sinal perceptível de que o pão deles é proibido". O Beit Yosef escreveu em 112, 9 que essa é a Halacha, visto que Rambam e Rashba concordam, e Rambam apresentou uma razão plausível; "e o costume de Israel, que é Torá, os auxilia". Assim decidiu o Shulchan Aruch em 112, 9. O Darkei Moshê acrescentou que assim decidiram os grandes sábios ashkenazitas: Mordechai, Maharai, איסור והיתר הארוך e Agur em nome de Maharil. (O Ran é rigoroso e entende que o pão pertencente a um gentio é proibido em qualquer circunstância; quando o pão pertence a um judeu, se este realizou uma das três tarefas do processo de assar, o pão é permitido. A maioria dos Rishonim e todos os Acharonim não levaram em conta esse rigor.)

Enquanto ainda for possível melhorar o pão, se o judeu participar do aquecimento, ainda que apenas reduzindo e voltando a aumentar o fogo, ele tornará o pão permitido (Shulchan Aruch 112, 12). Segundo muitos, também quando um judeu aciona o forno por meio de um relógio de Shabat, considera-se que ele foi ligado por um judeu. Assim escreveu מנח"י ד, כז (e o Rishá foi rigoroso). Do mesmo modo, é eficaz ligá-lo por controle remoto. Parece que até mesmo o acionamento por uma criança pequena é eficaz, pois com isso há um sinal perceptível da participação de um judeu. É verdade que há quem entenda que somente o acendimento intencional é eficaz, e não o ato de lançar casualmente uma lasca de madeira no forno (Shach 113, 10); nesse caso, talvez uma criança pequena não possua intenção (Entre Israel e as nações Israel as nações 4, 14). Contudo, o Rema escreveu em קיג, ז que não é necessária intenção. Além disso, parece que a intenção de uma criança pequena pode ser eficaz.

2 – A permissão do pat palter (padeiro)

Desde a época em que os Sábios decretaram a proibição do pão dos gentios, muitos judeus tiveram dificuldade para cumprir o decreto, pois o pão é extremamente necessário à subsistência e nem todos podem preparar para si um forno grande para assá-lo. Embora até mesmo um tribunal rabínico de menor autoridade possa anular um decreto que não se difundiu entre Israel, os Sábios não anularam o decreto sobre o pão, pois ele foi aceito com grande força e, na prática, muitos judeus o observavam. De tempos em tempos, porém, ao perceberem como era difícil cumprir o decreto do pão, fizeram declarações das quais se depreende que seria

[1]. למדנו בע"ז לח, ב, שכל שישראל עשה אחת משלוש מלאכות אפיית הפת: הסקת התנור, הכנסת הבצק לתוכו, חיתוי בגחלים – הפת כשרה. לדעת רמב"ן, רבנו יונה ורא"ש, החיתוי בגחלים מכשיר מפני שתועלתו ניכרת בפת, אבל אם ישראל חיתה חיתוי כלשהו שאין תועלתו ניכרת – הפת אסורה. מנגד, לרשב"א אפילו הטלת קיסם קטן לתנור מועילה למרות שאין תועלתה ניכרת, וכ"כ פר"ח ועוד אחרונים רבים. כיוצא בזה כתב רמב"ם (מאכ"א יז, יג): "אפילו לא זרק אלא עץ לתוך התנור – התיר כל הפת שבו, שאין הדבר אלא להיות היכר שהפת שלהן אסורה". וכתב בב"י קיב, ט, שכך הלכה הואיל והרמב"ם והרשב"א מסכימים, והרמב"ם כתב טעם שמסתבר, "ומנהגן של ישראל שהוא תורה מסיענן", וכך פסק בשו"ע קיב, ט. והוסיף בדרכי משה, שכך פסקו גדולי אשכנז: מרדכי, מהרא"י, או"ה הארוך, אגור בשם מהר"י מולין. (והר"ן מחמיר וסובר, שפת ששייכת לגוי בכל אופן אסורה, וכאשר הפת שייכת לישראל, אם ישראל עשה את אחת משלוש פעולות האפייה – הפת מותרת. ורוב הראשונים וכל האחרונים לא חששו לחומרתו).

כל עוד אפשר להשביח את הפת, אם הישראל ישתתף בחימום, ואפילו יחליש ויגביר את האש, יכשיר את הפת (שו"ע קיב, יב). לדעת רבים גם אם ישראל יפעיל את התנור על ידי שעון שבת יחשב שהודלק על ידי ישראל. וכ"כ מנח"י ד, כז (וריש"א החמיר). וכן הדלקה בשלט רחוק מועילה. נראה שגם הדלקת ילד קטן מועילה, שכן יש בכך היכר שישראל השתתף. ואמנם יש סוברים שרק הדלקה בכוונה מועילה ולא זריקת סתם קיסם לתנור (ש"ך קיג, י), ואזי אולי לקטן אין כוונה (בין ישראל לעמים ד, יד), אולם הרמ"א קיג, ז, כתב שאין צריך כוונה. בנוסף לכך, נראה שכוונת קטן יכולה להועיל.

ב – היתר פת פלטר (נחתום)

כבר מעת שגזרו חכמים איסור על פת גויים, יהודים רבים התקשו לשמור את הגזירה, הואיל והפת נצרכת מאוד לחיי נפש ולא כל אדם יכול להכין לעצמו תנור גדול לאפיית פת. ואף שגם בית דין קטן יכול לבטל גזירה שלא פשטה בישראל, לא ביטלו חכמים את גזירת הפת, הואיל והתקבלה בתוקף גדול, וגם בפועל היו יהודים רבים שקיימו אותה. אולם מעת לעת, כשראו כמה קשה לקיים את גזירת הפת, אמרו משפטים שמהם משמע שהיה ראוי לבטלה או

apropriado anulá-lo ou restringi-lo. Assim se relata em nome de Rabi (o redator da Mishná) que, certa vez, quando estava no campo, um gentio lhe trouxe um belo pão, e ele disse: “Como é belo este pão! O que os Sábios viram para proibi-lo?”. Em outra ocasião, ao chegar a certo lugar e ver que os alunos sofriam com a escassez de pão, admirou-se: “Não há aqui um palter?”. Palter é um padeiro, isto é, alguém cujo sustento provém de assar pães. Ficou a dúvida se ele pretendia dizer que seria apropriado permitir o pão de um padeiro gentio onde não houvesse padeiro judeu, pois no pão do padeiro diminui o receio de aproximação pessoal: o padeiro não oferece seus pães gratuitamente como expressão de proximidade pessoal, mas os vende ao público em troca de pagamento (Avodá Zará 35, 2).

לצמצמה. וכן מובא בשם רבי (עורך המשנה), שפעם כשהיה בשדה, הביא גוי לפניו פת נאה, ואמר: “כמה נאה פת זו, מה ראו חכמים לאוסרה?”. ופעם אחרת, כשהגיע למקום אחד וראה שהפת דחוקה לתלמידים, תמה: “אין כאן פלטר”? פלטר הוא נחתום, היינו מי שפרנסתו מאפיית לחמים. והסתפקו האם התכוון לומר שהיה ראוי להתיר פת פלטר גוי במקום שאין נחתום ישראל, משום שבפת פלטר חשש קירוב הדעת פוחת, הואיל והפלטר אינו מעניק את לחמיו בחינם כביטוי לקרבה אישית אלא מוכרם לרבים עבור תשלום (ע”ז לה, ב).

De modo semelhante, relata-se (lá 37, 1) a respeito de seu neto, Rabi Yehudá Nessiá, que, depois de anular com seu tribunal o decreto sobre o óleo (acima 27, 5), foi questionado se também anularia o decreto sobre o pão, pois era sabido que sua opinião se inclinava nesse sentido. Ele respondeu que não permitiria o pão, porque já havia anulado dois decretos e não seria apropriado que um único tribunal anulasse três decretos; aquele que permite três decretos é chamado “בי דינא שריא” — um tribunal dado a permissões. Assim, o decreto sobre o pão permaneceu indefinido (Talmud de Jerusalém Avodá Zará 2 8).

כיוצא בזה מסופר (שם לז, א) על נכדו, רבי יהודה נשיאה, שלאחר שהתיר עם בית דינו את גזירת השמן (לעיל כז, ה), נשאל האם יתיר גם את גזירת הפת, שכן היה ידוע שדעתו נוטה לכך. והשיב שלא יתיר את הפת, מפני שכבר התיר שתי גזירות ואין ראוי לבית דין אחד להתיר שלוש גזירות, שהמתיר שלוש גזירות נקרא “בית דינא שריא” (בית דין להיתרים). וכך נותרה גזירת הפת עמומה (ירושלמי ע”ז פ”ב ה”ח).

Na prática, onde não há padeiro judeu, pode-se comprar pão de um padeiro gentio, desde que se saiba que todos os ingredientes do pão são kasher. Entretanto, onde há padeiro judeu disponível, como no Estado de Israel, não há permissão para comprar pão de um padeiro gentio (Shulchan Aruch 112, 2).[2]

למעשה, במקום שאין נחתום ישראל אפשר לקנות פת מפלטר גוי, ובתנאי שידוע שכל מרכיביה של הפת כשרים. אבל במקום שמצוי נחתום ישראל, כמו במדינת ישראל, אין היתר לקנות פת מנחתום גוי (שו”ע קיב, ב).[2]

[2]. Os Rishonim divergiram quanto à Halacha. Há quem diga que, em princípio, o decreto sobre o pão dos gentios é obrigatório; portanto, em todo lugar onde seja possível observá-lo, o pão dos gentios é proibido. Todavia, numa localidade em que não haja padeiro judeu, bem como no campo, é permitido comer pat palter de um gentio. Assim escreveram Ramban, Rashba e Ran, e assim explicaram o Rif. Essa também é a opinião de Rambam, conforme explicado em Bach Aruch HaShulchan 112, 5-6. Assim foi decidido em Shulchan Aruch 112, 2; Peri Chadash 9 e por todos os que seguem sua orientação. Há quem diga que, num lugar onde não se encontra padeiro judeu, até mesmo o pão feito na casa de um gentio é permitido (Ra'ah, Orchot Chaim). Em contrapartida, alguns entendem que houve lugares nos quais o decreto não se difundiu e onde, portanto, não existe proibição alguma do pão dos gentios. Assim escreveram Tosafot (Avodá Zará

[2]. נחלקו הראשונים להלכה. יש אומרים שכעיקרון גזירת פת גויים מחייבת, ולכן בכל מקום שבו ניתן לשמור על הגזירה – פת גויים אסורה. אולם בישוב שאין בו נחתום ישראל, וכן בשדה, מותר לאכול פת פלטר גוי. וכ”כ רמב”ן, רשב”א ור”ן וכך פירשו את הרי”ף. וכן דעת רמב”ם כמבואר בב”ח וערוה”ש קיב, ה-ו. וכן נפסק בשו”ע קיב, ב; פר”ח ט, וכל ההולכים בשיטתם. ויש אומרים שבמקום שאין מצוי נחתום ישראל גם פת בעל בית גוי מותרת (רא”ה, אורחות חיים). מנגד, יש סוברים שהיו מקומות שהגזירה לא פשטה בהם, ובהם אין איסור פת גויים כלל, וכ”כ תוס’ (ע”ז לה, ב ‘מכלל’), רא”ש, או”ז, סמ”ג, וכן נהגו בימי

35, b ‘מכלל’), Rosh, Or Zarua e Smag, e assim se praticava, na época dos Rishonim, em diversas comunidades ashkenazitas. No fim do período dos Rishonim, foi emitida na Ashkenaz uma orientação intermediária: o pão de um padeiro gentio seria permitido mesmo onde houvesse padeiro judeu, enquanto o pão feito na casa de um gentio seria proibido (Issur VeHeter Ha'aruch 44, 1; Rema 112, 2; Mateh Yehonatan 4). Contudo, também na Ashkenaz muitos ensinaram que a permissão do pão de um padeiro gentio vale apenas a posteriori e que, havendo padeiro judeu, é correto ser rigoroso (Shach 112, 9, Knesset HaGedolah, Minchat Yaakov 75, 1; Chayei Adam 65, 2; Aruch HaShulchan 112, 17).

הראשונים בקהילות שונות באשכנז. בסוף תקופת הראשונים הורו באשכנז הוראת ביניים, שפת פלטר של גוי מותרת גם במקום שיש נחתום ישראל, ואילו פת של בעל בית גוי אסורה (או"ה הארוך מד, א; רמ"א קיב, ב; מטה יהונתן ד). אולם גם באשכנז רבים הורו שהיתר פת פלטר גוי הוא בדיעבד, וכשיש נחתום ישראל, נכון להחמיר (ש"ך קיב, ט, כנה"ג, מנחת יעקב עה, א; חכ"א סה, ב; ערוה"ש קיב, יז).

Na prática, deve-se orientar de acordo com a opinião do Shulchan Aruch e da maioria dos poskim: somente onde não se encontra pão de judeu é possível ser leniente quanto ao pão de um padeiro gentio. É verdade que, na Ashkenaz, houve quem costumasse permiti-lo a priori, e alguns assim orientaram também em nossos dias (Igrot Moshe Yore Deá 2, 33). Contudo, como também entre os poskim ashkenazitas muitos tenderam ao rigor a priori, deve-se orientar os membros de todas as comunidades conforme o Shulchan Aruch e os que concordam com ele: a permissão vigora apenas onde não se encontra pão de judeu. Parece que, na Terra de Israel, até mesmo segundo os poskim ashkenazitas lenientes, que se apoiaram em Tosafot e nos que seguem sua orientação, seria proibido comer pão de um padeiro gentio. Isso porque foram lenientes somente onde se adotou o costume de sê-lo, ao passo que, na Terra de Israel, todos já adotaram o rigor, visto que é fácil obter pão de judeu.

למעשה, יש להורות כדעת שו"ע ורוב הפוסקים, שרק במקום שפת ישראל אינה מצויה אפשר להקל בפת פלטר גוי. ואמנם באשכנז היו שנהגו להתיר זאת לכתחילה, ויש שהורו כך גם לימינו (אג"מ יו"ד ב, לג), אולם כיוון שגם בין פוסקי אשכנז רבים נטו להחמיר לכתחילה, יש להורות לבני כל העדות כדעת השו"ע ודעימיה, שההיתר הוא רק במקום שפת ישראל לא מצויה. ונראה שבארץ ישראל, גם לפוסקי אשכנז המקילים שנשענו על התוס' ודעימיה, יהיה אסור לאכול פת פלטר גוי, שכן הם הקילו רק במקום שנהגו להקל, ואילו בארץ ישראל כבר נהגו הכל להחמיר, הואיל וקל להשיג פת ישראל.

Tudo o que se permitiu com relação ao padeiro gentio refere-se ao pão pertencente a gentios. Porém, no caso de pão pertencente a um judeu — por exemplo, quando um gentio trabalha numa padaria judaica —, se o gentio preparou sozinho o pão, este é proibido (Shulchan Aruch 112, 11; Peri Chadash 7).

כל מה שהתירו בפלטר גוי הוא בפת של גויים, אבל בפת של ישראל, כגון שהגוי עובד במאפייה של ישראל, אם הגוי הכין לבדו את הפת, היא אסורה (שו"ע קיב, יא; פר"ח ז).

3 – Parâmetros da permissão

ג – גדרי ההיתר

Fora de Israel, num lugar onde seja difícil obter pão de judeu e também difícil providenciar que um judeu ligue regularmente o forno da padaria, aqueles que desejarem adotar a posição leniente podem comprar pães assados por um padeiro gentio. Isso porque, no pão de um padeiro, não há tanto receio de aproximação pessoal, já que ele assa para vender ao público. A mesma lei do pão aplica-se aos bolos e a todos os produtos assados feitos das cinco espécies de cereais, desde que todos os seus ingredientes sejam kasher.

בחוץ לארץ, במקום שקשה להשיג פת ישראל וגם קשה לדאוג שישראל ידליק באופן קבוע את תנור האפייה, הרוצים להקל רשאים לקנות לחמים שנאפו על ידי פלטר גוי, מפני שבפת פלטר אין כל כך חשש קירוב לבבות, הואיל והפלטר אופה כדי למכור לרבים. כדין לחם כך דין עוגות וכל המאפים שנעשים מחמשת מיני דגן, ובתנאי שכל מרכיביהם כשרים.

Se o padeiro assou pães para os membros de sua própria casa, eles são proibidos. Se uma pessoa comum assou pães para vendê-los ao público, eles são permitidos, pois tudo depende da intenção com que foram assados (Rashba, Beit Yosef, Rema 112, 2; Shulchan Aruch 7; Shach 11).

אפה הפלטר לחמים עבור בני ביתו – אסורים. אפה אדם רגיל לחמים כדי למוכרם לרבים – מותרים, שהכל הולך אחר כוונת האפייה (רשב"א, ב"י, רמ"א קיב, ב; שו"ע ז; ש"ך יא).

Num lugar onde, devido à necessidade premente, se permitiu comer pão de um padeiro gentio, caso chegue

מקום שהותר בו מפני הדחק לאכול פת פלטר גוי והגיע אליו נחתום ישראל – ההיתר

um padeiro judeu, a permissão deixa de vigorar. Se o padeiro judeu não puder suprir todas as necessidades da comunidade, ou se os pães do gentio forem melhores, será permitido continuar comprando do gentio. Também quando os pães do padeiro judeu forem bons, mas ele não dispuser de todos os tipos de pão e produtos assados, será permitido comprar do padeiro gentio aquilo que o judeu não oferece (Shulchan Aruch 112, 4-5, Knesset HaGedolah). Entretanto, quando, de modo geral, os padeiros judeus suprem todas as necessidades da comunidade, ainda que sob determinados aspectos os produtos dos gentios sejam melhores ou possuam alguma particularidade, não se deve permitir comê-los, pois não há nisso necessidade, mas apenas luxo. Portanto, em toda a Terra de Israel, é proibido comer pão e produtos assados de gentios, pois há grande abundância de pães e produtos assados de judeus.

מתבטל. ואם הנחתום הישראל אינו יכול לספק את כל צרכי הקהילה, או שהלחמים של הנוכרי טובים יותר, מותר להמשיך לקנות מהנוכרי. גם כאשר הלחמים של הנחתום הישראל טובים, אלא שאין לו את כל סוגי הלחם והמאפים, מותר לקנות את מה שאין לו אצל הנחתום הנוכרי (שו"ע קיב, ד-ה, כנה"ג). אמנם כאשר ככלל הנחתומים הישראלים מספקים את כל צרכי הקהילה, למרות שמצדדים מסוימים המאפים של הנוכרים טובים יותר או שיש להם ייחוד מסוים, אין להקל לאכול מהם, הואיל ואין בכך צורך אלא פינוק. לכן בכל רחבי ארץ ישראל, אסור לאכול פת ומאפים של נוכרים, הואיל ומיני לחמים ומאפים של ישראל מצויים בשפע.

A permissão para comer pão e produtos assados de um padeiro gentio está condicionada a que todos os ingredientes usados em seu preparo sejam kasher. No passado, em geral se sabia com quais ingredientes cada produto era preparado; por isso, todo judeu podia saber se o produto preparado pelo padeiro gentio era feito de ingredientes kasher. Hoje, porém, o pão e os demais produtos assados são compostos por dezenas de ingredientes destinados a melhorar o sabor, aperfeiçoar o crescimento da massa, embelezar o produto, prolongar sua vida útil e assim por diante. Esses ingredientes podem provir da gordura de porcos ou de bezerros que não foram abatidos corretamente, ou ainda ser produzidos a partir de insetos (adiante 37, 1-5). Por conseguinte, atualmente, a permissão para comer pão de um padeiro gentio fora de Israel depende de se haver verificado e constatado que todos os ingredientes usados por ele nos produtos são kasher. Como, em geral, uma pessoa particular não sabe fazer essa verificação, onde houver necessidade de permitir pão e produtos assados de um padeiro gentio, é preciso que rabinos da região os examinem e, se possível, emitam uma autorização.

ההיתר לאכול פת ומאפים של פלטר גוי הוא בתנאי שכל המרכיבים שמהם הוכנו כשרים. בעבר, בדרך כלל ידעו מאילו חומרים מכינים כל מאפה, ולכן יכול היה כל יהודי לדעת אם המאפה שהפלטר הגוי הכין עשוי מחומרים כשרים. אולם כיום, הלחם ושאר המאפים מורכבים מעשרות חומרים שנועדו לשפר את הטעם, להשביח את התפיחה, לייפות את המאפה, להאריך את חיי המדף שלו וכיוצא בזה. חומרים אלו עלולים להיות משומנים של חזיר או של עגלים שלא נשחטו כהלכה, או שהופקו מחרקים (להלן לז, א-ה). לפיכך, ההיתר לאכול כיום בחוץ לארץ פת פלטר גוי, הוא בתנאי שבדקו ומצאו שכל החומרים שמהם הכין את מאפיו הם כשרים. כיוון שבדרך כלל אדם פרטי אינו יודע לבדוק זאת, במקום שיש צורך להתיר פת ומאפים של פלטר גוי, יש צורך שרבנים מהסביבה יבדקו זאת ובמידה שניתן, יורו היתר.

4 – Costumes dos rigorosos e a lei daqueles que viajam para fora de Israel

ד – מנהגי המחמירים ודין היוצאים לחוץ לארץ

Mesmo fora de Israel, nos lugares em que a maior parte do público costumava ser leniente e comer pão de padeiro

גם בחוץ לארץ, במקומות שרוב הציבור נהג להקל

gentio, muitos procuravam cumprir a mitzva de maneira especialmente zelosa e adotavam para si o rigor de não comê-lo. Contudo, diante de uma necessidade grande ou importante, como para a refeição de Shabat, até mesmo os mais zelosos costumavam ser lenientes e comer pão de um padeiro gentio.

לאכול פת פלטר גוי, היו רבים שהידרו והחמירו על עצמם שלא לאכול פת פלטר גוי. אמנם לצורך גדול או חשוב, כגון לצורך סעודת שבת, גם המהדרים נהגו להקל לאכול פת פלטר גוי.

Quando alguém que procura cumprir a mitzva de maneira especialmente zelosa, abstendo-se do pão de padeiro gentio, recebe à sua mesa um convidado que não adota esse rigor, num lugar em que se costuma que o anfitrião recite a berachá sobre o pão e o parta também para o convidado, enquanto o pão do gentio for melhor do que o pão do judeu, em honra ao convidado e em cumprimento da mitzva de receber hóspedes, o anfitrião deverá partir o pão do gentio. E como já começou a comê-lo depois da berachá, poderá continuar a comê-lo durante toda a refeição (Shulchan Aruch 112, 13). Entretanto, num lugar em que cada um costuma recitar a berachá por si mesmo, como muitos fazem hoje, o anfitrião recitará a berachá sobre o pão de judeu e permitirá que o convidado a recite sobre o belo pão do gentio (Mishná Berurá 168, 21).

כאשר המהדר שלא לאכול פת פלטר גוי מארח על שולחנו אורח שאינו מהדר בזה, במקום שנוהגים שבעל הבית מברך על הלחם ובוצע אותו גם עבור האורח, כל זמן שפת הגוי יפה מפת הישראל, משום כבוד האורח ומצוות הכנסת אורחים, יבצע את פת הגוי, וכיוון שכבר התחיל לאכול ממנה אחר הברכה, מותר לו לאכול ממנה כל הסעודה (שו"ע קיב, יג). אבל במקום שנוהגים שכל אחד מברך לעצמו, כפי שרבים נוהגים כיום, יברך בעל הבית על פת ישראל, ויתן לאורח לברך על פת הגוי היפה (מ"ב קסח, כא).

Se aquele que se abstém do pão de gentio fizer uma refeição junto com amigos que não adotam esse cuidado, enquanto o pão de gentio deles for melhor, ser-lhe-á permitido comê-lo com eles, para que não pareça estar se considerando superior por causa de seu rigor e não prejudique as boas relações que devem prevalecer entre eles (Rema 112, 15; Shach 21).

אם הנזהר מפת גוי סועד בצוותא עם חברים שאינם נזהרים, כל זמן שפת הגוי שלהם יפה יותר, מותר לו לאכול עמהם פת גוי, כדי שלא יֵראה כמתנשא עליהם בחומרתו ויפגע ביחסים הטובים שצריכים לשרור ביניהם (רמ"א קיב, טו; ש"ך כא).

Quando uma pessoa que procura cumprir a mitzva de maneira especialmente zelosa, abstendo-se do pão de gentio, não consegue obter pão de judeu para si, se puder consegui-lo mediante uma caminhada ou viagem de 18 minutos — o tempo necessário para percorrer um mil —, deverá se esforçar para buscá-lo. Se estiver mais distante, poderá comer pão de gentio. Caso esteja viajando e saiba que, seguindo seu caminho, poderá obter pão de judeu dentro de 72 minutos, deverá esperar até poder comprá-lo. Se tiver de esperar mais, poderá comer pão de gentio (Shulchan Aruch 112, 16; Pitchei Teshuvá 6; Pninei Halacha oração 2, 4, 4).

כאשר אדם שמהדר שלא לאכול פת גוי לא הצליח להשיג לעצמו פת ישראל, אם הוא יכול להשיג פת ישראל על ידי הליכה או נסיעה של 18 דקות (כשיעור מהלך מיל), יטרח להביאה. ואם היא רחוקה יותר, מותר לו לאכול פת גוי. ואם הוא בדרכו, אם ידוע לו שתוך 72 דקות בהמשך דרכו יוכל להשיג פת ישראל, ימתין עד שיקנה פת ישראל. ואם יצטרך להמתין יותר, יוכל לאכול פת גוי (שו"ע קיב, טז; פת"ש ו; פנה"ל תפילה ב, ד, 4).

A lei dos israelenses que viajam para fora de Israel é igual à dos que adotam o rigor fora de Israel: eles são considerados pessoas rigorosas quanto ao pão de gentio,

כדין המחמירים בחוץ לארץ כך דין ישראלים שיוצאים לחוץ לארץ, שהם נחשבים כמי שמחמירים בפת גוי, ובשעת

mas, em caso de necessidade, podem ser lenientes.[3]

Os poskim recomendaram que até mesmo aqueles que são lenientes quanto ao pão de gentio adotem a prática dos rigorosos pelo menos durante os Dez Dias de Teshuvá (Shulchan Aruch Orach Chaim 603, 1).

[3]. Nos casos em que até os rigorosos costumavam ser lenientes, como para as necessidades do Shabat, permitia-se também o pão feito na casa de um gentio, pois, onde não havia pão de padeiro gentio, permitia-se o pão feito na casa de um gentio (Shulchan Aruch 112, 8). Em nossos dias, porém, não é necessário recorrer a essa leniência, pois o pão de padeiro é comum, enquanto, no que diz respeito ao pão de uma casa gentia, há mais dúvidas haláchicas, tanto por causa dos ingredientes misturados ao pão como por causa do forno, que se presume não kasher.

הצורך, מותר להם להקל.[3]

המליצו הפוסקים שגם המקילים בפת גוי, ינהגו כמחמירים לכל הפחות במשך עשרת ימי תשובה (שו"ע או"ח תרג, א).

[3]. במקרים שגם המחמירים נהגו להקל, כגון לצורך שבת, הקילו גם בפת של בעל הבית גוי, שכן במקום שלא היתה פת פלטר גוי הקילו בפת בעל בית גוי (שו"ע קיב, ח). אלא שבימינו אין נזקקים לקולא זו, הואיל ופת פלטר מצויה, ואילו לגבי פת של גוי בעל הבית יש יותר ספקות הלכתיים, מצד החומרים שעירב בפת ומצד התנור שבחזקת טרף.

5 – Alimentos cozidos por gentios

ה – בישולי גויים

Outra salvaguarda estabelecida pelos Sábios para Israel, a fim de protegê-los da assimilação entre os gentios, é a proibição dos alimentos cozidos por gentios (acima 27, 6). Isto é, mesmo quando não há problema algum de kashrut nos alimentos nem nas panelas em que foram preparados, um judeu não pode comer alimentos cozidos por um gentio. Incluem-se na proibição todos os alimentos preparados para consumo por meio do calor do fogo ou da eletricidade, entre eles os fritos em imersão numa panela ou em pouco óleo numa frigideira, os grelhados no fogo, assados ou tostados no forno. Incluem-se também os alimentos cozidos no vapor, no micro-ondas ou por qualquer método em que seja costume usar calor para cozinhar. Porém, alimentos preparados por gentios mediante salga, conserva ou defumação a frio são permitidos (Shulchan Aruch 113, 13).[4]

סייג נוסף שקבעו חכמים לישראל כדי לשומרם שלא יתבוללו בגויים הוא איסור בישולי גויים (לעיל כז, ו). כלומר, גם כאשר אין שום בעיית כשרות במאכלים ובסירים שבהם בושלו, אסור לישראל לאכול תבשילים שגוי בישל. בכלל איסור הבישול, כל המאכלים שהוכנו לאכילה על ידי חום של אש או חשמל, ובכלל זה המטוגנים בשמן עמוק בסיר או במעט שמן במחבת, בצלייה באש או באפייה או קלייה בתנור. וכן מאכלים שהתבשלו בקיטור או במיקרוגל או בכל דרך שמקובל להשתמש בחום כדי לבשל. אבל מאכלים שהוכנו על ידי גויים במליחה, בכבישה או בעישון קר – מותרים (שו"ע קיג, יג).[4]

A proibição dos alimentos cozidos por gentios recai sobre pratos que possuem certa importância e que uma pessoa poderia servir numa refeição honrosa; por isso, eles podem provocar aproximação pessoal. Nos alimentos simples, porém, não há tanto receio de aproximação, pois o cozimento não é significativo para eles e, portanto, não são proibidos. Os Sábios enunciaram dois critérios para definir os pratos importantes. O primeiro é que não sejam consumidos tal como são quando crus, mas que o cozimento os torne aptos para o consumo. Por exemplo, o leite e seus derivados são consumidos crus e, por isso, não estão sujeitos à proibição dos alimentos cozidos por gentios; já a carne e a farinha não são consumidas cruas

איסור בישולי גויים חל על תבשילים שיש בהם חשיבות מסוימת, ואדם יכול להגישם בסעודה מכובדת, וממילא הם עלולים לגרום לקירוב לבבות. אבל במאכלים פשוטים, אין כל כך חשש לקירוב דעת, הואיל והבישול לא היה משמעותי לגביהם, ולכן אין בהם איסור. שני כללים אמרו חכמים בהגדרת תבשילים חשובים: הראשון, שאינם נאכלים כמו שהם חיים, אלא הבישול הוא שמכשירם לאכילה. לדוגמא, חלב ומוצריו נאכלים חיים, ולכן אין בהם איסור בישולי גויים, ואילו בשר וקמח אינם נאכלים חיים,

e, portanto, seu cozimento está sujeito à proibição. O segundo critério é que sejam servidos à mesa de reis como acompanhamento do pão; se forem pratos que apenas pessoas simples costumam comer, não estarão sujeitos à proibição. Na prática, o primeiro critério é o principal, pois determina a lei da maioria dos alimentos, ao passo que o segundo se refere a poucos alimentos, já que hoje, graças à diversidade e à abertura, quase todos os tipos de alimento são servidos à mesa de reis.[5]

ולכן יש בבישולם איסור. הכלל השני, שהם עולים על שולחן מלכים ללפת בהם את הפת, אבל אם הם תבשילים שרק אנשים פשוטים רגילים לאוכלם, אין בהם איסור. הכלל הראשון הוא העיקרי למעשה, מפני שהוא זה שקובע את דינם של רוב המאכלים, ואילו הכלל השני נוגע למאכלים בודדים, מפני שכיום, בזכות הגיוון והפתיחות, כמעט כל סוגי המאכלים עולים על שולחן מלכים.[5]

[4]. De acordo com o sentido simples, todo método de aquecimento usual está incluído na proibição dos alimentos cozidos por gentios. É verdade que Ben Ish Chai, שנה שנייה חוקת כב, foi leniente quanto ao vapor, por entender que não foi incluído no decreto; assim também escreveu יבי"א ח"ה יו"ד ט. Contudo, parece que o decreto se aplica a todo método normalmente usado para preparar alimentos por meio de calor. Em outras palavras, aplica-se a todo método cujo resultado se assemelhe ao do cozimento pelo calor; assim escreveu o rabino Halperin (kashrut Shabat na cozinha moderna pág.' 174). Quanto ao vapor, assim também escreveram לבושי מרדכי יו"ד תליתאי י, שבט הלוי ח"ו שבט הלוי ח, קקח, ו. Quanto ao micro-ondas, assim também escreveram קפה; שבות יצחק ח"ו עמ' סא בשם רישׁ"א, 'בין ישראל לעמים' ז, ד-ה. Alimentos preparados por defumação a frio não estão sujeitos à proibição dos alimentos cozidos por gentios.

[4]. בפשטות כל דרך חימום מקובלת בכלל איסור בישולי גויים. ואמנם בבא"ח ש"ש חוקת כב, הקל בקיטור הואיל ולא נכלל בגזירה, וכ"כ ביבי"א ח"ה יו"ד ט. אולם נראה שהגזירה חלה על כל דרך שמקובלת להכנת אוכל בחום. או במילים אחרות, כל דרך שהתוצאה שלה דומה לתוצאה של בישול בחום, וכ"כ הרב הלפרין (כשרות ושבת במטבח המודרני עמ' קעד). וכ"כ לעניין קיטור: לבושי מרדכי יו"ד תליתאי י, שבט הלוי ח"ו קח, ו. וכ"כ לגבי מיקרוגל: שבט הלוי ח, קפה; שבות יצחק ח"ו עמ' סא בשם רישׁ"א, 'בין ישראל לעמים' ז, ד-ה. במאכלים שהוכנו בעישון קר אין איסור בישולי גויים.

A proibição vigora quando o gentio teve a intenção de cozinhar. Entretanto, se ele acendeu um forno para aquecer a casa e havia nele um alimento que acabou sendo cozido, esse alimento é permitido (Avodá Zará 38, 1; Shulchan Aruch 113, 5, ver' Peri Chadash 11).

האיסור חל כאשר הגוי התכוון לבשל, אבל אם הדליק תנור כדי לחמם את הבית, והיה שם תבשיל שהתבשל, התבשיל מותר (ע"ז לח, א; שו"ע קיג, ה, ועי' פר"ח יא).

[5]. Na Guemará, Avodá Zará 38, 1, consta que, em Sura, ensinaram em nome de Rav: "Tudo aquilo que é consumido tal como é quando cru não está sujeito à proibição dos alimentos cozidos por gentios"; e, em Pumbedita, ensinaram: "Tudo aquilo que não é servido à mesa de reis como acompanhamento do pão não está sujeito à proibição dos alimentos cozidos por gentios". Há quem diga que o principal é o que foi ensinado em Sura (Ramban, Raaviah Eshkol), e há quem diga que a Halacha segue ambas as formulações com rigor, isto é, somente aquilo que é consumido cru e não é servido à mesa de reis é permitido (Agudá em nome de Rach). Segundo a maioria dos poskim, a Halacha segue ambas as formulações de modo leniente (Rambam, Rabbeinu Tam, Semag, Shaarei Dura, Or Zarua e outros muitos, e assim foi decidido Shulchan Aruch 113, 1).

[5]. בגמרא ע"ז לח, א, אמרו שבסורא למדו בשם רב: "כל הנאכל כמות שהוא חי – אין בו משום בישולי גויים", ובפומבדיתא למדו: "כל שאינו נאכל על שולחן מלכים ללפת בו את הפת – אין בו משום בישולי גויים". יש אומרים שהעיקר כפי שאמרו בסורא (רמב"ן, ראבי"ה ואשכול), ויש מי שאומר שהלכה כשתי הלשונות לחומרא, היינו רק מה שנאכל חי ואינו עולה על שולחן מלכים מותר (אגודה בשם ר"ח). ולדעת רוב הפוסקים הלכה כשתי הלשונות לקולא (רמב"ם, ר"ת, סמ"ג, שערי דורא, אור זרוע ועוד רבים, וכן נפסק בשו"ע קיג, א).

Os poskim escreveram, quanto aos dois critérios, que se deve seguir o costume local, sem levar em consideração os hábitos de indivíduos, ainda que formem grupos (Maharikash, Peri Chadash 113, 3; Shiyurei Berachá 1; Beit Yehudá Yore Deá 21; Chayei Adam 66, 4, e outros). Hoje, o lugar geográfico não é a definição determinante para a percepção de uma pessoa, pois as pessoas se deslocam de um lugar para outro e, em cada local, vivem integrantes de diversas culturas. Por isso, é necessário definir o conceito de "lugar" como o ambiente no qual a pessoa vive, conforme será explicado nas próximas duas halachot. Esse ambiente inclui familiares, amigos e vizinhos com os quais ela mantém contato. Em outras palavras, os Sábios proibiram pratos que possuem importância, e a importância para cada pessoa é determinada pelo ambiente que lhe é familiar, não pelo que ouviu dizer sobre pessoas que têm costumes diferentes em outros lugares.

כתבו הפוסקים בשני הכללים, שהולכים אחר מנהג המקום ואין מתחשבים במנהגי יחידים אפילו הן קבוצות (מהריק"ש, פר"ח קיג, ג; שיורי ברכה א; בית יהודה יו"ד כא; חכ"א סו, ד, ועוד). כיום המקום הגיאוגרפי אינו ההגדרה הקובעת לתפישתו של האדם, שכן אנשים עוברים ממקום למקום, ובכל מקום גרים בני תרבויות שונות, ולכן מוכרחים להגדיר את מושג המקום כ'סביבה' שבה האדם חי, וכפי שיבואר בשתי ההלכות הבאות. הסביבה כוללת בני משפחה, חברים ושכנים שיש איתם קשר. כלומר, חכמים אסרו תבשילים שיש בהם חשיבות, והחשיבות לכל אדם נקבעת לפי הסביבה המוכרת לו, ולא לפי מה ששמע שיש אנשים שנוהגים במקומות שונים.

6 – O primeiro critério: não são consumidos crus

ו – הכלל הראשון – אינם נאכלים חיים

O primeiro critério da proibição dos alimentos cozidos por gentios é que se trate de um alimento que não se costuma comer cru, isto é, um alimento que o cozimento torna apto para o consumo e no qual, portanto, cozinhar é uma ação significativa. Por isso, a proibição recai sobre pratos de carne e de peixe, visto que não são consumidos crus. Do mesmo modo, recai sobre pratos de cereais e farinha, como cevada perolada, ptitim e massas, e sobre pratos de leguminosas, como lentilhas, grão-de-bico e arroz. Até mesmo um alimento que pode ser consumido cru em circunstâncias prementes — como o ovo, que pode ser sorvido cru — está sujeito à proibição dos alimentos cozidos por gentios (Avodá Zará 38, 2; Shulchan Aruch 113, 14-15).

הכלל הראשון באיסור בישולי גויים, שמדובר במאכל שאין רגילים לאוכלו חי. כלומר, מאכל שהבישול מכשיר לאכילה, וממילא הבישול משמעותי בו. לפיכך, יש איסור בתבשילי בשר ודגים, הואיל ואינם נאכלים חיים. כמו כן יש איסור בתבשילי דגן וקמח, כדוגמת גריסים, פתיתים ואיטריות. וכן בתבשילי קטניות, כדוגמת עדשים, חומוס ואורז. ואף במאכל שאפשר לאוכלו חי בשעת הדחק, כמו ביצה שאפשר לגומעה חיה, יש איסור בישולי גויים (ע"ז לח, ב; שו"ע קיג, יד-טו).

No leite e em todos os seus derivados, como queijo e manteiga, não há proibição de alimentos cozidos por gentios, pois eles são consumidos crus, sem cozimento. Embora hoje seja costume aquecer o leite para pasteurizá-lo — desinfetá-lo de bactérias —, como a finalidade da pasteurização não é melhorar seu sabor, o leite é considerado um alimento consumido cru.

בחלב ובכל מוצריו, כגבינה וחמאה, אין איסור בישולי גויים, הואיל והם נאכלים חיים בלא בישול. ואף שרגילים כיום להרתיח את החלב לשם פסטור (לחטאו מחיידקים), כיוון שאין כוונת הפסטור להשביח את טעמו, החלב נחשב כנאכל חי.

Quanto às frutas, não há proibição, pois é comum comê-las cruas. Por isso, geleias de frutas não são proibidas. Tampouco há proibição quanto aos temperos, pois é costume misturá-los também em alimentos consumidos crus, como saladas (Mishná Berurá 203, 11).

בפירות אין איסור, הואיל ומקובל לאוכלם חיים. לפיכך, אין איסור בריבת פירות. וכן בתבלינים אין איסור, הואיל ורגילים לערבם גם במאכלים שנאכלים חיים, כדוגמת סלט (מ"ב רג, יא).

Na maioria dos vegetais não há proibição, pois são consumidos crus. Portanto, a salada matbucha não é proibida, visto que seus ingredientes — tomates, pimentões e cebolas — são consumidos crus. Há, porém, vegetais que, em muitos lugares, não se costuma comer crus, como batatas, abobrinhas, beterrabas e berinjelas; por isso, eles estão sujeitos à proibição dos alimentos cozidos por gentios. Entretanto, para quem vive num ambiente em que esses vegetais também são consumidos crus — por exemplo, quando suas fatias são misturadas numa salada —, eles não estão sujeitos a essa proibição. Ainda que essa pessoa e seus familiares não costumem comê-los crus, se ela sabe que muitos em seu ambiente às vezes os consomem assim, também para ela são considerados alimentos consumidos crus. Porém, se

ברוב הירקות אין איסור, הואיל והם נאכלים חיים. לפיכך, אין איסור בסלט מטבוחה, הואיל ומרכיביו, שהם עגבניות פלפלים ובצלים, נאכלים חיים. אבל יש ירקות שבמקומות רבים אין רגילים לאוכלם חיים, כדוגמת תפוחי אדמה, קישואים, סלק וחצילים, וממילא יש בהם איסור בישולי גויים. אמנם מי שבסביבתו אוכלים ירקות אלו גם כשהם חיים, כגון שמערבים מהם פרוסות בסלט, אין לו בהם איסור בישולי גויים. ולמרות שהוא ובני משפחתו אינם רגילים לאוכלם חיים, כיוון שהוא יודע שרבים בסביבתו לפעמים אוכלים אותם חיים, גם לגביו הם נחשבים

apenas ouviu dizer que há quem os coma crus, estarão sujeitos, para ela, à proibição dos alimentos cozidos por gentios.

כמאכלים שנאכלים חיים. אבל אם רק שמע שיש שאוכלים אותם חיים, יש לו בהם איסור בישולי גויים.

A determinação da condição do alimento como algo consumido cru depende de seu estado antes do cozimento. Por exemplo, no passado era costume comer grãos de trigo crus e, portanto, se fossem cozidos, não estariam sujeitos à proibição. Contudo, se os grãos fossem moídos e transformados em farinha, como a farinha não é consumida crua, todo prato preparado com ela seria proibido. Hoje, não se costuma comer nem mesmo grãos de trigo crus, e também eles estão sujeitos à proibição. Peixe e carne que foram salgados até se tornarem próprios para consumo, se posteriormente um gentio os cozinhar, não estarão sujeitos à proibição, pois já eram próprios para consumo antes do cozimento (Shulchan Aruch 113, 12).[6]

קביעת מעמד המאכל אם הוא נאכל חי תלוי במצבו לפני הבישול. לדוגמא, בעבר היו רגילים לאכול חיטים חיות, ולכן אם בישלן – לא היה בהן איסור. אבל אם טחנו את החיטים לקמח, כיוון שהקמח אינו נאכל חי, כל תבשיל שעשו ממנו אסור. וכיום אין רגילים לאכול חיטים חיות, וגם בהן יש איסור. דג ובשר שנמלחו עד שנעשו ראויים לאכילה, אם אחר כך בישלם גוי, אין בהם איסור, הואיל וכבר לפני הבישול היו ראויים לאכילה (שו"ע קיג, יב).[6]

Quando se misturam num mesmo prato ingredientes consumidos crus, como queijo e vegetais, e ingredientes que não são consumidos crus, como farinha e ovo, segue-se o ingrediente principal, de acordo com o qual também se determina a berachá (Shulchan Aruch 113, 2).

עירבו בתבשיל אחד דברים שנאכלים חיים כגבינה וירקות, ודברים שאינם נאכל חיים כקמח וביצה, הולכים אחר העיקר שגם הברכה נקבעת על פיו (שו"ע קיג, ב).

[6]. A fonte da lei sobre grãos de trigo e farinha é תשב"ץ ג, יא, ערך השולחן קיג, יא; זב"צ מא. Há alimentos, como cuscuz e bulgur, que passam por cozimento na fábrica e depois são secos com calor até deixarem de ser próprios para consumo; em casa, é necessário verter água fervente sobre eles, e assim se tornam próprios para o consumo. Há quem diga que, enquanto for possível prepará-los num keli sheni, não estarão sujeitos à proibição dos alimentos cozidos por gentios (Divrei David parte 3 Yore Deá 17). Outros dizem que, como seu preparo correto é feito com água fervente, eles estão sujeitos à proibição. E assim parece correto. Hambúrgueres vegetais preparados numa fábrica judaica, como os de milho e soja, uma vez que basta aquecê-los, não estarão sujeitos à proibição se um gentio os aquecer no forno. O açúcar não é proibido, pois não é consumido sozinho (Tov Taam VaDaas Tanina 225).

[6]. מקור דין חיטים וקמח מתשב"ץ ג, יא, ערך השולחן קיג, יא; זב"צ מא. יש מאכלים כדוגמת קוסקוס ובורגול, שעוברים בישול במפעל, ואח"כ מייבשים אותם בחום עד שאינם ראויים לאכילה, ובבית צריכים לערות עליהם מים רותחים ובכך הם נעשים ראויים לאכילה. יש אומרים שכל זמן שאפשר להכינם בכלי שני, אין בהם איסור בישול גויים (דברי דוד ח"ג יו"ד יז). ויש אומרים שהואיל והכנתם הראויה במים רותחים, יש בהם איסור בישול. וכך נראה. קציצות שהוכנו במפעל ישראל, כדוגמת קציצות תירס וסויה, כיוון שדי להן בחימום, אם חימם אותן גוי בתנור, אין בהן איסור. בסוכר אין איסור הואיל ואינו נאכל לבדו (טוטו"ד תנינא רכה).

Quanto ao gergelim torrado e à tahina feita de gergelim torrado, não há proibição, porque também é comum comer gergelim cru e preparar tahina de gergelim cru.

בשומשום קלוי ובטחינה שנעשתה משומשום קלוי – אין איסור, משום שמקובל לאכול גם שומשום חי ולעשות טחינה גם משומשום חי.

Quanto às frutas, não há proibição de cozimento. É verdade que há quem seja rigoroso com frutas verdes por não ser possível comê-las cruas (Kitzur Shulchan Aruch 38, 11). Contudo, como o fato de terem sido preparadas com frutas verdes não traz vantagem para o judeu que as come, segue-se a regra geral da espécie, segundo a qual não há proibição de alimentos cozidos por gentios (Issur VeHeter HaAruch 43, 4; Gilion Maharsha). Existem frutas raras que não são consumidas sem cozimento, como os marmelos, e elas estão sujeitas à proibição dos alimentos cozidos por gentios.

בפירות אין איסור בישול. ואמנם יש מחמירים בפירות בוסר משום שלא ניתן היה לאוכלם חיים (קצוש"ע לח, יא). אולם כיוון שלישראל שאוכלם אין יתרון בכך שנעשו מפירות בוסר, הולכים אחר כלל המין, שאין בו איסור בישולי גויים (או"ה הארוך מג, ד; גיליון מהרש"א). יש פירות נדירים שאינם נאכלים בלי בישול, כחבושים, ובהם יש איסור בישולי גויים.

Embora hoje muitos tenham o costume de, às vezes, comer peixe cru de diversas formas, como no sushi, e haja também quem costume

למרות שרבים נוהגים כיום לאכול לפעמים דגים חיים בצורות שונות כמו בסושי, וכן יש שנוהגים לאכול

comer carne crua moída ou cortada em fatias finas (carpaccio), aplica-se à carne e ao peixe a proibição de bishulei goyim. Isso porque a forma de consumi-los crus é completamente diferente e considerada outro tipo de consumo; portanto, não se pode considerá-los alimentos que às vezes são comidos crus. Além disso, não é concebível que, em razão de uma única forma de consumo, a proibição de cozimento deixe de se aplicar à carne e ao peixe, pois parte considerável da atividade culinária se destina justamente a eles, e os mais importantes alimentos cozidos e assados são feitos de carne e peixe. Quanto ao próprio sushi, apesar de o arroz ser cozido, não há proibição de bishulei goyim, pois o elemento principal é o peixe, que não é cozido.

בשר חי טחון או פרוס דק (קרפצ'יו), יש איסור בישולי גויים בבשר ודגים, הואיל וצורת אכילתם חי שונה לחלוטין ונחשבת כסוג אחר של אכילה, ולכן אין להחשיבם כנאכלים לעיתים חי. יתר על כן, לא יתכן שבעקבות צורת אכילה אחת, יתבטל מבשר ודגים איסור בישול, שחלק נכבד ממלאכת הבישול נועדה לבשר ודגים, והמאכלים המבושלים והצלויים החשובים ביותר הם מבשר ודגים. אמנם בסושי עצמו, למרות שהאורז מבושל, אין איסור בישולי גויים, הואיל והעיקר הוא הדג שאינו מבושל.

7 – A segunda regra: ser servido à mesa de reis

ז – הכלל השני – עולה על שולחן מלכים

A segunda regra é que o alimento “seja servido à mesa de reis como acompanhamento do pão”. ‘Mesa de reis’ significa uma refeição de pessoas de distinção; e ‘como acompanhamento do pão’ significa que ele é consumido no contexto de uma refeição, seja como prato principal para proporcionar saciedade, seja como alimento saboroso que se costuma servir como sobremesa ao final da refeição. Ou seja, mesmo um prato preparado com um alimento que não é consumido cru não está sujeito à proibição de bishulei goyim se não houver o costume de comê-lo em uma refeição distinta. Tudo depende da época e do lugar. Por isso, em nossos dias, devido à enorme variedade de alimentos e à abertura aos diversos tipos de culinária, todos os alimentos que as pessoas costumam servir em uma refeição podem ser servidos à mesa de reis. Mesmo quem não costuma servir determinado prato em uma refeição distinta, desde que saiba que em seu meio por vezes é habitual servi-lo, deve observar em relação a ele a proibição de bishulei goyim.

הכלל השני, שהמאכל “עולה על שולחן מלכים ללפת בו את הפת”. ‘שולחן מלכים’ היינו סעודה של אנשים מכובדים, ו’ללפת בו את הפת’, היינו שהוא נאכל במסגרת סעודה, או כעיקר הסעודה כדי לשבוע, או כמאכל טעים שרגילים להגיש כקינוח בסוף הסעודה. כלומר, גם תבשיל ממאכל שאינו נאכל חי, אם אין נוהגים לאוכלו במסגרת סעודה מכובדת, אין בו איסור בישולי גויים. והכל לפי הזמן והמקום. לפיכך בזמנינו, בעקבות המגוון העצום של המאכלים, והפתיחות לסוגי המטבחים השונים, כל המאכלים שאנשים רגילים להגיש בסעודה, יכולים לעלות על שולחן מלכים. וגם אדם שאינו רגיל להגיש תבשיל מסוים בסעודה מכובדת, כל זמן שידוע לו שבסביבתו מקובל לעיתים להגישו, יש לו בו איסור בישולי גויים.

Contudo, alimentos que não se destinam a ser consumidos como parte de uma refeição nem como sobremesa, a exemplo de doces, chocolate, diversos tipos de grãos e sementes torrados (petiscos) e outros lanches, não estão sujeitos à proibição de bishulei goyim.

אמנם במאכלים שלא נועדו לאכילה או לקינוח במסגרת סעודה, כדוגמת ממתקים, שוקולד, מיני קליות (פיצוחים) ושאר חטיפים, אין איסור בישולי גויים.

Cereais matinais e bolachas de arroz estão sujeitos à proibição de bishulei goyim, pois se costuma comê-los para obter saciedade no café da manhã.

בדגני בוקר ופריכיות אורז יש איסור בישולי גויים, הואיל ורגילים לאוכלם לשובע בארוחת בוקר.

Café e bebidas alcoólicas não estão sujeitos à proibição de bishulei goyim, pois se destinam a ser bebidos e seu componente principal é a água, que normalmente é bebida sem cozimento. A prova disso é que se recita sobre o café a bênção ‘Shehakol’, e não ‘Ha’etz’, que é a bênção

בקפה ומשקאות אלכוהוליים אין איסור בישולי גויים, הואיל ונועדו לשתייה ועיקרם מים שרגילים לשתות אותם חיים. והראייה, שמברכים על קפה ‘שהכל’ ולא ‘העץ’ כברכת

dos grãos de café; e sobre a vodca e a cerveja se recita ‘Shehakol’, e não ‘Ha’adama’, que é a bênção dos grãos de cereal com que são preparadas (Tosafot’ Avodá Zará 31, 2, ‘ותרוויהו’; Taz 114, 1). Alguns acrescentaram ainda outro fundamento para a permissão: café e chá não são servidos necessariamente no contexto de uma refeição (Peri Chadash 6; Zera Emet Orach Chaim 41).[7]

פולי הקפה, ומברכים על וודקה ובירה ‘שהכל’ ולא ‘האדמה’ כברכת גרעיני הדגן שמהם מכינים אותם (תוס’ ע”ז לא, ב, ‘ותרוויהו’; ט”ז קיד, א). ויש שהוסיפו עוד סברה להיתר, שקפה ותה אינם מוגשים דווקא במסגרת הסעודה (פר”ח ו; זרע אמת או”ח מא).[7]

[7]. Os poskim escreveram que ‘ser servido à mesa de reis’ não se refere especificamente a reis, mas inclui também ministros e pessoas de distinção (Issur VeHeter HaAruch 43, 2; Chaim Shaal parte 1 74, 5; Ben Ish Chai Shana Sheniya Chukat 9). No passado, quando a sociedade era mais dividida em classes, havia pratos próprios das camadas populares, como peixes pequenos e mingau, e quem os servisse a ministros seria considerado alguém que lhes afrontava a honra (Avodá Zará 38, 1). Hoje, porém, graças à variedade e à abertura, todos os alimentos que as pessoas costumam cozinhar são considerados dignos, e até ministros costumam comê-los em uma refeição. Além disso, diferentemente do passado, a maioria dos ministros cresceu em lares comuns e aprecia aquilo que comia na casa dos pais e com os amigos.

Alguns entenderam que ‘ser servido à mesa de reis’ se refere aos pratos importantes e distintos da refeição, em razão dos quais uma pessoa convida seu amigo (ver’ Or HaMizrach 36 p.’ 169; Bishulei Akum 4, 2). Muitos, porém, discordaram e incluíram nessa categoria todo prato servido em uma refeição distinta. Ademais, é difícil determinar qual prato é considerado distinto, pois os costumes das pessoas e das diferentes comunidades divergem entre si. Alguns decidiram que todo prato servido em hotel ou casamento é considerado distinto, enquanto o que não é servido nesses lugares não o é. Entretanto, quem observar atentamente constatará que, na prática, hotéis e casamentos servem todos os tipos de alimentos, conforme a vontade dos convidados.

Essa condição contém outro elemento: que o alimento ‘acompanhe o pão’. Segundo alguns, a expressão se refere a pratos consumidos com pão (Maharitatz, Knesset HaGedolah). Para a maioria dos poskim, porém, refere-se a todo prato consumido com a finalidade de proporcionar saciedade, isto é, que auxilia o pão a alcançar esse mesmo objetivo de saciar (Rashba, Meiri, Peri Chadash e outros). Até os cereais matinais destinados a proporcionar saciedade no café da manhã estão incluídos nessa categoria.

Segundo alguns, a sobremesa servida ao final da refeição não é considerada algo que ‘acompanha o pão’ e, portanto, não está sujeita à proibição (Peri Chadash 113, 3, Tiferet Tiferet leYisrael). Para a maioria dos poskim, contudo, ela está incluída no conceito de ‘acompanhar o pão’, pois é consumida no contexto de uma refeição destinada à saciedade. Assim escreveram ריטב”א, טור, שו”ע קיג, א, פרי תואר, פנים מאירות, חכ”א, ערוה”ש ו-ז.

Entretanto, diversos tipos de grãos e sementes torrados (petiscos) não estão sujeitos à proibição de bishulei goyim, pois sua finalidade principal é o consumo informal entre as refeições, e ninguém faz a um amigo um convite distinto para comê-los (Rambam Maachalot Assurot 17, 17, Rema 113, 2). Consequentemente, a mesma regra se aplica a doces, chocolate e lanches. Embora às vezes também sejam trazidos ao final das refeições, não são considerados alimentos que se costuma servir nelas.

[7]. כתבו הפוסקים ש’עולה על שולחן מלכים’ אינו מלכים דווקא, אלא גם שרים ונכבדים בכלל זה (או”ה הארוך מג, ב; חיים שאל ח”א עד, ה; בא”ח ש”ש חוקת ט). בעבר, כאשר החברה היתה מחולקת יותר למעמדות, היו תבשילים של דלת העם, כדוגמת דגים קטנים ודייסה, שהמגישם לפני שרים, היה נחשב כפוגע בכבודם (ע”ז לח, א). אולם כיום, בזכות המגוון והפתיחות, כל המאכלים שאנשים רגילים לבשל נחשבים מכובדים, וגם שרים רגילים לאוכלם בסעודה. מה עוד שבשונה מהעבר, רוב השרים גדלו בבתים רגילים והם אוהבים את מה שאכלו בבית הוריהם ועם חבריהם.
יש שהבינו שהכוונה ב’עולה על שולחן מלכים’, שהוא מהתבשילים החשובים והמכובדים שבסעודה, שעבורם אדם מזמין את חברו (עי’ אור המזרח לו עמ’ 169; בישולי עכו”ם ד, ב). אולם רבים חלקו על כך וכללו בזה כל תבשיל שמוגש בסעודה מכובדת. בנוסף לכך, קשה לקבוע איזה תבשיל נחשב מכובד, הואיל ומנהגי האנשים והעדות שונים זה מזה. ויש שהורו, שכל תבשיל שמגישים בבית מלון או בחתונה נחשב מכובד ומה שאין מגישים אינו מכובד. אולם המתבונן ימצא שבפועל מגישים בבתי מלון וחתונות את כל סוגי המאכלים כפי רצון המוזמנים.
יש בתנאי זה מרכיב נוסף, ש’מלפתים בו את הפת’. יש אומרים שהכוונה לתבשילים שנאכלים עם פת (מהריט”ץ, כנה”ג). אולם לרוב הפוסקים הכוונה לכל תבשיל שנאכל לשם שביעה, היינו שמסייע לפת להגיע לאותה תכלית של שביעה (רשב”א, מאירי, פר”ח ועוד). ואף דגני בוקר שנועדו לשביעה בארוחת בוקר בכלל זה.

יש אומרים שהקינוח שמוגש בסוף הסעודה אינו נחשב כ’מלפתים בו את הפת’ ואין בו איסור (פר”ח קיג, ג, תפארת לישראל). אבל לדעת רוב הפוסקים הוא בכלל ‘מלפתים בו את הפת’, הואיל והוא נאכל במסגרת סעודה של שביעה, וכ”כ ריטב”א, טור, שו”ע קיג, א, פרי תואר, פנים מאירות, חכ”א, ערוה”ש ו-ז.

אבל במיני קליות (פיצוחים), אין איסור בישולי גויים, כיוון שעיקר ייעודם לאכילת ארעי בין הסעודות, ואין אדם מזמין את חברו הזמנה מכובדת כדי לאוכלם (רמב”ם מאכ”א יז, יז, רמ”א קיג, ב). וממילא כך הדין בממתקים, שוקולד וחטיפים. ואף שלעיתים מביאים אותם גם בסוף סעודות, אין הם נחשבים כמאכלים שרגילים להביאם בסעודות.

8 – A participação de um judeu torna o alimento permitido

ח – השתתפות ישראל מתירה

Quando um judeu participa do cozimento, ainda que sua contribuição tenha sido mínima — por exemplo, melhorando o prato ao mexer seu conteúdo durante o cozimento —, o prato é kasher. Com muito mais razão, ele é kasher se o judeu o colocou sobre o fogo, acendeu o fogo sob ele ou aumentou a chama de modo a contribuir para o cozimento (Shulchan Aruch 113, 6-7).[8]

כאשר ישראל שותף בבישול, ואפילו הועיל לו רק במשהו, כגון שהשביחו על ידי שעירב את תכולתו בעת בישולו, התבשיל כשר. קל וחומר שהתבשיל כשר אם הישראל הניחו על האש, או הדליק את האש מתחתיו או הגביר אותה באופן שמועיל לבישול (שו"ע קיג, ו-ז).[8]

Quanto ao pão, aprendemos (na Halacha 1) que até a participação no acendimento do fogo antes do início do assamento é suficiente para tornar permitido o pão que depois foi assado por um não judeu. Quanto ao cozimento, porém, há divergência. Alguns adotam uma posição leniente e sustentam que a regra do prato cozido é igual à do pão: se um judeu acrescentou uma lasca de madeira ao fogo no qual o prato seria posteriormente cozido, ou reduziu um pouco a chama do gás e voltou a aumentá-la, uma vez que participou do acendimento do fogo, todos os pratos que o não judeu cozinhar depois sobre esse mesmo fogo serão kasher. Esse é o costume dos judeus de origem asquenazita.

לגבי פת למדנו (בהלכה א), שגם השתתפות בהדלקת האש לפני תחילת האפייה מועילה להכשיר את הפת שנאפתה אחר כך על ידי גוי, אולם לגבי בישול נחלקו. יש מקילים וסוברים שדין תבשיל כדין פת, וכל שישראל הוסיף קיסם לאש שעליה יבשלו אחר כך את התבשיל או הנמיך במעט את אש הגז וחזר והגבירה, כיוון שהיה שותף בהבערת האש – כל התבשילים שהגוי יבשל אחר כך על אותה אש יהיו כשרים. וכך הוא מנהג יוצאי אשכנז.

Outros adotam uma posição rigorosa e sustentam que essa leniência foi concedida apenas em relação ao pão, por ele ser extremamente necessário ao ser humano. Quanto a um prato cozido, somente a participação do judeu durante o próprio cozimento — colocando o prato sobre o fogo ou acrescentando fogo sob ele de modo que isso contribua para seu cozimento — torna-o permitido. Esse é o costume dos judeus de origem sefaradita (Shulchan Aruch 113, 7).

ויש מחמירים וסוברים שרק לגבי פת הקילו בכך, הואיל והיא נצרכת מאוד לאדם, אבל לגבי תבשיל, רק שותפות של ישראל בעת הבישול עצמו, על ידי הנחת התבשיל על האש, או על ידי הוספת אש תחתיו באופן שמועיל לו – מכשירה אותו. וכך הוא מנהג יוצאי ספרד (שו"ע קיג, ז).

Por exemplo, ao fritar uma omelete ou carne em uma frigideira, segundo os que adotam a posição leniente, o judeu pode acender o fogo sob a frigideira, e depois um não judeu pode fritar nela, durante horas, muitas omeletes ou pedaços de carne. Segundo os que adotam a posição rigorosa, durante todo o processo o judeu deve ser aquele que coloca as omeletes ou os pedaços de carne na frigideira, pois acender o fogo sob ela contribui somente para o alimento que está sobre a frigideira naquele momento.

לדוגמא, כאשר מטגנים חביתה או בשר על מחבת, לדעת המקילים אפשר שישראל ידליק את האש שמתחת למחבת, ואחר כך גוי יטגן עליה במשך שעות חביתות או חתיכות בשר רבות. ולדעת המחמירים, צריך שבמשך כל הטיגון, ישראל הוא שיניח את החביתות או חתיכות הבשר על המחבת, מפני שהדלקת האש תחת המחבת מועילה רק למאכל שמונח עליה באותה שעה.

Uma vez que hoje os membros de todas as comunidades

כיוון שכיום בני כל העדות חיים

vivem juntos, e os judeus provenientes das comunidades orientais e do Norte da África costumam adotar a posição rigorosa, apesar de essa lei ser de ordem rabínica, a princípio deve-se orientar os membros de todas as comunidades segundo a opinião rigorosa. A posteriori, como a lei é de origem rabínica, deve-se orientar os membros de todas as comunidades segundo a opinião permissiva. Em lugares onde não há proximidade pessoal entre quem cozinha e os comensais, como numa cozinha coletiva ou num restaurante em que o cozinheiro não sai até os clientes, pode-se, a princípio, conceder certificação kasher comum com base na opinião leniente; porém, certificação 'kasher lemehadrin' só pode ser concedida quando se procede de acordo com a opinião rigorosa.[9]

יחד, ובני עדות המזרח וצפון אפריקה נהגו להחמיר, למרות שהדין מדרבנן, לכתחילה יש להורות לבני כל העדות כדעת המחמירים. ובדיעבד, כיוון שהדין מדברי חכמים, יש להורות לבני כל העדות כדעת המתירים. ובמקומות שבהם אין קרבה אישית בין המבשל לסועדים, כגון במטבח ציבורי או במסעדה שהטבח אינו יוצא בה אל הסועדים, אפשר מלכתחילה להעניק כשרות רגילה כדעת המקילים, אבל 'כשרות מהדרין' אפשר להעניק רק לנוהגים כדעת המחמירים.[9]

[8]. A contribuição do judeu para o cozimento deve perdurar pelo menos até o estágio em que o alimento esteja apto a ser consumido em situação de necessidade, isto é, como ma'achal ben Derusai (M.A.B.D.). Depois disso, mesmo que o não judeu retire o prato do fogo e volte a colocá-lo para concluir seu cozimento, o prato é kasher. Contudo, se a influência da participação do judeu cessou antes que o prato se tornasse apto ao consumo em situação de necessidade — por exemplo, se o fogo apagou e um não judeu acendeu outro fogo e colocou o prato sobre ele —, o prato é proibido, pois o judeu não participou do processo que levou o alimento do estado em que era impróprio para consumo ao estado em que se tornou apto ao consumo em situação de necessidade (Shulchan Aruch 113, 8).

[8]. התועלת של ישראל לבישול צריכה להימשך לכל הפחות עד השלב שהמאכל יהיה ראוי לאכילה בשעת הדחק כמאב"ד (מאכל בן דרוסאי), ואח"כ גם אם הגוי יסיר את התבשיל מהאש ויחזור לסיים את בישולו, התבשיל כשר. אבל אם לפני שהתבשיל נעשה ראוי לאכילה בשעת הדחק, נקטעה השפעתו של ישראל, כגון שהאש כבתה, והדליק גוי אש והניח עליה את התבשיל, התבשיל אסור, מפני שישראל לא היה שותף בהבאת התבשיל ממצב שאינו ראוי לאכילה למצב שיהיה ראוי לאכילה בשעת הדחק (שו"ע קיג, ח).

Segundo alguns, se o não judeu cozinhou o alimento até o estágio de ma'achal ben Derusai (M.A.B.D.), já não será útil que um judeu prossiga com o cozimento, pois o alimento já se tornou apto ao consumo (Rach, Rashba, Ran Rivash, ver' Peri Chadash 113, 18). Segundo outros, enquanto o cozimento não estiver inteiramente concluído, o alimento será permitido se um judeu participar de seu cozimento (Rosh, Semag, Rabenu Peretz, Raah, Ritva, Or Zarua HaAruch). Em Shulchan Aruch 113, 9, decidiu-se, a princípio, segundo a opinião rigorosa; na véspera de Shabat ou em caso de grande prejuízo, segundo a opinião leniente. O רמ"א adotou a posição leniente a princípio.

יש אומרים שאם הגוי בישל כמאב"ד, שוב לא יועיל שישראל ימשיך לבשלו, הואיל וכבר נעשה מוכן לאכילה (ר"ח, רשב"א, ר"ן וריב"ש, ועי' פר"ח קיג, יח). ויש אומרים, שכל זמן שלא נגמר בישולו לגמרי, אם ישראל ישתתף בבישולו, מותר (רא"ש, סמ"ג, רבנו פרץ, רא"ה, ריטב"א, או"ה הארוך). בשו"ע קיג, ט, פסק לכתחילה כדעת המחמירים, ובערב שבת או בהפסד מרובה כמקילים, והרמ"א היקל לכתחילה.

Se um não judeu acendeu o fogo e um judeu colocou sobre ele um grande pedaço de carne, caso, com o passar do tempo, toda a peça venha a assar, então, mesmo que o não judeu a vire, acelerando e melhorando o assamento, toda a carne será kasher, pois, ainda que ele não tivesse auxiliado, ela se tornaria apta ao consumo em situação de necessidade. Contudo, se, em razão do modo como o judeu colocou a carne, apenas um dos lados se tornaria apto ao consumo em situação de necessidade, o lado assado sem qualquer contribuição do judeu será proibido (Ramban, Rashba, Shulchan Aruch 113, 10, Rema segundo Chayei Adam e outros).

הדליק גוי את האש והניח עליה ישראל חתיכת בשר גדולה, אם במשך הזמן תיצלה כולה, גם אם הגוי הפך את חתיכת הבשר וזירז והשביח את צלייתה, הבשר כולו כשר, הואיל וגם בלא סיועו הבשר היה נעשה ראוי לאכילה בשעת הדחק. אבל אם על ידי הנחת ישראל את הבשר, רק צד אחד היה נעשה ראוי לאכילה בשעת הדחק, הצד שנצלה בלא שום סיוע של ישראל אסור (רמב"ן, רשב"א, שו"ע קיג, י, רמ"א לפי חכ"א ועוד).

[9]. Os que adotam a posição rigorosa e sustentam que acender o fogo antes do início do cozimento não é suficiente são: רבנו יונה, רשב"א, רא"ה, ר"ן, ריב"ש ושו"ע קיג, ז. Os que adotam a posição leniente são: ראב"ן, רבנו פרץ, אור זרוע, מרדכי, כלבו, מהרא"י, או"ה הארוך ורמ"א שם. Alguns sustentam que, a posteriori, segundo a opinião leniente, é suficiente que um judeu acenda uma vela e que depois o não judeu use essa chama para acender o fogo sob o prato; a princípio, porém, só se deve

[9]. המחמירים וסוברים שהדלקת האש לפני תחילת הבישול לא מועילה הם: רבנו יונה, רשב"א, רא"ה, ר"ן, ריב"ש ושו"ע קיג, ז. והמקילים הם: ראב"ן, רבנו פרץ, אור זרוע, מרדכי, כלבו, מהרא"י, או"ה הארוך ורמ"א שם. יש סוברים שבדיעבד לשיטת המקילים אפשר שישראל ידליק נר, ואח"כ הגוי

permitir quando o judeu ao menos lança uma lasca de madeira no fogo sobre o qual o não judeu cozinhará (Or Zarua HaAruch 43, 13, Rema). Em contrapartida, alguns adotam uma posição rigorosa e sustentam que, mesmo segundo a opinião leniente, lançar uma lasca ao fogo não é suficiente para bishulei goyim; é necessário que o judeu contribua de maneira significativa para o fogo sobre o qual o não judeu cozinhará (Maharshal, Aruch HaShulchan 113, 44).

Segundo a opinião rigorosa, quando o não judeu cozinha para muitas pessoas e não tem relação com os comensais, em caso de necessidade pode-se adotar a posição leniente (Yabia Omer tomo 9 Yore Deá 6); há, porém, quem adote a posição rigorosa (Or LeTzion tomo 2 p.' 12).

Alguns sustentam que, segundo o שו"ע, quando a carne é assada num aparelho giratório (shawarma), mesmo que um judeu tenha ligado os elementos de aquecimento depois que a carne foi colocada ali, é proibido que o não judeu corte a carne, pois, ao cortá-la, ele permite que a camada interna cozinhe; resulta que, por meio do ato de cortar, ele cozinha a carne interna (Divrei David tomo 4 Yore Deá 13). Contudo, parece mais correto dizer que, como mesmo sem o corte toda a carne acabaria, com o passar do tempo, tornando-se apta ao consumo em situação de necessidade, ela é kasher segundo todas as opiniões. Pode-se acrescentar ainda a opinião leniente segundo a qual, pelo fato de o judeu ter acendido o fogo antes de a carne ser colocada, toda a carne que posteriormente assar ali será kasher.

ידליק ממנו את האש שתחת התבשיל, ולכתחילה יש להתיר רק כאשר ישראל לכל הפחות משליך קיסם לאש שעליה הגוי עומד לבשל (או"ה הארוך מג, יג, רמ"א). ומנגד יש מחמירים וסוברים שגם לשיטת המקילים, בבישולי גויים השלכת קיסם אינה מועילה, אלא רק כאשר ישראל יועיל באופן משמעותי לאש שעליה הגוי יבשל (מהרש"ל, ערוה"ש קיג, מד).
לשיטת המחמירים, כאשר הגוי מבשל לרבים ואין לו קשר לסועדים, בשעת הצורך אפשר להקל (יבי"א ח"ט יו"ד ו), ויש מחמירים (אור לציון ח"ב עמ' יב).

יש אומרים שלשיטת שו"ע, כאשר צולים בשר על מכשיר ענגול מסתובב (שווארמה), גם אם ישראל הדליק את גופי החימום לאחר שהניחו שם את הבשר, אסור שהגוי יחתוך את הבשר, מפני שבעת החיתוך הוא מאפשר לשכבה הפנימית להתבשל, נמצא שבמעשה חיתוך הבשר הוא מבשל את הבשר הפנימי (דברי דוד ח"ד יו"ד יג). אמנם יותר נראה, שהואיל וגם בלא החיתוך במשך הזמן כל הבשר היה נעשה ראוי לאכילה בשעת הדחק, הבשר כשר לכל הדעות. ויש לצרף את דעת המקילים, שגם בכך שישראל הדליק את האש לפני הנחת הבשר, כל הבשר שיצלה שם אח"כ יהיה כשר.

9 – Cozimento comercial e coletivo, e empregados na casa de um judeu

Alguns sustentam que, assim como em caso de necessidade os Sábios permitiram comprar pão de um padeiro não judeu, pois não se cria tanta proximidade por meio de produtos assados para muitas pessoas, também se pode adotar uma posição leniente em relação a um não judeu que cozinha para o público, como um cozinheiro de restaurante que não tem relação com os comensais; em caso de necessidade, seus pratos são permitidos (Mahariatz). Segundo a maioria dos poskim, porém, a permissão de 'pat palter' é específica para o pão, do qual depende o sustento básico da pessoa; quanto aos pratos cozidos, os Sábios não fizeram distinções em seu decreto, e a proibição se aplica tanto ao cozimento feito numa cozinha doméstica quanto ao realizado numa cozinha comercial ou coletiva. Ainda assim, em caso de necessidade, quando houver outros motivos para adotar uma posição leniente, pode-se apoiar nessa opinião.

ט – בישול עסקי וציבורי, ושכירים בבית ישראל

יש אומרים שכשם שהקילו בשעת הצורך לקנות פת מפלטר גוי, הואיל ואין כל כך קירוב דעת במאפים שנאפים עבור אנשים רבים, כך יש להקל בגוי שמבשל לרבים, כדוגמת טבח במסעדה שאין לו קשר עם הסועדים, שבשעת הצורך תבשיליו מותרים (מהריט"ץ). אולם לדעת רוב הפוסקים, היתר 'פת פלטר' מיוחד ללחם שחיי נפש תלויים בו, אבל לגבי בישולים לא חילקו חכמים בגזירתם, והאיסור חל בין אם הבישול נעשה במטבח ביתי ובין אם נעשה במטבח עסקי או ציבורי. אמנם בשעת הצורך, כשיש עוד סיבות להקל, אפשר לסמוך על המקילים בזה.

Há quem sustente que a proibição se aplica quando o não judeu cozinha em sua própria casa, mas não quando cozinha na casa de um judeu. Na prática, os poskim determinaram que a proibição também se aplica quando o não judeu cozinha na casa de um judeu.[10]

יש מי שאומר, שהאיסור הוא כאשר הגוי מבשל בביתו, אבל אם הוא מבשל בבית ישראל, אין איסור. ולמעשה הורו הפוסקים שהאיסור הוא גם כאשר הגוי מבשל בבית ישראל.[10]

[10]. Em שו"ת מהרי"ט צהלון (Yeshanot 161), bishulei goyim foi comparado a pat goyim: assim como em caso de necessidade se permitiu o pão de um padeiro não judeu, também em caso de necessidade se pode comer pratos que um não judeu cozinhou para muitas pessoas em troca de pagamento ou com a finalidade de vendê-los. Assim também escreveram פחד יצחק וישרי לב (do autor de HaChaqrei 32). Em contrapartida, muitos não mencionaram essa leniência, e alguns escreveram expressamente que é proibido, entre eles: תשב"ץ א, פט; שיורי ברכה קיב, ט; ערך השולחן ג; שדי חמד. Essa é a orientação aceita. Em caso de necessidade, acrescenta-se a opinião de מהריט"ץ como fundamento para permitir. Entretanto, quando o cozimento por não judeus é feito numa fábrica industrial, em que a distância entre quem cozinha e os compradores é muito maior, o Igrot Moshe (tomo 4 Yore Deá 48, 5) escreveu que muitos costumam adotar a posição leniente e que não se deve repreendê-los.

[10]. בשו"ת מהרי"ט צהלון (ישנות קסא), השווה בישולי גויים לפת גויים, שכשם שבשעת הצורך התירו פת פלטר גוי, כך בשעת הצורך אפשר לאכול תבשילים שגוי בישל לרבים עבור תשלום או כדי למוכרם. וכ"כ בפחד יצחק וישרי לב (לבעל החקרי לב). מנגד, רבים לא הזכירו קולא זו, ויש שכתבו במפורש לאסור, ומהם: תשב"ץ א, פט; שיורי ברכה קיב, ט; ערך השולחן ג; שדי חמד. וכך מקובל להורות. ובשעת הצורך מצרפים את שיטת מהריט"ץ להקל. אמנם כאשר בישול הגויים נעשה במפעל תעשייתי, שהמרחק בין המבשל לקונים הרבה יותר רחוק, כתב באג"מ (ח"ד יו"ד מח, ה) שרבים נוהגים להקל ואין למחות בידם.

É citado em תוס' (Avodá Zará 38, a 'אלא') que, segundo Rabi Avraham, a proibição se aplica ao prato que o não judeu cozinha em sua própria casa, mas não ao que cozinha na casa de um judeu, pois nesse caso não há receio de casamento misto nem de tropeço no consumo de alimento proibido. רבנו תם não concordou com sua opinião; assim também escreveram כלבו, ראבי"ה, מאירי, אגודה, e assim foi decidido em שו"ע קיג, א.

מובא בתוס' (ע"ז לח, א 'אלא') שלדעת ר' אברהם, האיסור הוא בתבשיל שהגוי מבשל בביתו, אבל בתבשיל שהוא מבשל בבית ישראל אין איסור, הואיל ואין חשש חתנות ואין חשש מכשול באכילת איסור. ולא הסכים ר"ת לדעתו, וכ"כ כלבו, ראבי"ה, מאירי, אגודה, וכן נפסק בשו"ע קיג, א.

Alguns dos Rishonim permitiram comer pratos preparados por servos e servas pertencentes a judeus, pois, como eles cozinham sob coerção, comer seus pratos não gera proximidade (Rabi' Yitzchak ben Manoach). O Ramban, em suas responsas (HaMeiuchasot ao Ramban 284), adotou a posição leniente quanto a um servo que passou pela conversão própria dos servos, e parece lógico que todos concordariam nesse caso. Alguns deduziram do Ramban uma permissão até para servos que não passaram por conversão. Assim também escreveu o Raah (Bedek HaBayit 3, 7), que a posteriori concordou em adotar essa posição leniente. רמ"א e או"ה הארוך מג, יג permitiram os pratos preparados por servos na casa de um judeu. O ריטב"א e ראב"ן adotaram a posição rigorosa, mesmo a posteriori, quanto a um servo que não passou por conversão. O רשב"א (Responsa 1, 68), שו"ע קיג, ד, inclinou-se a essa opinião. Quanto a empregados, os Acharonim escreveram que até os que adotam a posição leniente seriam rigorosos, pois eles não estão sujeitos à autoridade de seus patrões como os servos e as servas (Bach, Knesset HaGedolah, Peri Chadash). Pode ser, contudo, que o fundamento da permissão quanto aos servos também exista, em certa medida, nos empregados que devem obedecer a seus patrões; em caso de necessidade, esse raciocínio pode ser acrescentado como fundamento para permitir (ver' Shach 113, 7, Sedei Hemed Maarechet Bishulei Akum 1, Minchat Yitzchak 7, 62).

יש מהראשונים שהתירו לאכול בישולי עבדים ושפחות הקנויים לישראל, שהואיל והם מבשלים בכפייה, אין באכילת תבשיליהם קירוב דעת (ר' יצחק ב"ר מנוח). והרמב"ן בתשובותיו (המיוחסות לרמב"ן רפ"ד) היקל בעבד שעבר גיור של עבד, ולזה מסתבר שהכל יסכימו. ויש שלמדו מהרמב"ן להקל גם בעבדים שלא עברו גיור. וכ"כ הרא"ה (בדק הבית ג, ז), ובדיעבד הסכים להקל בזה. ואו"ה הארוך מג, יג, והרמ"א התירו בישולי עבדים בבית ישראל. והרשב"א (שו"ת א, סח), ראב"ן וריטב"א החמירו אפילו בדיעבד בעבד שלא עבר גיור. ולכך נטה בשו"ע קיג, ד. לגבי שכירים, כתבו האחרונים שגם המקילים יחמירו, הואיל ואינם כפופים כעבדים וכשפחות (ב"ח, כנה"ג, פר"ח). אמנם אפשר שיסוד ההיתר בעבדים קיים במידה מסוימת גם בשכירים שצריכים לציית לאדוניהם, ובשעת הצורך אפשר לצרף סברה זו לקולא (עי' ש"ך קיג, ז, שדי חמד מערכת בישולי עכו"ם א, מנח"י ז, סב).

Nas Forças de Defesa de Israel (Tzahal), segundo as ordens militares, somente um cozinheiro judeu acende o fogo; se ele se apagar, somente um judeu volta a acendê-lo; e somente um judeu coloca alimentos sobre o fogo. Contudo, parece-me que, em uma situação premente, numa cozinha desorganizada, pode-se apoiar na opinião leniente, pois o cozimento é feito para muitas pessoas, ocorre em propriedade judaica (Tzahal) e é realizado por ordem do comandante — de modo semelhante à coerção. Além disso, há grande

בצה"ל, על פי פקודות הצבא, רק טבח ישראל מדליק את האש, וגם אם כבתה רק ישראל יחזור להדליקה, ורק ישראל יניח מאכלים על האש. אמנם נלענ"ד שבשעת הדחק, במטבח לא מסודר, אפשר לסמוך על שיטת המקילים, הואיל והבישול עבור רבים, והוא בבית ישראל (צה"ל), והוא עושה זאת בפקודת המפקד (כדוגמת כפייה), ויש בזה דחק

necessidade, pois tratar com distanciamento o não judeu que se alistou nas Forças de Defesa de Israel pode prejudicar a coesão dos soldados.

גדול, שההתנכרות לגוי שהתגייס לצה"ל הוא דבר שעלול לפגוע בלכידות החיילים.

10 – Enfermos e pessoas que necessitam de cuidados

י – חולים וסיעודיים

Um enfermo que necessita de um prato cozido no Shabat, embora sua enfermidade não represente perigo, pode pedir a um não judeu que cozinhe para ele. Isso porque a proibição de pedir a um não judeu que execute uma melacha no Shabat é de ordem rabínica, e, em favor de um enfermo, os Sábios suspenderam suas próprias proibições (Peninei Halacha Shabat 28, 2). Incluída na permissão de pedir a um não judeu que cozinhe no Shabat para um enfermo está também a permissão para o enfermo comer o prato preparado pelo não judeu (Ran Levush).

חולה שנצרך בשבת לתבשיל, למרות שאין במחלתו סכנה, מותר לבקש מגוי לבשל עבורו תבשיל. וזאת משום שהאיסור לבקש מגוי לעשות מלאכה בשבת הוא מדברי חכמים, ועבור חולה התירו חכמים את איסוריהם (פנה"ל שבת כח, ב). בכלל ההיתר לבקש מגוי לבשל בשבת לחולה, גם התירו לחולה לאכול מתבשיל הגוי (ר"ן ולבוש).

Se restar desse prato para depois do término do Shabat, segundo alguns, até pessoas saudáveis podem comê-lo, pois foi cozido de maneira permitida para o enfermo (Raah e Rema 113, 16). Segundo outros, depois do Shabat até o próprio enfermo está proibido de comer o prato que o não judeu cozinhou para ele, pois agora um judeu pode cozinhar os alimentos de que necessita (Rashba e Ran). Essa também é a opinião da maioria dos Acharonim (Taz 15, Peri Chadash, Shulchan Aruch HaRav, Pri Tohar, Chayei Adam, Ben Ish Chai segunda série Chukat 25).

אם נשאר מהתבשיל למוצאי שבת, יש אומרים שמותר גם לבריאים לאכול ממנו, הואיל והתבשל בהיתר עבור החולה (רא"ה ורמ"א קיג, טז). ויש אומרים, שבמוצאי שבת גם לחולה עצמו אסור לאכול מהתבשיל שהגוי בישל עבורו, הואיל וכעת יכול ישראל לבשל את המאכלים הנצרכים לו (רשב"א ור"ן). וכן דעת רוב האחרונים (ט"ז טו, פר"ח, שועה"ר, פר"ת, חכ"א, בא"ח ש"ש חוקת כה).

Um idoso ou enfermo que necessita de um cuidador não judeu para assisti-lo deve, enquanto for capaz, esforçar-se para acender o fogo sobre o qual o não judeu cozinhará, ou o forno em que ele assará pães ou outros alimentos. Se não for capaz, é mitzva que seus filhos e familiares se empenhem ao máximo para preparar-lhe pratos, deixá-los em sua geladeira e permitir que o não judeu os aqueça para ele. Em situação premente, quando o idoso ou enfermo não tiver parentes ou amigos que possam levar-lhe pratos preparados por judeus, como está enfermo e tem grande necessidade, poderá apoiar na opinião minoritária que permite isso. Seus familiares e visitantes, porém, não podem comer desses pratos.[11]

קשיש או חולה שנזקק למטפל גוי שיסעד אותו, כל זמן שביכולתו של המטופל להדליק את האש שעליה הגוי יבשל, או את התנור שבו הגוי יאפה או יצלה, עליו להתאמץ ולטרוח על כך. ואם אינו יכול, מצווה על ילדיו ובני משפחתו להתאמץ ככל יכולתם להכין לו תבשילים, להניחם אצלו במקרר, והגוי יחמם אותם עבורו. ובשעת הדחק, כשאין לקשיש או לחולה קרובים או ידידים שיוכלו להביא לו תבשילי ישראל, כיוון שהוא חולה ונזקק לכך מאוד, יוכל לסמוך על דעת היחידים שמקילים בזה. אבל לבני משפחתו ולמבקריו אסור לאכול מאותם תבשילים.[11]

[11]. A permissão para que um enfermo cuja vida não corre perigo coma pratos preparados por não judeus é específica do Shabat. Assim escreveram o רשב"א (Mishmeret HaBayit 3, 7), פמ"ג מש"ז, יט; לבוש שכח, ו. Como em favor de um enfermo se permitiu a proibição rabínica de pedir a um não judeu que realize uma melacha no Shabat, também se

[11]. ההיתר לחולה שאין בו סכנה לאכול מתבשילי גויים הוא ייחודי לשבת, וכ"כ הרשב"א (משמרת הבית ג, ז), לבוש שכח, יט; פמ"ג מש"ז ו. שהואיל והתירו עבור חולה שבות של אמירה לגוי בשבת, התירו גם תבשילי גויים,

permitiu bishulei goyim; num dia comum, porém, isso não foi permitido de modo algum, pois há judeus que podem cozinhar para ele (diferentemente de Minchat Yitzchak 3, 72). Entretanto, se o enfermo ou idoso dependente de cuidados não tiver filhos ou parentes que cozinhem para ele, como se encontra em situação de necessidade extrema, poderá adotar a posição leniente e comer pratos preparados pelo não judeu ou pela não judia que cuida dele, de modo semelhante à leniência de pedir a um não judeu que cozinhe no Shabat para um enfermo. Talvez se possa também acrescentar a opinião de Rabi Avraham em תוס', *que permitiu comer um prato preparado por um não judeu na casa de um judeu. Contudo, parece que sua permissão se aplica quando o dono judeu está presente e o não judeu está sujeito à sua autoridade e cozinha conforme suas instruções; por isso, comer seus pratos não gera tanta proximidade, pois eles são considerados pratos da casa. Aqui, porém, o cuidador passa a agir como dono da casa, e aumenta o receio de proximidade. Se for possível, é preferível que um judeu acenda uma vela e que o não judeu use sua chama cada vez que cozinhar, pois há quem permita isso a posteriori, conforme explicado na nota 9. Do mesmo modo, se os familiares puderem cozinhar os pratos importantes, convém, em situação premente, adotar a leniência apenas para que o não judeu cozinhe pratos simples, como mingau e ovo — se possível, a partir daquela mesma vela —, pois alguns adotam a posição leniente e sustentam que eles não estão incluídos na proibição; segundo esses poskim, a proibição se aplica apenas a pratos importantes, em razão dos quais se convidam pessoas, como mencionado acima, na nota 7. De todo modo, os familiares hospedados na casa do idoso dependente de cuidados estão proibidos de comer desses pratos, pois não se encontram em situação premente, já que podem cozinhar para si mesmos.*

אבל ביום חול לא התירו כלל הואיל ויושנם ישראלים שיכולים לבשל עבורו (שלא כמנח"י ג, עב). אמנם אם אין לחולה או לקשיש הסיעודי ילדים או קרובים שיבשלו עבורו, כיוון שהוא במצב של דוחק גדול מאוד, יוכל להקל לאכול מתבשילי הגוי או הגויה שמטפלים בו, כעין מה שהקילו לבקש מגוי לבשל בשבת עבור החולה. ואפשר אולי לצרף את שיטת ר' אברהם בתוס', שהתיר לאכול מתבשיל של גוי שבישל בבית ישראל. אמנם נראה שהיתרו הוא כאשר יש שם בעל בית ישראל, והגוי כפוף לו ומבשל תחת הוראותיו, ולכן אין כל כך קירוב דעת מאכילת תבשיליו שהם נחשבים כתבשילי הבית. אבל כאן, המטפל נעשה כבעל הבית וחשש קירוב הדעת גובר. ואם אפשר, עדיף שישראל ידליק נר, וממנו ידליק הגוי בכל הפעמים שיבשל, שיש מקילים בזה בדיעבד, כמבואר בהערה 9. כמו כן אם יש באפשרות בני המשפחה לבשל את התבשילים החשובים, נכון שיקלו בשעת הדחק שהגוי יבשל תבשילים פשוטים בלבד, כגון דייסה וביצה (אם אפשר מאותו הנר) שיש מקילים וסוברים שאינם בכלל האיסור, כי לדעתם האיסור הוא רק על תבשילים חשובים שמזמינים עבורם אורחים, כמובא לעיל הערה 7. בכל אופן, לבני משפחה שמתארחים אצל הקשיש הסיעודי, אסור לאכול מהתבשילים, הואיל מצבם אינו דחוק, שכן הם יכולים לבשל לעצמם.

Quanto ao caso em que um não judeu cozinhou um prato para um judeu no Shabat, escrevi de acordo com a maioria dos poskim, que o proibiram depois do término do Shabat. Aparentemente, se o não judeu cozinhou na casa de um judeu, seria necessário permitir em razão de um sfeik sfeika referente a uma proibição rabínica, conforme escreveram Halichot Olam volume 7 Chukat 10; Tzitz Eliezer 21, 61: talvez a Halacha siga a opinião que permite o prato depois do Shabat, e talvez siga Rabi Avraham, que permite um prato preparado por um não judeu na casa de um judeu. Contudo, como escrevi, quando o cuidador habitual cozinha, é difícil acrescentar o raciocínio de Rabi Avraham. Além disso, em nossos dias, quando é possível conservar sob refrigeração o alimento cozido e depois aquecê-lo sobre a plata, os parentes do enfermo devem providenciar pratos para ele antes do Shabat. Se não se empenharam nisso e foram obrigados a pedir a um não judeu que cozinhasse para o enfermo no Shabat, não há motivo para permitir que se tenha proveito desse alimento depois do Shabat.

כאשר הגוי בישל עבור ישראל תבשיל בשבת, כתבתי כדעת רוב הפוסקים שאסרו אותו במוצאי שבת. ולכאורה אם הגוי בישל בבית ישראל, היה צריך להתיר משום ספק ספיקא באיסור דרבנן, וכפי שכתבו הליכות עולם ח"ז חוקת י'; וצי"א כא, סא, שאולי הלכה כדעת המתירים במוצאי שבת, ואולי הלכה כר' אברהם שמתיר תבשיל שגוי בישל בבית ישראל. אולם כפי שכתבתי, כאשר המטפל הקבוע מבשל, קשה לצרף את סברת ר' אברהם. בנוסף לכך, בימינו שאפשר לשמור את האוכל המבושל בקירור ולחממו אח"כ על הפלטה, על קרובי החולה לדאוג להכנת תבשילים עבור החולה לפני שבת, ואם לא טרחו על כך ונאלצו לבקש מגוי לבשל עבור החולה בשבת, אין מקום להתיר ליהנות מכך במוצאי שבת.

11 – A lei dos utensílios

יא – דין הכלים

Os utensílios nos quais um não judeu cozinhou pratos precisam passar por kasherização, ainda que todos os ingredientes fossem kasher. Isso porque tudo o que os Sábios proibiram foi instituído de modo semelhante às proibições da Torá: assim como utensílios nos quais foram cozidos alimentos proibidos pela Torá precisam de kasherização, também precisam de kasherização os utensílios nos quais foram cozidos alimentos proibidos por ordem rabínica (Rashba e Ran). Segundo outros, os

כלים שגוי בישל בהם תבשילים, למרות שכל מרכיבי התבשיל היו כשרים – הכלים צריכים הכשרה, שכל מה שאסרו חכמים, כעין איסור התורה אסרו, וכשם שכלים שבישלו בהם איסורי תורה צריכים הכשרה, כך כלים שבישלו בהם איסורים מדברי חכמים צריכים הכשרה (רשב"א ור"ן). ויש אומרים שהכלים אינם צריכים הכשרה,

utensílios não precisam de kasherização, pois o fundamento da proibição de bishulei goyim é o receio de que se chegue à proximidade e ao casamento misto, e o sabor absorvido e aderido aos utensílios não gera receio de proximidade (Rosh Raah).

הואיל ויסוד איסור בישולי גויים שמא יגיעו לקירוב דעת וחתנות, ומהטעם הבלוע ודבוק בכלים אין חשש קירוב דעת (רא"ש ורא"ה).

Na prática, a Halacha segue a opinião rigorosa, e o utensílio no qual o não judeu cozinhou precisa ser kasherizado por hag'alá ou libun. A posteriori, porém, se alguém transgrediu e cozinhou no utensílio sem antes kasherizá-lo, o prato é permitido. O utensílio, entretanto, continua proibido para uso, pois ainda não foi kasherizado.[12]

למעשה הלכה כדעת המחמירים, והכלי שהגוי בישל בו צריך הכשרה בהגעלה או בליבון. אבל בדיעבד, אם עברו ובישלו בכלי בלא הכשרה, התבשיל מותר. אמנם הכלי עדיין אסור בשימוש כי עוד לא הוכשר.[12]

Se o utensílio em que o não judeu cozinhou era de barro, ele deve ser kasherizado por hag'alá três vezes. Embora, quando outros alimentos proibidos são cozidos nele, segundo a esmagadora maioria dos poskim não se possa kasherizar um utensílio de barro por hag'alá, quanto à proibição de bishulei goyim, cujo fundamento é rabínico, apoia-se na opinião segundo a qual é possível kasherizar utensílios de barro mediante três hag'alot (Shulchan Aruch 113, 16; ver' acima 32, 4).

היה הכלי שהגוי בישל בו מחרס, מכשירים אותו בהגעלה שלוש פעמים. ואף שאם בישלו בו שאר איסורים, לדעת רובם המכריע של הפוסקים אין להכשיר כלי חרס בהגעלה, באיסור בישולי גויים שיסודו מדברי חכמים סומכים על הסוברים שאפשר להכשיר כלי חרס בהגעלה שלוש פעמים (שו"ע קיג, טז; עי' לעיל לב, 4).

[12]. O רא"ש e o רא"ה não exigiram kasherização, pois, segundo eles, o sabor absorvido nos utensílios não pode ser considerado mais importante do que um prato que não é servido à mesa de reis, em relação ao qual não há receio de casamento misto nem proibição de bishulei goyim. O רשב"א e o ר"ן exigiram a kasherização dos utensílios, pois o sabor absorvido segue a condição do prato: uma vez que o prato é proibido, o sabor dele absorvido na panela também é proibido. Em שו"ע קיג, טז, a opinião rigorosa foi apresentada sem ressalvas, e a opinião leniente foi mencionada como 'há quem sustente'. Embora Rabi David Pardo e מנחת כהן tenham adotado a posição leniente, seguindo o רא"ש e o רא"ה, a maioria dos Acharonim decidiu de forma rigorosa, entre eles: מטה יהונתן, פר"ת, חכ"א, ערוה"ש.

[12]. הרא"ש והרא"ה לא הצריכו הכשרה, שכן לדעתם לא יהיה הטעם הבלוע בכלים חשוב יותר מתבשיל שאינו עולה על שולחן מלכים, שאין בו חשש חתנות ואיסור בישולי גויים. והרשב"א והר"ן הצריכו להכשיר את הכלים, כי הטעם הבלוע נגרר אחר התבשיל, וכיוון שהתבשיל אסור, ממילא גם הטעם שנבלע ממנו בסיר אסור. בשו"ע קיג, טז, סתם כדעת המחמירים, והזכיר את המקילים כ'יש אומרים'. ואף שר' דוד פרדו ומנחת כהן הקילו כרא"ש ורא"ה, רוב האחרונים פסקו להחמיר, ומהם: מטה יהונתן, פר"ת, חכ"א, ערוה"ש.

Contudo, segundo a maioria dos poskim, o utensílio no qual um não judeu cozinhou para um enfermo no Shabat não precisa de kasherização, pois o cozimento foi realizado de maneira permitida para ele (Erech HaShulchan HaShulchan 113, 24; Zivchei Tzedek 65; Gedulot Elisha, e ao contrário do Ben Ish Chai que foi rigoroso).

אמנם כלי שבישל בו גוי עבור חולה בשבת, לדעת רוב הפוסקים אינו צריך הכשרה, הואיל ובישל עבורו בהיתר (ערך השולחן קיג, כד; זבחי צדק סה; גדולות אלישע, ושלא כבא"ח שהחמיר).

Quando se cozinhou em utensílios sem kasherizá-los, eles ainda precisam de kasherização, mas o prato é permitido, mesmo que o cozimento tenha sido feito num utensílio de barro ou de madeira. Isso porque, segundo a maioria dos poskim, a proibição de bishulei goyim é anulada por uma maioria simples. Assim escreveram רמב"ן, נמוק"י, e באר שבע או"ה הארוך, רמ"א קיב, יד; ש"ך קיג, כא, ברכ"י י. Embora, segundo מנחת Kohen, a proibição de bishulei goyim só seja anulada na proporção de sessenta para um, a Halacha segue a opinião leniente, tanto porque ela é majoritária quanto porque a divergência se refere a uma lei rabínica.

כאשר בישלו בכלים בלא הכשרה, הכלים עדיין צריכים הכשרה, אבל התבשיל מותר, אפילו אם הבישול היה בכלי חרס או עץ, הואיל ובישולי גויים לדעת רוב הפוסקים בטלים ברוב. כ"כ רמב"ן, נמוק"י, או"ה הארוך, רמ"א קיב, יד; ש"ך קיג, כא, ברכ"י י. ואמנם לבאר שבע ומנחת כהן, איסור בישולי גויים בטל בשישים בלבד, אולם הלכה כדעת המקילים, הן מפני שהם הרוב, והן מפני שהמחלוקת בדין דרבנן.

Capítulo 29 – Vinho e bebidas de não judeus

כט – יין ומשקאות גויים

1 – A severidade da proibição do vinho de não judeus

א – החומרה שבאיסור יין גויים

Uma vez que o vinho é a mais importante e alegre das bebidas, e é grande sua capacidade de libertar a pessoa de suas inibições, aproximar os corações e despertar alegria, a Torá ordenou que ele fosse libado juntamente com os sacrifícios, para que também por meio dessa força singular nos aproximemos de Hashem. Do mesmo modo, os Sábios instituíram que se recite uma bênção sobre uma taça de vinho em toda alegria de mitzva: no Kidush e na Havdalá de Shabat e Yom Tov, no noivado e no casamento, no brit milá e no pidyon haben, para que a alegria inerente à santidade de todas essas mitzvot também se manifeste no corpo e em suas sensações. Em contrapartida, como a influência do vinho é grande, também é muito grande o perigo de seu uso incorreto: pessoas dominadas pelos desejos viciaram-se em bebê-lo e cometeram todas as abominações durante sua embriaguez. Os idólatras o libavam a seus ídolos, esperando que estes os ajudassem a realizar todos os seus desejos. Por isso, os Sábios trataram o vinho com severidade especial. Quando decretaram a proibição do vinho, do pão e dos pratos cozidos de não judeus, foram rigorosos ao considerar o vinho produzido por não judeus, denominado ‘stam yeinam’, equivalente ao vinho libado a seus ídolos, que é proibido inclusive para obtenção de benefício. Mais do que isso: decretaram que até o vinho pertencente a um judeu no qual um não judeu idólatra tocou da maneira como costumavam tocar o vinho durante a libação a seus ídolos fosse proibido para obtenção de benefício.

כיוון שהיין הוא המשקה החשוב והמשמח ביותר, וגדולה השפעתו לשחרר את האדם ממעצורים ולקרב לבבות ולעורר שמחה, צוותה התורה לנסכו יחד עם הקרבנות, כדי שנתקרב גם בכוח מיוחד זה אל ה’. וכן תקנו חכמים לברך על כוס יין בכל שמחה של מצווה: בקידוש ובהבדלה של שבת וחג, באירוסין ובנישואין, בברית מילה ובפדיון הבן, כדי ששמחת קדושת כל המצוות הללו תתגלה גם בגוף ובתחושותיו. מנגד, כיוון שהשפעתו של היין גדולה, הסכנה בשימוש לא נכון בו גדולה מאוד, ובעלי תאוות התמכרו לשתייתו ועשו את כל התועבות בעת שיכרותם. ועובדי עבודה זרה ניסכו אותו לאליליהם מתוך תקווה שיסייעו להם להגשים את כל תאוותיהם. לפיכך, החמירו חכמים ביין חומרה יתירה, וכאשר גזרו איסור על יין גויים ופיתם ותבשיליהם, החמירו להחשיב יין שהכינו גויים, שנקרא ‘סתם יינם’, כיין שניסכו לאליליהם שאסור גם בהנאה. לא זו בלבד, אלא גזרו שגם יין של ישראל שגוי עובד עבודה זרה נגע בו כדרך שהיו נוגעים ביין בעת ניסוך לאליליהם, יהיה אסור בהנאה.

Conclui-se, portanto, que há duas severidades na proibição do vinho em comparação com a proibição do pão e dos pratos cozidos de não judeus. A primeira: como o vinho pode criar proximidade excessiva, a fim de afastar o povo de Israel da assimilação, os Sábios proibiram até o vinho de um judeu no qual um não judeu tocou, embora não tivesse a intenção de libá-lo à idolatria com esse toque. A segunda: o vinho no qual um não judeu idólatra tocou é proibido também para obtenção de benefício, e não apenas para consumo, assim como o vinho libado à

נמצא אם כן ששתי חומרות ישנן באיסור היין לעומת איסור פת ובישולי גויים. הראשונה, כיוון שהיין עלול ליצור קרבה יתירה, כדי להרחיק את ישראל מהתבוללות, אסרו גם יין של ישראל שגוי נגע בו, למרות שלא התכוון בנגיעתו לנסכו לעבודה זרה. השנייה, היין שנגע בו גוי עובד עבודה זרה נאסר גם בהנאה ולא רק בשתייה, כדין יין שנוסך לעבודה זרה שאסור בהנאה

idolatria, do qual é proibido obter benefício pela lei da Torá. Esse é o modo como os Sábios igualam as proibições, para que o povo de Israel possa recordar a Halacha e cumpri-la sem confundir as diferentes leis.

מהתורה, שכך דרכם של חכמים להשוות את האיסורים, כדי שיוכלו ישראל לזכור את ההלכה ולקיימה בלא שיתבלבלו בין הדינים.

É proibido vender a um não judeu o vinho do qual é vedado obter benefício, ou mesmo dá-lo de presente, pois também se obtém benefício ao dar um presente.[1]

יין שאסור בהנאה אסור למוכרו לגוי או אפילו לתנו לו במתנה, כי גם מנתינת מתנה יש הנאה.[1]

[1]. A Torá advertiu que não se deve comer nem obter benefício de oferendas de idolatria, isto é, de algo que foi oferecido à idolatria, conforme foi dito (Êxodo 34, 15-16): "Não faças aliança com o habitante da terra, pois eles se prostituirão atrás de seus deuses, sacrificarão aos seus deuses, e alguém te convidará, e comerás de seu sacrifício. E tomarás de suas filhas para teus filhos; suas filhas se prostituirão atrás de seus deuses e farão teus filhos se prostituírem atrás de seus deuses" (Ramban hasagot ao Livro das Mitzvot proibição 195, e sobre Torá ali). Yayin nessech, isto é, vinho que foi libado em honra à idolatria, é proibido para qualquer benefício pela Torá, como um sacrifício oferecido à idolatria, conforme foi dito (Deuteronômio 32, 38): "Eles comiam a gordura de seus sacrifícios e bebiam o vinho de suas libações" (Rambam Ma'akhalot Assurot 11, 1-2; Avodá Zará 7, 2). E quem beber dele, ainda que uma quantidade mínima, é punido com açoites, conforme foi dito (Deuteronômio 13, 18): "Nada daquilo que foi condenado se apegue à tua mão". Diante dos ídolos, a libação do vinho era feita derramando-o diante da estátua ou do objeto cultuado; quando não era diante da estátua, era feita agitando-se o vinho (Rosh Avodá Zará 4 13, e vejam nota 9).

[1]. הזהירה התורה שלא לאכול וליהנות מתקרובת עבודה זרה, היינו דבר שהוקרב לעבודה זרה, שנאמר (שמות לד, טו-טז): "פֶּן תִּכְרֹת בְּרִית לְיוֹשֵׁב הָאָרֶץ וְזָנוּ אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶם וְזָבְחוּ לֵאלֹהֵיהֶם וְקָרָא לְךָ וְאָכַלְתָּ מִזִּבְחוֹ. וְלָקַחְתָּ מִבְּנֹתָיו לְבָנֶיךָ וְזָנוּ בְנֹתָיו אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן וְהִזְנוּ אֶת בָּנֶיךָ אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן" (רמב"ן השגות לספר המצוות ל"ת קצה, ועל התורה שם). יין נסך, היינו יין שנתנסך לשם עבודה זרה, אסור בהנאה מהתורה כזבח שהוקרב לעבודה זרה, שנאמר (דברים לב, לח): "אֲשֶׁר חֵלֶב זִבְחֵימוֹ יֹאכֵלוּ יִשְׁתּוּ יֵין נִסְכָּם" (רמב"ם מאכ"א יא, א-ב; ע"ז ז, ב). והשותה אפילו כלשהו ממנו נענש במלקות, שנאמר (דברים יג, יח): "וְלֹא יִדְבַּק בְּיָדְךָ מְאוּמָה מִן הַחֵרֶם". בפני האלילים, ניסוך היין היה בשפיכתו לפני הפסל או הדבר שסוגדים לו, ושלא בפני הפסל – בשכשוך היין (רא"ש ע"ז פ"ד יג, וראו בהערה 9).

Os Sábios decretaram acerca do stam yeinam — o vinho comum dos não judeus idólatras — e do vinho de um judeu tocado por um não judeu idólatra que, ainda que não se saiba ter sido libado à idolatria, sua lei seria igual à do verdadeiro yayin nessech, por receio de que tivesse sido libado à idolatria (Avodá Zará 29, 2, Mishná e Guemará). Embora esse receio seja muito remoto, para estabelecer uma salvaguarda contra a assimilação (acima, 27, 2, 6), com base nele determinaram a proibição de obter benefício do stam yeinam e até mesmo do vinho de um judeu tocado por um não judeu idólatra. Além disso, equipararam todas as leis do stam yeinam à lei do yayin nessech, conforme o método dos Sábios de instituir decretos à semelhança de uma proibição da Torá (Ramban). Desse modo, seria mais fácil para o povo de Israel observar a Halacha e não confundir as diferentes proibições (segundo Ran). Segundo o Rashba (Torat HaBayit longo 5, 1), inicialmente decretaram apenas a proibição de beber o stam yeinam dos não judeus; mais tarde, quando se multiplicaram os não judeus que libavam vinho a seus ídolos, acrescentaram a proibição de obter qualquer benefício de todo vinho dos não judeus, por receio de que o tivessem libado à idolatria. Contudo, ele também concorda que o fundamento do rigor relativo ao stam yeinam é o receio de assimilação, pois, mesmo quando o não judeu não é idólatra, seu toque torna o vinho proibido para consumo, à semelhança do toque de idólatras relacionado à libação de seu vinho, como será explicado na próxima Halacha.

גזרו חכמים על 'סתם יינם' של גויים עובדי עבודה זרה ועל יין-ישראל שנגע בו גוי עובד ע"ז, שאף שלא ידוע שנוסכו לעבודה זרה, יהיה דינם כדין 'יין נסך' ממש, שמא ניסכום לעבודה זרה (ע"ז כט, ב, במשנה ובגמרא). ואף שהחשש לכך רחוק מאוד, כדי לעשות סייג בפני התבוללות (לעיל כז, ב, 6), קבעו על סמך חשש זה איסור הנאה לסתם יינם ואף ליין-ישראל שגוי עובד עבודה זרה נגע בו. ועוד, שהשוו את כל דיני סתם יינם לדין יין נסך, כדרכם של חכמים שמתקנים תקנות כעין איסור התורה (רמב"ן). ועל ידי כך יקל על ישראל לשמור את ההלכה, ולא יתבלבלו בין האיסורים (עפ"י ר"ן). ולרשב"א (תוה"ב הארוך ה, א), בתחילה גזרו על סתם יינם של גויים איסור שתייה בלבד, ואח"כ כשרבו הגויים שמנסכים יין לאליליהם, הוסיפו לגזור על כל יין של גויים איסור הנאה, שמא ניסכוהו לעבודה זרה. אולם גם הוא מסכים שיסוד החומרה בסתם יינם מבוסס על חשש התבוללות, שכן גם כשהגוי אינו עובד עבודה זרה, מגעו אוסר את היין בשתייה כדוגמת מגעם של עובדי עבודה זרה בניסוך יינם, כמבואר בהלכה הבאה.

2 – Um não judeu que não pratica idolatria

ב – גוי שאינו עובד עבודה זרה

Quando o não judeu não pratica idolatria, não há receio de que tenha libado o vinho à idolatria, mas o receio de

כשהגוי אינו עובד עבודה זרה, אין חשש שניסך את היין לעבודה זרה, אבל החשש

assimilação permanece; por isso, os Sábios proibiram seu vinho para consumo, mas não para obtenção de benefício. Isto é, por um lado, devido ao rigor especial existente em relação ao vinho, que tem o poder de desfazer as barreiras necessárias à preservação da identidade singular de Israel, foram rigorosos e proibiram o vinho por meio de seu toque. Por outro lado, como ele não pratica idolatria, proibiram seu vinho e o vinho por ele tocado para consumo, mas não para obtenção de benefício. Assim, o primeiro rigor da proibição do vinho aplica-se a ele, razão pela qual seu toque também torna o vinho proibido; já o segundo rigor, segundo o qual o vinho também é proibido para obtenção de benefício, não se aplica a ele (Shulchan Aruch 124, 1; 6).

מהתבוללות קיים, ולכן אסרו חכמים את יינו בשתייה ולא בהנאה. כלומר, מצד אחד, מפני החומרה היתירה שיש ביין, שבכוחו לטשטש את המחיצות הנצרכות לשמירת הייחוד הישראלי, החמירו לאסור את היין במגעו. ומאידך, כיוון שאינו עובד עבודה זרה, אסרו את יינו ואת היין שנגע בו בשתייה ולא בהנאה. הרי שהחומרה הראשונה שבאיסור היין חלה עליו, ולכן גם מגעו אוסר את היין, ואילו החומרה השנייה, לפיה היין נאסר גם בהנאה, אינה חלה עליו (שו"ע קכד, א; ו).

Esta é a regra: a lei aplicável a um não judeu que não pratica idolatria é um grau mais branda que a aplicável a um não judeu idólatra. Portanto, tudo aquilo que, no caso de um idólatra, é proibido para obtenção de benefício, no caso de um não judeu que não pratica idolatria é proibido para consumo; e tudo aquilo que, no caso de um idólatra, é proibido apenas para consumo, no caso de um não judeu que não pratica idolatria é permitido (Shulchan Aruch 124, 7).[2]

זה הכלל: דין גוי שאינו עובד עבודה זרה קל בדרגה אחת מגוי שעובד עבודה זרה. לפיכך, כל מה שאסור בעובד עבודה זרה בהנאה אסור בגוי שאינו עובד עבודה זרה בשתייה, וכל שאסור בעובד עבודה זרה בשתייה בלבד, מותר בגוי שאינו עובד עבודה זרה (שו"ע קכד, ז).[2]

Como aprenderemos na próxima Halacha, atualmente é mais frequente a aplicação da lei referente ao não judeu que não pratica idolatria. Contudo, em nosso método de estudo trataremos principalmente da lei referente aos idólatras, que foi aquela abordada pelos Sábios na Mishná e no Talmud; a partir dela, será esclarecida a lei do não judeu que não pratica idolatria, cuja situação é um grau mais branda.

כפי שנלמד בהלכה הבאה, כיום דינו של גוי שאינו עובד עבודה זרה שכיח יותר, אולם בדרך לימודינו נעסוק בעיקר בדין עובדי עבודה זרה, שבהם עסקו חכמים במשנה ובתלמוד, ומתוך כך יתבאר דין גוי שאינו עובד עבודה זרה שדינו קל בדרגה אחת.

[2]. Segundo os Gueonim, o Rambam (Ma'akhalot Assurot 11, 7) e o Rashba (Torat HaBayit longo 5, 1), assim como o ger toshav torna seu vinho e o vinho por ele tocado proibidos para consumo, mas não para obtenção de benefício (Avodá Zará 64, 2), e assim como uma criança não judia de uma família de idólatras, que não compreende a natureza da idolatria, torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Avodá Zará 57, 1), essa também é a lei de um não judeu que não pratica idolatria, como um muçulmano: seu vinho e o vinho por ele tocado são proibidos para consumo, mas não para obtenção de benefício. Assim foi decidido no Tur e no Shulchan Aruch 124, 6. Assim também escreveram o Radbaz (8, 19), o Erech Lechem (123, 1), o Chidá e o Ben Ish Chai (Sha'ar Shimon Balak 1). Há, porém, autoridades rigorosas que consideram o vinho produzido por um não judeu que não pratica idolatria proibido para obtenção de benefício; somente seu toque no vinho de um judeu o tornaria proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Ramban, Ra'ah e Ritva). Em contrapartida, segundo o Tosafot Rid

[2]. לדעת גאונים, רמב"ם (מאכ"א יא, ז) ורשב"א (תוה"ב הארוך ה, א), כשם שגר תושב אוסר את יינו והיין שנגע בו בשתייה ולא בהנאה (ע"ז סד, ב), וכשם שגוי קטן ממשפחת עובדי עבודה זרה שאינו מבין בטיב עבודה זרה, אוסר את היין בשתייה ולא בהנאה (ע"ז נז, א), כך גם דינו של גוי שאינו עובד ע"ז, כמוסלמי, שיינו והיין שנגע בו אסור בשתייה ולא בהנאה. וכן נפסק בטור ושו"ע קכד, ו. וכ"כ רדב"ז (ח, יט), ערך לחם (קכג, א), חיד"א ובא"ח (ש"ש בלק א). אמנם יש מחמירים ביין שהכין גוי שאינו עובד ע"ז שאסור בהנאה, ורק מגעו ביין של ישראל אוסרו בשתייה ולא בהנאה (רמב"ן, רא"ה וריטב"א). מנגד, לתוס' רי"ד (ע"ז נז, א 'תינוק') ונכדו ריא"ז, מגע של גוי שאינו עובד עבודה זרה אינו אוסר יין של ישראל והוא מותר אף בשתייה,

(Avodá Zará 57, a 'תינוק') e seu neto Riaz, o toque de um não judeu que não pratica idolatria não torna proibido o vinho de um judeu, que permanece permitido até mesmo para consumo; somente o vinho produzido por ele próprio é proibido para consumo.

ורק יין שהכין בעצמו אסור בשתייה.

Ger toshav: segundo o Rashba (Torat HaBayit longo 5, 1) e o Shulchan Aruch 123, 2, seu toque torna o vinho proibido para consumo, como ocorre com um não judeu que não pratica idolatria. Segundo Tosafot (Avodá Zará 64, 2), o Rosh (5, 5) e o Rema 124, 2, o vinho é permitido para consumo. Depreende-se que essa também é a lei em nossos dias: embora atualmente não se aceite formalmente um ger toshav perante um tribunal rabínico, basta que ele tenha assumido, na prática, o compromisso de observar as sete mitzvot (assim também Afei Rabrei 79, 3. e assim se depreende Rabiya de Viena, Bach 124, 2; Shach 124, 4). Entretanto, o vinho por ele próprio produzido é, segundo todas as opiniões, proibido para consumo e permitido para obtenção de benefício, tal como o pão e a comida preparada por não judeus, por receio de casamento misto — assimilação (Rema ali, Rabi Akiva Eiger sobre Taz 123, 3). Assim, segundo o Rosh e os que compartilham de sua opinião, há três graus de proibição: 1) o não judeu idólatra torna seu vinho e o vinho de um judeu por ele tocado proibidos para consumo e para obtenção de benefício; 2) o não judeu que não pratica idolatria torna seu vinho e o vinho de um judeu por ele tocado proibidos apenas para consumo; 3) quanto ao ger toshav, o vinho que ele produziu é proibido para consumo, enquanto o vinho que ele tocou é permitido para consumo.

גר תושב: לרשב"א (תוה"ב הארוך ה, א) ושו"ע קכג, ב, מגעו אוסר את היין בשתייה כמו גוי שאינו עובד ע"ז. ולדעת תוס' (ע"ז סד, ב), רא"ש (ה, ה), ורמ"א קכד, ב, מותר בשתייה. ומשמע שכך הדין גם לימינו, למרות שאין מקבלים גר תושב בבית דין, כל שבפועל קיבל על עצמו לשמור שבע מצוות (כ"כ אפי רברבי עט, ג. וכך משמע מרי"ו, וב"ח קכד, ב; וש"ך קכד, ד). אבל יין שהכין בעצמו, לכל הדעות אסור בשתייה ומותר בהנאה, כדין פת ותבשיל גויים, משום חשש חתנות – התבוללות (רמ"א שם, רע"א על ט"ז קכג, ג). הרי שלדעת הרא"ש ודעימיה, יש שלוש דרגות איסור: א) גוי עובד ע"ז, אוסר יינו ויין ישראל שנגע בו בשתייה והנאה. ב) גוי שאינו עובד ע"ז, אוסר יינו ויין-ישראל שנגע בו בשתייה בלבד. ג) גר תושב, היין שהכין אסור בשתייה והיין שנגע בו מותר בשתייה.

Uma criança de uma família de idólatras é considerada como um não judeu que não pratica idolatria, de modo que seu toque torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício. Enquanto ela ainda não tiver o hábito de mencionar intencionalmente a idolatria, conserva a condição de criança para essa lei (Avodá Zará 57, 1; Shulchan Aruch 124, 1; 123, 1, Taz 1). Se for uma criança de uma família que não pratica idolatria, seu toque não torna o vinho proibido para consumo (Ben Ish Chai Sha'ar Shimon Balak 2). Um não judeu mentalmente incapaz pertencente a uma família de idólatras torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Shulchan Aruch 124, 15).

ילד ממשפחה של עובדי עבודה זרה נחשב כגוי שאינו עובד עבודה זרה, שמגעו אוסר את היין בשתייה ולא בהנאה. וכל זמן שאינו רגיל להזכיר את העבודה זרה מתוך כוונה עדיין דינו כקטן (ע"ז נז, א; שו"ע קכד, א; קכג, א, ט"ז א). ואם הוא ילד ממשפחה שאינם עובדי עבודה זרה, מגעו אינו אוסר את היין בשתייה (בא"ח ש"ש בלק ב). גוי שוטה ממשפחה של עובדי עבודה זרה, אוסר את היין בשתייה ולא בהנאה (שו"ע קכד, טו).

3 – Muçulmanos, cristãos e hindus

ג – מוסלמים, נוצרים והינדואיסטים

Um muçulmano, embora não reconheça a Torá, não é considerado idólatra, pois acredita em um único Deus sem associá-Lo a uma divindade idólatra. Portanto, o vinho que produziu ou tocou é proibido para consumo, mas permitido para obtenção de benefício (conforme explicado na nota 2). Essa também é a lei relativa a um não judeu secular e aos membros da religião drusa.

מוסלמי, אף שהוא כופר בתורה, כיוון שהוא מאמין בה' אחד בלא שיתוף אלילי אינו נחשב כעובד עבודה זרה, ולכן היין שהכין או היין שנגע בו – אסור בשתייה ומותר בהנאה (כמבואר בהערה 2). וכן דין גוי חילוני, וכן דין בני הדת הדרוזית.

Quanto aos cristãos, as autoridades haláchicas divergem. Segundo as autoridades rigorosas, visto que eles acreditam que também "aquele homem" é Deus, associam idolatria à sua crença; por isso, o vinho tocado por eles torna-se proibido para obtenção de benefício (Rambam Maachalot Assurot 11, 7). Há autoridades lenientes que entendem que, como na prática eles não costumam libar vinho à idolatria, o vinho tocado por eles é proibido

לגבי הנוצרים נחלקו הפוסקים. לדעת המחמירים, הואיל והם מאמינים שגם 'אותו האיש' הוא אלוהים, הרי שהם משתפים באמונתם עבודה זרה, ולכן יין שנגעו בו נאסר בהנאה (רמב"ם מאכ"א יא, ז). ויש מקילים וסוברים שהואיל ובפועל הם אינם רגילים לנסך יין לעבודה זרה, היין שהם נוגעים בו אסור

apenas para consumo, não para obtenção de benefício (Rashi, Rashbam). E alguns dos Rishonim adotam uma posição leniente porque, segundo eles, os cristãos de seu tempo já não eram considerados idólatras plenos, pois sua religião era mais abstrata do que a dos idólatras comuns (Meiri). Na prática, a priori, segue-se a opinião rigorosa; em circunstâncias prementes, apoia-se nas opiniões lenientes. Parece que, mesmo segundo as autoridades rigorosas, os cristãos que acreditam que "aquele homem" foi um emissário, e não Deus, não são considerados idólatras; segundo todas as opiniões, o vinho tocado por eles é permitido para obtenção de benefício.

בשתייה בלבד ולא בהנאה (רש"י, רשב"ם). ויש מהראשונים שמקילים בזה מפני שלדעתם, הנוצרים שבזמנם כבר לא נחשבו עובדי עבודה זרה גמורים, הואיל ודתם מופשטת יותר מעובדי עבודה זרה רגילים (מאירי). למעשה, לכתחילה נוהגים כמחמירים, ובשעת הדחק, סומכים על המקילים. ונראה שגם לדעת המחמירים, הנוצרים שמאמינים ש'אותו האיש' היה שליח ולא אלוהים, אינם נחשבים כעובדי עבודה זרה, ולכל הדעות היין שנוגעים בו מותר בהנאה.

Os hindus e os membros de outras religiões cujos adeptos se prostram diante de estátuas e lhes oferecem oferendas são considerados idólatras. Contudo, segundo a opinião leniente, como não costumam libar vinho a seus ídolos, o toque deles torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício. Em circunstâncias prementes, é possível apoiar-se nessa opinião.[3]

הינדואיסטים ובני דתות נוספות שעובדיהם משתחווים לפסלים ומקריבים להם תקרובות – נחשבים כעובדי עבודה זרה. אמנם לשיטת המקילים, כיוון שאינם רגילים לנסך יין לאליליהם, מגעם ביין אוסרו בשתייה ולא בהנאה. ובשעת הדחק, אפשר לסמוך על דעתם.[3]

[3]. O Rambam escreveu em Hilchot Avodah Zarah 9, 4, e no comentário à Mishná, Avodah Zarah 1, 3, que os cristãos são idólatras e que seu toque torna o vinho proibido para obtenção de benefício; muitos concordaram com sua opinião. O Meiri (Avodá Zará 2, 1; 57, 1) entende que eles não são considerados idólatras e que, portanto, seu toque torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício. Há outras autoridades haláchicas que permitiram negociar com cristãos no dia de sua festividade religiosa por não serem idólatras plenos (ver' Shulchan Aruch Yore Deá 148, 12; Rema Orach Chaim 156, 1, nos comentaristas ali, e o Shach 151, 7).

[3]. כתב רמב"ם הל' ע"ז ט, ד, ובפה"מ ע"ז א, ג, שהנוצרים הם עובדי עבודה זרה, ומגעם אוסר את היין בהנאה, ורבים הסכימו לדעתו. והמאירי (ע"ז ב, א; נז, א) סובר שאינם נחשבים עובדי עבודה זרה, ולכן מגעם אוסר בשתייה ולא בהנאה. ויש פוסקים נוספים שהקילו לסחור עם נוצרים ביום אידם מפני שאינם עובדי עבודה זרה גמורים (עי' שו"ע יו"ד קמח, יב; רמ"א או"ח קנו, א, ובמפרשים שם, ובש"ך קנא, ז).

Retornando à lei do vinho: segundo muitas autoridades, como os cristãos são idólatras, o vinho tocado por eles é proibido para obtenção de benefício. Essa é a opinião do Rambam (Maachalot Assurot 11, 7), do Ramban, do Ritva, do Rashba (Torat HaBayit 5, 1), do Shulchan Aruch 123, 1; do Knesset HaGuedolá, Hagahot Beit Yossef 8; do Chessed LaAlafim 1; de Rabi Chaim Palachi, em Ruach Chaim 1; e do Ben Ish Chai, segundo ano, Balak 4. Em contrapartida, muitos adotaram uma posição leniente, permitindo obter benefício desse vinho para evitar prejuízo: segundo Rashi, Rashbam e Rivan, o toque de cristãos não torna o vinho proibido para obtenção de benefício, pois eles não costumam fazer libações; em caso de necessidade, chegaram até mesmo a permitir a cobrança de dívidas com vinho produzido por não judeus. Assim também escreveram o Smag e o Agur, e algo semelhante escreveu o Tosafot Rid. Segundo Tosafot (Avodá Zará 57, 2, 'לאפוקי מדרב') e o Rosh (Avodá Zará 4, 7), em circunstâncias prementes é possível apoiar-se nas opiniões lenientes. De modo semelhante decidiu o Rema 123, 1: em caso de prejuízo, o vinho deles e aquele por eles tocado são proibidos para consumo, mas permitidos para obtenção de benefício. Assim concordam os Acharonim asquenazitas. Também as autoridades haláchicas dos países islâmicos apoiaram-se na opinião leniente em caso de prejuízo enorme, como escreveram Yafeh LaLev, parte 3, Yoreh Deah 132, 1, e Ben Ish Chai, segundo ano, Balak 4. A condição

נחזור לדין היין, לדעת רבים, הואיל והנוצרים עובדי עבודה זרה, היין שנגעו בו אסור בהנאה, וכך דעת רמב"ם (מאכ"א יא, ז), רמב"ן, ריטב"א, רשב"א (תה"ב ה, א), שו"ע קכג, א; כנה"ג הגב"י ח; חסד לאלפים א; ר"ח פלאג'י ברוח חיים א; בא"ח ש"ש בלק ד. מנגד, רבים הקילו להתירו בהנאה כדי למנוע הפסד: לדעת רש"י, רשב"ם וריב"ן, מגע נוצרים אינו אוסר את היין בהנאה, הואיל ואינם רגילים לנסך, ובשעת הצורך אף התירו לגבות חובות מיין שעשו גויים. וכ"כ סמ"ג, אגור, וכעין זה כתב תוס' רי"ד. ולדעת תוס' (ע"ז נז, ב, 'לאפוקי מדרב'), ורא"ש (ע"ז ד, ז), בשעת הדחק, אפשר לסמוך על המקילים בזה. כיוצא בזה פסק הרמ"א קכג, א, שבמקום הפסד, יינם ומגעם אסור בשתייה ומותר בהנאה. וכן מוסכם על אחרוני אשכנז. גם הפוסקים בארצות האסלאם סמכו על דעת המקילים במקום של הפסד עצום, כפי שכתבו יפה ללב ח"ג יו"ד קלב, א; ובא"ח ש"ש בלק ד. מעמד הבודהיסטים בין מוסלמים לנוצרים, מצד אחד יש להם פסלים, מאידך, אינם סוגדים להם, ובכל אופן ברור שאינם

dos budistas situa-se entre a dos muçulmanos e a dos cristãos: por um lado, eles possuem estátuas; por outro, não as cultuam. De todo modo, é evidente que não costumam fazer libações aos ídolos.

רגילים לנסך לאלילים.

4 – O que é considerado vinho

ד – מהו יין

Enquanto o líquido extraído das uvas ainda estiver misturado às sementes e às cascas, ele não tem a condição haláchica de vinho e, se um não judeu o tocar, não se torna proibido. A partir do momento em que o líquido começa a separar-se delas, isto é, quando escorre para um lado em que permanece sem sementes nem cascas, ele passa a ter a condição de vinho. A partir de então, todos os demais líquidos do lagar também têm a condição de vinho; se um não judeu tocar nos líquidos, nas sementes ou nas cascas úmidas que estão no lagar, tornará proibido tudo o que nele se encontra. Mais ainda: mesmo que se retire do lagar uma única taça de vinho filtrado, sem sementes e cascas, a partir desse momento tudo o que restou no lagar passa a ter a condição de vinho (Shulchan Aruch 123, 17-18).

כל זמן שהנוזל היוצא מהענבים עדיין מעורב עם החרצנים והזגים, אין לו דין יין, ואם נגע בו גוי – לא נאסר. משהתחיל הנוזל להיפרד מהם, היינו שנמשך לצד שבו הוא נותר בלא חרצנים וזגים, יש לו דין יין. ואזי גם לכל שאר הנוזלים שבגת יש דין יין, ואם נגע גוי בנוזלים או בחרצנים או בזגים רטובים שבגת, אסר את כל אשר בגת. לא זו בלבד אלא אפילו נטלו מהגת כוס יין אחת מסוננת מחרצנים וזגים, מאותה שעה חל דין יין על כל מה שנותר בגת (שו"ע קכג, יז-יח).

O vinho que se transformou em vinagre não se torna proibido pelo toque de um não judeu. Quando há dúvida se o vinho já se tornou vinagre completo, ele é examinado derramando-o sobre a terra: se borbulhar e efervescer por entrar em contato com o material calcário, é sinal de que se tornou vinagre (Shulchan Aruch 123, 6).

יין שנעשה חומץ אינו נאסר במגע גוי. כאשר ישנו ספק אם היין כבר נעשה חומץ גמור, בודקים אותו על ידי שפיכתו על הארץ, שאם יבעבע ויתסוס מחמת מגעו בחומר הגירי – סימן שנעשה חומץ (שו"ע קכג, ו).

O vinho que se torna proibido por libação ou pelo toque de um não judeu é o vinho em sua forma natural; se sua natureza tiver sido alterada, ele não se torna proibido, pois os não judeus não costumavam libá-lo. Portanto, quanto ao vinho diluído em água, se a quantidade de vinho for superior a um sexto da quantidade de água, ele mantém a condição de vinho e o toque de um não judeu o torna proibido, pois é próprio do vinho ser habitualmente diluído. Se sua proporção for inferior a essa, ele perde a condição de vinho (Shulchan Aruch 134, 5).

היין שנאסר בניסוך או במגע גוי הוא יין בצורתו הטבעית, אבל אם השתנה מטבעו, אינו נאסר, כי הגויים לא נהגו לנסכו. לפיכך, יין שמזוג במים, כל שהיין יותר משישית מהמים, דינו כיין ומגע גוי אוסרו, הואיל וטבעו של היין שרגילים למוזגו. אבל אם שיעורו נמוך מזה, בטל ממנו דין יין (שו"ע קלד, ה).

De modo semelhante, se açúcar ou mel forem misturados ao vinho para adoçá-lo, ou pimenta para torná-lo picante, e seu sabor ficar diferente do sabor natural, ele não se torna proibido pelo toque de um não judeu, pois os não judeus não o libavam a seus ídolos. Entretanto, se uma pequena quantidade de açúcar, mel ou outro sabor for misturada ao vinho e seu sabor se alterar apenas ligeiramente, o vinho se tornará proibido se for tocado

כיוצא בזה, יין שעירבו בו סוכר או דבש כדי להמתיקו או פלפל כדי לעשותו חריף, אם השתנה טעמו מן הטעם הטבעי שלו, אינו נאסר במגע גוי, הואיל והגויים לא ניסכו אותו לאליליהם. אבל יין שעירבו בו מעט סוכר או דבש או טעם אחר, וטעמו נשתנה רק במעט, אם יגע בו גוי –

por um não judeu (Shulchan Aruch 123, 4).

De modo geral, os vinhos que conservam seu sabor natural são os secos, os meio-secos e os de doçura leve. Mesmo que se misture neles um pouco de açúcar ou se lhes acrescente um pouco de álcool, seu sabor natural é preservado. Nos vinhos muito doces, porém, como os vinhos doces simples, mistura-se muito açúcar e seu sabor se altera; por isso, o toque de um não judeu não os torna proibidos.[4]

[4]. O fundamento da lei segundo a qual um vinho cujo sabor foi alterado não se torna proibido encontra-se no Talmud Yerushalmi, Avodah Zarah 2, 3. O Rambam escreveu em Ma'achalot Assurot 11, 10, que, mesmo que se misture ao vinho um pouco de mel ou fermento, ele não se torna proibido, pois não é apto para libação sobre o altar. Segundo o Ramban, o Rashba, o Rosh, o Ran e o Ritva, porém, mesmo que se misture ao vinho um pouco de mel ou fermento, enquanto seu sabor não se alterar, ele se torna proibido pelo toque de um não judeu, pois os não judeus costumavam libar também vinho impróprio para o altar, assim como libavam vinho diluído. Assim foi decidido no Shulchan Aruch e no Rema (123, 4): somente quando seu sabor se altera, ele deixa de ter a condição de yayin nessech. Até aqui a exposição dessa opinião. Há autoridades rigorosas que entendem que ele somente deixa de se tornar proibido quando perde o sabor de vinho (Chavat Yair e Chatam Sofer). A maioria das autoridades, contudo, decidiu conforme o Shulchan Aruch e o Rema. Quando se percebe no vinho uma doçura leve, não é possível discernir se ela é natural do vinho ou se decorre da adição de açúcar que lhe alterou o sabor; trata-se, portanto, de um vinho de sabor natural.

Se um judeu misturar vinho a um prato ou bolo, o prato ou o bolo não se tornarão proibidos caso um não judeu os toque (Shulchan Aruch 123, 5). O vinho que se solidificou não se torna proibido pelo toque de um não judeu; se voltar ao estado líquido, recupera a condição haláchica de vinho (Rema 123, 5; Shach 12).

5 – Vinho cozido

O vinho que foi cozido não se torna proibido pelo toque de um não judeu, pois os idólatras não costumavam libar vinho cozido a seus ídolos, e um vinho impróprio para libação não se torna proibido pelo toque de um não judeu. Contudo, se o não judeu tocou no vinho antes de ele ser cozido, como o vinho já se tornou proibido, o cozimento não o livrará de sua proibição (Avodá Zará 29, 2).

As autoridades haláchicas divergem sobre o momento a partir do qual o vinho é considerado cozido, e muitas definições foram apresentadas. Na prática, há duas opiniões. Segundo as autoridades rigorosas, isso ocorre a partir do momento em que seu sabor se altera de modo perceptível, como acontece depois que o vinho ferve e

ייאסר (שו"ע קכג, ד).

ככלל, היינות שטעמם הטבעי נשמר הם יינות יבשים, חצי יבשים ומתוקים במתיקות קלה. ואף שמערבים בהם מעט סוכר או מוסיפים להם מעט אלכוהול, טעמם הטבעי נשמר. אבל ביינות המתוקים הרבה, כדוגמת היינות המתוקים הפשוטים, מערבים הרבה סוכר וטעמם השתנה, ולכן מגע גוי אינו אוסרם.[4]

[4]. יסוד הדין שיין ששינו את טעמו אינו נאסר בירושלמי ע"ז פ"ב ה"ג. וברמב"ם מאכ"א יא, י, כתב שאפילו עירבו ביין מעט דבש או שאור אינו נאסר, כי אינו כשר לניסוך על המזבח. אולם לרמב"ן, רשב"א, רא"ש, ר"ן וריטב"א, גם אם עירבו ביין מעט דבש או שאור, כל שלא השתנה טעמו, נאסר במגע גוי, מפני שהגויים נהגו לנסך גם יין שפסול למזבח, וכפי שהיו מנסכים יין מזוג. וכן נפסק בשו"ע ורמ"א (קכג, ד), שרק אם נשתנה טעמו, אין לו דין יין נסך. ע"כ. ויש מחמירים שסוברים שרק אם אבד ממנו טעם היין אינו נאסר (חוו"י וחת"ס). ורוב הפוסקים כתבו כשולחן ערוך ורמ"א. אמנם כאשר מרגישים ביין מתיקות קלה, לא ניתן להבחין אם היא מטבעו של היין או מחמת תוספת סוכר ששינה את טעמו, והרי שמדובר ביין שטעמו טבעי.

אם עירב ישראל יין בתבשיל או בעוגה, אם יגע גוי בתבשיל או בעוגה, לא יאסרו (שו"ע קכג, ה). יין שנקרש, אינו נאסר במגע גוי, ואם חזר ונעשה נוזל, חזר דינו להיות כיין (רמ"א קכג, ה; ש"ך יב).

ה – יין מבושל

יין שהתבשל אינו נאסר במגע גוי, הואיל ועובדי אלילים לא היו מנסכים יין מבושל לאליליהם, ויין שאינו ראוי לניסוך אינו נאסר במגע גוי. אמנם אם הגוי נגע ביין לפני שהתבשל, כיוון שכבר נאסר, הבישול לא יציל אותו מאיסורו (ע"ז כט, ב).

נחלקו הפוסקים מאימתי היין נחשב מבושל והגדרות רבות נאמרו בזה. למעשה ישנן שתי דעות. לדעת המחמירים, משעה שישתנה טעמו באופן ניכר, כפי שקורה לאחר שהיין רותח ושוהה על האש עד שהנוזלים שבו מתמעטים באופן ניכר מחמת האידוי.

permanece no fogo até que seus líquidos diminuam perceptivelmente em razão da evaporação. Segundo as autoridades lenientes, isso ocorre quando o vinho atinge uma temperatura que começa a alterar seu sabor, o que acontece quando chega a cerca de setenta graus, pois então o álcool nele presente começa a evaporar. Como a proibição do vinho dos não judeus é de origem rabínica, a Halacha segue a opinião leniente.

ולדעת המקילים, משעה שיגיע לחום שמתחיל לשנות את טעמו, וזה קורה לאחר שהיין מגיע לחום של כשבעים מעלות, שאז האלכוהול שביין מתחיל להתנדף. וכיוון שאיסור יין גויים מדברי חכמים, הלכה כדברי המקילים.

Entretanto, as autoridades haláchicas contemporâneas divergem a respeito de vinho e suco de uva pasteurizados, isto é, quando se aquece o suco de uva ou o vinho a cerca de setenta a oitenta graus para eliminar bactérias e leveduras, de modo que ele não possa mais fermentar e seu sabor permaneça inalterado. Há autoridades rigorosas porque o sabor não se altera nesse processo. Embora o álcool comece a evaporar, como a pasteurização é realizada em recipientes fechados, ele retorna ao vinho e, consequentemente, seu sabor não muda. Além disso, deve-se levar em conta a opinião rigorosa segundo a qual somente quando grande quantidade do líquido do vinho evapora e seu sabor se altera perceptivelmente ele deixa de estar sujeito à proibição (Rav Shlomo Zalman Auerbach, Or LeZion, Rav Yosef Shalom Elyashiv). Em contrapartida, há quem entenda que, como na prática o vinho atingiu uma temperatura que o cozinha e seu álcool começou a evaporar, sua natureza foi alterada e ele já não está sujeito à proibição. Embora depois o álcool evaporado retorne ao vinho, como houve um estágio em que saiu do vinho, este adquire a condição de vinho cozido. Além disso, pessoas de paladar apurado percebem que seu sabor é levemente prejudicado (Igrot Moshe, Rav Goren, Yabia Omer, Minchat Yitzchak). Como o fundamento da proibição é rabínico, a Halacha segue a opinião leniente; aqueles que desejam cumprir a mitzva da forma mais excelente adotam a opinião rigorosa. Entretanto, quando isso puder causar constrangimento a alguém que não deve ser ofendido, mesmo quem costuma adotar a prática mais rigorosa deverá seguir a opinião leniente.[5]

אמנם נחלקו פוסקי זמנינו לגבי יין ומיץ ענבים מפוסטרים, היינו שחיממו את מיץ הענבים או היין לחום של כשבעים עד שמונים מעלות על מנת לחטאו מחיידקים ומְשָׂמְרִים, כדי שלא יוכל יותר לתסוס ויישאר בטעמו בלא שינוי. יש מחמירים מפני שהטעם אינו משתנה בכך. ואף שהאלכוהול מתחיל להתנדף, כיוון שמבצעים את הפסטור בכלים סגורים, האלכוהול חוזר ליין, וממילא טעמו אינו משתנה. ועוד שיש להתחשב בדעת המחמירים, שסוברים שרק אם נוזלים רבים מהיין התאדו וטעמו השתנה באופן ניכר, אין בו איסור (רשז"א, אול"צ, ריש"א). מנגד, יש סוברים שהואיל ובפועל היין הגיע לדרגת חום שמבשלת אותו, והאלכוהול שבו התחיל להתנדף, נשתנה מטבעו ואין בו איסור. ואף שאחר כך האלכוהול שהתנדף חזר ליין, כיוון שהיה שלב שבו יצא מהיין, דינו כיין מבושל. בנוסף לכך, אניני טעם מרגישים שטעמו נפגם מעט (אג"מ, הרב גורן, יבי"א, מנח"י). וכיוון שיסוד האיסור מדברי חכמים, הלכה כדעת המקילים. והרוצים להדר מחמירים. אמנם במקום שיכול להיגרם עלבון למי שאין ראוי להעליב, גם הרוצה להדר ינהג כמקילים.[5]

[5]. Em Avodah Zarah 29b, explica-se que a proibição de libação não se aplica ao vinho cozido. Há quem diga que isso se deve ao fato de o vinho cozido ser impróprio para libação sobre o altar, pois sua natureza foi alterada, e de os não judeus não costumarem libá-lo (Rambam Maachalot Assurot 11, 9-10; Ran e o Tur). Outros dizem que é porque houve mudança em seu sabor e em sua denominação, de vinho comum para vinho cozido, razão pela qual os não judeus não

[5]. בע"ז כט, ב, מבואר שביין מבושל אין איסור נסך. יש אומרים מפני שיין מבושל פסול לניסוך על גבי המזבח, הואיל והשתנה מטבעו, וכן נהגו הגויים שלא לנסכו (רמב"ם מאכ"א יא, ט-י; ר"ן וטור). ויש אומרים מפני שהשתנה בטעמו ובשמו מיין רגיל ליין מבושל, ולכן לא נהגו הגויים לנסכו לעבודה זרה (רמב"ן

costumavam libá-lo à idolatria (Ramban e Rashba). Há ainda quem diga que, naquela época, o vinho cozido não era comum e, por isso, não foi incluído no decreto (Rosh e Ritva).

O principal método de definir o cozimento estabelece que o vinho deve ser aquecido no fogo até ferver. Assim escreveram muitos Rishonim em nome dos Gueonim, entre eles: Ritz Giat, Sefer HaTerumá, Or Zarua, Shibolei HaLeket e Orchot Chaim. Assim foi decidido no Tur e no Shulchan Aruch 123, 3. Quanto à explicação de "ferver", há quem diga que significa cozinhar, como nas leis de cozimento no Shabat, isto é, atingir a temperatura de yad soledet bo, cerca de 70 graus; nessa temperatura, o álcool do vinho também começa a evaporar e, consequentemente, seu sabor começa a mudar (Igrot Moshe, Rav Goren, Yabia Omer, Minchat Yitzchak). Outros dizem que significa que surjam bolhas de fervura; nessa leitura, essa posição corresponde à do Ramban, que escreveu, com base no Talmud Yerushalmi, que o cozimento deve reduzir o volume do vinho (Ran, Tashbetz, Shach 123, 7).

Há quem diga que vinho cozido é aquele cujo sabor ou aroma se alterou (Meiri). É possível que essa posição também corresponda à do Ramban, e talvez seja ainda mais rigorosa: não basta que o vinho atinja a fervura, sendo necessário que permaneça fervendo por algum tempo. Há autoridades ainda mais rigorosas, segundo as quais vinho cozido é aquele que se reduziu até ficar espesso como mel (opinião no Meiri, Chida em nome de Maharam Lunzano, Ben Ish Chai).

Surgiu uma grande questão a respeito do vinho e do suco de uva pasteurizados, isto é, aquecidos a pouco mais de 70 graus para eliminar bactérias e leveduras. Há quem diga que a Halacha segue a opinião segundo a qual vinho cozido é aquele cujo sabor ou aroma se alterou, ou que, ao menos, formou bolhas de fervura e teve seu volume reduzido. Na pasteurização, porém, ele não chega à verdadeira fervura e tampouco seu volume diminui, pois o processo é feito em recipientes fechados, de modo que tudo o que evapora retorna ao vinho; portanto, vinho pasteurizado não tem a condição de vinho cozido (Rav Shlomo Zalman Auerbach em Minchat Shelomo 1, 25; Rishon LeTsion no Kovetz Teshuvot 1, 75; Or LeTsion parte II 20, 18). Outros dizem que a posição principal para a Halacha, com base no Shulchan Aruch 123, 3, é que, sempre que o vinho atinge a temperatura de yad soledet bo, ele é considerado fervido e cozido. Seu sabor também se altera um pouco, pois nessa temperatura o álcool começa a evaporar. Embora retorne ao vinho, como evaporou por certo tempo, a condição de vinho já deixou de se aplicar. Além disso, pessoas de paladar apurado percebem diferença entre o vinho pasteurizado e o não pasteurizado (Igrot Moshe Yore Deá 2, 52; 3, 31; Rav Goren Terumat HaGoren 2, 17-18; Yabia Omer Yore Deá 8, 15; Minchat Yitzchak 7, 61).

As autoridades rigorosas também se apoiaram nas palavras do Rosh (Avodá Zará 2, 13), que perguntou: como a proibição do vinho dos não judeus foi estabelecida por causa de suas filhas, o vinho deveria ser proibido mesmo quando cozido. Ele respondeu que talvez os Sábios não o tenham incluído no decreto por não ser comum. Disso as autoridades rigorosas inferiram que, atualmente, o vinho pasteurizado torna-se proibido pelo toque de um não judeu, pois é comum. Em contrapartida, muitos entendem que, mesmo segundo o Rosh, o vinho cozido é permitido atualmente, pois, na prática, o decreto não incidiu sobre ele, uma vez que não era comum na época dos Sábios; não se devem acrescentar decretos por iniciativa própria (Avnei Nezer Yore Deá 116, 4; Yabia Omer lá). Além disso, questionaram a própria pergunta do Rosh: somente o vinho produzido por não judeus é proibido por causa de suas filhas; o vinho meramente tocado por um não judeu, cuja proibição decorre do yayin

ורשב"א). ויש אומרים מפני שלא היה שכיח אז יין מבושל, ולכן לא כללו אותו בגזירה (רא"ש וריטב"א).

השיטה המרכזית בהגדרת הבישול, שהיין התחמם על האש עד שרתח. כ"כ ראשונים רבים בשם הגאונים, ומהם: רי"ץ גיאת, תרומה, או"ז, שבה"ל ואורחות חיים. וכך נפסק בטור ושו"ע קכג, ג. בביאור 'רתח' יש אומרים שפירושו בישול, כמו בהלכות בישול בשבת, היינו שהגיע לחום שהיד סולדת בו, כ-70 מעלות, שאז גם האלכוהול שבו מתחיל להתנדף וממילא גם טעמו מתחיל להשתנות (אג"מ, הרב גורן, יבי"א, מנח"י). ויש אומרים שהכוונה שיעלה בועות של רתיחה, ואזי שיטה זו כשיטת הרמב"ן שכתב עפ"י הירושלמי, שצריך שהבישול ימעיט את היין ממידתו (ר"ן, תשב"ץ, ש"ך קכג, ז).

ויש אומרים שיין מבושל הוא יין שהשתנה מטעמו או מריחו (מאירי). ויתכן שגם שיטתו תואמת את שיטת הרמב"ן, ואולי הוא מחמיר יותר, שאין די שיגיע לרתיחה אלא צריך שיעמוד ברתיחתו זמן מה. ויש מחמירים יותר, שיין מבושל הוא יין שהתמעט עד שנעשה סמיך כדבש (דעה במאירי, חיד"א בשם מהר"ם לונצאנו, בא"ח).

שאלה גדולה התעוררה לגבי יין ומיץ ענבים מפוסטרים, היינו מחוממים לחום של מעט יותר מ-70 מעלות, כדי לחטאם מחיידקים ומשמרים. יש אומרים שהלכה כדעת הסוברים שיין מבושל הוא שהשתנה טעמו או ריחו, או לפחות העלה בועות של רתיחה ומידתו התמעטה. אבל בפיסטור אינו מגיע לרתיחה ממש, וגם אינו ממעיט את היין, הואיל והוא נעשה בכלים סגורים, כך שכל מה שמתאדה חוזר ליין, ולכן אין דין יין מבושל ליין מפוסטר (רשז"א במנחת שלמה א, כה; ריש"א בקובץ תשובות א, עה; אול"צ ח"ב כ, יח). ויש אומרים, שהשיטה המרכזית להלכה, עפ"י שו"ע קכג, ג, שכל שהגיע לחום שהיד סולדת בו, נחשב רותח ומבושל. וגם טעמו משתנה מעט, הואיל והאלכוהול מתחיל להתנדף בחום זה. ואף שהוא חוזר ליין, כיוון שלשעה התנדף, כבר סר ממנו דין היין. ועוד, שאניני טעם חשים שינוי בין יין מפוסטר לשאינו מפוסטר (אג"מ יו"ד ב, נב; ג, לא; הרב גורן תרומת הגורן ב, יז-יח; יבי"א יו"ד ח, טו; מנח"י ז, סא).

עוד נשענו המחמירים על דברי הרא"ש (ע"ז ב, יג), ששאל, הואיל ואיסור יין גויים משום בנותיהם, גם כאשר היין מבושל יש לאוסרו. והשיב שאולי מפני שאינו שכיח לא גזרו עליו חכמים. למדו מזה המחמירים, שכיום יין מפוסטר נאסר במגע גוי הואיל והוא שכיח. אולם מנגד, רבים סוברים שגם לדעת רא"ש יין מבושל כיום מותר, הואיל ובפועל הגזירה לא חלה עליו, שכן בזמן חז"ל הוא לא היה שכיח, ואין להוסיף גזירות מדעתנו (אבני נזר יו"ד קטז, ד; יבי"א שם). בנוסף לכך, הקשו על שאלת הרא"ש, הרי רק יין שעשו גויים אסור משום בנותיהם, אולם יין שנגע בו גוי כיוון שאסור משום יין נסך אינו נאסר אם הוא מבושל (רע"א קכג, ג). אכן, יש אומרים

nessech, não se torna proibido quando é cozido (Rabi Akiva Eiger 123, 3). De fato, há quem diga que o Rosh tratava do vinho cozido produzido por um não judeu (Perishá 123, 8). Outros explicaram que o Rosh se referia à proibição de beber com um não judeu em seu banquete, proibição que não se aplica a bebidas alcoólicas de tipos raros (Responsa Mabit 1, 208 ראיתי 'estudiosos da Torá').

שהרא"ש דיבר על יין מבושל שגוי הכין (פרישה קכג, ח). ויש שביארו שהרא"ש עסק באיסור לשתות עם נוכרי במסיבתו, שלא חל על משקאות חריפים מסוגים נדירים (שו"ת מבי"ט א, רח 'ראיתי ת"ח').

6 – Toque no vinho

ו – נגיעה ביין

Como aprendemos (Halacha 1), os Sábios decretaram que todo toque de um não judeu idólatra no vinho de um judeu, à semelhança da maneira pela qual os não judeus costumavam fazer libações aos ídolos, tornaria o vinho proibido para obtenção de benefício. O modo de fazer a libação consistia em agitar o vinho, isto é, movê-lo com a mão ou com uma vara. Também costumavam realizar a libação por meio do toque da boca ao beber, pois, durante a ingestão, pretendiam mover um pouco o vinho e, dessa maneira, libá-lo aos ídolos. Mesmo quando é evidente que o não judeu não teve a intenção de libar o vinho aos ídolos ao tocá-lo ou bebê-lo, como ele é idólatra e tocou no vinho da maneira pela qual os idólatras faziam libações aos ídolos, o vinho torna-se proibido para obtenção de benefício. Se o toque foi realizado por um não judeu que não pratica idolatria, o vinho torna-se proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Shulchan Aruch 124, 11).[6]

כפי שלמדנו (הלכה א) גזרו חכמים שכל נגיעה של גוי עובד עבודה זרה ביין של ישראל, כדוגמת האופן שבו היו הגויים רגילים לנסך לאלילים, תאסור את היין בהנאה. דרך ניסוכם היתה לשכשך את היין, היינו לנענע אותו על ידי יד או מקל. וכן היו רגילים לנסך בנגיעה בפה דרך שתייה, שבעת שתייתם התכוונו להניע מעט את היין ובכך לנסכו לאלילים. ואף כשברור שהגוי לא התכוון בנגיעתו או שתייתו לנסך את היין לאלילים, כיוון שהוא עובד עבודה זרה ונגע ביין כפי שהיו עובדי עבודה זרה מנסכים לאלילים, היין נאסר בהנאה. ואם הנגיעה נעשתה על ידי גוי שאינו עובד עבודה זרה, היין נאסר בשתייה ולא בהנאה (שו"ע קכד, יא).[6]

Se ele tocou no vinho sem intenção — por exemplo, se sua mão mergulhou inadvertidamente no vinho, ou se pensou tratar-se de cerveja e teve a intenção de tocar na cerveja —, o vinho torna-se proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Shulchan Aruch 124, 10). Se o toque involuntário foi realizado por um não judeu que não pratica idolatria, o vinho é permitido para consumo (Shulchan Aruch 124, 7).

נגע ביין בלא כוונה, כגון שבלא משים ידו נטבלה ביין, או שחשב שהוא שיכר והתכוון לנגוע בשיכר – היין נאסר בשתייה ולא בהנאה (שו"ע קכד, י). אם הנגיעה שלא בכוונה היתה על ידי גוי שאינו עובד עבודה זרה – היין מותר בשתייה (שו"ע קכד, ז).

Quando há dúvida se o não judeu tocou no vinho intencionalmente, adota-se a posição leniente, pois se trata de uma dúvida relativa a uma norma rabínica (Shach 124, 33). Do mesmo modo, em qualquer dúvida referente à lei de yayin nessech, adota-se a posição leniente.[7]

כאשר יש ספק אם הגוי נגע ביין בכוונה, מקילים, הואיל והוא ספק דרבנן (ש"ך קכד, לג). וכן בכל ספק בדין יין נסך, מקילים.[7]

[6]. Segundo todas as opiniões, a libação consiste na agitação do vinho. Contudo, segundo o Shulchan Aruch 124, 11, com base no Rambam, Ma'achalot Assurot 12, 1, e em outros Rishonim, somente uma agitação que mova o vinho de modo significativo o torna proibido para obtenção de benefício; um toque que o mova apenas um pouco o torna proibido somente para consumo. Segundo o Ramban, o Rashba e o Ritva, até mesmo um toque sem agitação o torna proibido para

[6]. לכל הדעות הניסוך הוא שכשוך של היין, אלא שלשו"ע קכד, יא, עפ"י רמב"ם מאכ"א יב, א, ועוד ראשונים, רק שכשוך שמנענע את היין נענוע משמעותי אוסר אותו, אבל נגיעה שמנענעת אותו מעט, אוסרת את היין בשתייה בלבד. ולרמב"ן, רשב"א, ריטב"א, גם נגיעה בלא שכשוך אוסרת בהנאה, כי כל נגיעה

obtenção de benefício, pois todo toque produz algum movimento no vinho. Assim também escreveram o Taz 124, 11; o Knesset HaGuedolá; o Gra 31; e o Chochmat Adam 76, 7. Segundo o Shulchan Aruch 124, 11, até mesmo o toque com o pé descalço torna o vinho proibido para obtenção de benefício, pois também se faziam libações dessa maneira. Segundo o Rema, o toque com o pé não é respeitoso e, portanto, não é apropriado para libação; consequentemente, sua lei é igual à do toque com os demais membros do corpo, que torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício. Se um não judeu que não pratica idolatria tocar no vinho com os demais membros de seu corpo, o vinho é permitido para consumo. Se ele beber o vinho por um canudo, todo o vinho que restar no recipiente torna-se proibido (Shulchan Aruch 124, 11). Há quem o permita quando a quantidade de vinho no recipiente for sessenta vezes maior que a quantidade de vinho que estava no canudo e retornou ao recipiente, pois, segundo essa opinião, a proibição não decorre do movimento do vinho, mas do vinho que tocou sua boca (Taz 124, 32).

מניעה את היין תנועה כלשהי. וכ"כ ט"ז קכד, יא; כנה"ג, גר"א לא; חכ"א עו, ז. לשו"ע קכד, יא, גם נגיעה ברגל יחפה אוסרת בהנאה, הואיל וגם כך היו מנסכים. ולרמ"א נגיעה ברגל אינה מכובדת ולכן אינו ראויה לניסוך, וממילא דינה כדין נגיעה בשאר איברים שאוסרת בשתייה ולא בהנאה. ואם גוי שאינו עובד עבודה זרה נגע בשאר איבריו ביין, מותר בשתייה. שתה מהיין בקשית, כל היין שנותר בכלי נאסר (שו"ע קכד, יא). ויש מתירים אם יש ביין פי שישים מהיין שהיה בקש וחזר לכלי, כי לדעתם האיסור אינו מפני הנעת היין אלא מפני היין שנגע בפיו (ט"ז קכד, לב).

[7]. Como a proibição do stam yeinam é rabínica, a regra é adotar a posição leniente em toda situação de dúvida. Foi dito no Talmud Yerushalmi (Sanhedrin 4, 7): "Não se é rigorosamente minucioso quanto ao yayin nessech", o que indica que se adota a posição leniente até mesmo quando a dúvida tende ao rigor, conforme escreveu o Rosh (Responsa Klal 19, 1): "Somos muito lenientes quanto ao yayin nessech e, com um argumento de pouco peso, presumimos a situação leniente em muitos lugares da Guemará, e assim também nas responsas das grandes autoridades". Houve, contudo, pessoas especialmente piedosas que se cuidavam para não beber sequer vinho para o qual um não judeu tivesse olhado, como mencionado no Shlah (Kedushat HaAchila 15). Segundo a Halacha, porém, isso não envolve proibição alguma. Mais ainda: mesmo quando há dúvida se o não judeu tocou no vinho, adota-se a posição leniente (Raaviah, Raavad, Rashba, Meiri, Rema 128, 2, e outros muitos). Do mesmo modo, quando a dúvida decorre de uma controvérsia entre as autoridades haláchicas, a Halacha segue a opinião leniente (Rashi, Ritva, Ramban, Tur Shulchan Aruch 129, 11, e outros muitos).

[7]. כיוון שאיסור סתם יינם מדרבנן, הכלל הוא שבכל ספק מקילים. ואמרו בירושלמי (סנהדרין ד, ז): "אין מדקדקין ביין נסך", משמע מקילים גם כשהספק נוטה לחומרא, וכפי שכתב הרא"ש (שו"ת כלל יט, א): "אנו מקילים הרבה ביין נסך, ובסברא מועטת תולין להקל בכמה מקומות בגמרא, וכן בתשובות הגדולים". אמנם היו חסידים שנזהרו שלא לשתות אפילו יין שגוי הסתכל בו, כמוזכר בשל"ה (קדושת האכילה טו). אולם להלכה אין בזה שום איסור. יתר על כן, גם כשיש ספק אם הגוי נגע ביין – מקילים (ראבי"ה, ראב"ד, רשב"א, מאירי, רמ"א קכח, ב, ועוד רבים). וכן בספק מחמת מחלוקת הפוסקים – הלכה כמיקל (רש"י, ריטב"א, רמב"ן, טור שו"ע קכט, יא, ועוד רבים).

Como aprendemos, um toque intencional com a mão ou com uma vara torna o vinho proibido para obtenção de benefício. Quando não há intenção, porém, existe uma diferença: o toque com a mão torna o vinho proibido para consumo, enquanto o toque com uma vara não o torna proibido de forma alguma (Shulchan Aruch 124, 24). Se ele tocou com a vara para alcançar um objetivo específico, como medir o vinho, este fica proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício, pois, embora tivesse a intenção de tocar no vinho, seu toque possuía outra finalidade, que não era a libação (Rif, Rambam, Shulchan Aruch 124, 19). Há quem diga que a mesma lei se aplica ao toque com a mão para um objetivo específico, tornando o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício (Raavad, Rashba, Rosh, Ran, e assim determinou Rema em caso de prejuízo). Se um não judeu que não pratica idolatria tocar no vinho com um utensílio para alcançar um objetivo específico, o vinho é permitido para consumo (Maharalbach, Darkhei Moshe 124, 17).

כפי שלמדנו, נגיעה בכוונה ביד או במקל אוסרת את היין בהנאה. אולם בלא כוונה יש הבדל, שנגיעה ביד אוסרת בשתייה, ובמקל אינה אוסרת כלל (שו"ע קכד, כד). ואם נגע במקל לשם מטרה מסוימת, כגון כדי למדוד את היין, היין אסור בשתייה ולא בהנאה, מפני שאמנם התכוון לנגוע ביין אולם היתה לנגיעה כוונה אחרת שאינה ניסוך (רי"ף, רמב"ם, שו"ע קכד, יט). ויש אומרים שכך הדין גם בנגיעה ביד לכוונה מסוימת, שאוסרת בשתייה ולא בהנאה (ראב"ד, רשב"א, רא"ש, ר"ן, וכן פסק רמ"א במקום הפסד). ואם גוי שאינו עובד עבודה זרה נגע ביין על ידי כלי למטרה מסוימת, היין מותר בשתייה (מהרלב"ח, דרכי משה קכד, יז).

7 – Agitação do vinho por meio do movimento do recipiente

ז – שכשוך יין על ידי נענוע הכלי

Há quem diga que os idólatras tinham outra forma de fazer libação, agitando o vinho dentro de um recipiente aberto, isto é, sacudindo o recipiente com força para

יש אומרים שהיתה לעובדי עבודה זרה דרך ניסוך נוספת, על ידי שכשוך יין בכלי פתוח. היינו ניעור הכלי בחזקה כדי לנענע את היין שבתוכו. וגזרו

movimentar o vinho em seu interior. Os Sábios decretaram que, se um gentio idólatra agitasse o vinho dessa forma, mesmo sem a intenção de fazer uma libação, seria proibido obter qualquer benefício do vinho. Se ele não fosse idólatra, o vinho seria proibido para consumo. Contudo, se o recipiente que continha o vinho estivesse fechado, ainda que com uma tampa provisória ou com um saco plástico, o vinho não seria proibido de modo algum, pois não se faz libação em recipiente fechado (Rambam, Ribam, Ramban, Rosh, Shulchan Aruch e Rema 124, 17). Se um gentio idólatra levantasse o recipiente aberto e caminhasse com ele, inclusive subindo escadas, e o vinho no recipiente se movimentasse com força, como o movimento teria sido causado pela caminhada, o vinho seria permitido. Do mesmo modo, se o vinho se movimentasse em consequência da retirada da rolha da garrafa, seria permitido. Portanto, segundo essa opinião, somente sacudir o recipiente e agitar o vinho nele contido sem que haja uma causa para isso torna o vinho proibido.

חכמים שאם גוי עובד עבודה זרה שכשך באופן זה גם שלא לשם ניסוך, היין אסור בהנאה. ואם הוא אינו עובד עבודה זרה, היין אסור בשתייה. אבל אם הכלי שהיין בתוכו היה סגור, אפילו בפקק ארעי או שקית ניילון, היין אינו נאסר כלל, שאין דרך ניסוך בכלי סגור (רמב"ם, ריב"ם, רמב"ן, רא"ש, שו"ע ורמ"א קכד, יז). ואם גוי עובד עבודה זרה הרים את הכלי הפתוח והלך עמו ואף עלה במדרגות, והיין שבכלי התנועע בחזקה, כיוון שהתנועע מחמת הליכה – היין מותר. וכן אם בעקבות חליצת פקק הבקבוק היין התנועע – היין מותר. הרי שלדעתם רק ניעור הכלי ושכשוך היין שבתוכו בלא סיבה – אוסר את היין.

Em contrapartida, há autoridades lenientes que sustentam que não era costume fazer libação dentro de um recipiente e, por isso, movimentar o vinho dentro de um recipiente não o torna proibido (Raavad, Rashba, Riu, Meiri, Rivash, Maharashdam, Bach, Taz e Knesset HaGuedolá).

מנגד, יש מקילים וסוברים, שלא נהגו לנסך בכלי, ולכן נענוע של יין בתוך כלי אינו אוסרו (ראב"ד, רשב"א, ר"ן, מאירי, ריב"ש, מהרשד"ם, ב"ח, ט"ז וכנה"ג).

Na prática, quanto a um gentio idólatra, a princípio segue-se a opinião rigorosa; em caso de prejuízo, permite-se obter benefício do vinho. Quanto a um gentio que não é idólatra, não se aplica rigor algum à agitação do vinho dentro de um recipiente.[8]

למעשה, לגבי גוי עובד עבודה זרה, לכתחילה נוהגים כדעת המחמירים, ובמקום הפסד מקילים בהנאה. ובגוי שאינו עובד עבודה זרה, אין מחמירים בשכשוך בכלי כלל.[8]

[8]. Em Avodá Zará 60a, tratando-se de um gentio que transportou um recipiente aberto contendo vinho, se houver uma suspeita razoável de que, durante o transporte, ele tocou no vinho — por exemplo, se o recipiente estava cheio até a borda —, é proibido obter benefício do vinho. Se não houver suspeita de que ele tenha tocado no vinho, este é permitido (Shulchan Aruch 125, 10; ver Halachá Berurá, Avodá Zará 60a, tsiyun 4–5). Segundo as autoridades lenientes, isso se deve ao fato de que não há proibição de agitar o vinho dentro de um recipiente; segundo as rigorosas, somente o movimento feito sem uma causa torna o vinho proibido, ao passo que, nesse caso, o movimento foi causado pela caminhada. Mesmo que o vinho tenha se movimentado com força, ele é permitido (Derishá 125, 5; Maharshal, Rashdam e Taz 125, 13, segundo o entendimento do Rosh, entre outros. Há, porém, quem tenha entendido de algumas autoridades que elas foram rigorosas quando o vinho se movimentou com força).

[8]. ע"ז ס, א, גוי שהוליך כלי פתוח ובו יין, ויש חשש סביר שבעת הולכתו נגע ביין, כגון שהכלי מלא עד גדותיו, היין נאסר בהנאה. ואם אין חשש שנגע ביין, היין מותר (שו"ע קכה, י; עי' בהלכה ברורה ע"ז ס, א, ציון ד-ה). לדעת המקילים, מפני שאין איסור שכשוך בכלי, ולדעת המחמירים, מפני שרק נענוע בלא סיבה אוסר, וכאן הנענוע היה מחמת ההליכה. ואף אם הנענוע היה בחזקה, מותר (דרישה קכה, ה, רש"ל, רשד"ם, ט"ז קכה, יג, בדעת רא"ש, ועוד. ויש שהבינו מכמה פוסקים שהחמירו כשהתנועע בחזקה).

Quanto a um gentio que não é idólatra, não se deve ser rigoroso de modo algum com a agitação do vinho dentro de um recipiente. É

לגבי גוי שאינו עובד עבודה זרה, אין להחמיר כלל בשכשוך בכלי. ואמנם יש אוסרים בשתייה

verdade que há quem proíba o vinho para consumo (Tevuot Shemesh, Yore Deá 56). Entretanto, a maioria das autoridades entende que agitar o vinho dentro de um recipiente equivale a tocá-lo involuntariamente por meio de outro objeto, o que não o torna proibido de modo algum. Há também quem tenha sido leniente em caso de necessidade quanto aos cristãos, uma vez que eles não costumam fazer libações (Nodá BiYehudá, segunda edição, Yore Deá 69–70; Rabi Akiva Eiger ao Rema 124, 17; Pitchei Teshuvá 3).

(תבואות שמש יו"ד נו). אולם דעת רוה"פ ששכשוך בכלי הוא כמו נגיעה על ידי דבר אחר שלא בכוונה, שאינו אוסר כלל. ויש שהקילו בכך בשעת הצורך לגבי נוצרים הואיל ואינם רגילים לנסך (נו"ב תנינא יו"ד סט-ע; רע"א לרמ"א קכד, יז, פת"ש ג).

Se o gentio agitou o vinho na garrafa enquanto ela permanecia apoiada sobre a mesa, há quem o proíba (Shulchan Aruch 124, 17), mas, segundo muitos, ele é permitido, pois não há libação sem que o recipiente seja erguido (Rema, ibid.). Somando-se a isso a opinião dos que sustentam que não há libação dentro de um recipiente, pode-se permitir o vinho. O Responsa Maharshal 76 escreveu que, mesmo se o recipiente que continha o vinho estivesse molhado de vinho pelo lado de fora, tocá-lo externamente não torna o vinho proibido, pois uma umidade no grau de "molhado o suficiente para molhar outra coisa" não estabelece uma conexão entre o exterior e o interior, além de não estar claro que a umidade seja contínua.

שכשך את היין שבבקבוק בעודו צמוד לשולחן, יש אוסרים (שו"ע קכד, יז), ולרבים מותר שאין ניסוך בלא הגבהה (רמ"א שם). ובצירוף דעת הסוברים שאין ניסוך בכלי, יש להתיר. כתב בשו"ת מהרש"ל עו, שגם אם הכלי שבו היין היה רטוב ביין מצדו החיצוני, נגיעה בכלי מבחוץ אינה אוסרת את היין, הואיל ורטיבות של 'טופח על מנת להטפיח' לא יוצרת חיבור מבחוץ לפנים, וגם לא ברור שהרטיבות רצופה.

8 – Sua força: servir o vinho

ח – כוחו – מזיגת יין

Se um gentio idólatra servir vinho de uma garrafa em um copo, todo o vinho do copo e da garrafa será proibido para consumo, mas será permitido obter benefício dele. Não há proibição de obter benefício, pois o gentio não tocou no vinho com a mão nem o agitou dentro do recipiente. Contudo, o vinho é proibido para consumo porque os Sábios proibiram o vinho que o gentio derramou por sua própria força. Como o fluxo saiu continuamente da garrafa para o copo, formou-se uma conexão de nitsok entre o vinho do copo e o vinho que permaneceu na garrafa, e também o vinho da garrafa tornou-se proibido para consumo. Entretanto, em caso de grande prejuízo, como quando ele derramou vinho de um recipiente grande, o vinho que permaneceu no recipiente grande é apto para consumo (Shulchan Aruch e Rema 125, 1; 126, 1–2).[9]

מזג גוי עובד עבודה זרה יין מבקבוק לכוס, כל היין שבכוס ושבבקבוק נאסר בשתייה ומותר בהנאה. אין בו איסור הנאה, הואיל ולא נגע בו בידו ואף לא שכשך אותו בכלי. ואסור בשתייה, מפני שאסרו חכמים את היין שהגוי שפך בכוחו. וכיוון שהקילוח יצא מהבקבוק ברציפות לכוס, נוצר חיבור 'ניצוק' בין היין שבכוס ליין שנותר בבקבוק, ואף היין שבבקבוק נאסר בשתייה. אמנם במצב של הפסד מרובה, כגון ששפך את היין מכלי גדול, היין שנותר בכלי הגדול כשר לשתייה (שו"ע ורמ"א קכה, א; קכו, א-ב).[9]

Se um gentio que não é idólatra servir vinho da garrafa em um copo, segundo muitas autoridades, tanto o vinho do copo quanto o da garrafa são permitidos para consumo (Shach 124, 11; Dagul MeRevavá, Rabi Akiva Eiger, Erech HaShulchan, Ish Matsliach e Chazon Ish). Há autoridades rigorosas que proíbem para consumo o vinho do copo, mas permitem o vinho que permaneceu na garrafa (Taz; Yabiá Omer, Yore Deá 1, 11). Embora, de acordo com os princípios de decisão da Halacha, se deva decidir conforme a opinião leniente, muitos costumam ser rigorosos. Há ainda quem costume ser rigoroso até

ואם גוי שאינו עובד עבודה זרה מזג מהבקבוק לכוס, לדעת רבים היין שבכוס ובבקבוק מותרים בשתייה (ש"ך קכד, יא; דג"מ, רע"א, ערך השולחן, איש מצליח, חזו"א). ויש מחמירים ואוסרים את היין שבכוס בשתייה ומתירים את היין שנותר בבקבוק (ט"ז, יבי"א יו"ד א, יא). ואף שלפי כללי ההלכה צריך לפסוק כדעת המקילים, רבים נוהגים להחמיר. ויש שאף נוהגים להחמיר במה שנשאר בבקבוק.

mesmo com o vinho que permaneceu na garrafa.

Na prática, a opinião principal é a das autoridades lenientes. Contudo, não se deve empregar gentios para servir vinho, pois é difícil supervisioná-los para que não toquem nele. Por isso, o costume é que, quando o garçom é gentio, embora não seja idólatra, os próprios clientes abram a garrafa e se sirvam. Entretanto, a posteriori, se o garçom abriu a garrafa e lhes serviu, o vinho é kasher; com muito mais razão, o vinho que permaneceu na garrafa é kasher. Isso porque, enquanto não o virem agitar o vinho dentro da garrafa ou tocar no vinho que ela contém, é permitido bebê-lo (como explicado acima, na Halacha 6 e na nota 7. Os pormenores da Halacha são apresentados abaixo, ao final da nota).[10]

למעשה, העיקר כדעת המקילים, אבל אין להעסיק גויים במזיגה, כיוון שקשה לפקח שלא יגעו ביין. ולכן המנהג שכאשר המלצר גוי, למרות שאינו עובד עבודה זרה, הסועדים פותחים את הבקבוק ומוזגים לעצמם. אמנם בדיעבד, אם המלצר פתח את הבקבוק ומזג להם, היין כשר, וקל וחומר שהיין שנותר בבקבוק כשר. מפני שכל זמן שלא ראו אותו משכשך את היין שבבקבוק או נוגע ביין שבו, מותר לשתות את היין (כמבואר לעיל בהלכה ו' והערה 7. ופירוט ההלכה כאן למטה בסוף ההערה).[10]

[9]. Em Avodá Zará 58a–b, foi ensinado que o vinho servido por um gentio, isto é, derramado por sua força, embora não se saiba que ele tenha tocado nele, é proibido para qualquer benefício. Há quem diga que isso ocorre porque essa é uma forma de fazer libação, estando, portanto, incluída no decreto de stam yeinam (Rambam, Maachalot Assurot 12, 2, segundo o Kessef Mishnê; Ri, Raavan, Raavad, Rashba e Ritva). Outros dizem que é permitido obter benefício do vinho servido por um gentio, pois é somente diante do ídolo que se faz libação dessa forma, e os Sábios o proibiram para consumo a fim de afastar os judeus de suas filhas. Quando a Guemará afirmou que é proibido obter benefício do vinho servido por um gentio, referia-se a uma situação em que há suspeita de que ele tenha tocado no vinho (Rosh em nome de Rashi e Rabenu Tam; Ramban e Raá). Assim foi decidido no Shulchan Aruch 125, 1.

[9]. בע"ז נח, א-ב, אמרו שיין שגוי מזג, היינו שנשפך בכוחו, למרות שלא ידוע לנו שנגע בו – אסור בהנאה. יש אומרים מפני שכך היא דרך הניסוך והרי זה בכלל גזירת סתם יינם (רמב"ם מאכ"א יב, ב, לפי כס"מ; ר"י, ראב"ן, ראב"ד, רשב"א, ריטב"א). ויש אומרים שיין שגוי מזג מותר בהנאה, כי רק ליד הפסל כך מנסכים, ואסרוהו בשתייה משום הרחקה מבנותיהם. ומה שאמרו בגמרא שיין שגוי מזג אסור בהנאה, הכוונה במצב שיש חשש שנגע בו (רא"ש בשם רש"י ור"ת, רמב"ן ורא"ה). וכן נפסק בשו"ע קכה, א.

Para compreender a lei relativa ao vinho que permaneceu na garrafa da qual o gentio serviu, é preciso explicar primeiro que, segundo Rav Huna (Avodá Zará 72a), o nitsok é considerado uma conexão com vinho de libação, embora não seja considerado uma conexão para as leis de impureza e pureza. Ou seja, se um judeu derramar vinho de sua garrafa em um copo de um gentio cujo vinho é proibido para qualquer benefício, como o fluxo conecta o vinho dos dois recipientes, todo o vinho da garrafa se torna proibido. Há quem diga que a Halacha não segue Rav Huna e que o vinho da garrafa é permitido (Rabenu Tam, Riaz, Smag, conforme também citado em nome de vários Gueonim). Contudo, segundo a maioria dos Rishonim, a Halacha segue Rav Huna, e o vinho da garrafa é proibido pela lei de nitsok (Rabenu Chananel, Rif, Rashi, Rashbam, Rambam, Raavad, Raavan, Rashba, Meiri, Riu, Ran, entre outros). Há autoridades que decidiram ser rigorosas a princípio quanto à lei de nitsok e lenientes a posteriori (Razá e Ritva). Outras são lenientes somente em caso de grande prejuízo (Tossafot, Maharam, Rosh e Mordechai). Assim foi decidido no Shulchan Aruch e no Rema 126, 1–2.

כדי להבין את דין היין שנותר בבקבוק שממנו הגוי מזג, יש להקדים שלרב הונא (ע"ז עב, א), ניצוק נחשב חיבור ליין נסך (למרות שאינו חיבור לטומאה וטהרה). כלומר אם יצק ישראל יין מבקבוק שלו לכוס של גוי שהיין שבה אסור בהנאה, כיוון שהיין הניצוק מחבר את היין שבשני הכלים, כל היין שבבקבוק נאסר. יש אומרים שאין הלכה כרב הונא, והיין שבבקבוק מותר (ר"ת, ריא"ז, סמ"ג, וכן מובא בשם כמה גאונים). אולם לרוב הראשונים הלכה כרב הונא, והיין שבבקבוק נאסר מדין ניצוק (ר"ח, רי"ף, רש"י, רשב"ם, רמב"ם, ראב"ד, ראב"ן, רשב"א, מאירי, רי"ו, ר"ן ועוד). ויש שהכריעו לכתחילה להחמיר בדין ניצוק ובדיעבד להקל (רז"ה וריטב"א). ויש מקילים רק בהפסד מרובה (תוס', מהר"ם, רא"ש ומרדכי). וכן נפסק בשו"ע ורמ"א קכו, א-ב.

Há quem diga que todo o rigor do nitsok se aplica apenas quando o vinho do copo se tornou proibido em razão de contato; porém, se ele se tornou proibido apenas em razão da força do gentio, como quando este o serviu, tal vinho não tem poder para tornar proibido o vinho ligado a ele pelo fluxo (Rashi, Avodá Zará 72b, conforme a opinião de Rav Sheshet; Rashbam, Raavan, Tossafot, Rosh, entre outros). Outros sustentam que também o vinho proibido em razão da força do gentio torna proibido aquele que está ligado a ele pelo fluxo (Rif, Rambam,

יש אומרים, שכל חומרת ניצוק היא רק כשהיין שבכוס נאסר מחמת מגע, אבל אם נאסר משום כוחו בלבד, כגון בכך שגוי מזג אותו, אין ביכולתו לאסור את הניצוק (רש"י ע"ז עב, ב, כדעת רב ששת; רשב"ם, ראב"ן, תוס', רא"ש ועוד). ויש סוברים שגם יין שנאסר משום כוחו אוסר את הניצוק (רי"ף, רמב"ם, ראב"ד, רמב"ן, רשב"א ועוד). וכן נפסק

Raavad, Ramban, Rashba, entre outros). Assim foi decidido no Shulchan Aruch 125, 1.

בשו"ע קכה, א.

Também houve divergência quanto à opinião de Rav Huna. Alguns sustentam que, se o vinho do copo é proibido para qualquer benefício em razão do contato do gentio, também o vinho da garrafa conectado pelo fluxo se torna proibido para qualquer benefício (Raavad). Outros sustentam que ele se torna proibido apenas para consumo (Rashba), e essa é a posição aceita na Halacha (Beit Yossef 126, 5; Beit Meir 1; Erech HaShulchan 1). Como regra geral, o vinho ligado pelo fluxo é proibido em um grau a menos. Por isso, se um gentio abrir a torneira de um barril, o vinho derramado por sua força torna-se proibido para consumo, enquanto o que permaneceu no barril é permitido (Shulchan Aruch 124, 14), exceto nos casos em que, por motivos adicionais, se é rigoroso e o considera no mesmo grau do caso em que o gentio serve vinho em um copo (ver Shulchan Aruch 125, 1; Yabiá Omer, Yore Deá 1, 11, 21).

עוד נחלקו בדעת רב הונא, יש סוברים שאם היין שבכוס אסור בהנאה מחמת נגיעת הגוי, גם הניצוק שבבקבוק נאסר בהנאה (ראב"ד), ויש סוברים שנאסר בשתייה בלבד (רשב"א), וכן מקובל להלכה (ב"י קכו, ה; בית מאיר א; ערך השלחן א). ככלל הניצוק אסור בדרגה אחת פחות, ולכן גוי שפתח ברז של חבית, היין שנשפך בכוחו נאסר בשתייה ומה שנותר מותר (שו"ע קכד, יד), זולת מקרים שמסיבות נוספות מחמירים להחשיבו באותה דרגה כמו המקרה שגוי מוזג לכוס (עי' שו"ע קכה, א; יבי"א יו"ד ח"א יא, כא).

Mesmo quando o gentio inclinou o barril sem erguê-lo, o vinho derramado é considerado produto de sua força (Taz, Shach, Knesset HaGuedolá e Gra). Há, porém, quem diga que ele não é considerado produto de sua força e é permitido (Rema 125, 1). Também o bombeamento de vinho por meio de uma máquina elétrica é considerado produto da força do gentio para todos os efeitos legais (Har Tsvi, Yore Deá 111).

גם כשהגוי היטה את החבית בלא להגביהה, היין שנשפך נחשב מכוחו (ט"ז, ש"ך, כנה"ג, גר"א), ויש אומרים שאינו נחשב ככוחו ומותר (רמ"א קכה, א). גם שאיבת יין על ידי מכונה חשמלית נחשבת ככוחו של הגוי לכל דיניו (הר צבי יו"ד קיא).

Se o gentio derramou o vinho sem intenção ou pensou que o recipiente continha cerveja, e não vinho, até mesmo o que saiu é permitido para consumo, pois a força do gentio sem intenção não torna o vinho proibido (Shulchan Aruch 125, 1). Se um gentio verteu água no vinho de um judeu para diluí-lo, o vinho torna-se proibido para consumo (Shulchan Aruch 125, 7).

שפך מהבקבוק בלא כוונה או שחשב שיש בו שיכר ולא יין, גם מה שיצא מותר בשתייה, שכוחו בלא כוונה מותר (שו"ע קכה, א). מזג גוי מים לתוך יין של ישראל כדי למוזגו, נאסר היין בשתייה (שו"ע קכה, ז).

[10]. Segundo as autoridades lenientes, uma vez que o Rambam (Maachalot Assurot 13, 11) e o Shulchan Aruch 124, 7, decidiram que a lei de um gentio que não é idólatra desce um grau em sua severidade, como a força de um idólatra torna o vinho proibido para consumo, a força de quem não é idólatra não o torna proibido de modo algum; consequentemente, tampouco se aplica a ele a proibição de nitsok. Assim escreveram o Shach 124, 11; Dagul MeRevavá e Rabi Akiva Eiger em suas notas ao Taz 124, 32; Erech HaShulchan 126, 10; Simchat Cohen, Yore Deá 1, 179; Ish Matsliach, Yore Deá 1, 12, 1; Chazon Ish, Yore Deá 49, 7.

[10]. לדעת המקילים, הואיל ונפסק ברמב"ם (מאכ"א יג, יא), ושו"ע קכד, ז, שדין גוי שאינו עובד עבודה זרה יורד דרגה בחומרתו, כיוון שכוחו בעובד עבודה זרה אוסר בשתייה, ממילא כשאינו עובד עבודה זרה, אינו אוסר כלל, וממילא אין בו איסור ניצוק. וכ"כ ש"ך קכד, יא; דג"מ ורע"א בהערותיהם על הט"ז קכד, לב; ערך השולחן קכו, י; שמחת כהן יו"ד א, יב, קעט; איש מצליח יו"ד א, יב, א; חזו"א יו"ד מט, ז.

Em contrapartida, há quem sustente que, como segundo muitas autoridades a força do gentio torna o vinho proibido para qualquer benefício (conforme o início da nota 9 acima), deve-se ser rigoroso com um gentio que não é idólatra e proibir para consumo o vinho que ele derramou. O vinho que permaneceu na garrafa, porém, não se torna proibido em razão de nitsok, conforme a opinião dos que entendem que sua lei é mais leniente do que a do vinho derramado pela força do gentio (como explicado acima, na nota 9). Assim decidiram, na prática, o Taz 124, 32, ao final; Beit Yehudá Ayash 2, 116; Tiferet Adam, Yore Deá 34, 1; Yabiá Omer, Yore Deá 1, 11. Embora, segundo os princípios de decisão da Halacha, como explicado na nota 7, se deva decidir conforme a opinião inteiramente leniente, muitos costumam proibir para consumo o vinho derramado pela força de um gentio que não é idólatra, como citado no Shulchan Shlomo (Rav Shlomo Zalman Auerbach) 272, nota 6. Assim também escreveu o Tsits Eliezer 12, 52, a respeito de quem viola o Shabat publicamente. Além disso, segundo essa abordagem, costuma-se ser rigoroso também com o vinho que permaneceu na garrafa, por receio de que o gentio tenha tocado no vinho que derramou ou agitado um pouco a garrafa, levando-se em conta a opinião isolada do Yismach Lev, Yore Deá 14, segundo a qual até uma leve agitação torna o vinho

מנגד, יש סוברים, שהואיל ולדעת רבים (לעיל בתחילת הערה 9) כוחו אוסר בהנאה, יש להחמיר באינו עובד עבודה זרה לאסור את מה ששפך בשתייה. אבל היין שנותר בבקבוק אינו נאסר משום ניצוק, כדעת הסוברים שדינו קל מדין היין שנשפך בכוחו (כמבואר לעיל בהערה 9). וכ"כ למעשה הט"ז קכד, לב, בסופו; בית יהודה עייאש ב, קטז; תפארת אדם יו"ד לד, א; יבי"א יו"ד א, יא. ואף שלפי כללי ההלכה, כמבואר בהערה 7, יש לפסוק כמקילים לגמרי, רבים נוהגים לאסור בשתייה יין שגוי שאינו עובד עבודה זרה שפך בכוחו, כמובא בשולחן שלמה (רשז"א) רעב, הערה ו. וכ"כ בציץ אליעזר יב, נב, לגבי מחלל שבת בפרהסיא. לא זו בלבד אלא שלדעתם נוהגים להחמיר גם במה שנשאר בבקבוק, שמא הגוי נגע ביין ששפך, ושמא שכשך את הבקבוק מעט, וחוששים לדעת יחידים (ישמח לב יו"ד יד) שסוברים שגם שכשוך קל אוסר.

proibido.

O Shach 125, 1, foi leniente em caso de prejuízo até mesmo quanto ao vinho servido por um idólatra, pois os gentios de nossos dias não são considerados idólatras. Até aqui suas palavras. Sua afirmação se refere aos cristãos dos países em que viviam os judeus asquenazitas, e é possível que sua intenção fosse dizer que eles não costumam fazer libações idólatras. O Igrot Moshê, Yore Deá 2, 51, concordou com a permissão do Shach, mas escreveu que ela se aplica somente a posteriori e de modo ocasional. É proibido, contudo, organizar isso a princípio, e nem mesmo em caso de prejuízo se pode ser leniente para organizá-lo dessa maneira, especialmente porque há o receio de que o gentio venha a tocar no vinho. Também se costuma ser rigoroso quanto a garçons muçulmanos, pelo receio de que toquem no vinho e o tornem proibido para consumo.

A posteriori, quando um gentio que não é idólatra serviu o vinho, este é kasher, como explicado acima com base na maioria das autoridades. Sem um motivo específico, não há por que recear que ele tenha agitado o vinho dentro da garrafa ou tocado nele. Tampouco se deve recear que ele seja idólatra, pois aprendemos que o Shach 125, 1, foi leniente em caso de prejuízo. Como averiguar se o garçom é idólatra envolve constrangimento e o risco de ofendê-lo, isso é considerado uma situação de prejuízo, e o vinho pode ser permitido. Se for sabido que o garçom é cristão e acredita que aquele homem é Deus, em caso de prejuízo o vinho é permitido; não havendo prejuízo, tanto o vinho que ele serviu quanto o que permaneceu na garrafa são proibidos para consumo, mas é permitido obter benefício deles. Se for sabido que o garçom efetivamente cultua ídolos, mesmo em caso de prejuízo, tanto o vinho que ele serviu quanto o que permaneceu na garrafa são proibidos para consumo, mas é permitido obter benefício deles.

Quanto a um judeu que viola o Shabat publicamente, pode-se ser leniente e permitir que ele sirva o vinho até mesmo a princípio (ver adiante, Halacha 13).

הש"ך קכה, א, היקל במקום הפסד גם ביין שעובד עבודה זרה מזג, הואיל והגויים בימינו אינם נחשבים עובדי עבודה זרה. ע"כ. דבריו מכוונים לנוצרים שבארצותיהם חיו יהודי אשכנז. ואפשר שכוונתו שאינם רגילים לנסך לעבודה זרה. והסכים באג"מ יו"ד ב, נא, להיתר הש"ך אולם כתב שכל היתרו הוא בדיעבד בדרך מקרה, אבל לארגן זאת לכתחילה אסור, וגם במקום הפסד אין להקל בכך, ובפרט שיש לחשוש שאולי יגע ביין. וכן נוהגים להחמיר לגבי מלצרים מוסלמים, מפני החשש שמא יגעו ביין ויאסרוהו בשתייה.

בדיעבד, כאשר גוי שאינו עובד עבודה זרה מזג מהיין, היין כשר, כמבואר למעלה על פי רוב הפוסקים. ואין לחשוש בלא סיבה מיוחדת שהגוי שכשך את היין שבתוך הבקבוק או נגע בו. וגם אין לחשוש שמא הוא עובד עבודה זרה, שכן למדנו שבמקום הפסד הש"ך קכה, א, היקל. וכיוון שהבירור אם המלצר עובד עבודה זרה כרוך באי נעימות וחשש עלבון, הרי זה כמקום הפסד, ויש להתיר את היין. ואם ידוע שהמלצר נוצרי שמאמין שאותו האיש אלהים, במקום הפסד היין מותר ושלא במקום הפסד היין שמזג וגם היין שנותר בבקבוק נאסר בשתייה ומותר בהנאה. ואם ידוע שהמלצר ממש עובד אלילים, גם במקום הפסד היין שמזג והיין שנותר בבקבוק נאסר בשתייה ומותר בהנאה.
ביהודי מחלל שבת בפרהסיא אפשר להקל במזיגה אף לכתחילה (להלן הלכה יג).

9 – A guarda do vinho

ט – שמירת היין

Quando um judeu deseja confiar seu vinho aos cuidados de um gentio idólatra, deve deixar o vinho fechado em um recipiente com dois lacres. Enquanto o recipiente permanecer fechado com os dois lacres, o vinho nele contido será kasher; se os lacres forem abertos, o vinho será proibido. Quando o gentio não é idólatra, basta um único lacre. Lacre significa um fechamento especial que seja difícil de falsificar. Por exemplo, pode-se colar uma fita adesiva sobre a abertura da garrafa e assinar sobre o ponto de junção, de modo que, se a fita for aberta, seja difícil restaurar a assinatura à sua forma original. Se outra fita for colada sobre a abertura e também for assinada, isso será considerado como dois lacres. Um lacre também pode consistir em um nó especial dado em um saco plástico, cuja forma exata seja difícil de reproduzir por quem abrir a garrafa. Para selar a garrafa com dois lacres, costuma-se, nas fábricas, fechar as garrafas de vinho com uma rolha de cortiça ou uma tampa

כאשר ישראל רוצה להפקיד יין שלו בידי גוי עובד עבודה זרה, צריך להניח את היין סגור בכלי עם שני חותמות. וכל זמן שהכלי נותר סגור בשני החותמות – היין שבו כשר, ואם החותמות נפתחו – היין אסור. כאשר הגוי אינו עובד עבודה זרה, אפשר להסתפק בחותם אחד. חותם פירושו סגירה מיוחדת שקשה לזייפה. לדוגמא, אפשר להדביק על פתח הבקבוק נייר דבק ולחתום על מקום החיבור, כך שאם הנייר ייפתח, יהיה קשה להחזיר את החתימה לצורתה הראשונה. ואם ידביק על הפתח עוד נייר וגם עליו יחתום, ייחשב כשני חותמות. חותם יכול להיות גם קשירה מיוחדת של שקית ניילון, שקשה למי שפותח את הבקבוק להחזירה לצורתה המדויקת. כדי לחתום את הבקבוק בשני חותמות, נוהגים

metálica e, sobre ela, aplicar outra cobertura de plástico.

בבתי החרושת לחתום את בקבוקי היין בפקק שעם או מתכת ועל זה מדביקים עוד עטיפה מפלסטיק.

Se um gentio idólatra permanecer sozinho com uma garrafa de vinho que não esteja fechada com dois lacres, será proibido obter qualquer benefício do vinho, ainda que ele tenha permanecido com ela por pouco tempo. Como os gentios costumavam fazer libações com vinho, os Sábios decretaram que todo vinho com o qual um gentio pudesse ter feito uma libação seria proibido como se ele efetivamente a tivesse feito. Se o gentio não for idólatra, não há receio de que queira fazer uma libação. Entretanto, se ele permanecer sozinho com o vinho e houver receio de que beba diretamente do gargalo da garrafa ou toque no vinho em seu interior, o vinho será proibido para consumo, e somente se estiver fechado com um lacre não se tornará proibido. Se não houver receio de que beba do vinho ou toque nele, o vinho será kasher mesmo sem lacre (Shulchan Aruch 128, 1; Rema 4; Shach 1). Segundo muitas autoridades, a lei de um gentio idólatra que não costuma fazer libações com vinho é igual à lei de um gentio que não é idólatra.[11]

אם גוי עובד עבודה זרה שהה לבדו עם בקבוק יין שאיננו חתום בשני חותמות, היין נאסר בהנאה, ואפילו שהה עמו למשך זמן קצר, שהואיל והגויים היו רגילים לנסך את היין, גזרו חכמים על כל יין שגוי היה יכול לנסך שיהיה אסור כאילו ניסכו. אבל אם הגוי אינו עובד עבודה זרה, אין חשש שירצה לנסכו. אלא שאם שהה עם היין לבד, ויש חשש שישתה מהיין ישירות מפיית הבקבוק או יגע ביין שבתוכו – היין נאסר בשתייה, ורק אם היה חתום בחותם אחד לא נאסר. ואם אין חשש שישתה מהיין או יגע בו – היין כשר גם בלא חותם (שו"ע קכח, א; רמ"א ד; ש"ך א). לדעת רבים דין גוי עובד עבודה זרה שאינו רגיל לנסך יין כדין גוי שאינו עובד עבודה זרה.[11]

Se o gentio tiver sido advertido a não tocar de modo algum nas garrafas de vinho e, caso desobedeça à advertência, for considerado um ladrão passível de punição — por exemplo, por isso poder afetar suas condições de emprego —, mesmo que o deixem sozinho em casa e a garrafa de vinho não esteja lacrada, enquanto houver a possibilidade de alguém entrar de repente e vê-lo tocando no vinho, ou de vê-lo por uma janela ou por meio de uma câmera de circuito fechado, o vinho será permitido. Contudo, se houver um período em que o gentio saiba não existir possibilidade de ser visto, como então poderia beber do vinho sem ser apanhado como ladrão, o vinho se tornará proibido (Shulchan Aruch 128, 4; 129, 1). Por isso, quem emprega um gentio em casa e sabe que, em certos períodos, ele ficará sozinho e talvez beba do vinho deve assegurar que as garrafas estejam devidamente lacradas ou trancá-las em um armário que o gentio não consiga abrir. Se não o fizer, o vinho será proibido. Se o vinho for cozido ou adoçado, não se aplica a ele a lei de vinho de libação e não é necessário guardá-lo.[12]

אם הזהירו את הגוי שלא יגע בבקבוקי היין כלל, ואם יפר את אזהרתם ייחשב כגנב שעלול להיענש על כך, כגון שאולי יפגעו בתנאי העסקתו. גם אם השאירו אותו לבד בבית ובקבוק היין אינו חתום, כל זמן שיש אפשרות שיכנסו פתאום ויראו אותו נוגע ביין או יראו אותו דרך חלון או על ידי מצלמה במעגל סגור, היין מותר. אבל אם היה זמן שהגוי ידע שאין סיכוי שיראו אותו, כיוון שהיה יכול אז לשתות מהיין בלא שייתפס כגנב – היין נאסר (שו"ע קכח, ד; קכט, א). לפיכך, המעסיק גוי בביתו, ויש זמנים שבהם הגוי נמצא לבד בבית ואולי ישתה מהיין, צריך להקפיד שבקבוקי היין יהיו חתומים כדין, או ינעל אותם בארון שאין אפשרות שהגוי יצליח לפותחו. ואם לא עשה כן, היין נאסר. ואם היין מבושל או ממותק, אין בו דין יין נסך, ואין צריך לשומרו.[12]

[11]. Explica-se na Guemará, Avodá Zará 39a–b, que quem confia

[11]. מבואר בגמ' ע"ז לט, א-ב, שהמפקיד יין בידי גוי עובד עבודה

vinho aos cuidados de um gentio idólatra deve selá-lo com dois lacres. Se estiver selado com apenas um lacre, será proibido para consumo, mas será permitido obter benefício dele (ibid. 31a; Shulchan Aruch 130, 1–2). Se os lacres forem abertos, o vinho será proibido (ibid. 130, 8). Exigem-se dois lacres, conforme a proteção requerida para uma proibição da Torá, embora stam yeinam seja proibido por decreto rabínico e, para uma proibição rabínica, um único lacre seja suficiente (Rambam, Rashba e Shulchan Aruch 118, 1), pois há receio de que o gentio faça uma libação com o vinho, tornando-o proibido pela Torá (Rashba, citado no Beit Yossef 118, 1). Quanto ao vinho cozido, não há receio de libação, mas há o receio de que o gentio o troque por seu próprio vinho; para evitar isso, um lacre é suficiente (Avodá Zará 29b; Shulchan Aruch 130, 3). Igualmente, quando se confia vinho a um gentio que não é idólatra, exige-se um lacre (Shach 118, 4; Kaf HaChaim 118, 5).

זרה צריך לחותמו בשני חותמות. ואם היה חתום בחותם אחד, אסור בשתייה ומותר בהנאה (שם לא, א; שו"ע קל, א-ב). נפתחו החותמות – היין נאסר (שם קל, ח). צריך שני חותמות כפי השמירה הנדרשת לאיסור תורה, למרות שסתם יינם אסור מדרבנן, ולאיסור דרבנן די בחותם אחד (רמב"ם, רשב"א ושו"ע קיח, א), משום שחוששים שמא ינסך את היין וייאסר מהתורה (רשב"א, הובא בב"י קיח, א). ביין מבושל אין חשש נסך, אבל יש חשש שמא הגוי יחליף אותו ביינו, ולשם כך מספיק חותם אחד (ע"ז כט, ב; שו"ע קל, ג). וכן כשמפקידים יין אצל גוי שאינו עובד ע"ז, צריך חותם אחד (ש"ך קיח, ד; כה"ח קיח, ה).

Muitas autoridades sustentam que, como atualmente os idólatras não costumam fazer libações, um lacre é suficiente (Eshkol em nome de Rav Hai Gaon, Or Zarua, Rokeach, Taz 118, 4; Aruch HaShulchan 13, Tsits Eliezer 12, 56, entre outros). Com isso também concordariam aqueles que sustentam que, atualmente, o toque de gentios idólatras não torna o vinho proibido para qualquer benefício, pois eles não costumam fazer libações (ver nota 3 acima). Além disso, o que aprendemos, de que para uma proibição da Torá e para stam yeinam são necessários dois lacres, segue a opinião do Rambam, do Rashba e das autoridades que os acompanham, citada sem ressalvas no Shulchan Aruch 118, 1. O Shulchan Aruch, porém, também citou uma opinião alternativa, a de Tossafot, segundo a qual toda a exigência de dois lacres se aplica quando se envia o alimento e o judeu não verifica seu lacre; quando ele o verifica, um lacre basta. O Rema também apresentou a opinião de Rabenu Tam, segundo a qual somente ao se confiar o alimento a um judeu apóstata são necessários dois lacres, mas, ao confiá-lo a um gentio, um lacre sempre basta; o Rema escreveu que, a posteriori, pode-se confiar nessa opinião (ver adiante 38, 7).

רבים סוברים, שהואיל וכיום עובדי עבודה זרה אינם רגילים לנסך, די בחותם אחד (אשכול בשם רב האי גאון, או"ז, רוקח, ט"ז קיח, ד; ערוה"ש יג, ציץ אליעזר יב, נו, ועוד). וכן יסכימו הסוברים שמגע גויים עובדי עבודה זרה אינו אוסר כיום בהנאה הואיל ואינם רגילים לנסך (לעיל הערה 3). בנוסף לכך, מה שלמדנו שבאיסור תורה וסתם יינם צריך שני חותמות הוא לדעת הרמב"ם והרשב"א ודעימיה, שהובאה כדעת סתם בשו"ע קיח, א. אבל בשו"ע כתב דעת יש אומרים, היא דעת התוס', שכל דין שני חותמות הוא כאשר שולחים את המאכל, והישראל אינו בודק את חותמו, אבל כשהוא בודק את חותמו, די בחותם אחד. והרמ"א הביא גם את דעת ר"ת, שרק בהפקדה אצל ישראל מומר צריך שני חותמות, אבל בהפקדה אצל גוי, לעולם די בחותם אחד, וכתב רמ"א שבדיעבד אפשר לסמוך עליו (ועי' להלן לח, ז).

Uma tampa metálica que, depois de aberta pela primeira vez, não pode ser recolocada em seu estado original sem o auxílio de uma máquina vale como dois lacres. Por isso, pode-se confiar aos cuidados de um gentio idólatra uma garrafa de vinho fechada com uma tampa metálica desse tipo. Assim consta no Yayin Malchut 12, 15, em nome de Rav Nissim Karelitz. É verdade que se poderia argumentar que, de qualquer modo, os Sábios instituíram a exigência de dois lacres. Contudo, como há autoridades que sustentam que um único lacre basta, pode-se confiar nesse raciocínio simples. Quanto a uma rolha de cortiça, porém, quando é possível, ainda que com dificuldade, recolocá-la como estava, ela deve ser considerada um único lacre.

פקק מתכת שלאחר שנפתח בפעם הראשונה לא ניתן להחזירו למצבו הראשון בלא עזרת מכונה – מועיל כשני חותמות, ולכן ניתן להפקיד בקבוק יין שסגור בפקק מתכת גוי בידי עובד עבודה זרה. וכן מובא ביין מלכות יב, טו, בשם הר"ן קרליץ. אמנם אפשר לטעון שבכל אופן תקנו חכמים שני חותמות. אולם כיוון שיש סוברים שדי בחותם אחד, אפשר לסמוך על סברה פשוטה זו. אבל לגבי פקק שעם, במקום שאפשר בדוחק להחזירו כפי שהיה, יש להחשיבו כחותם אחד.

[12]. Quando houver receio de que um gentio que não é idólatra queira trocar o vinho de boa qualidade do judeu por seu próprio vinho comum, se ele permanecer sozinho com o vinho durante vinte minutos — mais do que o tempo necessário para percorrer um mil —, o vinho será proibido para consumo (Shulchan Aruch 128, 1). Ao final de um casamento, às vezes os garçons recolhem o vinho. Se tiverem sido advertidos a não bebê-lo, se, caso o façam, forem apanhados como ladrões e punidos, e se houver ali um judeu que possa vê-los caso desobedeçam à advertência, o vinho será permitido. Isso porque, segundo a Halacha, transportar as garrafas e servir o vinho não o torna proibido, conforme aprendemos na Halacha 8.

[12]. כאשר יש חשש שגוי שאינו עובד עבודה זרה ירצה להחליף את היין המשובח של ישראל ביין רגיל שלו, אם שהה עם היין לבד עשרים דקות (יותר משיעור מהלך מיל), היין נאסר בשתייה (שו"ע קכח, א). בסוף חתונה לעיתים מלצרים אוספים את היין, ואם הזהירו אותם שלא לשתות ממנו, ואם ישתו ייתפסו כגנבים וייענשו, ויש שם ישראל שעשוי לראות אותם אם יפרו את האזהרה – היין מותר. מפני שלהלכה, הולכת הבקבוקים ומזיגתם, אינה אוסרת את היין, כפי שלמדנו בהלכה ח'.

10 – Leis adicionais

י – דינים נוספים

Para afastar o judeu da proibição, os Sábios instruíram

כדי להרחיק את ישראל

que, a princípio, quando gentios colherem uvas para um judeu, deve-se cuidar para que depositem as uvas em recipientes perfurados, de modo que os líquidos que saírem das uvas não se acumulem no fundo. A posteriori, porém, se colherem as uvas em recipientes e os líquidos se acumularem no fundo, e o gentio tocar neles, não haverá proibição, pois eles ainda não se separaram das uvas. De modo semelhante, a princípio não se deve permitir que um gentio transporte uvas até o lagar nem que as despeje nele, para que não venha a tocar no vinho do lagar; a posteriori, se ele as lançar no lagar, não o tornará proibido (Avodá Zará 59b; Shulchan Aruch 125, 6). Há quem tenha escrito que, mesmo no caso de uma colheitadeira mecânica, a princípio é necessário que um judeu a acione, pois, durante a colheita, acumulam-se no reservatório da máquina líquidos espremidos das uvas. Entretanto, mesmo segundo essa opinião, a posteriori não há proibição, pois esses líquidos não se separaram das sementes e das cascas (Rav Eliyahu, Biur Halacha 21, 3).

מהאיסור הורו חכמים שלכתחילה כאשר גויים בוצרים ענבים עבור ישראל, יקפידו להניח את הענבים בכלים שיש בהם נקבים, כדי שלא ייקוו בתחתית הכלי נוזלים שיצאו מהענבים. אבל בדיעבד, אם בצרו לתוך כלים ונקוו נוזלים בתחתית הכלי ונגע בהם הגוי, אין בהם איסור, הואיל ועדיין לא הופרדו מהענבים. כיוצא בזה לכתחילה אין לתת לגוי להוליך ענבים לגת, ואין לתת לו לשפוך את הענבים לגת, שמא ייגע ביין שבגת, ובדיעבד אם זרקם לגת, לא אסר את הגת (ע"ז נט, ב; שו"ע קכה, ו). ויש שכתבו שגם בבוצרת מיכנית, לכתחילה צריך שישראל יפעיל אותה, הואיל ובמשך הבצירה מתקבצים במיכל של הבוצרת נוזלים שנסחטו מהענבים. אולם בדיעבד גם לדעתם אין בזה איסור, הואיל ונוזלים אלו לא נפרדו מהחרצנים והזגים (הרב אליהו, בי"ל כא, ג).

Tudo o que os Sábios decretaram a respeito do vinho tocado por um gentio se aplica quando ele não teve a intenção de enfurecer o judeu e causar-lhe a perda do vinho. Contudo, se o gentio tocou no vinho para prejudicar o judeu e tornar seu vinho proibido, os Sábios não incluíram esse caso em seu decreto, e o vinho é permitido para consumo. Pelo contrário, o judeu deve procurar beber o vinho diante do gentio, para que ele saiba que sua ação não conseguiu invalidá-lo (Tossafot, Avodá Zará 58b, "Katav"; Beit Yossef 132, 1; Rema 124, 27).

כל מה שגזרו חכמים על יין שנגע בו גוי, הוא כאשר הגוי לא התכוון להכעיס את הישראל ולהפסיד את יינו, אבל אם נגע ביין כדי לפגוע בישראל ולאסור את יינו, לא גזרו חכמים, והיין מותר בשתייה. ואדרבה, ישתדל הישראל לשתות את היין בפני הגוי, כדי שידע שלא הועיל במעשיו לפסול את היין (תוס' ע"ז נח, ב 'כתב'; ב"י קלב, א; רמ"א קכד, כז).

11 – Bebidas alcoólicas

יא – משקאות אלכוהוליים

Depois que os Sábios proibiram o vinho, o pão e os alimentos cozidos por gentios, os Amoraim acrescentaram uma salvaguarda contra a assimilação: que um judeu não bebesse uma bebida alcoólica na casa de um gentio, em seu estabelecimento, em seu café ou em qualquer lugar sob sua autoridade (Avodá Zará 31b). Estão incluídas na proibição todas as bebidas alcoólicas, como uísque, arak, vodca, licor, cerveja e semelhantes. A proibição se aplica até mesmo quando o judeu bebe sozinho, sem a companhia do gentio, pois a bebida deixa a pessoa mais desinibida e pode derrubar a respeitável barreira que deve resguardar o povo de Israel. Não foi necessário

לאחר שאסרו חכמים יין, פת ובישולי גויים, הוסיפו האמוראים סייג נוסף בפני התבוללות, שלא ישתה ישראל משקה אלכוהולי בביתו של גוי או בחנותו או בבית הקפה שלו או בכל מקום שברשותו (ע"ז לא, ב). בכלל האיסור כל המשקאות האלכוהוליים כדוגמת ויסקי, ערק, וודקה, ליקר, בירה וכל כיוצא בזה. האיסור הוא גם כאשר ישראל שותה את המשקה לבדו בלא חברותא עם הגוי, הואיל והמשקה משחרר את האדם ועלול להפיל את המחיצה

decretar essa proibição na época dos Tanaim na Terra de Israel, pois sua bebida principal era o vinho, em relação ao qual estabeleceram decretos rigorosos. Na Babilônia, porém, onde se costumava beber outros tipos de bebidas alcoólicas, foi necessário proibi-las também (Aruch HaShulchan 114, 6).

המכובדת שצריכה לגדור את ישראל. ולא היה צריך לגזור על כך בימי התנאים בארץ ישראל, מפני שעיקר שתייתם היתה יין, ולגביו קבעו גזירות חמורות, אבל בבבל שהיו רגילים לשתות משקאות אלכוהוליים ממינים אחרים, הוצרכו לאסור גם משקאות אלו (ערוה"ש קיד, ו).

Há uma diferença entre o decreto relativo ao pão e aos alimentos cozidos por gentios e a proibição de beber bebidas alcoólicas na propriedade de um gentio. A proibição de comer pão e alimentos cozidos por gentios recai sobre o pão e o alimento preparados por eles, sendo proibido comê-los até mesmo na casa de um judeu. Quanto à bebida, porém, a proibição não recai sobre ela, mas sobre o ato de bebê-la na propriedade do gentio. Por isso, mesmo que um judeu tenha preparado uma bebida e a levado pessoalmente à casa do gentio, é proibido bebê-la ali, ainda que beba sozinho. Em contrapartida, fora da propriedade do gentio, é permitido a um judeu beber uma bebida que o gentio tenha preparado com ingredientes kasher (Shulchan Aruch 114, 1). Tampouco se aplica a ela a proibição de alimentos cozidos por gentios, pois seu ingrediente principal é a água (ver acima 28, 7). Em outras palavras, o propósito da proibição de beber bebidas alcoólicas na propriedade do gentio é impedir a proximidade pessoal que pode surgir durante a bebida. [13]

ישנו הבדל בין גזירת פת ותבשילי גויים לאיסור שתיית משקאות אלכוהוליים אצל גוי, שהאיסור לאכול פת ותבשילי גויים חל על הפת והתבשיל שהוכנו על ידי גויים, ואף בבית ישראל אסור לאוכלם. אולם לגבי משקה, האיסור אינו על המשקה אלא על שתייתו אצל הגוי. ולכן גם אם ישראל הכין משקה והביאו בעצמו לבית הגוי, אסור לו לשתותו בביתו של הגוי, אפילו הוא שותה אותו לבדו. מנגד, שלא בבית הגוי, מותר לישראל לשתות משקה שגוי הכין מחומרים כשרים (שו"ע קיד, א). ואין עליו איסור בישולי גויים, הואיל ועיקרו מים (לעיל כח, ז). כלומר, מגמת האיסור לשתות משקאות אלכוהוליים אצל הגוי – למנוע את קירוב הדעת שעלול להיווצר בעת השתייה.[13]

Entretanto, de maneira ocasional e em caso de grande necessidade, é permitido. Por exemplo, quando um judeu precisa beber um pouco de bebida alcoólica para se fortalecer ou evitar dores de cabeça, pode entrar no bar de um gentio, comprar uma dose, bebê-la e ir embora. Do mesmo modo, se ele estiver na casa de um gentio por outro motivo e lhe oferecerem uma bebida da qual ele tenha uma necessidade especial, poderá beber uma dose, contanto que não se sentem juntos para beber (Shulchan Aruch 114, 1). Se já tiver sido forçado a beber duas vezes em um bar ou na casa de um gentio, mesmo que volte a necessitar disso, não deverá beber ali uma terceira vez, pois sua conduta já terá deixado de ser ocasional e se tornado habitual, havendo o receio de que isso leve a uma proximidade excessiva (Knesset HaGuedolá, Peri Chadash 4; Kaf HaChaim 6).

אמנם כדרך ארעי לצורך גדול מותר. לדוגמא, כאשר ישראל נצרך לשתות מעט משקה אלכוהולי כדי לחזק את עצמו או למנוע כאבי ראש, מותר לו להיכנס לבר של גוי, לקנות כוסית אחת, לשתות אותה וללכת. וכן אם הזדמן לבית הגוי לצורך אחר והציעו לו משקה, והוא נצרך לכך במיוחד, מותר לו לשתות כוסית אחת, ובתנאי שלא ישבו יחד לשתות (שו"ע קיד, א). ואם כבר נאלץ לשתות פעמיים בבר או בבית גוי, אפילו אם יהיה נצרך, לא ישתה אצלם פעם שלישית, שכבר יצא משתיית ארעי לשתיית קבע, ויש לחשוש שיגיע מכך לקרבה יתירה (כנה"ג, פר"ח ד, כה"ח ו).

Quem for obrigado a viajar de casa para outro lugar e se

מי שנאלץ לנסוע מביתו

hospedar na casa de um gentio, pagando ou gratuitamente, poderá levar consigo uma bebida e bebê-la na casa do gentio, pois, durante esse período, a casa do gentio é considerada sua própria casa. Não deverá, porém, comprar uma bebida do anfitrião e bebê-la ali. Se o anfitrião lhe oferecer um pouco de bebida, para que não surja animosidade entre eles, ele poderá aceitar e beber um pouco (Tossafot, Avodá Zará 31b, "VeTarvaihu"; Shulchan Aruch 114, 1; Shach 2). Essa leniência para beber ocasionalmente a fim de evitar animosidade foi concedida somente quanto a bebidas; não há permissão para comer pão ou alimentos cozidos por gentios a fim de evitar animosidade (Taz 152, 1).

למקום אחר והוא מתאכסן בביתו של גוי, בין בתשלום בין בחינם, רשאי להביא איתו משקה ולשתות אותו בבית הגוי, שכן באותו זמן בית הגוי נחשב כביתו. אבל לא יקנה מהמארח משקה וישתה שם. ואם המארח מציע לו מעט משקה, כדי שלא תיווצר ביניהם איבה, מותר לו להיענות ולשתות מעט (תוס' ע"ז לא, ב 'ותרווייהו', שו"ע קיד, א; ש"ך ב). ורק משקה הקילו לשתות בדרך ארעי כדי למנוע איבה, אבל אין היתר לאכול פת ותבשילי גויים כדי למנוע איבה (ט"ז קנב, א).

Quanto a beber café e chá, as autoridades divergem. Há quem diga que, como também é costume bebê-los em companhia e seu consumo aproxima os corações, é proibido bebê-los na casa de um gentio (Radbaz, Arizal, Chochmat Adam 66, 14). Outros dizem que não há proibição de bebê-los na casa de um gentio, pois a proibição recai apenas sobre bebidas alcoólicas, desde que a permanência conjunta no local não envolva frivolidade (Peri Chadash 114, 6; Chatam Sofer, Avodá Zará 31b; Ben Ish Chai, segundo ano, Chukat 16). Na prática, quando se trata de uma reunião social, é correto ser rigoroso; quando se trata de uma demonstração de respeito ao anfitrião, pode-se ser leniente.

לגבי שתיית קפה ותה נחלקו הפוסקים. יש אומרים, שהואיל וגם אותם רגילים לשתות בצוותא ושתייתם מקרבת לבבות, אסור לשתות אותם בבית גוי (רדב"ז, האר"י, חכ"א סו, יד). ויש אומרים שאין איסור לשתות אותם בבית גוי, הואיל והאיסור חל רק על משקה אלכוהולי. וזאת בתנאי שאין בישיבתם שם קלות ראש (פר"ח קיד, ו; חת"ס ע"ז לא, ב; בא"ח ש"ש חוקת טז). למעשה, כדרך חברות – נכון להחמיר, וכדרך כבוד למארח – אפשר להקל.

[13]. Depois que os Sábios decretaram acerca do vinho, do pão e dos alimentos cozidos, os Amoraim acrescentaram uma proibição sobre a cerveja dos gentios por receio de casamentos mistos, como consta em Avodá Zará 31b. Segundo o Rambam, Tossafot e o Rosh, a proibição foi instituída como um decreto; segundo o Rashba e o Meiri, como um costume que foi aceito e se tornou obrigatório. A Guemará relata ali que Rav Papa comprava a cerveja no estabelecimento do gentio, saía pela porta e a bebia do lado de fora, enquanto Rav Achai adotava um afastamento adicional e a bebia em sua casa. Algumas autoridades foram lenientes na prática como Rav Papa (Smag e Riu). Entretanto, o Rambam (Maachalot Assurot 17, 10), o Radbaz e o Shulchan Aruch 114, 1, foram rigorosos como Rav Achai. Não escrevi como condição que a pessoa deva ir até sua casa, pois parece que também as autoridades rigorosas concordam que, se ela for a outro lugar, como um jardim próximo ou a casa de um amigo, já terá se afastado da propriedade do gentio e a bebida será permitida. Assim escreveram o Shulchan Gavoha 114, 6, e o Kaf HaChaim 5.

[13]. לאחר שגזרו חכמים על היין, הפת והתבשילים, הוסיפו אמוראים איסור בשיכר גויים משום חתנות, כמובא בע"ז לא, ב. לרמב"ם, תוס' ורא"ש, האיסור נקבע כגזירה, לרשב"א ומאירי כמנהג שהתקבל ומחייב. שם בגמרא מסופר שרב פפא היה קונה את השיכר בחנות הגוי ויוצא מפתח החנות ושם שותה אותו, ורב אחאי נהג הרחקה נוספת והיה שותה אותו בביתו. יש שהקילו למעשה כרב פפא (סמ"ג ורי"ו). אולם הרמב"ם (מאכ"א יז, י), רדב"ז ושו"ע קיד, א, החמירו כרב אחאי. אך לא כתבתי כתנאי שילך לביתו, שכן נראה שגם המחמירים מסכימים שאם ילך למקום אחר כגינה סמוכה או בית חברו, כבר התרחק מבית הגוי ומותר. וכ"כ שולחן גבוה קיד, ו; וכה"ח ה.

Quanto ao pão e aos alimentos cozidos por gentios, os Sábios foram mais rigorosos e proibiram seu consumo até mesmo na casa de um judeu, pois são alimentos essenciais à vida, e o risco de proximidade pessoal que geram é mais profundo e contínuo (Rosh). Além disso, muitas vezes são preparados por mulheres, o que aumenta o risco de casamentos mistos (Ran). Ademais, a proibição relativa às bebidas foi instituída na época dos Amoraim, e eles não quiseram equipará-la à

בלחם ותבשיל של גויים החמירו יותר ואסרו את אכילתם גם בבית ישראל, מפני שהם חיי נפש וחשש קירוב הדעת שבהם עמוק ורצוף יותר (רא"ש). ועוד, שפעמים רבות מכינות אותם נשים וחשש החתנות גדול יותר (ר"ן). ועוד, שאיסור משקה נקבע בימי האמוראים, ולא רצו להשוותו לחומרת גזירת התנאים (ראב"ן,

severidade do decreto dos Tanaim (Raavan, Ramban).

Na Guemará, Avodá Zará 31b, a proibição é mencionada em relação à bebida fermentada de tâmaras. Contudo, uma vez que ela decorre do receio de casamentos mistos, e não de algum problema específico que existisse nessa bebida, aplica-se a toda bebida alcoólica. Assim também foi decidido no Shulchan Aruch, com base em Tosafot 31b, 'Tarvaihu', Terumá, SeMaG e Agudá. Assim escreveram também o Pri Chadash, o Gra e muitos outros Acharonim. Há, porém, quem sustente que a proibição se aplica somente à bebida fermentada de tâmaras (Mordechai). O Rama escreveu, em 114, 1, que nisso se apoiaram na Alemanha para permitir o consumo de 'mead', uma bebida alcoólica leve feita de cereais e mel (com até cerca de 5% de álcool, semelhante à cerveja). Das palavras de alguns, depreende-se que permitiram até mesmo bebidas com teor alcoólico mais elevado. Ao que parece, muitos na Alemanha estavam habituados e necessitavam de uma bebida alcoólica diariamente, pela qual se aqueciam nos dias frios, de modo que esse consumo rotineiro não era considerado por eles uma bebida que alegrasse e aproximasse os corações. Com base nisso, o Aruch HaShulchan 114, 11, escreveu que se pode ser leniente quanto a bebidas simples. Entretanto, do Darkei Moshe 1, parece que, mesmo em relação a uma bebida com pouco álcool, a permissão é forçada, embora assim fosse o costume. Assim também escreveram o Bach e o Chochmat Adam 66, 14: embora não se deva repreender os que adotam a opinião leniente, é apropriado ser rigoroso. Uma vez que, também para muitos dos Poskim da Alemanha, essa permissão é forçada e se destinava a uma comunidade que necessitava da bebida e estava habituada a ela, e que mesmo entre os lenientes houve quem permitisse apenas bebidas com pouco álcool, não apresentei acima essa opinião leniente, pois atualmente, na Terra de Israel, não se costuma necessitar dessa bebida. Além disso, é difícil distinguir entre os tipos de bebidas fermentadas mais importantes e os menos importantes, bem como estabelecer um limite de teor alcoólico a partir do qual a bebida seria proibida. Portanto, é correto seguir a maioria dos Poskim, que entende que toda bebida alcoólica está incluída na proibição. Embora o Rambam (Ma'achalot Assurot 17, 11) e o Shulchan Aruch 114, 3, tenham escrito que a proibição não se aplica ao vinho de maçã nem ao vinho de romã, por não serem comuns, atualmente parece que se costuma preparar bebida inebriante de toda fruta e planta, de modo que a regra passou a ser que todas são comuns e a proibição se aplica a toda bebida alcoólica. Algo semelhante foi escrito no Shevet HaLevi 2, 43.

רמב"ן).

בגמרא ע"ז לא, ב, נזכר האיסור לגבי שיכר תמרים, אולם כיוון שהוא מחשש חתנות ולא משום בעיה מסוימת שהיתה בשיכר תמרים, הוא חל על כל משקה אלכוהולי. וכן נפסק בשו"ע עפ"י תוס' לא, ב 'תרווייהו', תרומה, סמ"ג, אגודה. וכ"כ פר"ח, גר"א ועוד אחרונים רבים. אמנם יש סוברים שרק על שיכר תמרים חל האיסור (מרדכי). וכתב הרמ"א קיד, א, שעל כך סמכו באשכנז להקל ששותים 'מאד' (Mead), שהוא משקה שיכר קל מתבואה ודבש (עד כ-5% אלכוהול, כדוגמת בירה). ויש שמשמע מהם שאף הקילו במשקאות עם יותר אלכוהול. כפי הנראה, רבים באשכנז התרגלו ונזקקו למשקה אלכוהולי מדי יום ביומו, שעל ידו התחממו בימות הקור, עד ששתייה שגרתית שכזו לא נחשבה אצלם כשתייה משמחת ומקרבת לבבות, ועל פי זה כתב בערוה"ש קיד, יא, שאפשר להקל במשקאות פשוטים. אולם מדרכי משה א, נראה שאף במשקה שיש בו מעט אלכוהול ההיתר דחוק, אלא שכך נהגו. וכ"כ ב"ח וחכ"א סו, יד, שאף שאין למחות במקילים, ראוי להחמיר. וכיוון שגם לרבים מפוסקי אשכנז ההיתר דחוק ונועד לציבור שנזקק והתרגל בכך, ואף בין המקילים יש שהקילו רק במשקה עם מעט אלכוהול, לא הבאתי דעת מקילים זו למעלה, שכן בארץ ישראל בזמנינו אין רגילים להזדקק למשקה זה. בנוסף לכך, קשה לחלק בין סוגי השיכר החשובים יותר והחשובים פחות, וכן קשה לקבוע גבול של אחוז אלכוהול שממנו והלאה אסור. לפיכך נכון ללכת על פי רוב הפוסקים הסוברים שכל משקה אלכוהולי בכלל האיסור. ואף שכתבו הרמב"ם (מאכ"א יז, יא) ושו"ע קיד, ג, שהאיסור אינו חל על יין תפוחים ויין רימונים מפני שאינם מצויים. כיום נראה שרגילים להכין מכל פרי וצמח משקה משכר, עד שהכלל הוא שהכל מצוי, והאיסור חל על כל משקה אלכוהולי. כעין זה כתב בשבט הלוי ב, מג.

12 – Festa de não judeus

יב – מסיבה של גויים

Em uma reunião de não judeus para um brinde, é proibido a um judeu beber até mesmo uma pequena quantidade de bebida alcoólica, ainda que o brinde ocorra em um salão público que não pertença a um não judeu e ainda que o próprio judeu tenha trazido a bebida de casa. Não há, porém, proibição de comer os petiscos ali servidos, desde que sejam kasher. Se a reunião for de judeus, mesmo havendo não judeus presentes, como a maioria dos participantes é judia, também é permitido beber uma bebida alcoólica (com base no Rambam, Ma'achalot Assurot 17, 10).

בהתאספות של גויים להרמת כוסית, אסור לישראל לשתות אפילו מעט משקה אלכוהולי, ואפילו אם השתייה נעשית באולם ציבורי שאינו שייך לגוי, ואפילו אם ישראל הביא את המשקה מביתו. אבל אין איסור לאכול מהכיבוד הקל שמוגש שם, בתנאי שהוא כשר. ואם זו התאספות של ישראל, אפילו היו בה גויים, כיוון שרוב המשתתפים ישראל – מותר גם לשתות משקה אלכוהולי (עפ"י רמב"ם מאכ"א יז, י).

Em uma festa de não judeus, por a refeição ter maior importância, não somente a bebida é proibida: também é proibido comer ali alimentos kasher. Mesmo que o anfitrião não judeu reserve uma mesa para os judeus e nela sejam servidos alimentos kasher lemehadrin, é proibido comer ali. Incluem-se na categoria de festa: um casamento, uma celebração por um nascimento e, com maior razão, uma refeição em homenagem a uma festividade, como o Natal, o Ano-Novo civil e a Festa do Sacrifício. Contudo, é permitido ser hóspede na casa de um não judeu ou fazer uma refeição com ele em um restaurante quando se trata de uma refeição comum, sem caráter festivo especial, desde que a comida seja kasher e que o judeu tenha o cuidado de não beber álcool (Levush; Chochmat Adam 87, 12).

במסיבה של גויים, כיוון שהסעודה חשובה יותר, לא רק משקה אסור אלא גם אוכל כשר אסור לאכול שם. ואפילו אם הגוי המארח ייחד שולחן ליהודים ועליו מגישים אוכל כשר למהדרין, אסור לאכול שם. בכלל מסיבה: חתונה, מסיבה לכבוד לידה, וקל וחומר סעודה לכבוד חג, כדוגמת חג המולד, סילבסטר וחג הקרבן. אבל לארוחה רגילה שאין בה חגיגיות יתירה, מותר להתארח בבית גוי או לסעוד עמו במסעדה, ובתנאי שהאוכל כשר, והישראל מקפיד שלא לשתות אלכוהול (לבוש, חכ"א פז, יב).

Também a proibição de participar de uma refeição em uma festa de não judeus foi estabelecida como uma cerca contra a assimilação. Aprendemos igualmente que a Torá advertiu contra a participação em refeições de não judeus devido ao receio de assimilação, como está dito (Shemot 34, 15-16): "Para que não firmes aliança com o habitante da terra… e ele te convide, e comas de seu sacrifício. E tomes de suas filhas para teus filhos, e suas filhas se prostituam seguindo seus deuses e façam teus filhos se prostituírem seguindo os deuses delas". Quando se trata da festa de um não judeu idólatra, participar de sua refeição também constitui apoio à religião dele. Sobre isso disseram os Sábios (Avodá Zará 8a): "Os judeus que vivem fora da Terra de Israel são idólatras em pureza" (isto é, são influenciados pela cultura religiosa deles). Como assim? Um não judeu que fez um banquete para seu filho e convidou todos os judeus de sua cidade: embora eles comam de sua própria comida, bebam de sua própria bebida e seu próprio atendente esteja diante deles, o versículo os considera como se tivessem comido dos sacrifícios dos mortos" (sacrifícios de idolatria). Os Sábios também disseram que o decreto dos dias de Haman foi imposto a Israel porque desfrutaram do banquete de Achashverosh (ver Meguilá 12a; Yalkut Shimoni, Ester 1056).

גם האיסור לסעוד במסיבה של גויים נועד לשמש גדר בפני התבוללות. וכן למדנו שהזהירה התורה שלא להשתתף בסעודות של גויים מפני חשש התבוללות, שנאמר (שמות לד, טו-טז): "פֶּן תִּכְרֹת בְּרִית לְיוֹשֵׁב הָאָרֶץ… וְקָרָא לְךָ וְאָכַלְתָּ מִזִּבְחוֹ (סעודתו). וְלָקַחְתָּ מִבְּנֹתָיו לְבָנֶיךָ וְזָנוּ בְנֹתָיו אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן וְהִזְנוּ אֶת בָּנֶיךָ אַחֲרֵי אֱלֹהֵיהֶן". וכאשר מדובר במסיבה של גוי עובד עבודה זרה, הרי שיש בהשתתפות בסעודתו גם משום תמיכה בדתו. ועל כך אמרו חכמים (ע"ז ח, א): "ישראל שבחוצה לארץ עובדי עבודת כוכבים בטהרה הם (כלומר מושפעים מתרבות דתם). כיצד? גוי שעשה משתה לבנו וזימן כל היהודים שבעירו, אע"פ שאוכלים משלהם ושותים משלהם ושמש שלהם עומד לפניהם, מעלה עליהם הכתוב כאילו אכלו מזבחי מתים" (זבחי עבודה זרה). וכן אמרו חכמים שהגזירה בימי המן נגזרה על ישראל מפני שנהנו מסעודתו של אחשוורוש (עי' מגילה יב, א; ילקו"ש אסתר תתרנו).

Entretanto, os alimentos servidos na festa não são, em si mesmos, proibidos. Por isso, se o não judeu enviar parte deles à casa de um judeu, e estiver claro, sem qualquer dúvida, que são kasher, é permitido ao judeu comê-los

אמנם על המאכלים שהוגשו במסיבה אין איסור, ולכן אם שלח מהם הגוי לביתו של ישראל, וברור שהם כשרים בלא פקפוק, מותר לישראל

(Shulchan Aruch, Yore Deá 152, 1-2).

Quando há receio de que deixar de comparecer a um casamento ou a uma festa provoque animosidade, os Poskim divergem quanto a ser permitido participar e provar dos alimentos kasher. Alguns dizem que é proibido, pois a principal preocupação é que se chegue a casamentos mistos e à assimilação; consequentemente, o receio de animosidade não anula a proibição. Pelo contrário, é bom que se crie certo distanciamento entre eles (Taz 152, 1). Outros dizem que é permitido e que não se deve temer influência cultural, uma vez que a participação ocorre unicamente para evitar animosidade (ver Nekudot HaKesef, ad loc.). Na prática, o costume aceito é procurar esquivar-se tanto quanto possível e, em lugar de comparecer à festa, oferecer um belo presente e votos sinceros. Quando não é possível se esquivar, apoia-se nas opiniões lenientes e participa-se somente na medida mínima necessária para evitar animosidade e preservar as boas relações. De todo modo, qualquer consumo de bebida alcoólica é proibido.[14]

לאוכלם (שו"ע יו"ד קנב, א-ב).

כאשר ישנו חשש שההימנעות מהשתתפות בחתונה או במסיבה תגרום לאיבה, נחלקו הפוסקים אם מותר להשתתף במסיבה ולטעום מהמאכלים הכשרים. יש אומרים שאסור, הואיל ועיקר החשש שמא יגיעו לחתנות ולהתבוללות, וממילא חשש איבה אינו מבטל זאת אלא להפך, טוב שייווצר ריחוק ביניהם (ט"ז קנב, א). ויש אומרים שמותר, ואין לחשוש להשפעה תרבותית, הואיל וההשתתפות מפני איבה בלבד (עי' נקודות הכסף שם). למעשה, הנוהג המקובל להשתדל להתחמק ככל האפשר, ולהעניק מתנה נאה ואיחולים לבביים במקום להשתתף במסיבה. וכשאין אפשרות להתחמק, סומכים על דעות המקילים ומשתתפים כפי המעט הנדרש למניעת איבה וקיום היחסים הטובים. ובכל אופן, כל שתייה אלכוהולית אסורה.[14]

[14]. Avodá Zará 8a-b: "Foi ensinado: Rabi Yishmael diz: os judeus que vivem fora da Terra de Israel são idólatras em pureza. Como assim? Um idólatra que fez um banquete para seu filho (por ocasião do casamento) e convidou todos os judeus de sua cidade: embora eles comam de sua própria comida, bebam de sua própria bebida e seu próprio atendente esteja diante deles, o versículo os considera como se tivessem comido dos sacrifícios dos mortos... (apesar de terem comido alimento kasher)". Durante os trinta dias posteriores ao casamento, é proibido participar de uma refeição em sua casa, mesmo que não se diga que a refeição é motivada pelo casamento. Depois disso, até doze meses, a proibição se aplica somente se for dito que a refeição é em homenagem ao casamento. Explica-se na Guemará, ad loc., que o motivo é que o não judeu agradece a seus ídolos pelo convidado que participou de sua refeição. Assim também escreveram o Rambam (Avodá Zará 9, 15), o Rashba e o Meiri sobre Avodá Zará 8a. Com base nas palavras deles, o Shach escreveu em Nekudot HaKesef (152, 1) que a proibição se aplica especificamente a um não judeu idólatra. Em contrapartida, o Rosh (Responsa, regra 19, 22) e o Radbaz (4, 21) escreveram que a proibição também se aplica a um não judeu que não pratique idolatria. O Taz (152, 1) explicou que a proibição decorre de casamentos mistos e da necessidade de distanciamento; portanto, aplica-se a todos os não judeus, pois é proibido casar-se com qualquer não judeu. Parece que o fundamento da proibição não é somente o receio de casamento misto, mas também a influência cultural que pode levar à assimilação, conforme indica o versículo (Shemot 34, 15-16). Assim, parece que também o Rambam e os que compartilham de sua opinião concordariam que a proibição se aplica a todos os não judeus, pois o receio de influência cultural existe em relação a toda cultura não judaica. Essa é a razão pela qual o Rambam citou o versículo inteiro, que inclui o receio de casamento misto (assim também escreveu Mishné Halachot 7, 118). Isso também se depreende das palavras dos Sábios em Tana Devei Eliyahu Rabá (capítulos 10 e 21), segundo as quais a proibição de

[14]. עבודה זרה ח, א-ב: "תניא, רבי ישמעאל אומר: ישראל שבחוצה לארץ עובדי עבודת כוכבים בטהרה הן, כיצד? עובד כוכבים שעשה משתה לבנו (לחתונתו) וזימן כל היהודים שבעירו, אף על פי שאוכלין משלהן ושותין משלהן ושמש שלהן עומד לפניהם, מעלה עליהם הכתוב כאילו אכלו מזבחי מתים... (למרות שאכלו אוכל כשר)". כל שלושים יום מהחתונה, אסור לסעוד אצלו גם אם לא נאמר שהסעודה מחמת החתונה, לאחר מכן עד שנים עשר חודש, האיסור הוא רק אם נאמר שהסעודה לכבוד החתונה. ומבואר בגמ' שם שהטעם, משום שהגוי מודה לאלילו על האורח שהשתתף בסעודתו. וכ"כ רמב"ם (ע"ז ט, טו), רשב"א ומאירי לע"ז ח, א. עפ"י דבריהם כתב הש"ך בנקודות הכסף (קנב, א), שהאיסור הוא דווקא בגוי עובד עבודה זרה. מנגד, הרא"ש (שו"ת כלל יט, כב), ורדב"ז (ד, כא), כתבו שהאיסור הוא גם בגוי שאינו עובד ע"ז. וביאר הט"ז (קנב, א), שהאיסור מחמת חתנות והרחקה, ולכן הוא חל על כל הגויים, שאסור להתחתן עם כל הגויים. ונראה שיסוד האיסור אינו חשש חתונה בלבד, אלא השפעה תרבותית שעלולה להוביל להתבוללות, וכפי משמעות הפסוק (שמות לד, טו-טז). ממילא נראה שגם הרמב"ם ודעימיה יסכימו שהאיסור חל על כל הגויים, הואיל וחשש השפעה תרבותית חל על כל תרבות הגויים. וזו הסיבה שהרמב"ם ציטט את כל הפסוק הכולל חשש חתונה (וכ"כ משנה הלכות ז, קיח). וכן עולה מדברי חכמים בתנא דבי אליהו רבה (פרקים י, כא), שהאיסור להשתתף בסעודה

participar de uma refeição de não judeus decorre de casamentos mistos e assimilação. É evidente que essa é a lei relativa a toda festa importante, como uma celebração por um nascimento (Responsa Chessed LeAvraham Alkala'i 26), e, com maior razão, a uma festa em homenagem às festividades dos não judeus, como o Natal, o Ano-Novo civil e a Festa do Sacrifício. Segundo a maioria dos Poskim, essa proibição é da Torá; assim escreveram o Rosh, o Ritva, o Yam Shel Shlomo, o Taz, o Erech HaShulchan e o Netziv. Na opinião do Shach, a proibição é de origem rabínica e o versículo constitui uma asmachta; diversos Acharonim incluíram sua opinião na ponderação da Halacha.

של גויים משום חתנות והתבוללות. ופשוט שכך הדין לגבי כל מסיבה חשובה, וכדוגמת מסיבה לכבוד לידה (שו"ת חסד לאברהם אלקלעי כו). קל וחומר מסיבה לכבוד חגי גויים, כגון חג המולד, סילבסטר וחג הקרבן. איסור זה מהתורה לרוב הפוסקים, וכ"כ רא"ש, ריטב"א, יש"ש, ט"ז, ערך השולחן, נצי"ב. ולדעת הש"ך האיסור מדברי חכמים והפסוק אסמכתא, וכמה אחרונים צירפו דעתו בשיקול ההלכה.

O Shach escreveu em Nekudot HaKesef 152, 1, que, para evitar animosidade, é possível participar até mesmo da refeição de um idólatra. Assim também escreveram Tzvi LaTzadik, Igrot Moshe, Yore Deá 2, 117, e outros. Em contrapartida, segundo o Taz, o receio de animosidade não permite a participação, pois todo o objetivo é criar distanciamento. Assim também escreveram o Ritva (Avodá Zará 8a), Chessed LaAlafim 152, 1, o Maharsham, ad loc., Rabi Chaim Palachi em Chaim BeYad 29, Halichot Olam, vol. 7, Mass'ei 7, e outros. Parece, porém, que em situação premente, quando não há como se esquivar, pode-se confiar no Shach e nos que compartilham de sua opinião e participar da festa somente na medida mínima suficiente para evitar animosidade, pois desse modo há menor receio de influência cultural.

כתב הש"ך בנקודות הכסף קנב, א, שבמקום איבה אפשר להשתתף גם בסעודה של עובד עבודה זרה. וכ"כ צבי לצדיק, אג"מ יו"ד ב, קיז, ועוד. מנגד, לדעת הט"ז חשש איבה אינו מתיר, שכן כל המטרה ליצור מרחק. וכ"כ ריטב"א (ע"ז ח, א), חסד לאלפים קנב, א; מהרש"ם שם, ור"ח פלאג'י ב'חיים ביד' כט; הליכות עולם ח"ז מסעי ז, ועוד. אמנם נראה שבשעת הדחק, כאשר אין אפשרות להתחמק, אפשר לסמוך על הש"ך ודעימיה, ולהשתתף במסיבה במידה המעטה המספקת כדי למנוע איבה, שבאופן זה יש פחות חשש להשפעה תרבותית.

13 – Judeu que profana o Shabat

יג – יהודי מחלל שבת

A atitude em relação à profanação do Shabat é especialmente severa, a ponto de os Sábios terem dito que não se aceita um sacrifício de um judeu que profana o Shabat publicamente, que seu abate ritual é inválido e que ele invalida o eruv como um não judeu (Chulin 5a; Eruvin 69b). Com base nisso, escreveu o Rambam (Shabat 30, 15): "O Shabat e a idolatria — cada um dos dois equivale a todos os demais mandamentos da Torá. O Shabat é o sinal eterno entre o Santo, bendito seja, e nós. Por isso, todo aquele que transgride os demais mandamentos inclui-se entre os perversos de Israel; mas aquele que profana o Shabat publicamente é como um idólatra, e ambos são como não judeus para todos os efeitos". De modo semelhante, vários Rishonim escreveram que o vinho tocado por um judeu que profana o Shabat publicamente é proibido como o vinho tocado por um não judeu que não pratica idolatria: é proibido para consumo, mas permitido para obtenção de benefício (BeHaG, Rabeinu Yoná, Eshkol, Rivash e outros).

היחס לחילול שבת חמור במיוחד, עד שאמרו חכמים שאין לקבל קרבן מישראל שמחלל שבת בפרהסיא, ושחיטתו פסולה, והוא פוסל את העירוב כגוי (חולין ה, א; עירובין סט, ב). על פי זה כתב הרמב"ם (שבת ל, טו): "השבת ועבודה זרה – כל אחת משתיהן שקולה כנגד שאר כל מצוות התורה. והשבת היא האות שבין הקב"ה ובינינו לעולם. לפיכך, כל העובר על שאר המצוות – הרי הוא בכלל רשעי ישראל, אבל המחלל שבת בפרהסיא – הרי הוא כעובד עבודה זרה, ושניהם כגויים לכל דבריהם". כיוצא בזה כתבו כמה ראשונים, שיין שנגע בו יהודי שמחלל שבת בפהרסיא אסור כדין יין שנגע בו גוי שאינו עובד עבודה זרה, שאסור בשתייה ומותר בהנאה (בה"ג, רבנו יונה, אשכול, ריב"ש ועוד).

Embora muitos Rishonim não tenham mencionado essa lei, os Acharonim concordaram, como Halacha, que o vinho tocado por quem profana o Shabat publicamente é proibido para consumo. Ainda que a proibição do vinho tocado por um não judeu decorra do receio de

ואף שראשונים רבים לא הזכירו דין זה, הסכימו האחרונים להלכה שיין שנגע בו מחלל שבת בפרהסיא אסור בשתייה. ואף שאיסור יין שנגע בו גוי הוא משום חשש התבוללות, שאינו שייך לגבי

assimilação, o qual não se aplica a judeus que profanam o Shabat, uma vez que, para diversas leis, equiparou-se quem profana o Shabat a um não judeu, também se lhes aplicou o rigor dessa lei. Além disso, proibiu-se o vinho tocado por eles como penalidade e protesto contra os que cometem uma transgressão tão grave. O Shabat era a expressão mais evidente da identidade judaica, e todo aquele que ousava profaná-lo publicamente fazia com isso uma terrível afronta à fé de Israel e declarava diante de todos que não se identificava com o judaísmo.

יהודים מחללי שבת, כיוון שלכמה דינים השוו מחלל שבת לגוי, גם את חומרת דין זה החילו עליהם. ועוד, שאסרו את מגעם משום קנס ומחאה כלפי העוברים על עבירה חמורה שכזו. כי השבת היתה הביטוי המובהק ביותר לזהות היהודית, וכל מי שהעז לחלל שבת בפרהסיא, התריס בזה התרסה נוראה כנגד אמונת ישראל, והודיע קבל עולם שאינו מזדהה עם היהדות.

Contudo, somente se ele tocar no próprio vinho ou beber dele o vinho se tornará proibido. Se apenas servir da garrafa para o copo, o vinho não se tornará proibido, pois assim é a lei, segundo a maioria dos Poskim, até mesmo em relação a um não judeu que não pratica idolatria. Embora haja quem seja rigoroso em relação a um não judeu, não há razão para rigor quanto a um judeu (acima, 8). Com maior razão, se ele apenas transportar o copo de um lugar para outro, o vinho não se tornará proibido, pois nem mesmo um não judeu idólatra torna o vinho proibido dessa maneira (acima, 7).

אמנם רק אם נגע ביין עצמו או שתה ממנו – היין נאסר, אבל אם מזג מהבקבוק לכוס, היין לא נאסר, שכך הדין לדעת רוב הפוסקים אף בגוי שאינו עובד עבודה זרה. ואמנם יש מחמירים לגבי גוי, אבל לגבי ישראל אין מקום להחמיר (לעיל ח). קל וחומר שאם העביר את הכוס ממקום למקום, שהיין לא נאסר, שכן אפילו גוי עובד עבודה זרה אינו אוסר באופן זה את היין (לעיל ז).

Nas últimas gerações, voltou a surgir a questão de como se relacionar com os que profanam o Shabat publicamente. Infelizmente, muitos judeus começaram a profanar o Shabat, até se criar uma situação em que o Shabat já não era a expressão característica da identidade judaica. Além disso, se no passado o protesto contra os profanadores do Shabat ajudava a impedi-los de romper os limites, nas últimas gerações, em geral, o protesto mais afastou do que protegeu. Por isso, muitos dos últimos Poskim adotaram uma posição leniente em caso de necessidade e ensinaram que somente quem profana o Shabat de modo ostensivo, com a intenção de provocar e afrontar a tradição, é considerado como um não judeu; mas quem honra o Shabat fazendo o Kidush e acendendo as velas não é considerado como um não judeu. Ademais, se ele é um judeu que não teve o mérito de receber educação de Torá, é comparável a alguém coagido, pois não compreende a gravidade da profanação do Shabat. Mesmo que tenha crescido em um lar religioso, às vezes a influência secular é tão forte que ele está próximo de ser considerado alguém que transgride por engano ou por coação, incapaz de resistir aos ventos de seu tempo, e não deve ser considerado como um não

בדורות האחרונים התעוררה מחדש שאלת היחס למחללי שבת בפרהסיא. שכן למרבה הצער רבים מישראל החלו לחלל שבת, עד שנוצר מצב שהשבת כבר איננה הביטוי המאפיין את הזהות היהודית. לא זו בלבד, אלא שאם בעבר המחאה כנגד מחללי השבת הועילה למונעם מלפרוץ גדר, בדורות האחרונים, בדרך כלל, המחאה הרחיקה יותר משגדרה. לפיכך רבים מהפוסקים האחרונים הקילו בשעת הצורך, והורו שרק מי שמחלל שבת בהפגנתיות כדי להכעיס ולהתריס כנגד המסורת נחשב כגוי, אבל מי שמכבד את השבת בקידוש ובהדלקת נרות, אינו נחשב כגוי. ועוד, שאם הוא יהודי שלא זכה לחינוך תורני, הרי הוא כאנוס, הואיל ואינו מבין את חומרת חילול השבת. ואף אם גדל בבית דתי, פעמים שההשפעה החילונית חזקה כל כך, עד שהוא קרוב להיחשב כשוגג ואנוס שאינו יכול לעמוד בפני רוחות הזמן, ואין להחשיבו כגוי (בנין ציון חדשות כג; מלמד להועיל או"ח כט; אגרות ראיה ח"א

judeu (Binyan Tzion Chadashot 23; Melamed LeHo'il, Orach Chaim 29; Igrot Re'iyá, vol. 1, carta 138). Além disso, o rigor nesses afastamentos pode causar ofensas e conflitos nas famílias e comunidades (Rabino Yosef Messas).

אגרת קלח). ועוד, שההחמרה בהרחקות אלו, עלולה לגרום לעלבונות ומחלוקות במשפחות ובקהילות (הרב יוסף משאש).

Embora também haja quem seja rigoroso nos tempos atuais, com o propósito de impedir a influência dos profanadores do Shabat sobre os observantes das mitzvot, na prática, a maioria dos Poskim concorda que, em caso de necessidade, para evitar ofensa ou dano à fraternidade que deve existir entre os judeus, não se deve ser rigoroso quanto ao vinho tocado por quem profana o Shabat, desde que não o faça para provocar. Do mesmo modo, se ele desejar, pode ser contado para o minyan (Peninei Halacha, Tefilá 2, 8).[15]

ואף שיש מחמירים גם בזמן הזה, מתוך מגמה למנוע את השפעתם של מחללי השבת על שומרי המצוות. מוסכם למעשה על רוב הפוסקים, שבשעת הצורך, כדי למנוע עלבון או פגיעה באחווה שצריכה להיות בין ישראל, אין להחמיר ביין שנגעו בו מחללי שבת כל זמן שאינם עושים זאת להכעיס. וכן אם ירצה – מצרפים אותו למניין (פנה"ל תפילה ב, ח).[15]

[15]. Há quem sustente que a condição de quem profana o Shabat publicamente é exatamente a de um idólatra, de modo que seu vinho é proibido até mesmo para obtenção de benefício (Tevuot Shor 11, 12, com base no BeHaG e no Rashba). Em contrapartida, há quem sustente que quem profana o Shabat não é considerado como um não judeu no tocante ao vinho, pois essa lei não foi escrita explicitamente na Guemará e a maioria dos Rishonim não a mencionou. Assim escreveram Rashi (Responsa de Rashi 169), Rabi Chaim ben Attar em Chefetz Hashem, Chulin 4b, e Yad Yehudá. Entretanto, a grande maioria dos Acharonim entende que a condição de quem profana o Shabat publicamente é a de um não judeu que não pratica idolatria, que torna o vinho proibido para consumo, mas não para obtenção de benefício. Embora essa lei não tenha fonte explícita na Guemará, ela é um costume fundamentado na determinação dos Sábios de que quem profana o Shabat publicamente tem a condição de apóstata em relação a toda a Torá no tocante a sacrifícios, eruvin e abate ritual (Igrot Moshe, Orach Chaim 5, 37). Alguns dizem que isso decorre de uma penalidade (Chatam Sofer, Yore Deá 120; Beit She'arim, Yore Deá 220, 'mas o que foi dito'), e parece que a penalidade se destinava ao protesto e ao afastamento dos que profanam o Shabat publicamente, para que se arrependessem e não exercessem má influência.

[15]. יש סוברים שדין מחלל שבת בפרהסיא כעובד עבודה זרה ממש שיינו אסור בהנאה (תבואות שור יא, יב, עפ"י בה"ג ורשב"א). מנגד, יש סוברים שמחלל שבת אינו נחשב כגוי לעניין יין, הואיל ודין זה לא נכתב במפורש בגמרא, ורוב הראשונים לא הזכירוהו, וכ"כ רש"י (שו"ת רש"י קס"ט), ר' חיים בן עטר בחפץ ה' חולין ד, ב; ויד יהודה. אולם רובם המכריע של האחרונים סוברים שדין מחלל שבת בפרהסיא כגוי שאינו עובד עבודה זרה, שאוסר את היין בשתייה ולא בהנאה. ואף שאין לדין זה מקור מפורש בגמרא, הוא מנהג שנוסד על תקנת חכמים שקבעו שדינו של מחלל שבת בפרהסיא כמומר לכל התורה לעניין קרבנות, עירובין ושחיטה (אג"מ או"ח ה, לז). ויש אומרים שהוא משום קנס (חתם סופר יו"ד קכ; בית שערים יו"ד רכ, 'אבל מ"ש'), ונראה שהקנס נועד לשם מחאה והרחקה ממחללי שבת בפרהסיא, כדי שיחזרו בהם ולא ישפיעו לרעה.

Contudo, quanto aos que profanam o Shabat nas últimas gerações, há divergência. Entre os que adotam posição rigorosa também nos tempos atuais estão: Peri HaSadê 1, 62; Minchat Yechiel 1, 105; Minchat Elazar 1, 74; Yaskil Avdi, vol. 8, Yore Deá 19; Tzitz Eliezer 12, 56. A opinião da maioria dos Poskim, porém, é que, em caso de necessidade, pode-se ser leniente; quanto mais a pessoa respeitar a tradição, mais ampla será a permissão. Por outro lado, quanto mais o profanador do Shabat conhecer a gravidade da proibição e menos respeitar a tradição, mais restrita será a permissão. Ao fim, porém, a opinião geral é que, para evitar ofensa e preservar a fraternidade apropriada entre os judeus, pode-se ser leniente em caso de necessidade. Assim escreveram Responsa Yehudá Ya'alê, Yore Deá 50; Binyan Tzion Chadashot 23; Ori VeYish'i 100; Melamed LeHo'il, Orach Chaim 29 e Yore Deá 52; Maharsham 1, 121; Levushei Mordechai; Achiezer 4, 37; Shoel VeNishal 3, 216; Chelkat Yaakov, Yore Deá 48; Rabino Yosef Messas em Otzar HaMichtavim, vol. 2, 1302; Beit David 1, 132; Yabia Omer, vol. 1, Yore Deá 11; LeHorot

אמנם לגבי מחללי שבת בדורות האחרונים נחלקו. בין המחמירים גם בזמן הזה: פרי השדה א, סב; מנחת יחיאל א, קה; מנחת אלעזר א, עד; ישכיל עבדי ח"ח יו"ד יט; ציץ אליעזר יב, נו. אולם דעת רוב הפוסקים, שבשעת הצורך אפשר להקל, וככל שמדובר במי שמכבד יותר את המסורת, כך ההיתר יותר מרווח. ומאידך, ככל שמחלל השבת יודע יותר את חומרת האיסור ופחות מכבד את המסורת, ההיתר פחות מרווח. אולם אחר הכל, הדעה הכללית היא שכדי למנוע עלבון ולשמור על האחווה הראויה בין ישראל אפשר בשעת הצורך להקל. כ"כ בשו"ת יהודה יעלה יו"ד נ; בנין ציון חדשות כג; אורי וישעי ק; מלמד להועיל או"ח כט, יו"ד נב; מהרש"ם א, קכא; לבושי מרדכי, אחיעזר ד, לז; שואל ונשאל ג, רטז; חלקת יעקב יו"ד מח; הרב יוסף משאש באוצר

Natan 1, 39; Assê Lechá Rav 2, 51; e muitos outros.

Parece, em minha humilde opinião, que, quando se está envolvido em uma mitzva — por exemplo, em uma refeição de Shabat realizada de acordo com a Halacha, em uma chupá realizada de acordo com a Halacha ou em uma refeição de casamento realizada de acordo com a Halacha, sem danças mistas —, pode-se, a priori, considerar todos os que naquele momento honram a tradição como judeus íntegros. Isso porque sua reunião naquele local tem o propósito de cumprir uma mitzva, à semelhança do que disseram os Sábios (Mishná Chaguigá 3, 6) a respeito dos amei ha'aretz: quando sobem a Jerusalém para a peregrinação, são considerados chaverim. "Em Jerusalém, são dignos de confiança quanto às coisas consagradas; e, durante a festa de peregrinação, até mesmo quanto à terumá". A razão é explicada na Guemará (26a): "Pois diz o versículo (Shoftim 20, 11): 'E todos os homens de Israel se reuniram na cidade como um só homem, chaverim' — o versículo fez de todos eles chaverim".

המכתבים ח"ב אלף שב; בית דוד א, קלב; יבי"א ח"א יו"ד יא; להורות נתן א, לט; עשה לך רב ב, נא, ועוד רבים.
נראה לענ"ד, שכאשר עוסקים במצווה, כגון בסעודת שבת שמתקיימת כהלכה, וחופה שמתקיימת כהלכה, וכן סעודת חתונה שמתקיימת כהלכה בלא ריקודים מעורבים, אפשר לכתחילה להחשיב את כל מי שבאותה שעה מכבד את המסורת, כישראלים כשרים. וזאת מפני שהתאספותם שם לצורך מצווה, וכדרך שאמרו חכמים (משנה חגיגה ג, ו) לגבי עמי הארץ, שבשעה שהם עולים לירושלים לרגל נחשבים כחברים: "בירושלים נאמנין על הקודש, ובשעת הרגל אף על התרומה". והטעם בגמרא (כו, א): "דאמר קרא (שופטים כ, יא): וַיֵּאָסֵף כָּל אִישׁ יִשְׂרָאֵל אֶל הָעִיר כְּאִישׁ אֶחָד חֲבֵרִים – הכתוב עשאן כולן חברים".

14 – Proibição de beber com leviandade

יד – איסור שתייה בקלות ראש

Não se deve beber uma bebida alcoólica com leviandade nem na companhia de pessoas levianas, pois a influência do álcool é grande e, por isso, os Sábios ensinaram que se deve ter extrema cautela com ele. Conforme aprendemos na Torá, até mesmo um justo íntegro como Noé, por não ter tido cuidado com o vinho, tropeçou e caiu nos abismos da vergonha e da humilhação. Também Lot, por meio da bebida, chegou a manter relações incestuosas com suas filhas (Bereshit Rabá 36, 4). Da mesma forma, Nadav e Avihu, filhos de Aharon HaCohen, que eram justos como o pai e estavam destinados a sucedê-lo, por não terem tido cuidado com o vinho e terem entrado embriagados no Mishkan, foram punidos e morreram (Vayikrá Rabá 12, 1). Assim também disseram os Sábios (Sanhedrin 70a): "Não há coisa que traga lamento ao homem senão o vinho". Disseram ainda que o vinho pode levar a pessoa à transgressão e à imoralidade sexual; por isso, aquele que teme que sua inclinação o domine deve abster-se do vinho por meio de um voto de nazir (Nazir 2a). Ao dizerem 'vinho', referiam-se ao álcool, pois, em seu tempo, a principal bebida alcoólica era o vinho.

אין לשתות משקה אלכוהולי מתוך קלות ראש או בחברה של קלי דעת, מפני שהשפעתו של האלכוהול רבה, ועל כן הורו חכמים להיזהר בו מאוד. וכפי שלמדנו בתורה שאפילו צדיק תמים כנֹח, כאשר לא נזהר ביין, כשל ונפל לתהומות הבושה והביזיון. וכן לוט הגיע מתוך השתייה לניאוף עם בנותיו (ברא"ר לו, ד). וכן נדב ואביהוא בני אהרן הכהן, שהיו צדיקים כאביהם והיו אמורים לרשת את מקומו, כיוון שלא נזהרו ביין ונכנסו למשכן שתויים, נענשו ומתו (ויק"ר יב, א). וכן אמרו חכמים (סנהדרין ע, א): "אין לך דבר שמביא יללה לאדם אלא יין". עוד אמרו שהיין עלול להביא את האדם לידי עבירה וניאוף, ולכן מי שחושש שיצרו יגבר עליו, יזיר את עצמו מהיין (נזיר ב, א). באומרם 'יין' התכוונו לאלכוהול, שכן בזמנם עיקר שתיית האלכוהול היתה ביין.

Quando se bebe álcool em grupo e com música, aumenta muito o receio de que a pessoa se entregue à devassidão, esqueça seu propósito e seja arrastada por seus desejos. Muitos males, entre eles o exílio, vieram sobre Israel em consequência disso. Como está dito (Yeshayahu 5, 11-15): "Ai dos que se levantam cedo pela manhã e correm atrás de bebida forte; prolongam-se até o anoitecer, e o vinho os inflama. Harpa e lira, tambor e flauta, e vinho, estão

כאשר שותים את האלכוהול בחבורה עם מוזיקה, גובר מאוד החשש שאדם יתהולל, ישכח את ייעודו וייגרר אחר תאוותיו. ורעות רבות ובכללן הגלות באו לישראל בעקבות זה. וכפי שנאמר (ישעיהו ה, יא-טו): "הוֹי מַשְׁכִּימֵי בַבֹּקֶר שֵׁכָר יִרְדֹּפוּ מְאַחֲרֵי בַּנֶּשֶׁף יַיִן יַדְלִיקֵם. וְהָיָה כִּנּוֹר וָנֵבֶל תֹּף

em seus banquetes; mas não atentam para a obra do Eterno, nem veem o feito de Suas mãos. Por isso, Meu povo foi exilado por falta de conhecimento; seus nobres morrerão de fome, e sua multidão estará ressequida de sede (em lugar do vinho que beberam). Por isso, o Sheol ampliou seu apetite e abriu desmedidamente sua boca (sem limite); e para lá descerão sua glória, sua multidão, seu tumulto e quem nela exulta. O homem será abatido, a pessoa será humilhada e os olhos dos altivos serão rebaixados” (Sotá 48a).

וְחָלִיל יַיִן מִשְׁתֵּיהֶם וְאֵת פֹּעַל ה’ לֹא יַבִּיטוּ וּמַעֲשֵׂה יָדָיו לֹא רָאוּ. לָכֵן גָּלָה עַמִּי מִבְּלִי דָעַת וּכְבוֹדוֹ מְתֵי רָעָב (נכבדיו ימותו ברעב) וַהֲמוֹנוֹ צִחֵה צָמָא (במקום היין ששתו). לָכֵן הִרְחִיבָה שְׁאוֹל נַפְשָׁהּ וּפָעֲרָה פִיהָ לִבְלִי חֹק (בלא גבול) וְיָרַד הֲדָרָהּ וַהֲמוֹנָהּ וּשְׁאוֹנָהּ וְעָלַז בָּהּ. וַיִּשַּׁח אָדָם וַיִּשְׁפַּל אִישׁ וְעֵינֵי גְבֹהִים תִּשְׁפַּלְנָה” (סוטה מח, א).

Contudo, o vinho também possui um aspecto positivo: ele pode dar expressão à verdadeira alegria (acima, 1). Como está dito no capítulo de agradecimento ao Eterno, entre os benefícios que o Eterno concedeu ao ser humano, deu-lhe também o vinho, conforme está dito (Tehilim 104, 1-15): “Bendize, ó minha alma, ao Eterno… e o vinho alegra o coração do homem”. Os Sábios disseram (Berachot 35a): “Não se entoa cântico senão sobre o vinho”. Por isso, instituíram que se fizesse o Kidush sobre uma taça de vinho nos Shabatot e nas festividades, nos casamentos e nas circuncisões. Como disseram no Zohar (vol. 3, 189b): “Não há santidade senão com vinho, e não há bênção senão com vinho”.

אמנם יש ביין גם צד טוב, שהוא יכול לתת ביטוי לשמחה אמיתית (לעיל א). וכפי שנאמר בפרק ההודאה לה’, שבכלל הטובות שנתן ה’ לאדם נתן גם את היין, שנאמר (תהלים קד, א-טו): “בָּרְכִי נַפְשִׁי אֶת ה’… וְיַיִן יְשַׂמַּח לְבַב אֱנוֹשׁ”. ואמרו חכמים (ברכות לה, א): “אין אומרים שירה אלא על היין”. לכן תקנו לקדש על כוס יין בשבתות וחגים, חתונות ובריתות. וכפי שאמרו בזוהר (ח”ג קפט, ב): “אין קדושה אלא ביין ואין ברכה אלא ביין”.

Assim, a distinção é entre alegria e bebida ligadas a uma mitzva e alegria e bebida profanas. Os Sábios disseram (Shabat 30b) que a alegria apropriada é a alegria de mitzva, conforme está dito (Kohelet 8, 15): “E louvei a alegria, pois nada há de melhor para o homem debaixo do sol do que comer, beber e alegrar-se; e isso o acompanhará em seu trabalho durante os dias de sua vida que Deus lhe deu debaixo do sol”. É preciso, porém, ter cuidado com uma alegria que não é de mitzva, conforme está dito (ibid. 2, 2): “Do riso eu disse: é loucura; e da alegria: que faz ela?”. Esse riso é loucura, isto é, está misturado a choro e suspiro, e o fim dessa alegria é a tristeza (Rashi, ad loc.). Quando a bebida profana ocorre em grupo, é ainda mais reprovável e considerada uma ‘reunião de zombadores’, conforme está dito (Mishlei 20, 1): “O vinho é zombador, a bebida forte é tumultuadora, e todo aquele que por ela se desencaminha não se tornará sábio”. Rabeinu Yoná explicou (Sha'arei Teshuvá 3, 177): “O banquete de vinho conduz a três males: 1) a pessoa se torna zombadora; 2) torna-se tumultuadora e faladora, e disseram nossos Sábios, de abençoada memória (Avot 1,

הרי שהחלוקה היא בין שמחה ושתייה של מצווה לשמחה ושתייה של חולין, וכפי שאמרו חכמים (שבת ל, ב) שהשמחה הראויה היא שמחה של מצווה, שנאמר (קהלת ח, טו): “וְשִׁבַּחְתִּי אֲנִי אֶת הַשִּׂמְחָה אֲשֶׁר אֵין טוֹב לָאָדָם תַּחַת הַשֶּׁמֶשׁ כִּי אִם לֶאֱכוֹל וְלִשְׁתּוֹת וְלִשְׂמוֹחַ וְהוּא יִלְוֶנּוּ בַעֲמָלוֹ יְמֵי חַיָּיו אֲשֶׁר נָתַן לוֹ הָאֱלֹהִים תַּחַת הַשָּׁמֶשׁ”. אבל צריך להיזהר משמחה שאינה של מצווה, שנאמר (שם ב, ב): “לִשְׂחוֹק אָמַרְתִּי מְהוֹלָל וּלְשִׂמְחָה מַה זֹּה עֹשָׂה”, מפני ששְׂחוֹק זה מְהוֹלָל, היינו מעורב בבכי ואנחה, ושמחה זו סופה תוגה (רש”י שם). וכאשר שתיית החולין נעשית בחבורה היא מגונה יותר ונחשבת כ’מושב ליצים’, שנאמר (משלי כ, א): “לַיִן הַמָּה שֵׁכָר וְכָל שֹׁגֶה בּוֹ לֹא יֶחְכָּם”. ביאר רבנו יונה (שערי תשובה ג, קעז): “משתה היין גורם לשלושה דברים רעים: א) להיות האיש מתלוצץ, ב) להיות הֹמֶה ובעל דברים,

17): ‘Todo aquele que multiplica palavras provoca o pecado...’; 3) ‘e todo aquele que por ela se desencaminha não se tornará sábio’”.

ואמרו ז”ל (אבות א, יז): “וכל המרבה דברים מביא חטא...” ג) “וְכָל שֹׂגֶה בּוֹ לֹא יֶחְכָּם”.

Assim também os Sábios determinaram como Halacha que é proibido cantar ou tocar instrumentos musicais durante o consumo de vinho. Somente para entoar cânticos e louvores ao Eterno, ou quando se participa de uma refeição de mitzva, como um casamento, é permitido cantar e tocar (Shulchan Aruch, Orach Chaim 560, 3).[16]

וכן הורו חכמים להלכה, שאסור לשיר או לנגן בכלי זמר בעת שתיית יין, ורק לשם שירות ותשבחות לה’ או בעת שעוסקים בסעודת מצווה כנישואין, מותר לשיר ולנגן (שו”ע או”ח תקס, ג).[16]

Portanto, não se deve beber em casas noturnas nem em festas de amigos realizadas em ambiente secular, pois aquele que se deixa arrastar por esse tipo de bebida pode afastar-se da Torá e das mitzvot e chegar a transgredir. A isso se referiram os Sábios: “Afasta-te de um mau vizinho e não te associes a um perverso” (Avot 1, 7). É possível que aqueles que bebem em bares e casas noturnas com leviandade ajam como justos em outras áreas; nesse caso, é apropriado estabelecer com eles cooperação e amizade. Entretanto, nos lugares onde costumam beber com leviandade, manifestam-se os aspectos negativos de libertinagem em relação à Torá e às mitzvot, e, naquele momento, eles são considerados más companhias, capazes de afastar uma pessoa dos caminhos da Torá e das mitzvot. Sobre isso está dito (Tehilim 1, 1): “Feliz é o homem que não andou segundo o conselho dos perversos, não se deteve no caminho dos pecadores e não se sentou na reunião dos zombadores”. Os Sábios explicaram (Avodá Zará 18b) que a pessoa não deve dizer: “Irei apenas uma vez ao banquete dos zombadores”, pois, se for, acabará detendo-se ali; se ali se detiver, acabará sentando-se e se tornando um zombador.

לפיכך, אין לשתות במועדונים ובמסיבות חברים באווירה חילונית, שהנגרר אחרי שתייה כזו עלול להתרחק מתורה ומצוות ולהגיע לידי עבירה. ולכך התכוונו חכמים: “הרחק משכן רע ואל תתחבר לרשע” (אבות א, ז). ואמנם יתכן שאותם ששותים בפאבים ובמועדונים בקלות ראש, בתחומים אחרים נוהגים כצדיקים, ואז ראוי ליצור איתם שיתופי פעולה וחברויות. אולם במקום שהם רגילים לשתות בקלות ראש, באים לידי ביטוי הצדדים הרעים של התפרקות מתורה ומצוות, ובאותה שעה הם נחשבים חברים רעים שעלולים להרחיק מדרכי התורה והמצוות. ועל זה נאמר (תהלים א, א): “אַשְׁרֵי הָאִישׁ אֲשֶׁר לא הָלַךְ בַּעֲצַת רְשָׁעִים וּבְדֶרֶךְ חַטָּאִים לא עָמָד וּבְמוֹשַׁב לֵצִים לא יָשָׁב”. פירשו חכמים (ע”ז יח, ב), שלא יאמר אדם אלך רק פעם אחת למשתה ליצים, שאם הולך – סופו לעמוד שם, ואם יעמוד – סופו לשבת שם ולהיעשות לץ.

Às vezes, uma pessoa é convidada por seu local de trabalho para um evento secular conduzido em ambiente de leviandade. Quando possível, é preferível evitar a participação nesse tipo de evento. Se não houver como evitá-la, deve-se ao menos ter o cuidado de não consumir ali bebidas alcoólicas.

לעיתים אדם מוזמן על ידי מקום עבודתו לאירוע חילוני שמתנהל באווירה של קלות ראש, וכאשר אפשר, עדיף להימנע מלהשתתף באירוע כזה. ואם אין אפשרות להימנע מכך, לכל הפחות יש להקפיד שלא לשתות שם משקאות אלכוהוליים.

[16]. Mishná Sotá 48a: “Quando o Sanhedrin deixou de existir, cessou o canto nas casas de banquetes, como está dito na profecia de calamidade em Yeshayahu (24, 9): ‘Não beberão vinho com canções’, etc.” Em Guitin 7a, Mar Ukva ensinou que também ‘zimra’, isto é, o canto vocal, é proibido durante o consumo de vinho, como está dito (Hoshea 9, 1): “Não te alegres, Israel, com júbilo como os povos”. No Talmud Bavli, Sotá, ad loc., explicaram que a proibição começou com a extinção do Sanhedrin, como está dito (Eichá 5, 14): “Os anciãos

[16]. משנה סוטה מח, א: “משבטלה סנהדרין – בטל השיר מבית המשתאות, שנאמר בנבואת הפורענות בישעיהו (כד, ט): בַּשִּׁיר לֹא יִשְׁתּוּ יָיִן וגו’”. ובגיטין ז, א, הורה מר עוקבא שגם ‘זימרא’ היינו שירה בפה אסורה בעת שתיית יין, שנאמר (הושע ט, א): “אַל תִּשְׂמַח יִשְׂרָאֵל אֶל גִּיל כָּעַמִּים”. בבבלי סוטה שם ביארו שהאיסור מעת ביטול הסנהדרין,

cessaram de estar no portão; os jovens, de entoar suas melodias". No Talmud Yerushalmi, Sotá 9, 12, explicaram: "No princípio, o temor do Sanhedrin pairava sobre eles, e não pronunciavam obscenidades em suas canções. Agora, porém, que o temor do Sanhedrin não paira sobre eles, pronunciam obscenidades em suas canções". O Rambam (Ta'aniot 5, 14) e o Shulchan Aruch, Orach Chaim 560, 3, escreveram de modo geral que a proibição decorre do luto pela destruição do Templo.

Entretanto, é permitido entoar cânticos e louvores ao Eterno enquanto se bebe vinho, bem como em uma alegria de mitzva, como um casamento. Ou seja, mesmo antes da destruição do Templo, era proibido cantar sobre o vinho palavras vulgares e frívolas; contudo, era permitido cantar sobre o vinho canções profanas comuns. Depois da destruição do Templo, até mesmo "canções sobre o amor de uma pessoa por seu semelhante e para louvar uma pessoa bela por sua beleza" foram proibidas durante o consumo de vinho, conforme escreveu Rav Hai Gaon (Teshuvot HaGeonim, Harkavy 60), cujas palavras foram citadas pelo Rif (Berachot, início do capítulo 5) e por Tosafot HaRosh (Guitin 7a).

שנאמר (איכה ה, יד): "זְקֵנִים מִשַּׁעַר שָׁבָתוּ – בַּחוּרִים מִנְּגִינָתָם". וביארו בירושלמי סוטה ט, יב: "בראשונה היתה אימת סנהדרין עליהן ולא היו אומרים דברי נבלה בשיר. אבל עכשיו שאין אימת סנהדרין עליהן הן אומרים דברי נבלה בשיר". והרמב"ם (תענית ה, יד) ושו"ע או"ח תקס, ג, כתבו בסתם שהאיסור משום אבלות החורבן.

אבל שירות ותשבחות לה' מותר לשורר תוך שתיית יין, וכן בשמחה של מצווה כחתונה. כלומר, גם לפני החורבן היה אסור לשיר דברי גסות ותפלות על היין, אולם מותר היה לשיר על היין שירי חול רגילים, ואחר החורבן נאסרו על היין גם "נגינות של אהבת אדם לחבירו ולשבח יפה ביפיו" כפי שכתב רב האי גאון (תשובות הגאונים הרכבי ס), וציטטו את דבריו הרי"ף (ברכות ריש פרק ה'), ותוס' הרא"ש (גיטין ז, א).

Capítulo 30 – Leite e seus produtos

ל – חלב ומוצריו

1 – Kashrut do leite

א – כשרות החלב

Leite puro é o leite ordenhado de um animal doméstico ou silvestre puro, isto é, das espécies de animais cuja carne é kasher para consumo, como a vaca, a cabra e a corça. Leite impuro é o leite ordenhado de um animal doméstico ou silvestre impuro, cuja carne é proibida para consumo, como a jumenta, a camela, a égua e a porca. Esta é a regra: "O que provém do impuro é impuro, e o que provém do puro é puro" (Bechorot 5b).[1]

חלב טהור הוא חלב שנחלב מבהמה או מחיה טהורה, היינו ממיני בהמות וחיות שבשרן כשר לאכילה, כדוגמת פרה, עז ואיילה. וחלב טמא הוא חלב שנחלב מבהמה או חיה טמאה, שבשרן אסור באכילה, כאתון, נאקה, סוסה וחזירה. זה הכלל: "היוצא מן הטמא – טמא, והיוצא מן הטהור – טהור" (בכורות ה, ב).[1]

Há duas diferenças entre o leite puro e o impuro: 1) o puro pode coagular e formar queijo, ao passo que o impuro não coagula; 2) a cor do leite puro é branca, enquanto a do impuro é amarelada (Avodá Zará 35b).

שני הבדלים ישנם בין חלב טהור לטמא. א) הטהור יכול להתגבן לגבינה, ואילו הטמא אינו מתגבן. ב) צבעו של החלב הטהור לבן ושל הטמא צהבהב (ע"ז לה, ב).

Mesmo quando o leite provém de uma espécie pura, ainda é possível que seja proibido, pois, se tiver sido ordenhado de um animal terefá, será proibido para consumo. Terefá é um animal que sofreu uma lesão em razão da qual não viverá mais de doze meses, ou que apresenta outro defeito que causará sua morte dentro de doze meses (acima, 20, 2). E, uma vez que a morte vai consumindo sua carne, mesmo que ele seja abatido por uma shechitá válida, sua carne será proibida para consumo. E, já que sua carne é proibida para consumo, seu leite também o é. Se um animal terefá se misturou a animais aptos e foi ordenhado junto com os demais, caso os animais aptos

גם כשהחלב טהור עדיין יתכן שיהיה אסור, שאם נחלב מבהמה טריפה הרי הוא אסור באכילה. טריפה היא בהמה שנפצעה באופן שלא תחיה יותר מי"ב חודש, או שיש בה פגם אחר שיגרום למיתתה תוך י"ב חודש (לעיל כ, ב). וכיוון שהמוות מכרסם בבשרה, אף אם ישחטו אותה שחיטה כשרה – בשרה אסור באכילה. והואיל ובשרה אסור באכילה, גם החלב שלה אסור באכילה. בהמה טריפה שהתערבה בבהמות כשרות, וחלבו אותה יחד עם שאר הבהמות, אם היו

fossem sessenta vezes mais numerosos que o terefá, o leite deste será anulado em sessenta, e todo o leite ordenhado do rebanho será permitido; se não fossem sessenta vezes mais numerosos, todo o leite será proibido (Shulchan Aruch Yore Deá 81, 1-2).

הכשרות פי ששים כנגד הטריפה – חלב הטריפה בטל בשישים וכל החלב שחולבים מהעדר כשר, ואם לא היו פי ששים – כל החלב אסור (שו"ע יו"ד פא, א-ב).

Se ordenharam uma vaca e, depois, abateram-na e constataram que era terefá, assim como sua carne é proibida para consumo, também o leite que dela ordenharam é proibido, bem como o queijo que dele fizeram. Contudo, se for possível que o defeito que a tornou terefá tenha surgido depois que dela ordenharam o leite com que fizeram o queijo, o queijo será permitido, pois, enquanto não houver prova de que, no momento da ordenha, o animal era terefá, seu leite conserva a presunção de ser permitido (lá).

חלבו פרה ולאחר מכן שחטו אותה והתברר שהיא טריפה, כשם שבשרה אסור באכילה, גם החלב שחלבו ממנה אסור באכילה, וגם הגבינה שעשו ממנו אסורה באכילה. אבל אם יתכן שהפגם שהטריף אותה נוצר לאחר שחלבו ממנה את החלב שממנו עשו את הגבינה, הגבינה כשרה, שכל זמן שאין הוכחה שבזמן החליבה הבהמה היתה טריפה, החלב שלה בחזקת כשר (שם).

No caso de um animal que se tornou terefá em razão de uma sirchá nos pulmões, o leite ordenhado nos três dias próximos ao abate é proibido. No entanto, o leite ordenhado antes disso é permitido em razão de um sefek sefeika: há a dúvida de que talvez a sirchá tenha surgido depois da ordenha, e há a dúvida de que talvez essa sirchá não torne o animal terefá (Shulchan Aruch e Rema Yore Deá 81, 2; Zivchei Tzedek 18; Kaf HaChaim 27).[2]

בהמה שנטרפה מחמת סירכא בריאות, החלב שחלבו ממנה בשלושת הימים הסמוכים לשחיטתה אסור. אולם החלב שנחלב ממנה לפני כן – מותר מחמת 'ספק ספיקא'. ספק אולי הסירכא נוצרה לאחר חליבת החלב, וספק אולי סירכא זו אינה מטריפה (שו"ע ורמ"א יו"ד פא, ב; זבחי צדק יח; כה"ח כז).[2]

[1]. Perguntaram no Talmud (Bechorot 6, 2): por que é permitido consumir leite? Afinal, somente depois do abate do animal doméstico ou selvagem é permitido comer de sua carne; antes disso, o animal inteiro é proibido, e tudo o que dele se separa é proibido por causa de 'membro de animal vivo' ou 'carne de animal vivo'. Além disso, o leite é sangue que se transformou, tornou-se turvo e virou leite; como o sangue é proibido para consumo, haveria razão para pensar que o leite também o fosse. Os Sábios explicaram que, uma vez que aprendemos na Torá que o louvor da Terra de Israel é ser uma "terra que mana leite e mel", fica claro que o leite e o mel são aptos para consumo.

[1]. שאלו בתלמוד (בכורות ו, ב), מדוע מותר לאכול חלב, הרי רק לאחר שחיטת הבהמה או החיה מותר לאכול מבשרה, ואילו לפני כן כולה אסורה, וכל הנפרד ממנה אסור משום 'אבר מן החי' או 'בשר מן החי'. לא זו בלבד, אלא שהחלב הוא דם שהשתנה ונעכר ונעשה חלב, וכיוון שהדם אסור באכילה היה מקום לחשוב שגם חלב אסור באכילה. ביארו חכמים, שהואיל ולמדנו בתורה ששבחה של ארץ ישראל שהיא "אֶרֶץ זָבַת חָלָב וּדְבָשׁ", הרי שברור שהחלב והדבש כשרים לאכילה.

[2]. À primeira vista, há uma dificuldade: entre as vacas leiteiras existem vacas terefot em razão de aderências nos pulmões, numa proporção considerada 'minoria frequente'; por isso, por determinação dos Sábios, é obrigatório examiná-las depois do abate (acima, 20, 4). Como, então, se permite o leite de uma vaca, sabendo-se que uma 'minoria frequente' das vacas é terefá? Rashi explicou (Responsa 60) que toda a obrigação de exame diante de uma 'minoria frequente' se aplica quando é possível examinar; quando não é possível, como no caso de uma vaca antes do abate, apoia-se na regra fundamental da Torá de que se segue a maioria. Assim concordaram os Rishonim e os Acharonim. O Mishkenot Yaakov (Yore Deá 17) esclareceu outro princípio importante: a regra de que um animal, durante a vida, conserva a presunção de proibição aplica-se apenas à sua carne; quanto ao leite, enquanto não vimos que a vaca se tornou terefá, ele possui, por sua própria natureza, a presunção de ser permitido (e de modo semelhante consta no Shibolei HaLeket 2, 27). Embora, na prática, muitas vacas sejam consideradas terefot depois

[2]. לכאורה קשה, הרי יש בין הפרות החולבות פרות טריפות מחמת סירכת הריאות בשיעור של 'מיעוט המצוי', ולכן חייבים מדברי חכמים לבודקן אחר שחיטתן (לעיל כ, ד), ואיך מתירים חלב של פרה כאשר ידוע ש'מיעוט המצוי' של הפרות טרף? ביאר רש"י (שו"ת ס), שכל חיוב הבדיקה ב'מיעוט המצוי' הוא כאשר אפשר לבדוק, אבל כשאין אפשרות לבדוק, כמו בפרה לפני השחיטה, סומכים על עיקר דין התורה שהולכים אחר הרוב. וכן הוסכם על הראשונים והאחרונים. עוד יסוד חשוב ביאר משכנות יעקב (יו"ד יז), שהכלל שבהמה בחייה בחזקת איסור חל רק על בשרה, אבל לגבי חלבה, כל זמן שלא ראינו שהפרה נטרפה, החלב מטבעו בחזקת היתר (וכעין זה בשבולי הלקט ב, כז). ואף שבפועל לאחר השחיטה פרות

do abate, enquanto não foram abatidas, o leite de cada vaca conserva a presunção de ser apto, pois não surgiu nenhum indício de problema referente à vaca da qual foi ordenhado.

Contudo, ainda cabe perguntar: às vezes, a maioria das vacas leiteiras é considerada terefá; nesse caso, não deveríamos recear beber o leite em razão da regra da maioria? Essa questão foi levantada quanto à permissão de realizar a shechitá em Yom Tov (acima, 20, 8, 10): como se permite o abate em lugares e épocas em que a maioria dos animais é declarada terefá, de modo que, muito provavelmente, o abate não servirá à alimentação, pois o animal será considerado terefá? Os decisores responderam que, na verdade, pela essência da lei, uma maioria evidente dos animais é apta, e somente por causa de rigores relativos às aderências muitos são declarados terefot (Peri Chadash 39, 3; Shaagat Ariê 64; Shiurei Berachá 81, 6; Rabi Akiva Eiger, Aruch HaShulchan 39, 22). Portanto, a permissão do leite segundo o raciocínio de Rashi, baseado na maioria, permanece válida. E, segundo o raciocínio do Mishkenot Yaakov, de que o leite possui a presunção de ser apto, ainda que, depois do abate, ficasse claro que a maioria dos animais era terefá pela lei da Torá, o leite de cada vaca continuaria com a presunção de ser apto enquanto não se provasse que ela era terefá (Tiferet Tzvi Yore Deá 13).

Outra questão surgiu nas últimas gerações: às vezes, veterinários precisam operar vacas em regiões do corpo nas quais, segundo muitos, a incisão as torna terefot e, consequentemente, seu leite se torna proibido. Como, em geral, elas não são separadas das demais vacas, se não houver sessenta vacas aptas para cada uma delas, aparentemente todo o leite do rebanho seria proibido para consumo. Resposta: em primeiro lugar, há quem sustente que toda cirurgia realizada por um veterinário em benefício da saúde da vaca, quando se sabe que depois dela poderá viver mais de doze meses, não a torna terefá; e assim parece ser a decisão prática (acima, 20, 3). Em segundo lugar, a maioria das cirurgias é realizada em regiões quanto às quais há controvérsia se a incisão torna o animal terefá, como no caso de perfuração do rúmen, e, portanto, há um sefek sefeika (acima, ibid.). Além disso, não há certeza absoluta de que o leite proveniente de determinada fazenda leiteira seja de uma fazenda em que há uma vaca submetida a cirurgia. E, mesmo que esteja claro que existe ali uma vaca operada, talvez seu leite seja anulado em sessenta. Ainda que esteja claro que não há uma proporção de sessenta para um, trata-se do leite de um animal cuja condição de terefá é duvidosa, e toda a regra da anulação em sessenta numa mistura de substâncias da mesma espécie é de origem rabínica; em caso de dúvida, a Halacha segue os lenientes (conforme escreveu o Chochmat Adam 37, 6). Alguns Acharonim escreveram ainda que, se é sabido que, pela natureza, essas vacas vivem doze meses depois da cirurgia, pode-se, de início, anular seu leite no leite da maioria das vacas que não foram operadas (Har Tzvi Yore Deá 36; Tzitz Eliezer 20, 29, ver Yabia Omer volume 8 Yore Deá 2; e não conforme Responsa Maharsham 3, 129, que foi rigoroso). Embora, na decisão haláchica e na prática, os animais operados sejam aptos (acima, 20, 3), uma vez que muitos são rigorosos e os consideram terefot, numa certificação kasher 'mehadrin' deve-se cuidar para não misturar o leite de vacas submetidas a cirurgias em regiões quanto às quais há controvérsia se elas as tornam terefot.

רבות נמצאות טריפות, כל זמן שלא נשחטו, החלב של כל פרה ופרה בחזקת כשרות, הואיל ולא התעוררה ריעותא לגבי הפרה שממנה חלבו.
אמנם עדיין יש לשאול, הרי לעיתים רוב הפרות החולבות נמצאות טריפות, ואם כן עלינו לחשוש לשתיית החלב מדין רוב. שאלה זו נשאלה לגבי היתר שחיטה ביום טוב (לעיל כ, ח, 10), היאך מתירים לשחוט במקומות ובזמנים שמטריפים את רוב הבהמות, וממילא רוב הסיכויים שהשחיטה אינה לצורך אכילה כיוון שתימצא טריפה? השיבו הפוסקים שבאמת מעיקר הדין רוב ניכר של הבהמות כשרות, ורק מחמת חומרות בסירכות אנו מטריפים הרבה (פר"ח לט, ג; שאגת אריה סד; שיורי ברכה פא, ו; רע"א, ערוה"ש לט, כב). נמצא שגם היתר החלב על פי סברת רש"י הנשענת על רוב, נשאר במקומו. ולסברת משכנות יעקב, שהחלב בחזקת כשרות, גם אם יהיה ברור אחר השחיטה שרוב הבהמות טרפות מהתורה, לחלב של כל פרה ופרה יש חזקת כשרות, כל עוד לא הוכח שהיא טריפה (תפארת צבי יו"ד יג).
שאלה נוספת התעוררה בדורות האחרונים, לעיתים וטרינרים נצרכים לנתח פרות במקומות שלדעת רבים החתך מטריף, וממילא החלב שלהן נעשה טרף, וכיוון שבדרך כלל אין מפרידים אותן משאר הפרות, אם אין שם פי שישים פרות כשרות, לכאורה כל החלב של העדר אסור באכילה? תשובה: ראשית, יש סוברים שכל ניתוח שנעשה על ידי וטרינר למען בריאותה של הפרה, וידוע שלאחריו תוכל לחיות יותר מי"ב חודש, אינו מטריף, וכן נראה למעשה (לעיל כ, ג). שנית, רוב הניתוחים נעשים במקומות שיש מחלוקת אם החתך מטריף בהם, כדוגמת נקובת הכרס, וממילא הוא ספק ספיקא (לעיל שם). בנוסף לכך, אין ודאות גמורה שהחלב שהובא מרפת מסוימת הוא מרפת שיש בה פרה שעברה ניתוח. ואף אם ברור שיש שם פרה שעברה ניתוח, אולי החלב שלה בטל בשישים. ואף אם ברור שאין פי ששים, מדובר בחלב של ספק טריפה, וכל דין ביטול בששים במין במינו הוא מדברי חכמים, ובספק – הלכה כמיקלים (כפי שכתב בחכ"א לז, ו). עוד כתבו כמה אחרונים, שאם ידוע שבדרך הטבע פרות אלו חיות לאחר הניתוח י"ב חודש, אפשר לכתחילה לבטל את חלבן בחלב של רוב הפרות שלא נותחו (הר צבי יו"ד לו; ציץ אליעזר כ, כט, ועי' יבי"א ח"ח יו"ד ב; ושלא כשו"ת מהרש"ם ג, קכט, שהחמיר). ואף שלהלכה ולמעשה הבהמות המנותחות כשרות (לעיל כ, ג), כיוון שרבים מחמירים להחשיבן כטריפות, בכשרות 'מהדרין' צריכים להקפיד שלא לערב חלב של פרות שנותחו במקומות שיש מחלוקת אם מטריפים.

2 – A proibição do leite de não judeus

ב – איסור חלב נוכרים

Os Sábios proibiram um judeu de consumir leite ordenhado por um não judeu, receando que este

אסרו חכמים לישראל לאכול חלב שחלבו נוכרי, שמא עירב בחלב הטהור חלב טמא (ע"ז

misturasse leite impuro ao leite puro (Avodá Zará 35, 2). Isso apesar de a probabilidade ser muito pequena, pois a maioria absoluta do leite que as pessoas costumam beber e consumir é leite puro. Há, ainda, uma diferença entre o leite impuro e o puro: a cor do puro é branca, enquanto a do impuro é amarelada; portanto, se o leite for branco e não se perceber nele um sabor diferente, mesmo que o não judeu tenha misturado leite impuro, pela lei da Torá este será anulado na maioria de leite puro. Apesar disso, os Sábios foram muito rigorosos e proibiram o leite de não judeus, receando que nele se tivesse misturado leite impuro. E não apenas isso: mesmo que um judeu tenha feito queijo com leite de não judeus — o que, aparentemente, prova que o leite é puro, pois o leite de um animal impuro não coagula —, os Sábios proibiram o queijo, receando que leite impuro que não coagulou tivesse permanecido como umidade nas cavidades e fissuras do queijo. Ao que parece, os Sábios foram mais rigorosos quanto ao receio dessa proibição do que é habitual nas demais proibições alimentares, em razão da orientação geral de afastar Israel dos alimentos dos não judeus.[3]

לה, ב). ואף שהסיכוי לכך קטן מאוד, שכן רוב מוחלט של החלב שבני אדם רגילים לשתות ולאכול הוא חלב טהור. ואף יש הבדל בין חלב טמא לטהור, שצבעו של הטהור לבן וצבעו של הטמא צהבהב, וממילא אם החלב לבן ואין מרגישים בו טעם שונה, הרי שגם אם הגוי עירב בו חלב טמא, מהתורה הוא בטל ברוב החלב הטהור. למרות זאת החמירו חכמים מאוד ואסרו חלב נוכרי שמא עירב בו חלב טמא. לא זו בלבד אלא אפילו עשה ישראל גבינה מחלב נוכרי, ולכאורה מוכח מזה שהחלב טהור, שכן חלב בהמה טמאה אינו מתגבן, אסרו חכמים את הגבינה, מחשש שמא חלב טמא שלא התגבן נותר כלחלוחית בגומות הגבינה וחריציה. כפי הנראה, החמירו חכמים בחשש איסור זה מעבר למקובל בשאר איסורי אכילה, מפני המגמה הכללית להרחיק את ישראל ממאכלי הגויים.[3]

Contudo, quando um judeu supervisiona o não judeu para que este não misture leite impuro ao leite puro, o leite é permitido. Se é sabido com certeza que o não judeu não possui um animal impuro, basta que o judeu vigie para que ele não traga, no meio da ordenha, leite de outro lugar. Se o não judeu possui um animal impuro, o judeu deve supervisionar para que ele ordenhe o animal puro e não misture ao seu leite o de um animal impuro. Não é necessário que veja toda a ordenha; basta que o não judeu saiba que o judeu o supervisiona e pode vê-lo com facilidade — por exemplo, que, ao se levantar, poderá vê-lo ordenhando, ou que poderá entrar e vê-lo a qualquer momento (Avodá Zará 39, 2; Shulchan Aruch 115, 1). Quando há receio de que tenha restado no recipiente do não judeu leite impuro de uma ordenha anterior, o judeu deve supervisionar para que o recipiente esteja limpo de resíduos de leite (Rema comentaristas lá).

אמנם כאשר ישראל מפקח על הגוי שלא יערב בחלב הטהור חלב טמא – החלב כשר. אם ידוע בוודאות שאין לגוי בהמה טמאה, די בכך שישראל ישגיח שהגוי לא יביא באמצע החליבה חלב ממקום אחר. ואם יש לגוי בהמה טמאה, ישראל צריך להשגיח שיחלוב מהבהמה הטהורה, ולא יערב בחלב שלה חלב של טמאה. ואין צריך שיראה את כל החליבה, אלא די שהגוי ידע שישראל משגיח עליו, ובקלות יוכל לראותו, כגון שאם יעמוד יראה אותו חולב, או שבכל רגע הוא יכול להיכנס ולראותו (ע"ז לט, ב; שו"ע קטו, א). כאשר יש חשש שבכלי של הגוי נותר חלב טמא מחליבה קודמת, על הישראל לפקח על הכלי שיהיה נקי משאריות חלב (רמ"א ומפרשים שם).

[3]. O leite de não judeus é proibido por determinação dos Sábios, pois, segundo a Torá, uma vez que a maior parte do leite disponível provém de animal puro, segue-se a maioria e não se receia que o não judeu tenha misturado leite impuro (Issur Veheter HaAroch 45, 7). E, mesmo que tenha misturado leite impuro, enquanto seu sabor não for perceptível, ele estará anulado segundo a lei da Torá (ver Shach 118, 8; Dagul Meravavá lá; Pitchei Teshuvá 1).

No Talmud Bavli, ב לה, ע״ז, explica-se que a razão da proibição é o receio da mistura de leite impuro. No Talmud Yerushalmi, ח ב, ע״ז, também é apresentada a opinião de Rabi Yehoshua ben Levi de que a proibição decorre de guilui, isto é, do receio de veneno de serpente. Os Rishonim registraram a razão apresentada no Talmud Bavli. Rabi Shmuel Aboab acrescentou (Livro HaZichronot 3, 3) que o propósito geral da proibição é afastar-nos dos alimentos dos não judeus. De todo modo, há consenso de que, na proibição do leite de não judeus, os Sábios levaram em conta receios mais remotos do que o habitual nas demais proibições. Por isso, quando um judeu não observante ordenha as vacas, desde que não haja receio razoável de que misture leite impuro, o leite é permitido (Igrot Moshe Yore Deá 1, 46; 2, 47; Rishá Kovetz Teshuvot 3, 115. E não conforme Levushê Mordechai Yore Deá Tiniana 56).

O receio existe no momento da ordenha; depois que o leite foi ordenhado de modo permitido, a regra de sua guarda é igual à da guarda dos demais alimentos. O leite de um não judeu é considerado uma proibição certa, e não uma proibição duvidosa, embora tenha sido proibido pelo receio de que nele se tivesse misturado leite impuro (Torat Chatat 43, 7). Se ele se misturou a leite puro, há quem diga que, por serem da mesma espécie e seu sabor não ser tão perceptível, ele se anula na maioria (ver Pri Megadim 97, Siftei Da'at 1). E há quem diga que se anula em sessenta (Issur Veheter 47, 7; Dagul Meravavá 115, 9; Zivchei Tzedek 23).

[3]. חלב נוכרים אסור מדברי חכמים, שכן מהתורה, כיוון שרוב החלב המצוי הוא מבהמה טהורה, הולכים אחר הרוב ואין חוששים שהגוי עירב בו חלב טמא (או״ה הארוך מה, ז). ואף אם עירב חלב טמא, כל זמן שטעמו אינו מורגש, מהתורה הוא בטל (עי׳ ש״ך קיח, ח; דג״מ שם; פת״ש א).

בתלמוד בבלי ע״ז לה, ב, מבואר שטעם האיסור מחשש עירוב חלב טמא. ובירושלמי ע״ז ב, ח, מובאת גם דעת ר׳ יהושע בן לוי שהאיסור משום גילוי (חשש ארס נחש). הראשונים כתבו את הטעם שמובא בבבלי. והוסיף ר׳ שמואל אבוהב (ספר הזכרונות ג, ג), שהמגמה הכללית באיסור, להרחיקנו ממאכלי גויים. בכל אופן מוסכם שבאיסור חלב נוכרים חששו חכמים לחששות רחוקים מהמקובל בשאר איסורים. לכן כשישראל חילוני חלב את הפרות, כל שאין חשש סביר שיערב חלב טמא – החלב כשר (אג״מ יו״ד א, מו; ב, מז; רישׁ״א קובץ תשובות ג, קטו. ושלא כלבושי מרדכי יו״ד תנינא נו).

החשש הוא בעת החליבה, אבל לאחר שהחלב נחלב בכשרות, דין שמירתו כדין שמירת שאר המאכלים. חלב גוי נחשב איסור גמור ולא ספק איסור, למרות שנאסר מחמת חשש שמא עירבו בו חלב טמא (תורת חטאת מג, ז). ואם נתערב בחלב טהור, יש אומרים שכיוון שהוא מינו ואין טעמו מורגש כל כך – בטל ברוב (עי׳ פמ״ג צז, שפ״ד א). ויש אומרים שבטל בשישים (או״ה מז, ז; דג״מ קטו, ט; זבחי צדק כג).

3 – Leite de não judeus quando não há receio de leite impuro

ג – חלב נוכרים כשאין חשש חלב טמא

Três posições foram formuladas quanto ao alcance da proibição. Segundo a primeira, somente quando existe um receio concreto de que o não judeu misture leite impuro ao puro, o leite ordenhado por ele é proibido. Porém, num lugar em que não se criam animais impuros, ou em que o leite de animal impuro é muito mais caro, não há receio de que o não judeu misture leite impuro ao puro, e é permitido ao judeu consumir o leite ordenhado por ele (Tashbetz, Rashbash, Peri Chadash). Assim era o costume na maioria das comunidades do Norte da África e do Iêmen.

שלוש שיטות נאמרו בהיקף האיסור. לשיטה הראשונה, רק כאשר יש חשש מציאותי שהגוי יערב חלב טמא בחלב הטהור, החלב שנחלב על ידי הגוי אסור. אבל במקום שאין מגדלים בהמה טמאה, או שחלב בהמה טמאה יקר בהרבה, אין חשש שהגוי יערב חלב טמא בטהור, ומותר לישראל לאכול חלב שחלבו גוי (תשב״ץ, רשב״ש, פר״ח). וכן נהגו ברוב קהילות צפון אפריקה ותימן.

Segundo a segunda posição, mesmo num lugar em que não há receio concreto de que o não judeu misture leite impuro ao puro, enquanto existir algum receio, ainda que extremamente remoto, é proibido ao judeu consumir o leite ordenhado por ele. Na prática, como às vezes se levava um animal impuro de um lugar para outro e, por vezes, o não judeu pensava que teria algum benefício em

לשיטה השנייה, אף במקום שאין חשש מציאותי שהגוי יערב חלב טמא בטהור, כל זמן שישנו חשש כלשהו, אפילו רחוק ביותר, אסור לישראל לאכול חלב שחלבו גוי. בפועל כיוון שלעיתים היו מביאים בהמה טמאה ממקום למקום, ולעיתים הגוי חשב שיש לו

misturar leite impuro ao puro — para conservá-lo por muito tempo ou melhorar seu sabor —, proibiu-se todo leite ordenhado por um não judeu. Somente quando o não judeu ordenhou os animais puros num lugar em que não há receio algum de que para ali tragam leite impuro, o leite é permitido. Assim era o costume em muitas comunidades dos arredores da Terra de Israel e de Ashkenaz (Chida, Beit Meir, Chakham Adam).

תועלת בכך שיערב בחלב הטהור חלב טמא, כדי לשמרו זמן רב או כדי להשביח את טעמו, אסרו כל חלב שנחלב על ידי גוי. ורק כאשר הגוי חלב את הבהמות הטהורות במקום שאין שום חשש שיביאו אליו חלב טמא – החלב כשר. וכן נהגו בקהילות רבות בסביבות ארץ ישראל ובאשכנז (חיד"א, בית מאיר, חכ"א).

Segundo a terceira posição, mesmo quando não há receio algum de que o não judeu misture leite impuro ao puro, o leite por ele ordenhado é proibido. Isso porque, com base no receio de que o não judeu misturasse leite impuro ao puro, os Sábios promulgaram, por decisão formal, isto é, mediante uma decisão definitiva, uma proibição absoluta sobre o leite de não judeus, mesmo quando não há receio algum de que contenha leite impuro (Chatam Sofer, Chelekat Yaakov).[4]

לשיטה השלישית, גם כשאין שום חשש שהגוי יערב חלב טמא בטהור, החלב שנחלב על ידי הגוי אסור. מפני שעל סמך החשש שמא הגוי יערב חלב טמא בטהור, חכמים גזרו במניין, היינו בהחלטה גמורה, איסור גמור על חלב גויים, גם כשאין שום חשש שמעורב בו חלב טמא (חת"ס, חלקת יעקב).[4]

[4]. Em geral, costuma-se organizar essa questão em torno da controvérsia sobre se a proibição do leite de não judeus foi promulgada 'por decisão formal', isto é, mediante uma decisão definitiva, aplicando-se mesmo quando não há receio algum de mistura de leite impuro. Na verdade, porém, há muitas opiniões sobre a questão, que podem ser divididas em três posições. A primeira subdivide-se em várias opiniões: os mais lenientes sustentam que, se um não judeu não possui animal impuro em seu rebanho, o leite que ordenha é permitido (Há quem diga Mordechai; Tashbetz 3, 143). Há quem diga que somente se não houver animal impuro em toda a cidade, ou se o leite impuro for mais caro, o leite ordenhado pelo não judeu será permitido (Peri Chadash 115, 6; Chazon Ish Yore Deá 41, 4). E há quem diga que isso se aplica sob a condição de o leite impuro ser muitas vezes mais caro (Pri Toar 115, 1). Assim era o costume na maioria das comunidades do Norte da África (Otzar HaMichtavim 3, Alef 392). Segunda posição: a proibição se aplica mesmo quando o receio é muito remoto; assim era o costume na Terra de Israel e na Turquia (Chida Birkei Yosef 115, 1). Assim também escreveu o חכ״א (1 ,67: "Tudo aquilo que os Sábios decretaram, se tiver possibilidade de ocorrer, ainda que remota, permanece proibido". Assim também escreveram o Beit Beit Meir, o Avnei Nezer (Yore Deá 101), o Aruch HaShulchan 115, 16, entre outros (e há dúvida se o Radbaz 4, 75, segue a primeira ou a segunda posição). Terceira posição: essa proibição foi promulgada por decisão formal sobre todo leite ordenhado por um não judeu, mesmo que não haja receio algum de conter leite impuro. Assim escreveram o e o חת״ס יו״ד קז מלמד להועיל, ד, precedidos por Rabi Shmuel Aboab no ספר הזכרונות. Segundo o פר״ח, uma vez que em Ashkenaz se adotou o costume rigoroso, ele obriga como um voto; assim também escreveram o חלקת יעקב יו״ד לד e o כה, ט מנח״י, mesmo que a conclusão da questão seja como o חת״ס.

[4]. בדרך כלל מקובל לסדר סוגיה זו סביב המחלוקת האם איסור חלב נוכרים נאסר 'במניין', היינו בהחלטה גמורה, וחל גם כשאין שום חשש עירוב חלב טמא. אולם באמת יש דעות רבות בסוגיה, שניתן לחלקן לשלוש שיטות: שיטה ראשונה מתחלקת לכמה דעות. המקילים סוברים, שגוי שאין לו בהמה טמאה בעדרו, החלב שהוא חולב כשר (י"א במרדכי; תשב"ץ ג, קמג). ויש אומרים שרק אם אין בכל העיר בהמה טמאה או שחלב טמא יקר יותר, החלב שהגוי חולב כשר (פר"ח קטו, ו; חזו"א יו"ד מא, ד). ויש אומרים שזה בתנאי שהחלב הטמא יקר פי כמה (פרי תואר קטו, א). וכן נהגו ברוב קהילות צפון אפריקה (אוצר המכתבים ג, אלף שצ"ב). שיטה שנייה: האיסור גם כשהחשש רחוק מאוד, וכן נהגו בארץ ישראל ובטורקיה (חיד"א ברכ"י קטו, א). וכ"כ חכ"א (סז, א), "דכל מה שגזרו חכמים אם יש במציאות אפילו רחוקה, מ"מ אסור". וכ"כ בית מאיר, אבני נזר (יו"ד קא), ערוה"ש קטו, טז, ועוד (וספק אם רדב"ז ד, עה, בשיטה הראשונה או השנייה). שיטה שלישית: איסור זה נגזר במניין על כל חלב שחלבו גוי, אפילו אין שום חשש שיהיה בו חלב טמא. כ"כ חת"ס יו"ד קז, ומלמד להועיל לו, ד, וקדמם ר' שמואל אבוהב בספר הזכרונות. ולדעת חת"ס, אף אם מסקנת הסוגיה כפר"ח, כיוון שבאשכנז נהגו להחמיר, הרי זה מחייב כנדר, וכ"כ חלקת יעקב יו"ד לד, ומנח"י ט, כה.

4 – A controvérsia sobre o leite de grandes empresas em nossos dias

ד – המחלוקת על חלב מחברות גדולות בימינו

Muitos sustentam que, como, na prática, não há receio de que as grandes empresas que comercializam leite e seus

רבים סוברים, שהואיל ובפועל אין חשש שהחברות הגדולות

derivados misturem leite impuro ao seu leite — pois não se ordenham para elas animais impuros, o preço do leite impuro é incomparavelmente mais alto que o do leite puro e não há benefício em misturá-lo ao leite puro —, segundo a maioria dos decisores, isto é, a primeira e a segunda posições da Halacha anterior, o leite delas não está sujeito à proibição de ‘leite de não judeus’. O rabino Moshe Feinstein acrescentou (Igrot Moshe Yore Deá 1, 47-49) que, mesmo segundo a posição rigorosa, pode-se ser leniente quanto aos produtos lácteos de empresas confiáveis e fiscalizadas, em países bem administrados, que declaram que o leite e os produtos lácteos que comercializam provêm de animais puros. Isso porque, se enganarem o público, poderão ser multadas; e, não menos grave, a confiança dos consumidores em seus produtos poderá ser prejudicada, fazendo-as perder muitos clientes. Portanto, a fiscalização geral nesses países é considerada equivalente à supervisão de um judeu que cuida para que não se misture leite impuro ao puro e, consequentemente, segundo todas as posições, o leite delas é permitido. Assim, levando em conta a dificuldade de obter ‘chalav Israel’ fora da Terra de Israel, o rabino Feinstein permitiu, nos Estados Unidos, confiar na idoneidade das empresas fiscalizadas. Assim também procede o sistema de certificação kasher predominante nos Estados Unidos, a OU.

לשיווק חלב ומוצריו יערבו בחלב שלהם חלב טמא, מפני שאין חולבים עבורן בהמות טמאות כלל, וגם מחירו של החלב הטמא גבוה לאין ערוך מחלב טהור, וגם אין תועלת בעירובו בחלב הטהור, לדעת רוב הפוסקים (השיטה הראשונה והשנייה שבהלכה הקודמת) אין על החלב שלהן איסור ‘חלב נוכרים’. הוסיף הרב משה פיינשטיין (אג”מ יו”ד א, מז-מט), שגם לפי השיטה המחמירה אפשר להקל במוצרי חלב של חברות אמינות ומפוקחות במדינות מתוקנות שמצהירות שהחלב ומוצריו שהן משווקות הוא חלב של בהמות טהורות. מפני שאם ירמו, הן עלולות להיקנס, ולא פחות חמור, אמון הצרכנים במוצריהן עלול להיפגע, והן יפסידו לקוחות רבים. נמצא שהפיקוח הכללי במדינות אלו נחשב כפיקוח של ישראל שמשגיח שלא יערבו חלב טמא בתוך החלב הטהור, וממילא לכל השיטות החלב שלהן מותר. לפיכך, מתוך התחשבות בקושי להשיג ‘חלב ישראל’ בחוץ לארץ, התיר הרב פיינשטיין בארה”ב, לסמוך על אמינות החברות המפוקחות. וכן נוהגים במערכת הכשרות הנפוצה בארה”ב OU.

Em contrapartida, há quem seja rigoroso por dois motivos principais: 1) talvez a fiscalização governamental não seja suficientemente estrita; e, ainda que o seja, talvez isso leve as pessoas a serem lenientes em lugares que não são adequadamente fiscalizados; 2) segundo a posição que entende que a proibição do leite de não judeus é uma proibição absoluta, promulgada por decisão formal — a terceira posição da Halacha anterior —, mesmo que a fiscalização governamental seja estrita, ela não é considerada a supervisão de um judeu que os Sábios autorizaram e, portanto, o leite é proibido (Chelekat Yaakov Yore Deá 34; Mishná Halachot 4, 103).

מנגד, יש מחמירים, משני טעמים עיקריים: א) אולי הפיקוח הממשלתי אינו מהודק דיו, וגם אם הוא מהודק, שמא ילמדו מכך להקל במקומות שאינם מפוקחים כראוי. ב) לשיטה שסוברת שאיסור חלב נוכרים הוא איסור גמור שנאסר במניין (השיטה השלישית בהלכה הקודמת), גם אם הפיקוח הממשלתי מהודק, הוא אינו נחשב כפיקוח של ישראל שהתירו חכמים וממילא החלב אסור (חלקת יעקב יו”ד לד; משנה הלכות ד, קג).

Na prática, a posição principal é a dos lenientes. Contudo, Israel, povo santo, costuma cumprir a mitzvá da forma mais zelosa quando isso não envolve grande dificuldade, conforme se explicará adiante (na Halacha 6).

למעשה העיקר כדעת המקילים, אמנם ישראל קדושים נוהגים להדר כשאין בכך קושי רב, כמבואר להלן (בהלכה ו).

Atualmente, é possível supervisionar a ordenha por meios

כיום ניתן לפקח על החליבה באמצעים אלקטרוניים,

eletrônicos e, quando essa supervisão é conduzida adequadamente, o leite é kasher mehadrin segundo todas as posições.[5]

וכאשר פיקוח זה מנוהל כהלכה, החלב כשר למהדרין לכל השיטות.[5]

[5]. Hoje é possível supervisionar as fazendas leiteiras de não judeus por meio de câmeras que transmitem ao vivo tudo o que ocorre na instalação para uma sala de controle. As gravações são conservadas durante alguns dias, para que também seja possível fiscalizar posteriormente os responsáveis pela ordenha. Essa supervisão é mais dissuasória que a de um judeu capaz de observar os ordenhadores; por isso, o leite ordenhado sob tal supervisão é kasher mehadrin. Ainda assim, há rabinos que levantaram dúvidas a esse respeito com diferentes argumentos: talvez o supervisor seja negligente e não assista às gravações; talvez as câmeras não abranjam toda a área de ordenha e os tanques de leite; talvez apresentem defeito; ou talvez as gravações sejam falsificadas. Contudo, parece que, quando um sistema sério de certificação kasher se responsabiliza por isso, pode-se confiar que conduzirá adequadamente a supervisão, e o leite ordenhado sob sua fiscalização é kasher mehadrin. Nos últimos anos, a possibilidade de supervisão foi ainda mais aperfeiçoada: em todas as instalações modernas, utilizam-se computadores que identificam cada vaca, acompanham diariamente sua quantidade de leite e a registram, de modo que não há receio de que outro leite entre no sistema. Assim escreveu o rabino Weitman em תחומין כב. *Assim também decidiu o rabino Eliyahu em* מאמר מרדכי א, יו״ד ד, ד, *e assim instruíram o* רישׁ״א *e o rabino Wosner.*

[5]. ניתן כיום לבצע את הפיקוח על מחלבות של גויים בעזרת מצלמות שמעבירות בשידור חי את כל הנעשה במחלבה לחדר בקרה, וצילומים אלו נשמרים למשך כמה ימים, כדי שיוכלו לפקח על החולבים גם לאחר זמן. פיקוח כזה מרתיע יותר מפיקוח של ישראל שיכול להביט בחולבים, ולכן חלב שנחלב בפיקוח כזה כשר למהדרין. ואע״פ כן יש רבנים שפקפקו בזה בטענות שונות: שמא המשגיח יתעצל ולא יביט בצילומים, ואולי המצלמות לא יכסו את כל שטח החליבה ודודי החלב, ואולי המצלמות יתקלקלו, ואולי יזייפו את הצילומים. אולם נראה שכאשר מערכת כשרות רצינית אחראית על כך, יש לסמוך שתנהל את הפיקוח כהלכה, והחלב שנחלב תחת פיקוחה כשר למהדרין. בשנים האחרונות האפשרות להשגיח שופרה יותר, שבכל המחלבות המשוכללות נעזרים במחשבים שמכירים כל פרה ופרה, ועוקבים בכל יום אחר כמות החלב שלה ורושמים זאת, כך שאין חשש שייכנס למערכת חלב אחר. וכ״כ הרב ויטמן בתחומין כב. וכן פסק הרב אליהו במאמר מרדכי א, יו״ד ד, ד, וכן הורו רישׁ״א והרב וואזנר.

5 – Leite em pó de não judeus

ה – אבקת חלב נוכרים

Outra controvérsia surgiu a respeito do ‘leite em pó’, isto é, leite cujos líquidos foram evaporados até restar um pó. O ‘leite em pó’ é utilizado para conferir sabor a produtos como chocolate, quando se desejam os componentes e sabores concentrados do leite sem acrescentar o volume dos líquidos. Além disso, é possível conservar o ‘leite em pó’ por muito tempo e, quando necessário, adicionar-lhe água e obter uma bebida semelhante ao leite comum, com quase todos os seus componentes nutricionais.

מחלוקת נוספת התעוררה על ‘אבקת חלב’, היינו חלב שאידו את הנוזלים שבו עד שנשארה ממנו אבקה. ב’אבקת חלב’ משתמשים להטעמת מוצרים כשוקולד, כאשר מעוניינים בחומרים ובטעמים המרוכזים של החלב בלא תוספת הנפח של הנוזלים. כמו כן ניתן לשמר ‘אבקת חלב’ זמן רב, ובשעת הצורך להוסיף לה מים ולקבל משקה דומה לחלב רגיל, שכמעט כל מרכיביו התזונתיים קיימים בו.

Segundo a maioria dos decisores, uma vez que está claro para nós que o ‘leite em pó’ foi produzido com leite puro, ele é permitido conforme a primeira e a segunda posições estudadas nas Halachot anteriores. Além disso, nos países bem administrados em que as empresas são fiscalizadas para que não fraudem e introduzam leite impuro no leite de vaca do qual se produz o ‘leite em pó’, pode-se considerar a fiscalização governamental e pública equivalente à supervisão de um judeu; assim, mesmo segundo a terceira posição, o leite será permitido. E mesmo quem não concorda em ser leniente com base

לדעת רוב הפוסקים, הואיל וברור לנו ש’אבקת החלב’ נעשתה מחלב טהור, לשיטה הראשונה והשנייה שלמדנו בהלכות הקודמות, היא כשרה. בנוסף לכך, במדינות מתוקנות שיש בהן פיקוח על החברות שלא ירמו ויכניסו חלב טמא בחלב הפרה שממנו מפיקים ‘אבקת חלב’, אפשר להחשיב את הפיקוח הממשלתי והציבורי כפיקוח של ישראל, ואזי גם לשיטה השלישית החלב יהיה כשר. ואף מי שאינו מסכים להקל

nesses argumentos quanto ao leite de não judeus deve sê-lo quanto ao ‘leite em pó’, porque os Sábios decretaram uma proibição sobre o leite ordenhado por um não judeu, não sobre um novo produto dele elaborado. Assim como foi necessário promulgar outro decreto sobre o queijo — sem o qual o queijo seria permitido —, sem um decreto específico sobre o ‘leite em pó’, quando está claro para nós que ele foi produzido com leite de um animal puro, é permitido consumi-lo.

Entre os que são rigorosos quanto ao leite de não judeus ordenhado para uma empresa confiável, há quem também seja rigoroso quanto ao ‘leite em pó’ produzido com ele. Isso porque o ‘leite em pó’ é o próprio leite sem os seus líquidos e, portanto, o decreto sobre o leite de não judeus também se aplica ao ‘leite em pó’ dele produzido. Foi preciso promulgar um decreto específico sobre o queijo porque ele sempre é produzido com leite puro, pois somente este coagula; assim, quando quiseram proibir o queijo de não judeus, foi necessário proibi-lo por meio de outro decreto, fundamentado em razões diferentes. Contudo, o ‘leite em pó’ também pode ser produzido com leite impuro e, portanto, o decreto sobre o leite também se aplica a ele.[6]

[6]. Os lenientes: זקן אהרן ח״ב יו״ד מד; הר צבי יו״ד קג; דבר יהושע ח״ג יו״ד יזי-יט; בית אבי ח״א יו״ד עב, entre outros. Também concordaram: ישכיל עבדי ח״ה יו״ד ט; ציץ אליעזר טז, כה. Em contrapartida, foram rigorosos: o rabino Mordechai Eliyahu em מאמר מרדכי ח״א יו״ד ד בנין אב ה, מז ס. A isso se inclinou o שבט הלוי ה, נט, sendo leniente apenas em caso de necessidade. O leite em pó tem a condição de alimento lácteo e, se for misturado a outro alimento, embora esteja concentrado pela retirada de seus líquidos, anula-se em sessenta, e o alimento se torna parve. Somente se o sabor do leite for efetivamente percebido no alimento, este deve ser considerado lácteo (ver Shevet HaKehati 4, 195).

6 – A Halacha prática para produtos lácteos

Na controvérsia fundamental sobre o leite e o ‘leite em pó’ de empresas confiáveis e fiscalizadas, a Halacha segue a posição dos lenientes, pois seu raciocínio parece correto, a maioria dos Rishonim e dos Acharonim é leniente e, além disso, a regra é que, numa controvérsia sobre uma determinação dos Sábios, a Halacha segue a opinião leniente. Quanto ao ‘leite em pó’, a posição dos que permitem é ainda mais sólida, pois, mesmo entre os rigorosos quanto ao leite de não judeus, há quem seja

על סמך טיעונים אלו לגבי חלב נוכרי, צריך להקל ב’אבקת חלב’, מפני שחכמים גזרו איסור על חלב שנחלב על ידי גוי ולא על מוצר חדש שנעשה ממנו. וכשם שהיו צריכים לגזור גזירה נוספת על גבינה, ובלא זאת היתה הגבינה מותרת, כך בלא גזירה מיוחדת על ‘אבקת חלב’, כאשר ברור לנו שהיא נוצרה מחלב של בהמה טהורה, היא מותרת באכילה.

ויש מהמחמירים בחלב נוכרי שנחלב עבור חברה אמינה, שמחמירים גם ב’אבקת חלב’ שנעשתה ממנו, מפני ש’אבקת חלב’ היא החלב עצמו בלא הנוזלים שלו, וממילא הגזירה על חלב נוכרי חלה גם על ‘אבקת חלב’ שייצרו ממנו. ומה שהוצרכו לגזור על הגבינה גזירה מיוחדת, מפני שהגבינה מיוצרת תמיד מחלב טהור, כי רק הוא מתגבן, וממילא כשרצו לאסור גבינת גויים, הוצרכו לאסור אותה בגזירה נוספת מטעמים אחרים. אולם ‘אבקת חלב’ ניתן לעשות גם מחלב טמא, וממילא גזירת חלב חלה גם עליה.[6]

[6]. המקילים: זקן אהרן ח”ב יו”ד מד; הר צבי יו”ד קג; דבר יהושע ח”ג יו”ד יז-יט; בית אבי ח”א יו”ד עב ועוד. וכן הסכימו: ישכיל עבדי ח”ה יו”ד ט; ציץ אליעזר טז, כה. מנגד החמירו: הרב מרדכי אליהו במאמר מרדכי ח”א יו”ד ד, בנין אב ה, מז. ולכך נטה בשבט הלוי ה, נט, ורק בשעת הצורך הקל. לאבקת החלב יש דין של מאכל חלבי, ואם התערבה במאכל אחר, למרות שהיא מדוללת מהנוזלים שבה, בטלה בשישים והמאכל פרווה. ורק אם מרגישים בפועל את טעם החלב במאכל, יש להחשיבו כחלבי (עי’ שבט הקהתי ד, קצה).

ו – הלכה למעשה במוצרי חלב

במחלוקת העקרונית על חלב ו’אבקת חלב’ מחברות אמינות ומפוקחות – הלכה כדעת המקילים, מפני שסברתם נראית, ודעת רוב הפוסקים הראשונים והאחרונים להקל, ובנוסף לכך, הכלל הוא שבמחלוקת בדברי חכמים הלכה כדעת המיקל. לגבי ‘אבקת חלב’ עמדת המתירים עוד יותר מרווחת, שכן גם מבין המחמירים בחלב נוכרי יש

leniente quanto ao ‘leite em pó’. Portanto, pode-se conceder certificação kasher comum a produtos lácteos que se sabe não conterem leite impuro, embora tenham sido ordenhados sem supervisão judaica. Contudo, uma certificação kasher mehadrin só deve ser concedida ao leite ordenhado sob supervisão judaica, por meio de um supervisor ou de câmeras. E Israel, povo santo, enquanto o rigor não acarretar custos elevados, costuma cumprir a mitzvá da forma mais zelosa conforme todas as opiniões dos decisores. Por isso, em todas as certificações dos rabinatos da Terra de Israel, costuma-se ser rigoroso e não consumir leite de não judeus; porém, aos produtos que contêm leite em pó, concede-se certificação conforme a essência da lei.

שמקילים ב’אבקת חלב’. לפיכך ניתן להעניק כשרות רגילה למוצרי חלב שידוע שלא מעורב בהם חלב טמא למרות שנחלבו בלא פיקוח ישראל. אמנם כשרות מהדרין יש להעניק רק לחלב שנחלב בפיקוח ישראל על ידי משגיח או מצלמות. וישראל קדושים, כל זמן שההחמרה אינה כרוכה בעלויות גבוהות, נוהגים להדר כשיטת כל הפוסקים. לכן בכל ההכשרים של הרבנויות בארץ ישראל מקובל להדר שלא לצרוך חלב נוכרים, אבל למוצרים שיש בהם אבקת חלב מעניקים הכשר כפי עיקר ההלכה.

A certificação kasher mehadrin exige rigor em outras duas questões. A primeira: conforme estudamos (acima, 20, 3), às vezes os veterinários são obrigados a realizar cirurgias nos animais, como uma cesariana numa vaca que enfrenta dificuldade para parir ou a perfuração do rúmen para liberar gases perigosos. Há quem diga que, depois dessas cirurgias, elas são consideradas terefot e, consequentemente, seu leite se torna proibido para consumo. Embora tenhamos estudado (acima, 20, 4) que a principal decisão haláchica segue a opinião leniente, segundo a qual essas cirurgias não tornam as vacas terefot, e, além disso, o leite das vacas operadas é anulado no leite das aptas, numa certificação kasher mehadrin deve-se levar em conta a opinião dos rigorosos e não se deve misturar o leite de vacas submetidas a cirurgias como essas.

כשרות מהדרין מצריכה הקפדה על עוד שתי סוגיות: הראשונה, כפי שלמדנו (לעיל כ, ג), לעיתים וטרינרים נאלצים לבצע ניתוחים בבהמות, כניתוח קיסרי לבהמה שמקשה להמליט, וניקוב הכרס להוצאת גזים מסוכנים. ויש אומרים שלאחר הניתוחים הללו הן נחשבות טריפות, וממילא החלב שלהן נאסר באכילה. ואמנם למדנו (לעיל כ, 4) שהעיקר להלכה כדעת המקילים הסוברים שניתוחים אלו אינם מטריפים את הפרות, ובנוסף לכך, חלב המנותחות בטל בחלב הכשרות, אולם בכשרות מהדרין יש לחשוש לדעת המחמירים ואין לערב חלב של פרות שעברו ניתוחים שכאלה.

A segunda: numa certificação kasher mehadrin, deve-se cuidar para não misturar leite ordenhado em fazendas leiteiras nas quais não se observa o Shabat. Embora, conforme estudaremos (na Halacha 11), a proibição de obter benefício de leite ordenhado mediante profanação do Shabat seja de origem rabínica e, em caso de dúvida, não haja proibição, de modo que numa certificação kasher comum se pode incluir leite proveniente de fazendas que não cuidam da observância do Shabat — pois não há certeza de que se trate de leite ordenhado mediante profanação do Shabat, já que talvez tenha sido ordenhado num dia de semana ou talvez tenha sido ordenhado no Shabat por um não judeu —, numa certificação kasher mehadrin deve-se cuidar para consumir leite de fazendas

השנייה, בכשרות מהדרין יש להקפיד שלא לערב חלב שנחלב ברפתות שאין מקפידים בהן על שמירת שבת. ואמנם כפי שנלמד (בהלכה יא), כיוון שהאיסור ליהנות מחלב שנחלב בחילול שבת הוא מדברי חכמים, במצב של ספק אין איסור, ולכן בכשרות רגילה אפשר לשלב חלב שהובא מרפתות שאין מקפידים בהן על שמירת שבת, שכן אין ודאות שמדובר בחלב שנחלב בחילול שבת, כי אולי הוא נחלב ביום חול ואולי נחלב בשבת על ידי גוי. אולם בכשרות מהדרין יש להקפיד לצרוך חלב מרפתות שמקפידים בהן על שמירת

que observam o Shabat.

Em resumo, pode-se conceder certificação kasher ao leite de não judeus e ao ‘leite em pó’ produzido com leite de não judeus, ordenhados para grandes empresas fiscalizadas, sem recear o leite de animais terefot. Também é permitido conceder certificação kasher ao leite de fazendas de judeus que não tomam o cuidado de ordenhar sem profanar o Shabat. Assim procedem diferentes entidades de certificação kasher. Os que desejam cumprir a mitzvá da forma mais zelosa são rigorosos nessas quatro questões, e essa é a definição de produtos lácteos kasher mehadrin.

שבת.

לסיכום, ניתן להעניק כשרות לחלב נוכרים ול’אבקת חלב’ מחלב נוכרים, שנחלב עבור חברות גדולות ומפוקחות, בלא לחשוש לחלב טריפות. וכן מותר להעניק כשרות לחלב מרפתות של ישראל שאין מקפידים לחלוב בלא חילול שבת. וכן נוהגים גופי כשרות שונים. והרוצים להדר, מחמירים בארבע הסוגיות הללו, וזו ההגדרה של מוצרי חלב כשרים למהדרין.

7 – A proibição do queijo de não judeus

ז – איסור גבינת גויים

Além de proibir o leite de não judeus, os Sábios também proibiram o queijo de não judeus. Isto é, mesmo que o leite seja permitido — por exemplo, se o não judeu o comprou de um judeu ou se não há nenhum animal impuro em toda aquela região —, os Sábios decretaram que o queijo preparado por ele seria proibido para consumo. Os Tanaim e os Amoraim apresentaram muitas razões para o decreto. Do fato de não estar claro qual era a razão do decreto, pode-se aprender que a orientação geral dos Sábios ao decretarem sobre o queijo, assim como em outros decretos relativos aos alimentos de não judeus, era estabelecer separação entre Israel e os não judeus. Na prática, porém, eles apoiaram seu decreto num receio específico de proibição, sobre o qual estabeleceram a proibição abrangente de todos os queijos. Na Halacha, concordou-se que a principal razão sobre a qual fundamentaram a proibição dos queijos de não judeus é que estes costumavam coagular o queijo com o couro do estômago de um animal nevelá (Avodá Zará 29, 2; 35, 1-2).

בנוסף לאיסור חלב נוכרים אסרו חכמים גם גבינת גויים, היינו שגם אם החלב כשר, כגון שהגוי קנה אותו מישראל או שאין שם בכל הסביבה בהמה טמאה, גזרו חכמים שהגבינה שהכין תהיה אסורה באכילה. טעמים רבים אמרו התנאים והאמוראים לגזירה, ומזה שלא היה ברור מה טעם הגזירה, ניתן ללמוד שהמגמה הכללית של חכמים בגזירת הגבינה, כמו גם בגזירות נוספות על מאכלי גויים, להבדיל בין ישראל לגויים. אולם בפועל סמכו את גזירתם על חשש איסור מסוים, שעל גביו קבעו את האיסור הגורף לכל הגבינות. להלכה הוסכם שהטעם העיקרי שעליו ייסדו את איסור גבינות גויים – מפני שהגויים נהגו להעמיד את הגבינה על ידי עור קיבת נבילה (ע”ז כט, ב; לה, א-ב).

Para produzir queijo a partir do leite, é preciso misturar nele enzimas, o coalho, que decomponham o leite e separem os líquidos e os açúcares das proteínas e gorduras, aglutinando as proteínas e as gorduras numa só massa, que é o queijo. Naturalmente, essas enzimas são secretadas no estômago dos mamíferos para ajudá-los a digerir o leite que mamam. O alimento digerido no estômago é chamado ‘conteúdo estomacal’, ao passo que o próprio estômago é chamado ‘couro do estômago’. Os

כדי לייצר גבינה מחלב, צריך לערב בחלב אנזימים (רנט) שיפרקו את החלב ויפרידו את הנוזלים והסוכרים מהחלבונים ומהשומנים, ויגבשו את החלבונים והשומנים לחטיבה אחת שהיא הגבינה. באופן טבעי אנזימים אלו מופרשים בקיבת יונקים, כדי לסייע להם לעכל את החלב שהם יונקים. המזון שמתעכל בקיבה נקרא ‘קיבה’, ואילו הקיבה עצמה נקראת ‘עור הקיבה’. יהודים

judeus preparavam queijos com o ‘conteúdo estomacal’ de animais puros, isto é, utilizavam o conteúdo do estômago, no qual se encontravam essas enzimas, para coagular o leite. Os não judeus, porém, também usavam pedaços do couro do estômago para coagular o leite. Como não abatiam os animais segundo a Halacha, esse couro era proibido em razão da proibição de nevelá, e os queijos coagulados por meio dele eram proibidos para consumo. Embora haja no leite mais de sessenta vezes a quantidade do couro do estômago, como é este que coagula o queijo, a substância proibida de nevelá não se anula em sessenta, pois seu efeito é perceptível no queijo.

היו מכינים גבינות על ידי ‘קיבה’ של בהמות טהורות. כלומר השתמשו בתכולת הקיבה שבה היו מצויים אנזימים אלו כדי לגבן את החלב. ואילו הגויים השתמשו גם בפיסות עור הקיבה, כדי לגבן את החלב. וכיוון שלא שחטו את הבהמות כהלכה, נמצא עור זה אסור באיסור נבילה, והגבינות שהועמדו על ידו אסורות באכילה. ואמנם יש בחלב הרבה יותר מפי ששים מעור הקיבה, אולם כיוון שעל ידו מעמידים את הגבינה, אין איסור הנבילה בטל בששים, הואיל והשפעתו ניכרת בגבינה.

Nas últimas gerações, a indústria alimentícia se aperfeiçoou e, atualmente, essas enzimas são produzidas a partir de bactérias. Ainda existem, porém, lugares em que se utiliza couro de estômago para produzir queijos: isso ocorre em lugares menos desenvolvidos e também em países desenvolvidos, ao se prepararem queijos especiais de tradição secular.

בדורות האחרונים, תעשיית המזון השתכללה, וכיום מכינים אנזימים אלו מחיידקים. ועדיין ישנם מקומות שבהם משתמשים בעור קיבה כדי להכין גבינות, כך עושים במקומות פחות מפותחים, וכך עושים במדינות מפותחות כשמכינים גבינות מיוחדות בעלות מסורת של דורות.

A decisão haláchica estabelece que, mesmo quando se sabe com certeza que o queijo preparado por não judeus foi produzido com enzimas que não contêm nenhuma substância proibida — sejam de origem vegetal ou bacteriana —, o queijo é proibido. Isso porque o decreto dos Sábios foi promulgado de modo abrangente sobre todos os queijos preparados por não judeus.[7]

להלכה נפסק, שגם כאשר ידוע בוודאות שהגבינה שהגויים הכינו נעשתה על ידי אנזימים שאין בהם איסור, מהצומח או מחיידקים, גבינתם אסורה. מפני שגזירת חכמים נגזרה באופן גורף על כל הגבינות שהוכנו על ידי גויים.[7]

Os decisores divergem sobre se a proibição do queijo de não judeus também se aplica ao líquido que resta do leite depois da coagulação do queijo, chamado ‘soro de leite’, conforme explicado na nota.[8]

נחלקו הפוסקים האם איסור גבינת גויים חל גם על הנוזל שנותר מהחלב לאחר גיבון הגבינה, שנקרא ‘מי-חלב’, כמבואר בהערה.[8]

[7]. Na Mishná, Avodá Zará 29b, relata-se que Rabi Yishmael perguntou a Rabi Yehoshua a razão da proibição do queijo dos não judeus. Depois que este tentou responder-lhe brevemente e ele não aceitou a resposta, desviou-o para outro assunto, pois não quis responder. Os Sábios explicaram que, após decretarem uma nova determinação, não queriam esclarecer sua razão durante doze meses, para que não a contestassem. Na Guemará, 35b, foram apresentadas várias razões, algumas das quais foram refutadas. Na prática, muitos Rishonim decidiram que a razão da proibição é o receio de que tenham coagulado o queijo com o couro do estômago de um animal que se tornou nevelá. Embora a quantidade de leite seja muito superior a sessenta vezes a do couro, o couro do estômago não é anulado em sessenta, pois é ele que coagula o queijo. Assim escreveram o Rif, o Rambam (Maachalot Assurot 3,13; 9,16) e o Rosh, e assim foi decidido no Shulchan Aruch 115,2.

[7]. במשנה ע”ז כט, ב, מסופר ששאל ר’ ישמעאל את ר’ יהושע על טעם איסור גבינת גויים, ואחר שניסה להשיבו בקצרה ולא קיבל, השיאו לדבר אחר, כי לא רצה להשיב. וביארו חכמים שאחר שהיו גוזרים גזירה חדשה, לא רצו לבאר את טעמה י”ב חודש, כדי שלא יערערו עליה. בגמ’ לה, ב, הובאו כמה טעמים, על חלקם הקשו. למעשה, ראשונים רבים הכריעו שטעם האיסור מחשש שהעמידו את הגבינה בעור קיבת נבילה, ואף שהחלב הרבה יותר מפי ששים, עור הקיבה אינו בטל בששים, מפני שהוא מעמיד את הגבינה. כ”כ רי”ף, רמב”ם (מאכ”א ג, יג; ט, טז), רא”ש, וכן נפסק בשו”ע קטו, ב.

O Raavad, o Rashba e o Yam Shel Shlomo, Chulin 8,106, entendem

והראב”ד, רשב”א ויש”ש חולין ח, קו, סוברים שגם בלא טעם

que, mesmo sem que se sinta o sabor do agente coagulante, o queijo é proibido, pois os Sábios quiseram afastar os judeus dos alimentos dos não judeus; portanto, como o couro transmite algum sabor, proibiram o queijo. Parece que também o Rif e os que seguem sua opinião concordam que os Sábios foram mais rigorosos com os alimentos dos não judeus do que com as regras aceitas para as demais proibições alimentares. Com efeito, se a proibição decorresse apenas do agente coagulante, segundo as regras, o queijo somente deveria ser proibido quando se soubesse que foi coagulado com couro de estômago; havendo dúvida, deveria ser permitido, pois a proibição devida ao agente coagulante é de ordem rabínica (adiante, 34,6), e em caso de dúvida sobre uma proibição rabínica adota-se a posição leniente. Contudo, decretaram a proibição em razão do propósito fundamental de afastar os judeus dos alimentos dos não judeus e vincularam-na a uma causa haláchica concreta.

מעמיד הגבינה אסורה, שרצו חכמים להרחיק את ישראל ממאכלי גויים, וכיוון שהעור נותן טעם כלשהו, אסרו את הגבינה. ונראה שגם הרי"ף ודעימיה, מסכימים שחכמים החמירו במאכלי גויים יותר מהכללים המקובלים בשאר איסורי אכילה, שכן אם האיסור משום מעמיד, לפי הכללים רק כאשר ידוע שהעמידו בעור הקיבה היה צריך לאסור את הגבינה, אבל כשיש ספק, היה צריך להכשיר, שכן איסור מעמיד מדרבנן (להלן לד, ו), ובספק דרבנן מקילים. אלא שגזרו לאסור משום המגמה הבסיסית להרחיק ממאכלי גויים, ותלו את האיסור בסיבה הלכתית ממשית.

Segundo Rabenu Chananel, a razão da proibição é o «nikur» — o veneno que uma serpente teria inoculado no queijo —, pois os não judeus não costumavam precaver-se devidamente contra esse perigo. Essa é também a opinião de Rabenu Tam (Tosafot, Avodá Zará 35a, s.v. «לפי» e «חדא»). Com base nisso, ele determinou que, uma vez que há muitas gerações esse receio já não existe, não se deve proibir o queijo dos não judeus. Assim se procedia na Itália e em Narbonne, no sul da França, quando o queijo era coagulado com plantas, sem couro de estômago de nevelá.

ולר"ח טעם האיסור משום 'ניקור' – ארס שנחש הטיל בגבינה, והגויים לא נהגו להישמר מסכנתו כראוי. וכן דעת ר"ת (תוס' ע"ז לה, א 'לפי' 'חדא'), ועל פי זה הורה, שהואיל וכבר דורות חשש זה אינו קיים, אין לאסור גבינת גויים. וכך נהגו באיטליה ובנרבונא שבדרום צרפת, כאשר היו מגבנים את הגבינה על ידי צמחים בלא עור קיבת נבילה.

Entretanto, a grande maioria dos Rishonim determinou que, mesmo quando na prática não há qualquer receio de proibição no queijo dos não judeus, ele permanece proibido, pois o decreto foi estabelecido de forma abrangente sobre todos os queijos dos não judeus. Assim escreveram o Rambam (Maachalot Assurot 3,14), o Raavad, o Ramban, o Rashba (Torat Habayit Hakatzar 3,6), o Ran, o Smag e o Smak, e assim foi decidido no Tur e no Shulchan Aruch 115,2. O Rema acrescentou, porém, que, em um lugar onde desde tempos antigos se adotou o costume permissivo, seus habitantes podem continuar seguindo esse costume. Atualmente, não há lugar onde se costume permitir queijos de não judeus.

אולם רובם המכריע של הראשונים, הורו שגם כאשר בפועל אין חשש איסור בגבינת הגויים, הגבינה אסורה, הואיל והגזירה נקבעה באופן גורף על כל גבינות הגויים. וכ"כ רמב"ם (מאכ"א ג, יד), ראב"ד, רמב"ן, רשב"א (תוה"ב הקצר ג, ו), ר"ן, סמ"ג וסמ"ק, וכן נפסק בטור ושו"ע קטו, ב. אלא שהוסיף רמ"א, שבמקום שנהגו היתר מימות קדמונים, רשאים להמשיך במנהגם. כיום אין מקום שנוהגים להתיר גבינות גויים.

A princípio, é proibido coagular queijo até mesmo com couro de um estômago casher, por causa da proibição de misturar carne e leite. Embora, segundo a Torá, a proibição de comer carne com leite se aplique apenas quando foram cozidos juntos, por determinação dos Sábios isso é proibido mesmo sem cozimento. Contudo, depois do fato, se o queijo foi coagulado com couro de estômago casher, enquanto não se perceber no queijo o sabor da carne, ele é casher (Rambam, Maachalot Assurot 9,16; Shulchan Aruch 87,11; Responsa de Rabi Akiva Eiger, primeira edição, 207). Ele não é proibido como o queijo coagulado com couro do estômago de uma nevelá, pois a nevelá é proibida em si mesma, ao passo que o couro do estômago de um animal abatido conforme a Halacha é casher; toda a proibição decorre apenas da mistura de carne e leite, e, enquanto não se percebe o sabor da carne, não há nisso proibição (Rambam, Maachalot Assurot 3,13). Os Sábios não decretaram uma proibição nesse caso, pois não houve cozimento de carne com leite e o receio de proibição é apenas rabínico; não se estabelece um decreto para prevenir outro decreto rabínico (Tosafot, Chulin 116a, s.v. «המעמיד»).

לכתחילה אסור להעמיד גבינה גם בעור של קיבה כשרה, משום איסור עירוב בשר בחלב. ואף שמהתורה איסור אכילת בשר בחלב הוא רק בבישול, מדברי חכמים אסור גם בלא בישול. אולם בדיעבד, אם העמידו גבינה בעור קיבה כשרה, כל זמן שאין מרגישים בגבינה את טעם הבשר, הגבינה כשרה (רמב"ם מאכ"א ט, טז; שו"ע פז, יא; שו"ת רע"א קמא רז). ואינה אסורה כגבינה שהעמידו בעור קיבת נבילה, כי הנבילה אסורה מצד עצמה, ואילו עור קיבה של בהמה שנשחטה כהלכה כשר, וכל האיסור רק מחמת עירוב בשר וחלב, וכל זמן שלא מרגישים את טעם הבשר, אין בזה איסור (רמב"ם מאכ"א ג, יג). ולא גזרו על כך חכמים, הואיל ואין כאן בישול בשר בחלב וחשש האיסור הוא רק מדרבנן, ועל חשש דרבנן אין גוזרים (תוס' חולין קטז, א 'המעמיד').

[8]. Soro de leite: durante o processo de coagulação do leite para formar queijo, as proteínas de caseína presentes no leite se agregam e formam o queijo, enquanto o líquido do leite se torna ralo, semelhante a uma água turva. Esse líquido é chamado no Talmud de «nesyovei dechalba», também denominado «mei hachalav» — soro de leite (whey) —, e é composto de açúcar do leite (lactose) e proteínas do soro. Há quem sustente que o soro de leite de não judeus é

[8]. מי חלב: בעת תהליך גיבון החלב לגבינה, חלבוני הקזאין שבחלב מתגבשים יחד לגבינה, ומשקה החלב נעשה דליל כמין מים עכורים. משקה זה נקרא בתלמוד 'נסיובי דחלבא' המכונה גם 'מי החלב' (whey), והוא מורכב מסוכר החלב (לקטוז), ומחלבון מי הגבינה. יש אומרים שמי חלב של נוכרים אסורים

proibido como o próprio leite, por receio de que lhe tenham misturado leite de animal não casher (Chikekei Lev 1,35; Kaf Hachaim 52; Shevet Halevi 4,86). Outros sustentam que, onde não há receio de que misturem leite não casher ao soro, ele não é proibido (Pri Chadash 21; Igrot Moshe 3, Yoreh Deá 17). Há ainda quem entenda que o soro não está incluído no decreto relativo ao leite dos não judeus (Knesset Hagedolá, Hagahot Tur 2, em nome de Shiltei Haguiborim; Darkei Teshuvá 1).

כחלב, שמא עירבו בהם חלב בהמה טמאה (חקקי לב א, לה; כה"ח נב; שבט הלוי ד, פו). ויש אומרים שבמקום שאין חשש שיערבו חלב טמא במי החלב, אין בהם איסור (פר"ח כא, אג"מ ג, יו"ד יז). ויש סוברים שמי חלב אינם כלולים בגזרת חלב נוכרים (כנה"ג הגה"ט ב בשם שה"ג; דרכ"ת א).

Na indústria de alimentos e medicamentos, por vezes são utilizadas proteínas extraídas do soro de leite ou lactose separada dele por filtração. Há quem sustente que a lei aplicável a essas substâncias é a mesma do soro, sobre o qual existe controvérsia (Rav Elyashiv). Outros afirmam que mesmo os que adotam a posição rigorosa quanto ao soro concordariam que essas substâncias são casher, pois, uma vez transformadas, já não estão incluídas no decreto; além disso, pode-se confiar na fiscalização governamental que proíbe a mistura de leite não casher (Chelkat Yaakov; Tzitz Eliezer 17,76,1).

בתעשיית המזון והתרופות משתמשים לעיתים בחלבונים שהופקו ממי החלב או בלקטוז שהופרד ממי החלב על ידי סינון. יש אומרים שדינם כדין מי החלב השנוי במחלוקת (הרב אלישיב). ויש אומרים שגם המחמירים במי החלב, יסכימו שהם כשרים, שהואיל והשתנו אינם בכלל הגזרה, ובנוסף לכך, אפשר לסמוך על הפיקוח הממשלתי האוסר עירוב חלב טמא (חלקת יעקב, ציץ אליעזר יז, עו, א).

A lei do soro é a mesma do leite e, portanto, ele torna proibida a carne cozida com ele (Shulchan Aruch 87,6; Shach 17). Há quem sustente que isso é um decreto motivado por marit ayin e que, por isso, é permitido consumi-lo depois de carne, mas não junto com ela (Rav Elyashiv, Kovetz Teshuvot, Yoreh Deá 73). Contudo, é costume considerá-lo lácteo em todos os aspectos. Já um medicamento destinado a ser engolido que tenha lactose ou proteínas do leite entre seus componentes não é considerado lácteo, e não é proibido tomá-lo depois de comer carne (Igrot Moshe 2, Yoreh Deá 26; Shevet Halevi 7,118).

דין מי החלב כדין חלב, ולכן הם אוסרים את הבשר המתבשל עימם (שו"ע פז, ו; ש"ך יז). יש אומרים שזו גזירה מחמת מראית העין, ולכן מותר לאוכלם לאחר בשר אך לא עמו ממש (הרב אלישיב, קובץ תשובות יו"ד עג), אך מקובל להחשיבם כחלביים לכל דבר. אבל תרופה שנועדה לבליעה ואחד ממרכיביה הוא לקטוז או חלבוני חלב אינה נחשבת לחלבית, ואין איסור ליטול אותה לאחר אכילת בשר (אג"מ ב יו"ד כו; שבט הלוי ז, קיח).

8 – Formas permitidas de preparar queijo por meio de não judeus

ח – היתרי הכנת גבינה על ידי גויים

Se o leite pertence a um judeu que contratou um não judeu como trabalhador para preparar queijo para ele, segundo muitos poskim, enquanto estiver claro que não há no queijo qualquer mistura proibida, ele é casher. Isso porque os Sábios proibiram o «queijo dos não judeus», isto é, o queijo que um não judeu fez com seu próprio leite, e não o queijo que ele fez com leite pertencente a um judeu (Shach 115,20; Pri Chadash 15; Nodá Bihudá).

אם החלב שייך לישראל, ששכר את הגוי כפועל שיכין לו ממנו גבינה, לדעת רבים, כל זמן שברור שאין שום תערובת איסור בגבינה, הגבינה כשרה. שכן אסרו חכמים 'גבינת גויים', היינו גבינה שעשה הגוי מחלב שלו, ולא גבינה שעשה מחלב ששייך לישראל (ש"ך קטו, כ; פר"ח טו, נו"ב).

Segundo a maioria dos poskim, assim como o leite ordenhado sob a supervisão de um judeu é casher quando este viu o não judeu ordenhar um animal casher, também o queijo é casher se um judeu viu o não judeu prepará-lo com leite casher, sem lhe misturar couro de estômago de nevelá (Rema 115,2; Minchat Yaakov; Nodá Bihudá). Há, porém, quem sustente que mesmo nesse caso o queijo é proibido, e que somente será casher se o próprio judeu colocar o estômago no leite para coagulá-lo (Shach 20).[9]

לדעת רוב הפוסקים, כשם שאם ראה ישראל את הגוי חולב בהמה טהורה, החלב שנחלב תחת פיקוחו כשר, כך אם ראה ישראל שהגוי מכין גבינה מחלב כשר בלא לערב בה עור קיבת נבילה, הגבינה כשרה (רמ"א קטו, ב; מנחת יעקב, נו"ב). ויש אומרים, שגם באופן זה הגבינה אסורה, ורק אם ישראל יניח בעצמו את הקיבה בחלב כדי לגבנו, הגבינה תהיה כשרה (ש"ך כ).[9]

[9]. Segundo Tosafot (Avodá Zará 35a, s.v. «לפי»), se é sabido que o não judeu ordenhou o leite para preparar queijo, este é casher mesmo que um judeu não tenha presenciado a ordenha, pois o não judeu sabe que leite não casher não coagula e não seria tolo a ponto de

*[9]. לתוס' (ע"ז לה, א 'לפי'), אם ידוע שהגוי חלב את החלב כדי להכין ממנו גבינה, למרות שישראל לא ראה את החליבה, הגבינה כשרה, מפני שהגוי יודע

misturá-lo ao leite destinado à fabricação de queijo. Consequentemente, não há receio de que exista ali uma mistura de leite não casher. Assim decidiram, na prática, Guinat Veradim, Nahar Mitzraim, Peulat Tzadik 2,257 e Igrot Moshe, Yoreh Deá 3,16. Em contrapartida, segundo Rashi, se um judeu não presenciou a ordenha, ainda que tenha visto a fabricação do queijo, este é proibido como leite dos não judeus, pois talvez o não judeu inicialmente tenha pensado em beber o leite e lhe tenha misturado leite não casher, decidindo somente depois transformá-lo em queijo. Assim decidiram Knesset Hagedolá, Taz 115,11 e Shulchan Gavoah 20. Muitos decidiram que, a princípio, deve-se adotar a opinião rigorosa de Rashi, mas que, em situação de necessidade premente ou de grande prejuízo, pode-se adotar a opinião leniente de Tosafot (Rema 115,2; Torat Chatat 81,2).

שחלב טמא אינו מתגבן, ואינו שוטה לערב חלב טמא בחלב שנועד להכנת גבינה, וממילא אין חשש שיש שם תערובת חלב טמא. וכן פסקו למעשה גינת ורדים, נהר מצרים, פעולת צדיק ב, רנז; אג"מ יו"ד ג, טז. מנגד, לרש"י, אם לא ראה ישראל את החליבה, למרות שראה את עשיית הגבינה – הגבינה אסורה משום חלב נוכרים, שמא חשב לשתות את החלב ועירב בו חלב טמא, ואח"כ נמלך לעשותו גבינה. וכן פסקו כנה"ג, ט"ז קטו, יא; שולחן גבוה כ. רבים הכריעו להחמיר לכתחילה כרש"י ובשעת הדחק ובהפסד מרובה להקל כתוס' (רמ"א קטו, ב, תורת חטאת פא, ב).

9 – Queijos macios

ט – גבינות רכות

Os poskim divergem quanto à lei dos queijos macios, como queijo branco, cottage, leben e iogurte, produzidos por acidificação natural. Isto é, quando se deixa o leite em um local quente, ele naturalmente azeda e engrossa pela ação das bactérias nele presentes. Na primeira etapa, transforma-se em leben e, depois de algum tempo, engrossa até tornar-se um queijo macio. Para acelerar o processo de produção, acrescentam-se restos de leben ou de queijo já acidificados, que contêm culturas bacterianas. Diferentes tipos de fermentos produzem diferentes derivados lácteos, todos com a característica comum de não endurecerem como queijo pela ação de enzimas, mas engrossarem pela acidificação bacteriana. Atualmente, em laboratórios sofisticados, cultivam-se diversos concentrados de bactérias selecionadas, que acidificam o leite de modo preciso conforme o produto desejado; assim são fabricados diferentes derivados lácteos com textura e sabor exatos.

נחלקו הפוסקים בדין גבינות רכות, כדוגמת גבינה לבנה, קוטג', לֶבֶן ויוגורט, שנוצרים על ידי החמצה טבעית. כלומר, כאשר מניחים חלב במקום חמים, באופן טבעי על ידי החיידקים שבחלב – החלב מחמיץ ונעשה סמיך. בשלב הראשון הוא נעשה לֶבֶן, ולאחר זמן מתעבה לגבינה רכה. כדי לזרז את תהליך יצירתם, מוסיפים שאריות של לֶבֶן או גבינה שהחמיצו, שיש בהם תרביות של חיידקים, כאשר סוגים שונים של מחמצות יוצרים מוצרי חלב שונים, שהמשותף לכולם שלא התקשו כגבינה על ידי אנזימים אלא התעבו על ידי החמצה של חיידקים. כיום מגדלים במעבדות משוכללות תרכיזים שונים של חיידקים משובחים שמחמיצים את החלב באופן מדויק לפי התוצר הרצוי, וכך מייצרים מוצרי חלב שונים במרקם וטעם מדויק.

Há quem permita os queijos macios dos não judeus, porque o decreto relativo ao queijo decorre do receio de que ele seja coagulado com couro de estômago de nevelá. Assim, o decreto se aplicaria apenas aos queijos coagulados pelas enzimas presentes no estômago; os queijos macios, que não são coagulados por enzimas, mas por bactérias, seriam permitidos por não estarem incluídos na proibição.

יש מתירים גבינות רכות של גויים, משום שגזירת גבינה היא מפני החשש שמעמידים אותה בעור קיבת נבילה, וממילא היא חלה רק על גבינות שמעמידים על ידי אנזימים שנמצאים בקיבה, אבל גבינות רכות שאינן מועמדות על ידי אנזימים אלא חיידקים, מותרות מפני שאינן בכלל האיסור.

Entretanto, segundo a maioria dos poskim, mesmo que se diga que os Sábios decretaram a proibição do queijo dos não judeus pelo receio de que fosse coagulado com enzimas do couro de estômago de nevelá, o decreto se aplica a todos os produtos lácteos que engrossaram. Além

אולם לדעת רוב הפוסקים, גם אם נאמר שגזרו חכמים איסור על גבינת גויים מחשש שהעמידו אותה באנזימים של עור קיבת נבילה, הגזירה חלה על כל מוצרי החלב שנתעבו. בנוסף לכך, יש אומרים

disso, há quem sustente que o queijo também foi proibido pelo receio de que se misturasse leite não casher ao leite casher; quanto mais macio o queijo, maior é esse receio.

Na prática, é correto adotar a posição rigorosa da maioria dos poskim, mas aqueles que desejam seguir a opinião leniente podem fazê-lo. De fato, há entidades de kashrut no exterior que adotam a posição leniente e concedem certificação casher a queijos macios fabricados por não judeus, sob supervisão de que sejam feitos com ingredientes casher. Em Israel, segue-se a opinião da maioria dos poskim e não se concede certificação casher a queijos macios de não judeus.[10]

שהגבינה נאסרה גם מפני החשש שעירבו חלב טמא בחלב הטהור, וככל שהגבינה רכה יותר, כך חשש זה גדול יותר.

להלכה נכון להחמיר כדעת רוב הפוסקים, והרוצים להקל רשאים. למעשה, יש גופי כשרות בחוץ לארץ, שמקילים ומעניקים הכשר לגבינות רכות שנעשות על ידי גויים, תוך השגחה שהן נעשות מחומרים כשרים. ובארץ ישראל, נוהגים כדעת רוב הפוסקים, שלא להעניק הכשר לגבינות רכות של גויים.[10]

[10]. Os poskim divergem a respeito de queijos macios produzidos por cozimento sem coagulação enzimática, como a ricota, feita mediante o cozimento do leite ou do «nesyovei», isto é, do soro que resta da fabricação do queijo. O mesmo se aplica ao queijo kaymak, produzido pelo cozimento prolongado do leite em fogo baixo, recolhendo-se a camada que se solidifica sobre o leite e resfriando-a. Segundo Pri Chadash 115,21, como esses queijos não são coagulados por enzimas, não há receio de que sejam produzidos com couro de estômago de nevelá. Tampouco é preciso temer que o não judeu lhes misture leite não casher, pois este não se solidifica e, portanto, não lhe traria benefício. O Responsa Chikrei Lev (Yoreh Deá 139) também adotou posição leniente quanto ao iogurte. É razoável supor que os poskim que permitiram um dos tipos de queijo macio permitam todos eles, pois a razão da permissão é a mesma. Sob a supervisão da OU, costuma-se certificar esses queijos com base na opinião de Rav Henkin, que os permitiu mesmo quando se utiliza uma pequena quantidade de coalho casher. Igrot Moshe, Yoreh Deá 2,48, inclinou-se a essa posição quanto ao queijo cottage.

Em contrapartida, segundo a maioria dos poskim, todos esses queijos são proibidos, pois o decreto foi estabelecido formalmente pelo tribunal dos Sábios e se aplica até mesmo a queijos que não apresentam o receio de serem preparados com couro de estômago de nevelá. Assim escreveram Chochmat Adam 53,38 e Aruch Hashulchan 115,16. Com isso concordariam todos os Acharonim que adotaram posição rigorosa quanto a algum dos queijos macios, entre eles: Radbaz, vol. 6, siman 2.291; Shiyurei Berachá 115,5 e Chaim Shaal 1,43; Maharam Chagiz, Responsa Halachot Ketanot 1,1, em nome de Maharikash; Chikekei Lev, Yoreh Deá 37–38. Quanto aos queijos produzidos por cozimento, como ricota e kaymak, há quem sustente que também devem ser proibidos em razão da proibição do leite dos não judeus, pois foram feitos por cozimento e absorveram o sabor do leite (Shiltei Haguiborim, Avodá Zará 16a nas páginas do Rif, item 2). Assim como há controvérsia a respeito dos queijos, também há divergência quanto aos diversos tipos de creme de leite. Nesse caso, igualmente, é correto adotar a posição rigorosa, mas quem desejar seguir a posição leniente pode fazê-lo (ver «Hechalav Umutzarav Vekashrutam», p. 224).

[10]. נחלקו הפוסקים לגבי גבינות רכות שנעשות על ידי בישול בלא העמדה של אנזימים, כמו גבינת ריקוטה, שנעשית על ידי בישול החלב או הנסיובי, היינו מי החלב הנותרים מגבינה. וכן לגבי גבינת קיימאק, שנעשית על ידי בישול ממושך של חלב על אש קטנה, ואיסוף מה שנקפא מעל החלב וקירורו. לפר"ח קטו, כא, הואיל ואינן מועמדות על ידי אנזימים אין חשש שיעמידום על ידי עור קיבת נבילה, וגם אין לחוש שהגוי יערב בהן חלב טמא, הואיל ואינו נקפא וממילא אין בו תועלת. וכן הקל לגבי יוגורט בשו"ת חקרי לב (יו"ד קלט). מסתבר שהפוסקים שהקילו באחד מסוגי הגבינות הרכות יקלו בכל הסוגים, הואיל וטעם ההיתר אחד. בהשגחת OU נוהגים להכשיר גבינות אלה על פי הרב הנקין שהתירן גם אם נעזרים במעט רנט כשר. ולכך נטה באג"מ יו"ד ב, מח, לגבי קוטג'.

מנגד, לדעת רוה"פ כל הגבינות הללו אסורות, הואיל והגזרה היתה במניין וחלה גם על גבינות שאין חשש שיכינו אותן בעור קיבת נבילה. כ"כ חכ"א נג, לח; וערוה"ש קטו, טז. ולכך יסכימו כל האחרונים שהחמירו לגבי אחת הגבינות הרכות, ומהם: רדב"ז ח"ו סי' ב' אלפים רצא; שיורי ברכה קטו, ה, וחיים שאל א, מג; מהר"ם חאגיז שו"ת הלק"ט א, א, בשם מהריק"ש; חקקי לב יו"ד לז-לח. לגבי גבינות שנעשות בבישול, כריקוטה וקיימאק, יש אומרים שיש לאסור גם מפני איסור חלב נוכרים, הואיל ונעשו בבישול ובלעו טעם החלב (שלטי גיבורים ע"ז טז, א, בדפי הרי"ף אות ב). בדומה למחלוקת על גבינות נחלקו גם לגבי מיני שמנת, ואף בזה נכון להחמיר, והרוצה להקל, רשאי (עיין ב'החלב ומוצריו וכשרותם' עמ' רכד).

10 – Manteiga

י – חמאה

A manteiga é produzida do leite pelo processo de batedura. Isto é, agita-se o leite em movimento circular

חמאה נוצרת מחלב על ידי פעולת חיבוץ. כלומר, טלטול החלב בתנועה סיבובית, כדי

para separar dele as partículas de gordura, formando uma camada gordurosa que é amassada, prensada e solidificada em manteiga. Desde a época dos Gueonim há divergência de costumes: alguns proibiam a manteiga dos não judeus e outros a permitiam.

להפריד את חלקיקי השומן מהחלב לשכבה שומנית, שאותה לשים ודוחסים ומגבשים לחמאה. מימי הגאונים נחלקו המנהגים, יש שאסרו חמאת גויים ויש שהתירו.

A razão dos que a proíbem é a proibição do leite dos não judeus, isto é, o receio de que o não judeu tenha misturado leite não casher ao seu leite antes de decidir transformá-lo em manteiga. Embora o leite não casher não se solidifique em manteiga, deve-se recear que a umidade restante sobre ela provenha desse leite. Ainda que a probabilidade disso seja muito pequena, a proibição permanece, pois os Sábios quiseram afastar os judeus dos alimentos dos não judeus (costume de Eretz Israel na época dos Gueonim; Raavad e Rashba; Nodá Bihudá, segunda edição, Yoreh Deá 65–66; Tzemach Tzedek de Lubavitch, Yoreh Deá 75).

טעם האוסרים, משום איסור חלב נוכרים, היינו מחשש שהגוי עירב חלב טמא בחלב שלו לפני שהחליט לעשות ממנו חמאה. ואף שהחלב הטמא אינו מתגבש לחמאה, יש לחשוש שהרטיבות שנותרה על החמאה היא מהחלב הטמא. ואף שהסיכוי לכך נמוך מאוד, האיסור נותר במקומו, כי רצו חכמים להרחיק את ישראל ממאכלי גויים (מנהג ארץ ישראל בזמן הגאונים, ראב"ד ורשב"א; נו"ב תנינא יו"ד סה-סו; צמח צדק לובביץ' יו"ד עה).

A razão dos que permitem é que a proibição do leite dos não judeus não se aplica à manteiga, uma vez que o leite não casher não se solidifica em manteiga. Embora tenham proibido o queijo dos não judeus mesmo que o leite não casher não coagule, fizeram-no pelo receio de que o tivessem coagulado com couro de estômago de nevelá. A manteiga, que não requer esse tipo de coagulação, não é proibida (Pri Chadash e Gra, em sua explicação do Rambam).[11]

טעם המתירים, משום שאיסור חלב נוכרים אינו חל על חמאה, הואיל וחלב טמא אינו מתגבש לחמאה. ומה שאסרו גבינת גויים למרות שחלב טמא אינו מתגבן, הוא מפני שחששו שמא העמידוה על ידי עור קיבת נבילה, אבל בחמאה שאינה צריכה העמדה שכזו, אין איסור (פר"ח וגר"א בביאור רמב"ם).[11]

Segundo o Rambam (Maachalot Assurot 3,16), se a manteiga for cozida até que os restos do líquido lácteo evaporem, já não haverá motivo de receio nem mesmo segundo os que a proíbem, pois, caso houvesse resíduos de leite não casher sobre ela, durante o cozimento eles evaporariam ou seriam completamente anulados na manteiga. Essa é também a opinião da maioria dos poskim (Shulchan Aruch e Rema 115,3).

ולרמב"ם (מאכ"א ג, טז), אם יבשלו את החמאה עד ששאריות הנוזל החלבי יתאדו, כבר אין לחשוש לדעת האוסרים, שכן אם היו על החמאה שאריות חלב טמא, בבישול הן יתאדו או יתבטלו לחלוטין בחמאה. וכן דעת רוב הפוסקים (שו"ע ורמ"א קטו, ג).

Entretanto, por diversos motivos, houve ocasiões em que os rabinos proibiram a manteiga. Isso ocorreu, por exemplo, em lugares onde os não judeus cozinhavam a manteiga em utensílios que continham resíduos de alimentos proibidos (Issur Veheter Hearoch 48,3), em lugares onde misturavam à manteiga leite não casher de camela (Pri Toar 115,8) e em lugares onde lhe misturavam sebo ou gordura suína (Chochmat Adam 67,9; Aruch Hashulchan 115,27).

אמנם לעיתים, מסיבות שונות, אסרו הרבנים את החמאה. כמו במקומות שבהם הגויים בישלו את החמאה בכלים שהיו בהם שאריות של מאכלים אסורים (או"ה הארוך מח, ג), ומקומות שעירבו בחמאה חלב טמא של נאקה (פרי תואר קטו, ח), ומקומות שעירבו בחמאה חֵלֶב או שומן חזיר (חכ"א סז, ט; ערוה"ש קטו, כז).

Na prática, enquanto estiver claro que a manteiga não contém componentes proibidos, ela é permitida, pois a regra em uma controvérsia sobre uma determinação rabínica é que a Halacha segue a opinião leniente, tanto mais quando essa é a opinião da maioria dos poskim. Assim procedem a maioria das entidades de kashrut, que permitem manteiga produzida por não judeus depois de verificarem que todos os ingredientes com que foi feita são casher. Os que seguem um padrão mais rigoroso cuidam de comprar manteiga produzida por um judeu ou cuja fabricação tenha sido supervisionada por um judeu.

למעשה, כל זמן שברור שאין בחמאה מרכיבים אסורים, היא מותרת, שכן הכלל במחלוקת בדברי חכמים שהלכה כדברי המיקל, קל וחומר כאשר כך היא דעת רוב הפוסקים. וכן נוהגים רוב גופי הכשרות, שמתירים חמאת גויים אחר שבדקו שכל המרכיבים שמהם היא עשויה כשרים. והמהדרים מדקדקים לקנות חמאה שיוצרה על ידי ישראל או שישראל השגיח על מלאכת עשייתה.

[11]. Há quem sustente que o fundamento da proibição do leite e do queijo é o receio de que uma serpente tenha inoculado veneno no leite. Embora atualmente não haja serpentes entre nós, a proibição que os Sábios decretaram sobre o leite e o queijo permanece; contudo, a proibição não deve ser estendida àquilo sobre o qual não decretaram, como a manteiga (Shaarei Durá; Rabenu Peretz).

[11]. ויש אומרים שיסוד איסור חלב וגבינה מחשש שנחש הטיל בחלב ארס, ואף שכיום אין בינינו נחשים, האיסור שגזרו חכמים על חלב וגבינה נותר במקומו, אבל על מה שלא גזרו כדוגמת חמאה אין להחיל את האיסור (שערי דורא, רבנו פרץ).

11 – Leite ordenhado no Shabat de modo proibido

יא – חלב שנחלב בשבת באיסור

Ordenhar no Shabat é proibido pela Torá (Shabat 95a). Contudo, para evitar o sofrimento das vacas, que sofreriam muito se não fossem ordenhadas, é permitido pedir a um não judeu que as ordenhe. Embora os Sábios tenham proibido um judeu de pedir a um não judeu que realize um trabalho para ele no Shabat, eles suspenderam sua própria determinação em razão de tzaar baalei chaim. Esse leite é muktze durante todo aquele Shabat; após o Shabat, é permitido bebê-lo ou vendê-lo (Shulchan Aruch, Orach Chaim 305,20). Atualmente, a produção leiteira tornou-se mais sofisticada e a ordenha é feita por uma máquina de sucção; no Shabat, deve-se ordenhar por meio de «grama». Isto é, antes do Shabat, aciona-se o mecanismo de «grama» da máquina e, no Shabat, um judeu fixa por vácuo as teteiras aos úberes das vacas. Essa fixação fará com que, após um breve intervalo, a máquina comece a extrair o leite. Essa «grama» é

חליבה בשבת אסורה מהתורה (שבת צה, א). אמנם כדי למנוע צער מהפרות, שאם לא יחלבו אותן יצטערו מאוד, מותר לבקש מגוי שיחלוב אותן. ואף שאסרו חכמים על ישראל לבקש מגוי לעשות עבורו מלאכה בשבת – משום 'צער בעלי חיים' ביטלו חכמים את דבריהם. ואותו חלב הוא מוקצה במשך כל אותה שבת, ולאחר השבת מותר לשתותו או למוכרו (שו"ע או"ח שה, כ). כיום משק החלב השתכלל, והחליבה נעשית על ידי מכונת שאיבה, ובשבת יש לחלוב בדרך של 'גרמא'. כלומר, יפעילו בערב שבת את מנגנון ה'גרמא' של המכונה, ובשבת ישראל יצמיד את גביעי החליבה לעטיני הפרות בוואקום, והצמדה זו תגרום שלאחר זמן מועט המכונה

permitida para evitar o sofrimento das vacas e, depois do Shabat, é permitido usufruir do leite, pois ele foi ordenhado de forma permitida. Também é possível pedir a um não judeu que faça a ordenha no Shabat com a máquina de sucção do modo habitual durante a semana; após o Shabat, será permitido usufruir do leite (Peninei Halacha, Shabat 20,4).

תתחיל לשאוב. ו'גרמא' זו מותרת כדי למנוע צער מהפרות, ואחר השבת מותר ליהנות מהחלב הואיל ונחלב בהיתר. כמו כן אפשר לבקש מגוי שיחלוב בשבת על ידי מכונת השאיבה כדרך שחולבים בחול, ואחר השבת יהיה מותר ליהנות מהחלב (פנה"ל שבת כ, ד).

Mas, se o leite foi ordenhado por um judeu mediante profanação do Shabat, por determinação dos Sábios ele é proibido para quem o ordenhou e para todos aqueles em benefício dos quais foi ordenhado, para que não usufruam de algo produzido mediante profanação do Shabat. Quando se trata de leite destinado à comercialização para o público em geral, ele é proibido a todo o público. Na prática, porém, como o leite ordenhado mediante profanação do Shabat é misturado com leite ordenhado em outros dias e com leite ordenhado no Shabat por um não judeu, existe dúvida, em relação a todo leite que chega às lojas, se foi ou não ordenhado de modo proibido. Como a proibição de usufruir de algo produzido mediante profanação do Shabat é de ordem rabínica, em situação de dúvida não há proibição; assim, pode-se conceder certificação casher ao leite e aos derivados lácteos que talvez contenham leite ordenhado mediante profanação do Shabat. Contudo, deve-se dar preferência ao leite proveniente de fazendas que observam o Shabat, tanto por ele ser indubitavelmente casher como por ser apropriado incentivar a observância do Shabat e não contribuir para sua profanação (Peninei Halacha, Shabat 26,7). Portanto, não se deve conceder certificação «mehadrin» a produtos lácteos que contenham leite ordenhado mediante profanação do Shabat.

אבל אם החלב נחלב על ידי ישראל בחילול שבת, מדברי חכמים החלב אסור על החולב ועל כל מי שהוא נחלב עבורו, כדי שלא ייהנו מדבר שנעשה בחילול שבת. וכאשר מדובר בחלב שמתכוונים לשווק לציבור הרחב – הוא אסור לכל הציבור. אולם בפועל, כיוון שהחלב שנחלב בחילול שבת מעורב בחלב שנחלב בימים אחרים ובחלב שנחלב בשבת על ידי גוי, לגבי כל חלב שמגיע לחנות יש ספק אם הוא נחלב באיסור, וכיוון שהאיסור ליהנות מדבר שנעשה בחילול שבת הוא מדברי חכמים, במצב של ספק אין איסור, וניתן להעניק כשרות לחלב ולמוצרי חלב שאולי מעורב בהם חלב שנחלב בחילול שבת. אלא שיש להעדיף חלב מִמְשָׁקִים שמקפידים בהם על שמירת שבת, הן מפני שהוא כשר בלא ספק, והן מפני שראוי לעודד את שמירת השבת וכדי שלא לסייע לחילול שבת (פנה"ל שבת כו, ז). לפיכך, אין להעניק כשרות 'מהדרין' למוצרי חלב שמעורב בהם חלב שנחלב בחילול שבת.

12 – Leite de mulher

יב – חלב אשה

O leite de uma mulher, seja ela judia ou não judia, é permitido para consumo, desde que tenha saído de seu corpo, por exemplo, se foi extraído para um recipiente. Ele não é considerado leite quanto à proibição de carne com leite.

חלב אשה, בין יהודייה ובין שאינה יהודייה, מותר באכילה, ובתנאי שהחלב פרש ממנה, כגון ששאבה אותו לתוך כלי. ואין הוא נחשב חלב לעניין איסור בשר בחלב.

Os Sábios, porém, proibiram mamar diretamente de uma mulher. Somente a um bebê é permitido mamar de sua mãe ou de outra ama de leite até atingir a idade de vinte e quatro meses. Depois de atingir essa idade, se a criança

אבל אסרו חכמים לינוק חלב מאשה, ורק לתינוק מותר לינוק חלב מאימו או ממינקת אחרת עד הגיעו לגיל עשרים וארבעה חודש. ולאחר שהגיע לגיל זה, אם התינוק ממשיך

continuar mamando sem interrupção, é permitido amamentá-la até os quatro anos; se ela for debilitada, até os cinco. Contudo, se tiver parado de mamar por três dias (72 horas), e a interrupção não tiver ocorrido por estar doente, é proibido voltar a amamentá-la. Sua lei será como a de qualquer pessoa, a quem é permitido beber o leite depois de extraído, mas não mamar diretamente do seio (Ketubot 60a; Shulchan Aruch, Yoreh Deá 81,7).[12]

לינוק ברציפות, מותר להניקו עד גיל ארבע, ואם הוא חלוש עד גיל חמש. אבל אם הפסיק לינוק למשך שלושה ימים (72 שעות), והפסקה זו לא נעשתה מפני שהיה חולה, אסור להניקו, ודינו ככל אדם, שמותר לו לאכול את החלב אחר שנשאב אבל אסור לו לינוק מהשד עצמו (כתובות ס, א; שו"ע יו"ד פא, ז).[12]

[12]. A regra «tudo o que provém do não casher é não casher» (Bechorot 5b) não se aplica ao leite de mulher. Isso porque somente aquilo que provém de um ser proibido por uma proibição negativa da Torá é proibido, ao passo que a carne humana é proibida em razão de um mandamento positivo (Rambam) ou por determinação dos Sábios (Rosh e Rashba). Contudo, os Sábios proibiram mamar diretamente de uma mulher, para evitar que, em consequência disso, as pessoas se enganassem e permitissem o leite de animais não casher. Poderiam argumentar que, assim como é proibido comer carne humana, mas é permitido o leite proveniente de uma mulher, também seria permitido o leite de animais domésticos e selvagens não casher, apesar de sua carne ser proibida para consumo.

O leite de uma mulher não judia é casher como o de uma judia, conforme está dito em Yeshayahu (49,23): «Reis serão teus tutores, e suas princesas, tuas amas de leite...». Entretanto, há quem sustente que, quando for preciso encontrar uma ama de leite para uma criança judia, deve-se dar preferência a uma judia (Ran em nome do Rashba; Rema 81,7). Se tiverem contratado uma ama de leite não judia, é uma prática piedosa pedir-lhe que consuma alimentos casher (Torat Chatat 65,11).

[12]. הכלל: "כל היוצא מהטמא – טמא" (בכורות ה, ב), אינו חל על חלב אשה, מפני שרק מה שאסור באיסור לאו מהתורה – היוצא ממנו אסור, ואילו בשר אדם אסור מחמת מצוות עשה (רמב"ם) או מדברי חכמים (רא"ש ורשב"א). אבל אסרו חכמים לינוק מאשה, שמא יטעו בעקבות זאת להתיר חלב טמא, שיאמרו כשם שאסור לאכול בשר אדם אבל החלב היוצא מאשה מותר, כך למרות שבשר בהמה וחיה טמאים אסור באכילה, החלב היוצא מהם מותר.

חלב נוכרית כשר כחלב ישראלית, וכן נאמר בישעיהו (מט, כג): "וְהָיוּ מְלָכִים אֹמְנֶיךָ וְשָׂרוֹתֵיהֶם מֵינִיקֹתֶיךָ..." אמנם יש אומרים, שאם צריך למצוא מיניקת לתינוק ישראלי, יש להעדיף מיניקת ישראל (ר"ן בשם רשב"א, רמ"א פא, ז). ואם שכרו מינקת שאינה ישראלית, מנהג חסידות לבקש שתאכל מאכלים כשרים (תורת חטאת סה, יא).

Capítulo 31 – Imersão de utensílios

לא – טבילת כלים

1 – A mitzva de imergir utensílios

א – מצוות טבילת כלים

Um judeu que comprou ou recebeu de um não judeu um utensílio destinado a alimentos, feito de metal ou vidro, tem a mitzva de imergi-lo em um mikve para purificá-lo, assim como um convertido imerge no momento de sua conversão. Mesmo que o utensílio tenha sido fabricado em uma empresa pertencente a um judeu, se um não judeu o comprou, o utensílio tornou-se propriedade dele; portanto, o judeu que posteriormente o comprar deverá imergi-lo. Se o não judeu tiver usado o utensílio com alimentos proibidos, primeiro será preciso fazer sua casherização conforme o modo pelo qual foi utilizado, a fim de remover os sabores proibidos nele absorvidos ou aderidos, e depois imergi-lo para purificação.

ישראל שקנה או שקיבל מגוי כלי מאכל שעשוי ממתכת או מזכוכית, מצווה שיטביל אותו במקווה לטהרו, כדוגמת גר שטובל בעת גיורו. וגם אם הכלי נוצר במפעל ששייך לישראל, אם גוי קנה אותו, הכלי הפך להיות שלו, וישראל שיקנה ממנו את הכלי, צריך להטבילו. ואם הגוי השתמש בכלי במאכלים אסורים, יש להכשירו תחילה כדרך שימושו, כדי להוציא ממנו את טעמי האיסור שנבלעו או נדבקו בו, ואחר כך להטבילו לשם טהרה.

Aprendemos essas duas mitzvot — a casherização dos utensílios e sua imersão — do que a Torá declara sobre o

את שתי המצוות הללו: הכשרת הכלים וטבילתם, למדנו ממה שנאמר בתורה

despojo que os filhos de Israel tomaram dos midianitas (Bamidbar 31,21–23): «Este é o estatuto da Torá que o Eterno ordenou a Moshê. Contudo, o ouro, a prata, o cobre, o ferro, o estanho e o chumbo; tudo o que suporta o fogo, fareis passar pelo fogo e ficará puro; contudo, deverá ser purificado com as águas de nidá. E tudo o que não suporta o fogo, fareis passar pela água». A passagem pelo fogo ou pela água fervente destina-se aos utensílios nos quais foram cozidos ou assados alimentos proibidos; conforme o modo como foram usados com o que é proibido, assim devem ser casherizados (adiante, 32,1). Além disso, foi dito: «e ficará puro; contudo, deverá ser purificado com as águas de nidá», ensinando-nos que também é necessário purificar o utensílio mediante sua imersão no mikve em que uma mulher nidá imerge para purificar-se (Avodá Zará 75b; Ramban). Não há relação intrínseca entre as duas mitzvot. Se o não judeu usou o utensílio com alimentos proibidos, é necessário tanto casherizá-lo como imergi-lo; se não o usou com alimentos proibidos, basta imergi-lo.

על השלל שלקחו בני ישראל מהמדיינים (במדבר לא, כא-כג): "זֹאת חֻקַּת הַתּוֹרָה אֲשֶׁר צִוָּה ה' אֶת מֹשֶׁה. אַךְ אֶת הַזָּהָב וְאֶת הַכֶּסֶף אֶת הַנְּחֹשֶׁת אֶת הַבַּרְזֶל אֶת הַבְּדִיל וְאֶת הָעֹפָרֶת. כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ וְטָהֵר אַךְ בְּמֵי נִדָּה יִתְחַטָּא וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַּמָּיִם". העברה באש או במים רותחים נועדה לכלים שבישלו או שצלו בהם מאכלי איסור, וכדרך שהשתמשו בהם באיסור כך צריך להכשירם (להלן לב, א). בנוסף לכך נאמר: "וְטָהֵר, אַךְ בְּמֵי נִדָּה יִתְחַטָּא", ללמדנו שצריך גם לטהר את הכלי על ידי טבילתו במקווה שבו הנידה טובלת לטהרתה (ע"ז עה, ב; רמב"ן). ואין זיקה בין שתי המצוות, אלא שאם הגוי השתמש בכלי למאכלים אסורים, צריך גם להכשירו וגם להטבילו, ואם לא השתמש למאכלי איסור, צריך להטבילו בלבד.

O propósito da mitzva de imersão é elevar o utensílio da condição de um utensílio destinado à alimentação comum, acompanhada pelo desejo e pelas fraquezas humanas, à condição de um utensílio destinado a preparar alimentos por meio dos quais os judeus possam vincular-se aos valores da Torá. Essa mitzva integra o conjunto de mitzvot destinadas a singularizar a alimentação dos judeus como uma alimentação permeada de fé, santidade e bênção. Por isso, os judeus foram ordenados a recitar bênçãos antes e depois de comer, a não consumir alimentos proibidos que expressam outras tendências, a separar dos alimentos dádivas para os cohanim, os leviim e os pobres, e a levar parte deles a Jerusalém para ali consumi-la em santidade. A mitzva de imergir utensílios destina-se a purificá-los da impureza inerente à alimentação comum, voltada a sustentar o ser humano durante seus dias passageiros neste mundo, para que o judeu possa, por meio de sua alimentação, vincular-se mais intensamente aos valores eternos e à visão da retificação do mundo.

מגמת מצוות הטבילה לרומם את הכלי ממדרגה של כלי שנועד לאכילה סתמית, שהתאווה והחולשות האנושיות מלוות אותה, אל מדרגה של כלי שנועד להכין מאכלים שעל ידם יוכלו ישראל להתקשר אל ערכי התורה. מצווה זו היא אחת ממערכת המצוות שנועדו לייחד את אכילתם של ישראל כאכילה שיש בה אמונה, קדושה וברכה. לכן נצטוו ישראל לברך לפני האכילה ולאחריה, ושלא לאכול מאכלים אסורים שמבטאים מגמות אחרות, ולהפריש מהמאכלים מתנות לכהנים, ללויים ולעניים, ולהעלות מהם לירושלים ולאוכלם שם בקדושה. מצוות טבילת כלים נועדה לטהר את הכלי מהטומאה הדבוקה באכילה סתמית שנועדה לקיים את אדם בימי חלדו בעולם הזה, כדי שיוכל ישראל באכילתו להתקשר יותר אל ערכי הנצח וחזון תיקון העולם.

2 – Utensílios de metal, vidro e outros materiais

ב – כלי מתכת זכוכית ושאר חומרים

Os utensílios cuja imersão é obrigatória segundo a Torá

הכלים החייבים בטבילה מהתורה הם כלים שעשויים

são os feitos de metal, como ouro, prata, cobre, ferro, estanho e chumbo, enumerados pela Torá, e todos os demais metais estão incluídos nessa categoria. Os Sábios acrescentaram e instituíram que também se imergissem utensílios de vidro, devido à semelhança entre vidro e metal: assim como se pode fundir metal e dele fabricar novos utensílios, também se podem fundir utensílios de vidro e deles fabricar novos utensílios (Avodá Zará 75b).

ממתכת, כדוגמת זהב, כסף, נחושת, ברזל, בדיל ועופרת, שפירטה התורה, וכל שאר המתכות בכלל זה. הוסיפו חכמים ותקנו להטביל גם כלי זכוכית, מפני הדמיון שבזכוכית למתכת, שכשם שאפשר להתיך מתכת ולעשות ממנה כלים חדשים, כך ניתן להתיך כלי זכוכית ולעשות מהם כלים חדשים (ע"ז עה, ב).

Já os utensílios feitos de outros materiais, como barro, porcelana, cerâmica, pedra, madeira e os diversos tipos de plástico, estão isentos de imersão. Embora seja possível fundir utensílios de plástico assim como os de vidro, não podemos, por iniciativa própria, estender a instituição dos Sábios a utensílios semelhantes aos de vidro.

אבל כלים משאר חומרים, כדוגמת חרס, חרסינה, קרמיקה, אבן, עץ ופלסטיק על סוגיו השונים – פטורים מטבילה. ואף שניתן להתיך כלי פלסטיק כזכוכית, אין להחיל מדעתנו את התקנה על כלים שדומים לזכוכית.

Utensílios de metal revestidos com diferentes coberturas, como teflon, esmalte ou revestimento cerâmico, devem ser imersos com berachá, pois seu material principal é o metal. O mesmo se aplica aos pratos de Corelle, cujo material principal é o vidro.

כלי מתכת המצופים בציפויים שונים, כגון טפלון, אמייל או ציפוי קרמי, חייבים בטבילה בברכה, שעיקרם מתכת. והוא הדין לצלחות קורל, שעיקרן זכוכית.

Utensílios de porcelana, isto é, utensílios cujo material principal é o barro e que são recobertos por uma finíssima camada vítrea, estão isentos de imersão, pois o revestimento é considerado subordinado ao barro (Knesset Hagedolá; Chidá; Sheelat Yaavetz; Yad Efraim). [1]

כלי חרסינה, כלומר כלים שעיקרם חרס ומצופים בציפוי זכוכיתי דקיק, כיוון שהציפוי בטל לחרס – פטורים מטבילה (כנה"ג, חיד"א, שאלת יעב"ץ ויד אפרים).[1]

Uma panela de metal com alças de plástico, bem como uma faca cujo cabo é de madeira, requer imersão. É necessário imergir o utensílio inteiro, inclusive a parte feita de material que, por si só, não requer imersão. Esta é a regra: todo utensílio cujo componente principal que entra em contato com o alimento é feito de metal ou vidro deve ser inteiramente imerso.

סיר מתכת שיש לו ידיות מפלסטיק, וכן סכין שהידית שלו מעץ, צריכים טבילה, וצריך לטבול את כל הכלי, כולל החלק שעשוי מחומר שאינו חייב בטבילה. זה הכלל: כל שהמרכיב המרכזי בכלי, שבא במגע עם האוכל, עשוי ממתכת או מזכוכית – הכלי כולו חייב בטבילה.

[1]. Segundo a grande maioria dos Rishonim, a mitzva de imergir utensílios de metal provém da Torá. Assim escreveram Rashi, Rabenu Tam, Raavad, Rashba, Raah, Rabenu Yechiel de Paris, Smag, Rosh, Smak, Ritva e outros. Há quem sustente que ela é de ordem rabínica, entre eles Tosafot Rid, Rashbatz e outros, e muitos também assim compreenderam a opinião do Rambam (ver Tevilat Kelim, introdução 3). Como, segundo a maioria dos poskim, a mitzva provém da Torá, em caso de dúvida adota-se a posição rigorosa e faz-se a imersão sem berachá; tampouco se confia em um menor que declare ter imergido um utensílio (Shulchan Aruch 320,14; adiante, nota 7).

[1]. דעת רובם המכריע של הראשונים, שמצוות טבילת כלי מתכת מהתורה, וכ"כ רש"י, ר"ת, ראב"ד, רשב"א, רא"ה, רבנו יחיאל מפריז, סמ"ג, רא"ש, סמ"ק, ריטב"א, ועוד. ויש אומרים שהיא מדרבנן, תוס' רי"ד, רשב"ץ ועוד, וכך למדו רבים בדעת הרמב"ם (עי' בטבילת כלים מבוא ג). כיוון שלרוה"פ המצווה מהתורה, בספק מחמירים להטביל בלא ברכה, ואין סומכים על קטן שהעיד על עצמו שטבל כלי (שו"ע שכ, יד, להלן הערה 7).

Há quem sustente que utensílios de plástico e náilon devem ser imersos sem berachá, pois também podem ser fundidos como os

יש סוברים שכלי פלסטיק וניילון חייבים בטבילה בלא ברכה, הואיל וגם אותם ניתן להתיך כמו כלי

utensílios de vidro (Minchat Yitzchak 3,76–78). Entretanto, segundo a grande maioria dos Acharonim, como a obrigação de imergir utensílios de vidro decorre de uma instituição dos Sábios, ela não deve ser estendida àquilo que não foi incluído nessa instituição (Melamed Lehoil, Yoreh Deá 49; Chelkat Yaakov 2,163,2; Yabia Omer 4, Yoreh Deá 8; Tzitz Eliezer 7,37; Ria Henkin). Convém observar também que a semelhança entre utensílios de vidro e de metal é considerável: ambos são fortes e rígidos, e há tipos nos quais se pode até cozinhar; já os utensílios de plástico, atualmente, em geral não são usados para cozinhar. Como essa é a opinião da maioria dos poskim e a discussão diz respeito a uma mitzva de ordem rabínica, a Halacha segue os que adotam a posição leniente.

זכוכית (מנחת יצחק ג, עו-עח). אולם לדעת רובם המכריע של האחרונים, כיוון שחיוב כלי זכוכית מתקנת חכמים, אין להחיל אותה על מה שלא תקנו (מלמד להועיל יו"ד מט; חלקת יעקב ב, קסג, ב; יבי"א ד יו"ד ח; ציץ אליעזר ז, לז; רי"א הנקין). נכון לציין שגם הדמיון שבין כלי זכוכית למתכת רב, שהם חזקים וקשים ויש סוגים שאף ניתן לבשל בהם, ובכלי פלסטיק נכון להיום בדרך כלל אין מבשלים. וכיוון שכך דעת רוב הפוסקים, והדין הוא במצווה מדברי חכמים, הלכה כמקילים.

Um utensílio de barro revestido de vidro por dentro e por fora deve ser imerso com bênção (conforme Shulchan Aruch e Rema 120, 1; Pri Chadash). Ao que parece, isso se refere a um revestimento espesso, e não a um revestimento fino como o dos utensílios de louça e porcelana, que, segundo o consenso da maioria dos poskim, estão isentos de imersão (Knesset HaGedolah; She'elat Ya'avetz; Chida, Shiyurei Beracha 120, 3; Yad Efraim 1; Shulchan Gavoha 5; Erech HaShulchan 3). Segundo o Ben Ish Chai, segunda série, Matot 7, deve-se ser rigoroso e imergi-los sem bênção; assim também escreveram Chut HaShani e Tevilat Kelim 11, 170.

כלי חרס שמצופה בזכוכית מבפנים ומבחוץ, חייב בטבילה בברכה (עפ"י שו"ע ורמ"א קכ, א, פר"ח). וכפי הנראה הכוונה לציפוי עבה ולא דקיק כמו בכלי חרסינה ופורצלן שהוסכם על רוב הפוסקים שפטורים מטבילה (כנה"ג, שאלת יעב"ץ, חיד"א שיורי ברכה קכ, ג; יד אפרים א; שולחן גבוה ה; ערך השולחן ג. ולבא"ח ש"ש מטות ז' יש להחמיר לטובלם בלא ברכה, וכ"כ חוט השני, וטבילת כלים יא, קע).

3 – Os utensílios de alimentação estão sujeitos à mitzva

ג – כלי אכילה חייבים במצווה

Os utensílios abrangidos pela mitzva são todos aqueles nos quais se come ou bebe, como pratos, copos e talheres, bem como utensílios de servir, como tigelas, jarras e bandejas. Incluem-se também os utensílios usados no preparo da comida, como panelas e suas tampas, frigideiras, assadeiras, espetos e grelhas. Já o suporte do fogão não precisa de imersão, pois sobre ele não se colocam alimentos, mas panelas. Embora às vezes se assem berinjelas diretamente sobre ele, como seu uso principal é servir de apoio para panelas, não precisa de imersão (Shulchan Aruch 120, 4).

הכלים הכלולים במצווה הם כלים שאוכלים ושותים בהם, כדוגמת צלחות, כוסות, סכו"ם, וכן כלי הגשה כדוגמת קערות, קנקנים ומגשים. וכן כלים שמכינים בהם אוכל, כדוגמת סירים ומכסיהם, מחבתות, תבניות אפייה, שיפודים, רשתות לצלייה. אבל חצובה אינה צריכה טבילה, הואיל ואין מניחים עליה מאכלים אלא סירים. ואף שלעיתים צולים עליה חצילים, כיוון שעיקר תשמישה לסירים, אינה צריכה טבילה (שו"ע קכ, ד).

Também é preciso imergir ralador, descascador, triturador de alho e especiarias, fatiador de ovos, coador de chá e quebra-nozes, pois entram em contato direto com o alimento. Saca-rolhas e abridor de latas, porém, como não se destinam a entrar em contato com o alimento, estão isentos de imersão.

וכן צריך לטבול מגרדת (פומפיה), קולפן, טוחן שום ותבלינים, פורס-ביצים, מסננת לתה ומפצח אגוזים, הואיל והם באים במגע ישיר עם האוכל. אבל חולץ פקקים ופותחן קופסאות, שלא נועדו לבוא במגע עם האוכל, פטורים מטבילה.

Utensílios que entram em contato com o alimento, mas se destinam a prepará-lo em etapas anteriores àquela em que ele é preparado para o consumo, como facas de abate ritual e utensílios usados no preparo da massa, estão isentos de imersão. Esta é a regra: todos os utensílios que entram em contato direto com o alimento quando ele já está próprio para consumo precisam de imersão

כלים שבאים במגע עם האוכל, אבל נועדו להכנתו בשלבים הקודמים לשלב שבו מכינים אותו לאכילה, כגון סכיני שחיטה וכלים שמשמשים להכנת בצק, פטורים מטבילה. זה הכלל, כל הכלים שבאים במגע ישיר עם האוכל בעת שהוא ראוי לאכילה צריכים טבילה (שו"ע קכ,

(Shulchan Aruch 120, 4-5).[2]

ד-ה).[2]

Utensílios destinados a armazenar alimentos na cozinha, como potes de açúcar e café, precisam de imersão. Se, porém, neles forem colocados alimentos embalados, como balas embrulhadas ou sachês de chá, não precisam de imersão.

כלים שנועדו לאחסון מאכלים במטבח, כצנצנת לסוכר ולקפה, צריכים טבילה. אבל אם מניחים בהם מאכלים עטופים, כגון סוכריות עטופות או שקיות תה, אינם צריכים טבילה.

Utensílios destinados ao armazenamento de alimentos em uma despensa, como não é costume retirar deles comida para consumi-la imediatamente, estão isentos de imersão. Utensílios descartáveis estão isentos de imersão (adiante, 9). A lei relativa aos utensílios elétricos será explicada adiante (Halacha 10).[3]

כלים שנועדו לאחסן בהם מאכלים במחסן, כיוון שאין רגילים לקחת מהם אוכל כדי לאוכלו מיד, פטורים מטבילה. כלים חד פעמיים פטורים מטבילה (להלן ט). דין כלי חשמל יבואר להלן (הלכה י).[3]

[2]. A tampa de uma panela deve ser imersa como a própria panela, pois é parte dela e, além disso, retém o vapor, que também é parte do alimento cozido (Rema 120, 5; Aruch HaShulchan 32). Ao imergir ambos, recita-se a bênção "sobre a imersão dos utensílios". Uma assadeira na qual se costuma assar usando papel-manteiga deve ser imersa, pois o papel-manteiga é acessório em relação à assadeira (Minchat Shlomo II 66, 5).

[2]. מכסה סיר חייב בטבילה כמותו, הואיל והוא חלק מהסיר, ובנוסף לכך, הוא מחזיק את הזיעה שאף היא חלק מהתבשיל (רמ"א קכ, ה; ערוה"ש לב). ומברכים על טבילת שניהם 'על טבילת כלי'. תבנית אפיה שרגילים לאפות בה עם נייר אפיה, חייבת בטבילה, הואיל ונייר האפייה טפל לתבנית (מנחת שלמה ח"ב סו, ה).

Segundo o Mordechai, uma faca de abate ritual está isenta de imersão. Assim também escreveu o Issur VeHeter HaAroch 58, 84-85, em nome do Raavyah, e o mesmo foi escrito ali quanto ao utensílio usado para perfurar a massa das matzot. Assim foi decidido no Shulchan Aruch 120, 5. O Rema escreveu a respeito da faca de abate ritual, com base no Mahara"sh e no Sefer Tashbetz Katan 326, que há quem discorde e que é bom imergi-la sem bênção. Os últimos poskim divergiram quanto à sua opinião: há quem diga que, para ele, mesmo um utensílio usado no preparo do alimento antes que este esteja próprio para consumo deve ser imerso sem bênção (Taz 7; Gra); e há quem diga que a faca de abate ritual deve ser imersa sem bênção porque às vezes também é usada com alimento pronto, mas que um utensílio destinado apenas ao uso anterior ao momento em que o alimento se torna próprio para consumo, como um utensílio para amassar, está isento mesmo segundo o Rema (Shach 11; Knesset HaGedolah). Assim se deve orientar, somando-se a isso a opinião do Shulchan Aruch e dos que seguem seu método, que isentam a faca de abate ritual mesmo quando às vezes é usada com alimento pronto (assim também escreveu Rabi Shlomo Kluger, responsa Tov Ta'am VaDa'at, terceira edição, II 22); quem quiser ser rigoroso deverá imergi-la sem bênção.

סכין של שחיטה, לדעת מרדכי פטור מטבילה. וכ"כ באיסור והיתר הארוך נח, פד-פה, בשם ראבי"ה, וכ"כ שם לעניין כלי שנוקבים בו את עיסת המצות. וכן נפסק בשו"ע קכ, ה. והרמ"א כתב לגבי סכין של שחיטה, עפ"י מהר"ש, וספר תשב"ץ קטן שכו, שיש חולקים וטוב לטובלו בלא ברכה. ונחלקו האחרונים בדעתו, י"א שלדעתו גם כלי שמכינים בו מאכל לפני שהוא ראוי לאכילה, חייב בטבילה בלא ברכה (ט"ז ז, גר"א), וי"א שסכין שחיטה חייב בטבילה בלא ברכה מפני שלעיתים משתמשים בו גם למאכל מוכן, אבל כלי שנועד לשימוש לפני שהמאכל ראוי לאכילה בלבד, ככלי לישה, פטור גם לרמ"א (ש"ך יא, כנה"ג). וכך יש להורות, בצירוף דעת השו"ע וההולכים בשיטתו שפוטרים סכין שחיטה גם אם לעיתים משתמשים בו למאכל מוכן (וכ"כ רש"ק שו"ת טוב טעם ודעת מהדו"ג ב, כב), והרוצה להחמיר יטבילנו בלא ברכה.

Quebra-nozes e descascador: segundo Rabi Shlomo Zalman Auerbach, em Minchat Shlomo II 66, 6, devem ser imersos com bênção. É verdade que, em Shevet HaLevi VI 245, foi escrito que não se deve recitar a bênção, pois eles se assemelham a um abridor, e em Halichot Olam VII, p. 267, foi escrito que estão isentos de imersão, embora seja bom imergi-los sem bênção. Entretanto, a opinião de Rabi Shlomo Zalman Auerbach parece correta, pois esses utensílios atuam sobre o próprio alimento, e não sobre uma embalagem externa colocada pelas pessoas ao redor dele. Como o alimento é consumido imediatamente após ser quebrado ou descascado, devem ser imersos com bênção.

מפצח אגוזים וקולפן: לרשז"א במנחת שלמה ח"ב סו, ו, חייב טבילה בברכה. ואמנם בשבט הלוי ו, רמה, כתב שלא לברך כי הוא דומה לפותחן, ובהליכות עולם ח"ז עמ' רסז כתב שפטור מטבילה אבל טוב להטבילו בלא ברכה. ונראה כרשז"א, שכן אלו כלים שמטפלים באוכל עצמו, ולא באריזה חיצונית שבני אדם עשו לאוכל. וכיוון שמיד אחר הפיצוח או הקילוף, המאכל נאכל, חייב בטבילה בברכה.

[3]. A respeito de recipientes de armazenamento que não são levados à mesa, foi escrito nas responsa Beit Yehudah (Ayash), Yore De'ah 52,

[3]. כלי אחסון שאין מגישים לשולחן, כתב בשו"ת בית יהודה (עייאש) יו"ד נב, שפטורים

que estão isentos de imersão, pois não se come diretamente deles. Alguns levaram sua opinião em consideração e orientaram que fossem imersos sem bênção; assim também foi escrito em Tevilat Kelim 11, 16. No entanto, em Beit David, Yore De'ah 62, foi decidido que precisam ser imersos com bênção; essa opinião foi citada em Shiyurei Beracha 120, 1, que decidiu de acordo com ela, e assim também escreveu o Ben Ish Chai, segunda série, Matot 5. Na prática, parece que recipientes destinados à despensa estão isentos de imersão, enquanto recipientes de armazenamento da cozinha, dos quais às vezes se retira diretamente um alimento para consumo, como açúcar ou café, são considerados utensílios de alimentação e precisam ser imersos com bênção.

מטבילה, כי אין אוכלים מהם, ויש שחששו לדבריו והורו לטבול בלא ברכה, וכ"כ בטבי"כ יא, טז. אולם בבית דוד יו"ד סב, פסק שצריכים טבילה בברכה, והביאו בשיורי ברכה קכ, א, ופסק כמותו, וכן כתב בא"ח ש"ש מטות ה. ונראה למעשה, שכלי אחסון שנועדו למחסן פטורים מטבילה, אבל כלי אחסון במטבח, שלעיתים לוקחים מהם ישירות מאכל לאכילה, כסוכר וכקפה, נחשבים ככלי אכילה וצריכים טבילה בברכה.

Há quem diga que mesmo um utensílio não destinado à alimentação, como a faca de um escriba ou um canivete "Leatherman", não pode ser usado ocasionalmente com alimentos sem imersão (Issur VeHeter HaAroch 58, 85; Rema 120, 8). Segundo a maioria dos poskim, porém, se a maior parte de seu uso não é alimentar, ele não precisa de imersão (Pri Chadash 120, 19 e 22; Pitchei Teshuva 6; Aruch HaShulchan 40; Ben Ish Chai, segunda série, Matot 11). O Pri Toar 11 escreveu que não se considera o uso minoritário quando a finalidade principal do utensílio não está sujeita à imersão. Não escrevi que seria bom ser rigoroso em razão de seu uso minoritário, tanto porque se deve seguir a maioria dos poskim quanto porque o raciocínio deles parece correto. Além disso, o Issur VeHeter HaAroch 58, 85, escreveu que, quando a imersão não é obrigatória, é preferível não imergir o utensílio sem bênção, para que a pessoa não se esqueça e venha a recitá-la.

יש אומרים שגם בכלי שלא נועד למאכל, כסכין של סופרים או אולר 'לדרמן', אסור להשתמש דרך ארעי למאכל בלא טבילה (איסור והיתר הארוך נח, פה; רמ"א קכ, ח). אולם לרוב הפוסקים, אם רוב תשמישו אינו למאכל, אינו צריך טבילה (פר"ח קכ, יט; כב; פת"ש ו; ערוה"ש מ; בא"ח ש"ש מטות יא). וכתב בפר"ת יא, שאין חוששים למיעוט תשמישו כאשר ייעודו העיקרי של הכלי אינו חייב בטבילה. ולא כתבתי שטוב להחמיר כמיעוט תשמישו, הן מצד שיש ללכת אחר רוב הפוסקים, והן מצד שסברתם נראית. בנוסף לכך כתב באיסור והיתר הארוך נח, פה, שכאשר אין חייבים טבילה, עדיף שלא להטבילם בלא ברכה, שמא ישכח ויברך.

4 – A imersão

ד – הטבילה

A imersão do utensílio deve ser realizada em um mikve válido, cuja quantidade de água seja de pelo menos quarenta seá, medida suficiente para que uma pessoa de tamanho médio possa imergir de uma só vez todo o corpo — um côvado por um côvado por três côvados.[4]

טבילת הכלי צריכה להיעשות במקווה כשר, ששיעור המים שבו לכל הפחות ארבעים סאה, כשיעור שאדם ממוצע יכול לטבול בו את כל גופו כאחד – אמה על אמה על שלוש אמות.[4]

O mikve é válido desde que suas águas sejam águas vivas provenientes de uma fonte, ou águas da chuva que tenham se acumulado no mar ou no mikve. Contudo, se suas águas tiverem sido levadas até ali por utensílios ou canos, não são válidas para um mikve.

המקווה כשר בתנאי שהמים שבו הם מים חיים שנובעים ממעיין או שנקוו ממי גשמים בים או במקווה. אבל אם המים שבו הובאו בכלים או בצינורות, אינם כשרים למקווה.

A regra fundamental da imersão é que todo o utensílio esteja dentro da água, sem que haja qualquer barreira entre ele e a água do mikve. Portanto, se a pessoa imergir metade do utensílio e depois a outra metade, a imersão será inválida, pois ele não esteve inteiro e ao mesmo tempo dentro da água. O cabo também faz parte do utensílio; assim, se uma parte dele permanecer fora da água, a imersão será inválida (Shulchan Aruch 120, 12; Pitchei Teshuva 3). Também é preciso verificar que nada nem sujeira alguma esteja aderido ao utensílio, por dentro ou por fora, pois tudo o que as pessoas costumam fazer

הכלל היסודי בטבילה, שכל הכלי יהיה בתוך המים, בלא שיהיה דבר חוצץ בין הכלי למי המקווה. לפיכך הטובל חצי מהכלי, ואחר כך את חציו השני, טבילתו פסולה, הואיל ולא היה כולו בבת אחת בתוך המים. גם ידית הכלי בכלל הכלי, ולכן אם חלק ממנה נותר מחוץ למים, הטבילה פסולה (שו"ע קכ, יב; פת"ש ג). כמו כן צריך לבדוק שלא יהיה דבוק לכלי שום דבר או לכלוך, בין מבפנים ובין מבחוץ, שכל דבר שאנשים רגילים להקפיד להסיר מהכלי,

questão de remover constitui uma barreira entre o utensílio e a água e invalida a imersão (Shulchan Aruch 120, 13). Deve-se igualmente retirar a etiqueta de preço e a cola sob ela, pois é costume removê-las antes do uso. Pequenos resíduos de cola ou sujeira que em geral não se faz questão de remover, porém, não constituem barreira se o dono do utensílio também não se incomoda com eles. Quando uma etiqueta bonita do fabricante está aderida ao utensílio, muitas pessoas costumam mantê-la durante o uso e seu dono também deseja conservá-la, ela é considerada parte do utensílio e não precisa ser retirada antes da imersão.

חוצץ בין הכלי למים ופוסל את הטבילה (שו"ע קכ, יג). וכן צריך להסיר את תווית המחיר והדבק שתחתיה, שכן רגילים להסירם לפני השימוש. אמנם שאריות קטנטנות של דבק או לכלוך שאין רגילים להקפיד להסיר, אם גם בעל הכלי אינו רגיל להקפיד עליהן, אינן חוצצות. כאשר דבוקה לכלי תווית-יצרן נאה שרבים נוהגים להשאירה בזמן השימוש, וגם בעל הכלי מעוניין בה, היא נחשבת חלק מהכלי ואין צריך להסירה לפני הטבילה.

Quando, além da imersão, também é necessário kasherizar o utensílio por nele ter sido cozido alimento não kasher, deve-se primeiro kasherizá-lo e concluir sua purificação com a imersão. Se, post factum, ele tiver sido imerso primeiro, desde que nada que constitua barreira entre o utensílio e a água estivesse aderido a ele, sua imersão é válida (Shulchan Aruch 121, 2).

כאשר בנוסף לטבילה צריך גם להכשיר את הכלי מפני שבישלו בו טרף, צריך להכשירו תחילה ולסיים בטבילה את טהרתו. בדיעבד אם הטבילו תחילה, כל זמן שלא היה דבוק לכלי דבר שחוצץ בין הכלי למים, טבילתו כשרה (שו"ע קכא, ב).

É possível imergir um utensílio composto de várias peças enquanto está montado, ainda que a água não penetre no ponto de encaixe entre elas, pois a imersão é feita conforme a maneira normal de uso do utensílio (Har Tzvi, Yore De'ah 108). Ao imergir um utensílio de abertura estreita, como uma garrafa, deve-se cuidar para que a água o preencha por inteiro, de modo que toda a sua superfície, tanto externa quanto interna, entre em pleno contato com a água.

אפשר לטבול כלי שמורכב מכמה חלקים בעודו מחובר, אף שהמים אינם נכנסים במקום ההרכבה שבין החלקים, הואיל והטבילה נעשית כדרך שימושו של הכלי (הר צבי יו"ד קח). כאשר טובלים כלי שיש לו פתח צר כבקבוק, יש לשים לב שהמים ימלאו את כולו, כדי שכולו, מבחוץ ומבפנים, יבוא במגע שלם עם המים.

Depois de introduzir o utensílio na água do mikve, é preciso soltá-lo por uma fração de segundo, para que a água do mikve penetre entre a mão e o utensílio; caso contrário, a mão que o segura constituirá uma barreira entre a água e o utensílio. Quem recear soltá-lo, por medo de que caia e quebre, deve primeiro molhar a mão na água do mikve e, mantendo-a dentro dele, transferir para ela o utensílio que está na outra mão. Desse modo, poderá segurá-lo firmemente, pois, como sua mão já está molhada com a água do mikve, essa água entra em contato com o utensílio também no ponto em que ele é segurado (Rema 120, 2). Outra solução é colocar o utensílio dentro de um cesto; assim, não há risco de que caia e quebre, nem há barreira entre o cesto e o utensílio, pois eles não estão firmemente aderidos um ao outro. Se

לאחר הכנסת הכלי לתוך מי המקווה, יש להרפות ממנו לחלקיק שנייה, כדי שמי המקווה ייכנסו בין היד לכלי, שאם לא כן היד האוחזת בכלי תחצוץ בין המים לכלי. החושש להרפות מהכלי שמא ייפול וישבר, ירטיב תחילה את ידו במי המקווה, ובעודה בתוך המקווה, יעביר אליה את הכלי מידו השנייה. באופן זה יוכל לאחוז בכלי היטב, שהואיל וידו כבר רטובה במי המקווה, גם במקום אחיזתו מי המקווה באים במגע עם הכלי (רמ"א קכ, ב). עוד פתרון, להכניס את הכלי בתוך סל, כך שאין חשש שהכלי ייפול וישבר, ואף אין חציצה בין הסל לכלי, הואיל ואינם הדוקים זה לזה. ואם הכניס בסל כמה כלים,

forem colocados vários utensílios no cesto, deve-se agitá-los dentro da água do mikve, para assegurar que a água penetre entre eles.[5]

ינענעם בתוך מי המקווה, כדי להבטיח שהמים יכנסו ביניהם. [5]

[4]. A medida de um mikve, quarenta seá, corresponde a 288 litros; a priori, costuma-se fazer com que contenha perto de mil litros. Quanto a uma fonte, segundo vários Rishonim (Or Zarua, Tur, Agur, Rabeinu Yerucham e Tashbetz), é possível realizar a imersão mesmo em menos de quarenta seá, conforme a lei da imersão de utensílios que contraíram impureza por contato com um morto. Contudo, segundo Rabeinu Tam e o Smak, e assim foi decidido no Shulchan Aruch 120, 1, mesmo uma fonte precisa conter quarenta seá (ver Aruch HaShulchan 120, 10, que, em situação de necessidade premente, adotou a opinião leniente do Tur).

[4]. שיעור מקווה ארבעים סאה – 288 ליטר, ולכתחילה נוהגים שיהיה בו קרוב לאלף ליטר. במעיין, לדעת כמה ראשונים (אור זרוע, טור, אגור, רבנו ירוחם ורשב"ץ) אפשר לטבול גם בפחות מארבעים סאה, כדין טבילת כלים לטומאת מת. אולם לדעת ר"ת, סמ"ק וכן נפסק בשו"ע קכ, א, גם במעיין צריך ארבעים סאה (עי' בערוה"ש קכ, י', שבשעת הדחק היקל כטור).

[5]. Mishná Mikvaot 8, 5: "Quem segura uma pessoa ou utensílios e os imerge — permanecem impuros... Rabi Shimon diz: deve afrouxar a mão, para que a água os alcance". Muitos Rishonim decidiram ser rigorosos conforme o Tana Kama, segundo o qual o ato de segurar constitui uma barreira, como explicou o Rambam, devido ao receio de que a pessoa segure com força e não afrouxe (Hilchot Mikvaot 2, 11). Assim também escreveram Ramban, Ra'ah, Bach e Shach 120, 6. Em contrapartida, Behag, Tur, Rashba, Shulchan Aruch 120, 2, Taz e Gra decidiram de forma leniente, conforme Rabi Shimon, que é possível segurar frouxamente. A priori, deve-se cumprir as exigências de todas as opiniões. O Shulchan Aruch 120, 2, escreveu: "E, se a pessoa tiver primeiro umedecido a mão com água, não há motivo para preocupação". Isto é, ela poderá segurar o utensílio sem frouxidão, mas também sem força; assim também escreveram Taz, Pri Chadash, Pri Toar, Zevach Tzedek e outros. A mão pode ser molhada com qualquer água. O Rema, porém, escreveu que se deve molhá-la com a água do mikve; desse modo, é possível segurar o utensílio com força. A explicação mais simples é que a pessoa deve introduzir a mão na água do mikve e não retirá-la, para que toda a umidade sobre a mão seja considerada parte do mikve. Assim também escreveram Levush, Mateh Yehonatan, Arugot HaBosem e outros.

[5]. משנה מקוואות ח, ה: "האוחז באדם ובכלים ומטבילן – טמאין... רבי שמעון אומר: ירפה, כדי שיבואו בהם המים". רבים מהראשונים פסקו להחמיר כת"ק שהאחיזה חוצצת, וכפי שביאר הרמב"ם מפני החשש שמא יאחז בחזקה ולא ירפה (הל' מקוואות ב, יא). וכ"כ רמב"ן, רא"ה, ב"ח וש"ך קכ, ו. מנגד, בה"ג, טור, רשב"א ושו"ע קכ, ב, ט"ז וגר"א, פסקו להקל כר' שמעון שאפשר לאחוז ברפיון. לכתחילה יש לצאת ידי כולם. וכתב שו"ע קכ, ב: "ואם לחלח ידו במים תחילה אין לחוש". היינו שיוכל לאחוז בכלי שלא ברפיון ולא בחזקה, וכ"כ ט"ז, פר"ח, פרי תואר, זב"צ ועוד. והרטבת היד יכולה להיות בכל מים שהם. והרמ"א כתב שיש להרטיב את היד במי המקווה. ובאופן זה אפשר להחזיק את הכלי בחזקה. בפשטות הכוונה שיכניס את היד למי המקווה ולא יוציא אותה, ואזי כל הרטיבות שעל היד נחשבת כחלק מהמקווה. וכ"כ הלבוש, מטה יהונתן וערוגות הבושם ועוד.

5 – A bênção e a lei relativa a um menor e a um não judeu na imersão

ה – הברכה ודין קטן וגוי להטבלה

Antes de imergir os utensílios, recita-se: "Bendito és Tu, Hashem, nosso Deus, Rei do universo, que nos santificou com Seus mandamentos e nos ordenou sobre a imersão dos utensílios". Se for um único utensílio, diz-se: "sobre a imersão do utensílio" (Shulchan Aruch, Yore De'ah 120, 3).

לפני הטבלת הכלים מברכים: "ברוך אתה ה' אלוהינו מלך העולם, אשר קדשנו במצוותיו וציוונו על טבילת כלים". ואם הוא כלי אחד: "על טבילת כלי" (שו"ע יו"ד קכ, ג).

Um menino ou uma menina que ainda não tenha alcançado a idade de obrigação nas mitzvot pode imergir utensílios e recitar a bênção antes da imersão. Contudo, menores não são aptos a testemunhar que os imergiram de acordo com a Halacha. Por isso, somente quando um adulto testemunha que eles imergiram os utensílios corretamente é permitido usar os utensílios que imergiram. Se uma criança foi enviada para imergir utensílios e não havia ali um adulto que pudesse

קטן או קטנה שלא הגיעו לגיל חיוב מצוות רשאים להטביל כלים ולברך לפני טבילתם, אולם הם אינם כשרים להעיד שהטבילו את הכלים כהלכתם. לכן, רק אם גדול מעיד שטבלו את הכלים כהלכה, מותר להשתמש בכלים שטבלו. ואם שלחו ילד להטביל כלים ולא היה שם גדול שיעיד על כך, יש לטבול את הכלים שטבל בברכה. ואם הילד נודע

testemunhar o ato, os utensílios que ela imergiu devem ser novamente imersos com bênção. Se a criança for conhecida por sua confiabilidade, devem ser novamente imersos sem bênção (Shulchan Aruch 120, 14).[6]

כאמין, יש לטבול את הכלים שטבל בלא ברכה (שו"ע קכ, יד).[6]

Um não judeu também é apto a realizar a imersão dos utensílios. Contudo, como ele não está obrigado pela mitzva, não pode testemunhar seu cumprimento nem recitar a bênção sobre ela. Portanto, não se deve enviar um não judeu para imergir os utensílios. Um judeu, porém, pode receber sua ajuda da seguinte maneira: o judeu recita a bênção e imerge o primeiro utensílio; depois, pede ao não judeu que imerja os demais, enquanto observa e vê que ele imerge todos os utensílios (Shulchan Aruch 120, 15).

גם גוי כשר לטבילת הכלים, אבל כיוון שהוא אינו חייב במצווה, הוא אינו יכול להעיד על קיומה, וגם אינו יכול לברך על קיומה. לפיכך, אין לשלוח גוי לטבול את הכלים. אבל ישראל יכול להיעזר בגוי באופן שהישראל יברך ויטבול את הכלי הראשון, ואח"כ יבקש מהגוי לטבול את שאר הכלים תוך שהישראל יביט ויראה אותו טובל את כל הכלים (שו"ע קכ, טו).

Na maioria dos mikvaot, prepara-se um mikve especial para a imersão de utensílios, e deve-se ter o cuidado de imergi-los especificamente nele. Primeiro, para evitar o receio de que algum utensílio caia no mikve e venha a ferir os pés das pessoas que ali se imergem. Segundo, porque é mais apropriado recitar a bênção junto a ele.[7]

ברוב המקוואות מכינים מקווה מיוחד לטבילת כלים, ואזי יש להקפיד לטבול את הכלים דווקא בו, ראשית, כדי להימנע מהחשש שאחד הכלים ייפול למקווה, ויפצע את רגלי הטובלים. שנית, מפני שיותר מהודר לברך בסמוך אליו.[7]

[6]. Como regra, não se confia no testemunho de uma criança a respeito de uma mitzva da Torá. Como a mitzva de imergir utensílios é da Torá, não se confia nela. Com base nisso, Rabi Akiva Eiger escreveu que, aparentemente, seria possível confiar na criança quanto à imersão de utensílios de vidro, cuja obrigação é rabínica. Segundo Tosafot (Eruvin 31b, "Kan"), porém, somente em um assunto que diz respeito ao próprio menor é possível confiar nele quanto a uma lei rabínica, mas não quando é incumbido de imergir um utensílio de seus pais. Até aqui suas palavras. Segundo o Pri Megadim, Orach Chaim 451, Mishbetzot Zahav 10, também quanto ao vidro não se deve ser leniente, pois os utensílios já possuíam um status estabelecido de proibição.

[6]. ככלל אין סומכים על עדות ילד במצווה מהתורה, וכיוון שמצוות הטבלת כלים מהתורה, אין סומכים עליו. לפי זה כתב רע"א שלכאורה היה אפשר לסמוך עליו בטבילת כלי זכוכית שמצוותם מדרבנן. אולם לתוס' (עירובין לא, ב, 'כאן') דווקא בדבר ששייך לקטן אפשר לסמוך עליו בדין דרבנן, אבל לא בשליחות לטבול כלי של הוריו. ע"כ. ולפמ"ג או"ח תנא, מש"ז י', גם בזכוכית אין להקל הואיל והוחזקו באיסור.

Assim como a imersão de uma mulher em estado de nidá não exige intenção, também não se exige intenção na imersão de um utensílio: se ele cair no mikve involuntariamente e um judeu presenciar o ocorrido, o utensílio torna-se puro (Aruch HaShulchan 120, 12).

כשם שטבילת נידה אינה צריכה כוונה, כך אין צריך כוונה בטבילת הכלי, שאם הכלי נפל למקווה בלא כוונה וראה זאת ישראל, הכלי נטהר (ערוה"ש קכ, יב).

[7]. Antigamente, era proibido recitar uma bênção nos mikvaot porque havia sujeira neles: as pessoas se lavavam no mesmo recinto e não existiam tubulações que escoassem a sujeira como hoje. Por isso, apesar da distância, costumava-se recitar a bênção fora do mikve e, sem interromper com palavras, entrar e realizar a imersão (ver Mishná Berurá 84, 4; Yabia Omer II, Yore De'ah 14). Atualmente, porém, os mikvaot são limpos. Assim, embora em geral não se possa dizer algo sagrado em um local onde as pessoas costumam ficar nuas (Shulchan Aruch, Orach Chaim 84, 1), é permitido recitar ali a bênção da imersão, pois esse é o seu lugar próprio. Ainda assim, é claramente mais apropriado recitá-la junto ao mikve externo destinado aos utensílios.

[7]. בעבר, אסור היה לברך במקוואות, כי היתה בהם זוהמה, מפני שבאותו חדר התרחצו ולא היו צינורות שניקזו את הלכלוך כבימינו, ולכן, למרות המרחק, נהגו לברך את הברכה מחוץ למקווה ובלא להפסיק בדיבור נכנסו וקיימו את הטבילה (עי' מ"ב פד, ד; יבי"א ח"ב יו"ד יד). אולם כיום המקוואות נקיים, ולכן אף שככלל אין לומר דבר שבקדושה במקום שרגילים להיות עירומים (שו"ע או"ח פד, א), ברכת הטבילה ששם מקומה – מותר לברך. אבל ברור שמהודר יותר לברך בסמוך למקווה הכלים שבחוץ.

6 – A transferência do não judeu para o judeu que gera a obrigação de imersão

ו – המעבר מגוי לישראל המחייב טבילה

Um utensílio que um judeu comprou de um não judeu não precisa ser imerso enquanto o judeu não pretender usá-lo para fins alimentares. Portanto, um comerciante judeu que comprou de um não judeu utensílios de alimentação para fins comerciais não precisa imergi-los; contudo, o judeu que os comprar dele para utilizá-los estará obrigado a imergi-los. Da mesma forma, se o comerciante decidir retirar um utensílio de seu estoque para uso próprio, ficará obrigado a imergi-lo.

כלי שישראל קנה מגוי, כל עוד הוא אינו מתכוון להשתמש בו לצורכי אכילה, אינו צריך להטבילו. לפיכך, סוחר ישראל שקנה כלי אכילה מגוי לצורכי מסחר, אינו צריך להטבילם, אבל ישראל שיקנה אותם ממנו כדי להשתמש בהם, יתחייב להטבילם. וכן הסוחר, אם יחליט לקחת כלי ממלאי הסחורה שלו לצורך שימושו, יתחייב להטבילו.

Um utensílio fabricado em uma fábrica pertencente a um judeu e vendido a um atacadista não judeu, que por sua vez o vendeu a um comerciante judeu, deve ser imerso quando um judeu o comprar para fins alimentares, pois durante certo período o utensílio pertenceu a um não judeu (Shulchan Aruch 120, 11).

כלי שיוצר במפעל ששייך לישראל, ונמכר לסיטונאי גוי, שמכרו לסוחר ישראל, וקנה אותו ישראל לצורכי אכילה, חייב להטבילו, הואיל והיה זמן שהכלי היה בבעלות גוי (שו"ע קכ, יא).

Um utensílio produzido em uma fábrica pertencente a um judeu está isento de imersão, mesmo que todos os operários da fábrica sejam não judeus, pois eles são assalariados e os utensílios pertencem exclusivamente ao judeu (Aruch HaShulchan 120, 58; Darkei Teshuva 81).

כלי שיוצר במפעל ששייך לישראל, גם אם כל הפועלים במפעל גויים, הכלים פטורים מטבילה, כיוון שהפועלים שכירים, והכלים שייכים לישראל בלבד (ערוה"ש קכ, נח; דרכ"ת פא).

Quando um utensílio é produzido em uma fábrica de propriedade conjunta de um judeu e de um não judeu, como o não judeu também é sócio na propriedade da fábrica, o judeu que compra dela um utensílio deve imergi-lo com bênção. Portanto, quem compra um utensílio fabricado no exterior deve imergi-lo com bênção, pois a absoluta maioria das fábricas no exterior pertence a não judeus ou, no mínimo, tem não judeus entre seus proprietários. Quem, porém, compra em Israel, em uma loja de judeu, um utensílio fabricado em uma fábrica de judeu não precisa imergi-lo, pois, sem um motivo especial, não há razão para recear que em alguma etapa ele talvez tenha pertencido a um comerciante não judeu. É correto que os lojistas verifiquem cuidadosamente a origem dos utensílios que vendem, para poder informar aos compradores se eles devem imergi-los com bênção; se não fizerem isso, não estarão atendendo adequadamente seus clientes.[8]

כלי שיוצר במפעל ששותפים בבעלותו ישראל וגוי, כיוון שגם הגוי שותף בבעלות על המפעל, ישראל הקונה ממפעל זה כלי – חייב להטבילו בברכה. לפיכך, הקונה כלי שיוצר בחוץ לארץ צריך לטובלו בברכה, שכן רובם המוחלט של המפעלים בחוץ לארץ שייכים לגויים, או לכל הפחות גויים שותפים בבעלותם. אבל הקונה בארץ בחנות של ישראל כלי שיוצר במפעל של ישראל, אינו צריך לטבול את הכלי, מפני שבלא סיבה מיוחדת, אין לחשוש שאולי באחד השלבים הכלי היה שייך לסוחר גוי. ונכון שבעלי החנויות יבררו היטב את מקור הכלים שהם מוכרים, כדי שיוכלו ליידע את הקונים אם עליהם להטביל את הכלים בברכה, ובלא זאת הם אינם משרתים את הקונים כראוי.[8]

Um utensílio que um judeu e um não judeu compraram em sociedade de outro não judeu não precisa de imersão,

כלי שישראל וגוי קנו בשותפות מגוי, אינו צריך טבילה, הואיל

pois não passou inteiramente ao domínio do judeu. Se o judeu comprar a parte do não judeu, ficará obrigado a imergir o utensílio com bênção (Rema 120, 11; Shach 26). Utensílios de alimentação adquiridos pelas Forças de Defesa de Israel, pela Polícia de Israel e por outros órgãos pertencentes ao Estado de Israel devem ser imersos com bênção. Embora haja no país cidadãos não judeus que possuem plenos direitos civis, como o Estado de Israel é definido como um Estado judeu, os utensílios estão sujeitos à imersão.

ולא עבר לגמרי לרשות ישראל. ואם הישראל יקנה את חלקו של הגוי, יתחייב לטבול את הכלי בברכה (רמ"א קכ, יא; ש"ך כו). כלי אכילה שנקנו על ידי צה"ל, משטרת ישראל ושאר גופים השייכים למדינת ישראל, חייבים בטבילה בברכה, ואף שיש במדינה אזרחים גויים בעלי זכויות אזרח מלאות, כיוון שמדינת ישראל מוגדרת כמדינה יהודית, הכלים חייבים בטבילה.

Um convertido não precisa imergir seus utensílios, pois, no momento em que ele se torna judeu, os utensílios em sua posse também se purificam com ele.[9]

גר אינו צריך לטבול את כליו, מפני שבשעה שהוא הופך לישראל גם הכלים שברשותו נטהרים עמו.[9]

[8]. O Shach 120, 26, o Pri Chadash 35 e outros Acharonim escreveram que, se um utensílio pertencia conjuntamente a um judeu e a um não judeu e o judeu comprou a parte do não judeu, deve imergi-lo. De modo semelhante, se desde o início a fábrica pertencia a um judeu e a um não judeu, o utensílio comprado dela precisa de imersão (Arugot HaBosem, Yore De'ah 122, 5, e outros). Quando a fábrica está no exterior, não se deve levar em conta a possibilidade remota de que pertença inteiramente a um judeu e de que todos os intermediários no caminho tenham sido judeus; por isso, utensílios fabricados no exterior devem ser imersos com bênção (ver Chelkat Binyamin 120, 2). Se um judeu entregou metal a um não judeu para que este produzisse um utensílio mediante pagamento pelo serviço contratado, segundo o Rosh e o Shulchan Aruch 120, 10, não é preciso imergi-lo. Há quem diga que é preciso imergi-lo, porque "o artesão adquire direito sobre a valorização do utensílio", e o Rema escreveu que se deve fazê-lo sem bênção. Se um judeu entregou um utensílio como penhor a um não judeu, quando este o devolver não será necessário imergi-lo, pois ele ainda não havia passado à propriedade do não judeu (Shulchan Aruch 120, 11). Não se devem vender os utensílios de chametz antes de Pessach, para que não seja necessário imergi-los depois (Peninei Halacha, Pessach 6, 6).

[8]. כתבו הש"ך קכ, כו, פר"ח לה, ועוד אחרונים, שכלי שהיו שותפים בו ישראל וגוי, וקנה הישראל את חלקו של הגוי, חייב להטבילו. כיוצא בזה, אם מתחילה היה המפעל שייך לישראל ולגוי, הכלי שקונים ממנו צריך טבילה (ערוגות הבושם יו"ד קכב, ה, ועוד). כאשר המפעל בחוץ לארץ, אין לחשוש לסיכוי הקלוש שהמפעל שייך כולו לישראל וכל המתווכים בדרך היו ישראלים, ולכן צריך לטבול כלים שיוצרו בחוץ לארץ בברכה (עי' חלקת בנימין קכ, ב). ישראל שנתן לגוי מתכת, כדי שהגוי יעשה ממנה כלי עבור תשלום בקבלנות, לרא"ש ושו"ע קכ, י, אין צריך טבילה. ויש אומרים שצריך טבילה (כי אומן קונה בשבח כלי), וכתב הרמ"א לטובלו בלא ברכה. ישראל שנתן כלי כמשכון לגוי, כשיחזיר אינו צריך טבילה, כי עוד לא היה בבעלותו (שו"ע קכ, יא). אין למכור את כלי החמץ לפני פסח, כדי שלא יצטרכו לטובלם אח"כ (פנה"ל פסח ו, 6).

Os utensílios de uma fábrica de judeu que emitiu ações, parte das quais foi comprada por não judeus, não precisam de imersão, pois os acionistas não possuem participação na administração da fábrica; em vez disso, a fábrica lhes deve uma porcentagem de seu valor (Peninei Halacha, Pessach 3, 3). Utensílios fabricados por uma sociedade de responsabilidade limitada pertencente a não judeus devem ser imersos. Embora a responsabilidade de seus proprietários seja limitada, na prática a empresa está sob o domínio de não judeus e lhes pertence.

מפעל ישראל שהנפיק מניות ואת חלקם קנו גויים, כליו אינם צריכים טבילה, הואיל ואין לבעלי המניות שותפות בניהול המפעל, אלא המפעל חייב להם אחוזים משוויו (פנה"ל פסח ג, ג). כלים שיוצרו על ידי חברה בע"מ של גויים – חייבים בטבילה, ואף שהבעלות שלהם בערבון מוגבל, בפועל החברה ברשות גויים ושייכת לגויים.

[9]. Os Rishonim e os Acharonim não escreveram que um convertido precisa imergir seus utensílios, dando a entender que eles não precisam de imersão, mas se purificam com ele. Assim também escreveram Shem MiShmuel (Matot 5678), em nome de seu pai, o Avnei Nezer; Nezer HaKodesh, Yore De'ah 17; Tzitz Eliezer VIII 20; Minchat Asher III 66. É verdade que, nas últimas gerações, alguns levantaram dúvida sobre isso, entre eles Darkei Teshuva 120, 4, em nome de Chadrei De'ah, e Maharshag III 48; alguns rabinos da última geração escreveram que se devem imergir os utensílios sem bênção. Na prática, porém, não é preciso levar essa opinião em conta, conforme se depreende de todos os Rishonim e Acharonim e do próprio raciocínio. Utensílios pertencentes a instituições do Estado

[9]. הראשונים והאחרונים לא כתבו שגר צריך לטבול את כליו, ומשמע שכליו אינם צריכים טבילה אלא הם נטהרים עמו. וכ"כ ב'שם משמואל' (מטות תרעח) בשם אביו ה'אבני נזר'; נזר הקודש יו"ד יז; ציץ אליעזר ח, כ; מנחת אשר ג, סו. אמנם בדורות האחרונים יש שהסתפקו בזה, ומהם: דרכי תשובה קכ, ד, בשם חדרי דעה; מהרש"ג ג, מח, וכמה מרבני הדור האחרון כתבו להטבילם בלי ברכה. אולם למעשה אין לחוש לזה, כפי שעולה מכל הראשונים והאחרונים ומהסברה. כלים השייכים למוסדות המדינה חייבים

devem ser imersos com bênção, como consta em Har Tzvi, Yore De'ah 109, e em Tevilat Kelim 3, 6, em nome de Rabi Shlomo Zalman Auerbach.

טבילה בברכה, כמובא בהר צבי יו"ד קט; וטבילת כלים ג, ו, בשם רשז"א.

7 – É permitido usar o utensílio de um não judeu sem imersão

ז – מותר להשתמש בכלי של גוי בלא טבילה

É permitido a um judeu usar o utensílio de um não judeu sem imersão, desde que não tenha sido cozido nele alimento não kasher. Isso porque somente um utensílio que um judeu comprou ou recebeu de presente de um não judeu está sujeito à imersão; se, porém, o utensílio pertence ao não judeu e foi emprestado a um judeu, este pode usá-lo sem imersão.

מותר לישראל להשתמש בכלי של גוי בלא טבילה, ובתנאי שלא בישלו בו מאכל טרף. מפני שרק כלי שישראל קנה או קיבל במתנה מגוי חייב טבילה, אבל כלי ששייך לגוי ונתנו לישראל בהשאלה, מותר לישראל להשתמש בו בלא טבילה.

Há quem diga que, se um judeu recebeu emprestado um utensílio de um não judeu e ele permaneceu em sua posse por tanto tempo que ficou claro que o não judeu desistiu de recuperá-lo, o utensílio passou ao domínio do judeu, que está obrigado a imergi-lo. Na prática, porém, se o judeu tiver a intenção explícita de que o utensílio permaneça para sempre sob a propriedade do não judeu e de que ele próprio sempre o use por empréstimo, o utensílio continuará pertencendo ao não judeu e não passará contra a vontade do judeu ao seu domínio; consequentemente, ficará isento de imersão.

יש אומרים שאם ישראל קיבל כלי בהשאלה מגוי והכלי נותר אצלו זמן רב עד שברור שהגוי התייאש ממנו, הכלי עבר לרשות הישראל וחובה עליו להטבילו. אבל למעשה, אם הישראל יתכוון במפורש, שהכלי יישאר לעולם ברשות הגוי והוא ישתמש בו תמיד בהשאלה, הכלי יישאר בבעלות הגוי ולא יעבור לרשות הישראל בעל כורחו, וממילא יהיה פטור מטבילתו.

Quando uma pessoa tem um utensílio que precisa de imersão e se encontra em um lugar onde não há mikve, caso haja ali um não judeu em quem confie, poderá dar-lhe o utensílio de presente e pedir sua permissão para usá-lo; desse modo, o judeu poderá comer nele sem imersão. Da mesma forma, no Shabat, quando uma pessoa precisar usar utensílios que não conseguiu imergir a tempo, poderá dá-los de presente a um não judeu de confiança e pedir-lhe permissão para usá-los (Shulchan Aruch 120, 16). Após o Shabat, é correto pedir ao não judeu que lhe dê o utensílio de volta como presente; assim, o judeu poderá ter o mérito de cumprir a mitzva e imergi-lo com bênção. Contudo, se o judeu tiver a intenção de jamais adquiri-lo como propriedade sua, o utensílio permanecerá para sempre sob a propriedade do não judeu, e será permitido ao judeu usá-lo sem imersão. [10]

כאשר יש לאדם כלי שצריך טבילה והוא נמצא במקום שאין בו מקווה, אם יש שם גוי שנאמן עליו, יוכל לתת לו את הכלי במתנה, ויבקש מהגוי רשות להשתמש בו, שבאופן זה מותר לישראל לאכול בו בלא טבילה. וכן בשבת, כאשר יש לאדם צורך להשתמש בכלים שלא הספיק להטבילם, יוכל לתנם במתנה לגוי נאמן, ויבקש ממנו רשות להשתמש בהם (שו"ע קכ, טז). ונכון לבקש אחר השבת מהגוי שיעניק לו בחזרה את הכלי במתנה, ועל ידי כך יוכל לזכות במצווה ולהטבילו בברכה. אבל אם יכוון הישראל שלא לקנותו לבעלותו לעולם, יישאר הכלי לעולם בבעלות הגוי, ויהיה מותר לישראל להשתמש בו בלא טבילה.[10]

[10]. Segundo o Rif, em situação de necessidade premente é permitido imergir um utensílio no Shabat; segundo o Rosh, é proibido, porque isso aparenta ser um ato de consertar um utensílio (Peninei Halacha, Shabat 22, 6, 2). No Shulchan Aruch, Yore De'ah

[10]. לרי"ף מותר בשעת הדחק לטבול כלי בשבת, ולרא"ש אסור, משום שהוא נראה כמתקן כלי (פנה"ל שבת כב, ו, 2). בשו"ע יו"ד קכ, טז, הציע לתת את הכלי

120, 16, sugeriu-se dar o utensílio de presente a um não judeu. O Taz 18 escreveu que, depois do Shabat ou quando surgir a oportunidade de ir a um mikve, deve-se imergir o utensílio, pois, quando ele ficar permanentemente em sua posse, passará a ser seu ou parecerá ser seu; como sua lei não foi esclarecida pelos poskim, deve-se imergi-lo sem bênção. A Mishná Berurá 323, 35, citou essa decisão como Halacha. Segundo o Pri Chadash 120, 42, depois que o utensílio ficar permanentemente em sua posse, deve-se imergi-lo com bênção. O fundamento de suas opiniões está na Guemará (Avodá Zará 75b): se um não judeu entregou um penhor a um judeu e teve a intenção de não pagar sua dívida e de deixar definitivamente o utensílio dado em penhor nas mãos do judeu, este deve imergi-lo. Se, porém, o não judeu não teve a intenção de deixá-lo em suas mãos, houve dúvida se o utensílio precisava de imersão. Decidiu-se que deve ser imerso sem bênção (Shulchan Aruch 120, 9). Com base nisso, alguns quiseram dizer que, como o não judeu não pretende retomar o utensílio que recebeu do judeu como presente, ele é comparável a um penhor deixado definitivamente nas mãos do judeu, havendo obrigação de imergi-lo. Segundo o Knesset HaGedolah, contudo, o judeu pode usar para sempre o utensílio que deu de presente ao não judeu e depois recebeu dele por empréstimo; o mesmo se depreende da glosa de Rabi Akiva Eiger ao seif 1. Na prática, parece que, se o judeu tiver a intenção de jamais adquirir o utensílio, ele não passará à sua propriedade contra a sua vontade, permanecerá pertencendo ao não judeu e ficará isento de imersão. Isso não se compara a um penhor, pois a finalidade do penhor é passar ao domínio do credor, ao passo que, neste caso, a intenção é que o utensílio continue pertencendo ao não judeu. Ainda assim, para ter o mérito de cumprir a mitzva, é correto pedir ao não judeu que lhe transfira de volta a propriedade do utensílio. Também é possível combinar previamente que, assim que o judeu puder imergir o utensílio em um mikve, o não judeu concordará que o judeu volte a adquiri-lo dele, a fim de cumprir a mitzva.

במתנה לגוי. וכתב הט"ז יח, שאחר השבת או כשיזדמן לו מקווה – יטבול את הכלי, מפני שכאשר הכלי ישתקע בידו – יהפוך להיות שלו, או יראה כשלו, וכיוון שדינו לא התבאר בפוסקים, יטבול אותו בלא ברכה. והביאו להלכה מ"ב שכג, לה. ולפר"ח קכ, מב, לאחר שישתקע בידו יטבילו בברכה. ויסוד שיטתם מגמרא (ע"ז עה, ב), שאם גוי נתן משכון לישראל, והתכוון שלא להחזיר את חובו ולשקע את כלי-המשכון ביד הישראל, צריך הישראל לטבול את הכלי. אבל אם הגוי לא התכוון לשקעו, הסתפקו אם הכלי טעון טבילה. ונפסק שיטבילו בלא ברכה (שו"ע קכ, ט). לפי זה רצו לומר, שהואיל והגוי אינו מתכוון לקחת את הכלי שקיבל במתנה מהישראל, הרי הוא כמשכון ששיקעו ביד הישראל, וחובה להטבילו. אולם לכנה"ג יכול הישראל להשתמש לעולם בכלי שנתן לגוי במתנה ושב וקבלו בהשאלה, וכן עולה מהגהת רע"א לסעיף א. ונראה למעשה, שאם הישראל יתכוון שלא לקנות את הכלי לעולם, לא יקנה אותו בעל כורחו, ויישאר הכלי של הגוי ויהיה פטור מטבילה. ואין זה דומה למשכון, שכן מגמת המשכון לעבור לרשות המלווה, ואילו כאן המגמה שהכלי יישאר של הגוי. אמנם כדי לזכות במצווה, נכון לבקש מהגוי להקנות לו את הכלי בחזרה. ואפשר לסכם מראש, שברגע שהישראל יוכל להטביל את הכלי במקווה, יסכים הגוי שהישראל יקנה ממנו את הכלי בחזרה, כדי לקיים את המצווה.

8 – Uso antes da imersão

ח – שימוש לפני טבילה

Segundo a maioria dos poskim, é proibido usar para fins alimentares um utensílio que precisa de imersão, mesmo ocasionalmente. Contudo, post factum, ainda que alguém tenha cozinhado nele de forma intencional, o alimento é kasher, pois não absorveu sabor de uma substância proibida (Rema 121, 8 e 16; Igrot Moshe, Yore De'ah II 41).

לדעת רוב הפוסקים אסור להשתמש בכלי שצריך טבילה לצרכי מאכל אפילו כדרך ארעי. אמנם בדיעבד, גם אם בישלו בו במזיד, המאכל כשר, הואיל והמאכל עצמו לא קיבל טעם של איסור (רמ"א קכא, ח, טז; אג"מ יו"ד ב, מא).

Quem estiver como hóspede na casa de um judeu que não imergiu seus utensílios não deverá comer neles. Em situação de necessidade premente, quando não houver possibilidade de usar utensílios descartáveis e a abstenção do hóspede puder causar sofrimento e ofensa, ele poderá apoiar-se na opinião dos que são lenientes e comer em utensílios não imersos.

המתארח בבית ישראל שלא טבל את כליו, לא יאכל בכליו. ובשעת הדחק, כשאין אפשרות להשתמש בכלים חד פעמיים, והימנעות האורח מאכילה עלולה לגרום צער ועלבון, יכול האורח לסמוך על דעת המקילים ולאכול בכלים שאינם טבולים.

Filhos que descobrirem que os utensílios de seus pais não foram imersos podem ser lenientes e comer neles ocasionalmente, para evitar ofender os pais. Contudo, só podem recorrer a essa permissão de modo temporário,

ילדים שהתברר להם שהכלים של הוריהם אינם טבולים, יכולים להקל לאכול בהם דרך ארעי כדי למנוע פגיעה בהורים. אולם הילדים יכולים להשתמש בהיתר זה בדרך

para não prejudicar a refeição. Depois disso, têm a obrigação de levar os utensílios dos pais para imersão; se forem negligentes, não terão mais permissão para comer neles.[11]

ארעי בלבד, כדי שלא לקלקל את הסעודה. אבל לאחר מכן חובה עליהם לקחת את הכלים של הוריהם לטבילה, ואם התעצלו, אין להם עוד היתר לאכול בהם.[11]

Quanto ao proprietário de um restaurante ou hotel que não fez a imersão de todos os seus utensílios e costuma receber judeus, os poskim divergem sobre se é permitido comer nos utensílios de seu estabelecimento. Há quem diga que é permitido, pois, segundo a regra fundamental, ele está isento de fazer sua imersão, uma vez que, de seu ponto de vista, eles não se destinam à alimentação, mas aos negócios. Assim como um comerciante não precisa fazer a imersão dos utensílios de alimentação que comprou, o proprietário de um restaurante ou hotel também não precisa fazer a imersão dos utensílios de alimentação por meio dos quais obtém seu sustento. Outros dizem que é proibido comer em seus utensílios, pois, uma vez que se destinam à alimentação de judeus, é obrigatório fazer sua imersão. Somente os utensílios destinados à venda estão isentos da imersão, já que ninguém come neles enquanto permanecem com o comerciante; os utensílios destinados à alimentação, porém, mesmo quando se paga por isso, são considerados utensílios de alimentação.

בעל מסעדה או מלון שלא הטביל את כליו ורגיל לארח ישראלים, נחלקו הפוסקים אם מותר לאכול בכלי המסעדה שלו. יש אומרים שמותר, מפני שמעיקר הדין הוא פטור מטבילתם, כי מבחינתו הם לא נועדו לאכילה אלא לעסקים, וכמו שסוחר אינו צריך להטביל את כלי האוכל שקנה, כך בעל מסעדה ומלון אינו צריך להטביל את כלי האוכל שעל ידם הוא מתפרנס. ויש אומרים שאסור לאכול בכליו, שהואיל והם נועדו לצורך אכילה של ישראלים, חובה להטבילם. כי רק כלים שנועדו למכירה פטורים מטבילה, הואיל ואין אוכלים בהם במשך שהייתם אצל הסוחר, אבל כלים שנועדו לאכילה, גם כשמשלמים על כך, נחשבים ככלי אוכל.

Na prática, os proprietários de restaurantes que costumam receber judeus devem fazer a imersão de seus utensílios de alimentação com bênção. Enquanto não tiverem feito sua imersão, é proibido comer neles. Contudo, em situação de necessidade premente, quando a ausência da refeição causará sofrimento e constrangimento a quem fez o convite, e os próprios alimentos forem indubitavelmente casher, é correto apoiar-se nas opiniões lenientes e participar da refeição.[12]

למעשה, בעלי מסעדות שרגילים לארח ישראלים חייבים לטבול את כלי האכילה שלהם בברכה. וכל עוד לא הטבילום אסור לאכול בהם. אולם בשעת הדחק, כאשר ההיעדרות מהסעודה תגרום למזמין צער ועלבון, והמאכלים עצמם כשרים בלא פקפוק, נכון לסמוך על דעות המקילים ולהשתתף בסעודה.[12]

[11]. Segundo o Rid, o Raavyah e Rabênu Shmuel ben Rabi Baruch, é mitzva apressar-se em fazer a imersão do utensílio por causa da santidade, mas não é proibido utilizá-lo antes de sua imersão. Segundo a maioria dos Rishonim, porém, é proibido utilizar um utensílio de alimentação pertencente a um judeu que não tenha passado pela imersão. Entre eles estão: She'iltot, Rambam (Ma'achalot Assurot 17, 3), Riaz, Rashba e Tur. Assim também escreveu o Rema 120, 8: é proibido utilizar um utensílio que não passou pela imersão, mesmo de maneira temporária. Há quem sustente que a proibição de utilizá-lo é da Torá (Or Zarua, Pri Megadim), enquanto, segundo a maioria dos poskim, a proibição é de origem rabínica (Yeshuot Yaakov, Yoreh De'ah 120; Biur Halacha 323, 7, "permitido"; Beit Avi I, 116; Yabia Omer II, Yoreh De'ah 9, 2). Rav

[11]. לדעת רי"ד, ראבי"ה, ורבנו שמואל ב"ר ברוך, מצווה להזדרז לטבול את הכלי משום קדושה, אבל אין איסור להשתמש בכלי לפני שטבלו אותו. אולם לדעת רוב הראשונים, אסור להשתמש בכלי מאכל של ישראל שלא נטבל, ומהם: שאילתות, רמב"ם (מאכ"א יז, ג), ריא"ז, רשב"א, טור. וכ"כ רמ"א קכ, ח, שאסור להשתמש בכלי שלא נטבל אפילו דרך ארעי. יש סוברים שהאיסור להשתמש בהם הוא מהתורה (או"ז, פמ"ג), ולדעת רוב הפוסקים האיסור מדברי חכמים (ישועות יעקב יו"ד קכ; באו"ה שכג, ז, 'מותר'; בית אבי א, קטז; יבי"א ב, יו"ד ט, ב). ביאר רשז"א,

Shlomo Zalman Auerbach explicou que a proibição é rabínica quando a pessoa não pode fazer a imersão do utensílio naquele momento; mas, se pode fazê-la e o utiliza sem imersão, deixa de cumprir um mandamento positivo da Torá (Tevilat Kelim 4, nota 2). Para aqueles que sustentam que toda a mitzva de imersão dos utensílios é de origem rabínica (acima, nota 1), é evidente que a proibição de comer neles é apenas rabínica.

שהאיסור מדברי חכמים כשאינו יכול להטביל את הכלי עכשיו, אבל אם יכול ומשתמש בו ללא טבילה, מבטל מצוות עשה מהתורה (טביי"כ ד, הערה ב). ולסוברים שכל מצוות טבילת כלים מדברי חכמים (לעיל הערה 1), פשוט שהאיסור לאכול בהם מדברי חכמים בלבד.

Pelo sentido simples da lei, também é proibido ao convidado comer em utensílios que não passaram pela imersão, como escreveu o Yechavê Da'at IV, 44. Assim se deve proceder quando for possível evitar o convite ou comer em utensílios de plástico ou descartáveis. Contudo, quando houver receio de animosidade, é correto adotar a leniência e apoiar-se nos Rishonim que sustentam não haver proibição de comer de modo temporário em utensílios que não passaram pela imersão, já que se trata de uma lei que, segundo a maioria dos poskim, é de origem rabínica (ver Da'at Cohen 227). Assim também foi leniente o Responsa Beit Avi I, 116, porque, em sua opinião, a proibição de comer não recai sobre o convidado, mas somente sobre o proprietário do utensílio e sobre aqueles que o tomam emprestado ou alugado. Acrescentou ainda que o convidado não é considerado propriamente alguém que utiliza os utensílios, pois poderia comer os alimentos em utensílios descartáveis. Há ainda outro fundamento para permitir: se o alimento já foi colocado no prato, talvez a pessoa não seja considerada alguém que utiliza o prato, mas apenas alguém que retira dele o alimento. Assim também escreveu o Igrot Moshe, Yoreh De'ah III, 22, a respeito de alimentos sólidos.

בפשטות גם לאורח אסור לאכול בכלים שאינם טבולים, וכ"כ ביחו"ד ד, מד. וכך יש לנהוג כשאפשר להימנע מההזמנה או לאכול בכלי פלסטיק או בכלים חד פעמיים. אולם כאשר יש חשש איבה, נכון להקל ולסמוך על הראשונים הסוברים שאין איסור לאכול דרך ארעי בכלים שאינם טבולים, הואיל ומדובר בדין שלדעת רוה"פ הוא מדברי חכמים (ועי' בדעת כהן רכז). וכן היקל בשו"ת בית אבי א, קטז, מפני שלדעתו איסור האכילה אינו חל על האורח, אלא רק על בעל הכלי והשואלים והשוכרים ממנו. עוד הוסיף, שהאורח אינו נחשב כל כך כמשתמש בכלים, הואיל והיה יכול לאכול את המאכלים בכלים חד פעמיים. עוד צד להיתר, שאם כבר הניחו את המאכל בצלחת, אולי אינו נחשב כמשתמש בצלחת, אלא רק מפנה את המאכל ממנה. וכ"כ באג"מ יו"ד ג, כב, לגבי מאכלים מוצקים.

Quando houver dúvida se os utensílios passaram pela imersão, e perguntar a respeito puder causar constrangimento, pode-se ser leniente e não perguntar, com base em uma dúvida dupla: a) talvez tenham passado pela imersão; b) talvez a Halacha siga aqueles que permitem comer em utensílios que não passaram pela imersão, ou talvez a Halacha permita ao convidado comer em utensílios assim (de modo semelhante, o Maharash Engel VI, 56, foi leniente em um caso no qual havia dúvida tanto se os utensílios haviam passado pela imersão quanto se estavam obrigados a ela).

כאשר יש ספק אם הכלים טבולים, והשאלה על כך עלולה להעליב, אפשר להקל שלא לשאול משום ספק ספיקא: א) אולי הוטבלו, ב) אולי הלכה כסוברים שמותר לאכול בכלים לא טבולים, ואולי הלכה שאורח רשאי לאכול בכלים לא טבולים (כיוצא בזה היקל מהר"ש ענגיל ו, נו, בספק טבולים וספק חייבים בטבילה).

[12]. Os poskim divergem quanto a restaurantes e hotéis de propriedade judaica. Isentam: Darkei Teshuva 120, 70; 88; Minchat Yitzchak I, 44; Yechavê Da'at IV, 44. Exigem: Levushei Mordechai, Yoreh De'ah 83; Emek HaTeshuva I, 121; Igrot Moshe, Yoreh De'ah III, 22. Pode-se dizer que o Darkei Teshuva e os que seguem sua linha foram lenientes em restaurantes cuja maioria dos clientes era de não judeus; quando a maioria é de judeus, porém, até eles concordariam que é obrigatório fazer a imersão dos utensílios com bênção. Uma vez que o argumento dos lenientes é difícil, deve-se obrigar a imersão dos utensílios do restaurante. Parece que, quando o proprietário do restaurante também direciona seu trabalho para o serviço dos Céus, a fim de alegrar os convidados com seus alimentos, segundo todas as opiniões poderá considerar seus utensílios como utensílios de alimentação e fazer sua imersão com bênção. Na prática, quem estabelece sua refeição em restaurante ou hotel no qual haja receio de que os utensílios não tenham passado pela imersão deve perguntar a respeito; se não tiverem passado pela imersão, não deverá comer nos utensílios do estabelecimento. Entretanto, a posteriori, se isso causar sofrimento e constrangimento ao anfitrião da refeição, poderá apoiar-se naqueles que permitem comer em utensílios que não passaram pela imersão.

[12]. נחלקו לגבי מסעדות ובתי מלון שבבעלות ישראל. הפוטרים: דרכי תשובה קכ, ע; פח; מנח"י א, מד; יחו"ד ד, מד. והמחמירים: לבושי מרדכי יו"ד פג; עמק התשובה א, קכא; אג"מ יו"ד ג, כב. ויש מקום לומר שדרכי תשובה ודעימיה הקלו במסעדות שרוב הסועדים בהם היו גויים, אבל כאשר הרוב ישראלים, אף הם היו מסכימים שחובה להטביל את הכלים בברכה. וכיוון שסברת המקילים קשה, יש לחייב את כלי המסעדה בטבילה. ונראה שכאשר בעל המסעדה יכוון במלאכתו גם לשם שמיים, לשמח את אורחיו במאכליו, לכל הדעות יוכל להחשיב את כליו ככלי אוכל, ויוכל להטבילם בברכה. למעשה, הקובע סעודתו במסעדה או מלון שיש חשש שלא הטבילו את הכלי, חייב לשאול על כך, ואם לא טבלו, לא יאכל בכלים שלהם. אמנם בדיעבד, אם ייגרם לבעל הסעודה צער ועלבון, יסמוך על המתירים לאכול בכלים שלא הוטבלו.

9 – Utensílios descartáveis

ט – כלים חד פעמיים

Utensílios descartáveis, como uma assadeira de alumínio, não são considerados utensílios e não estão sujeitos à imersão. Mesmo quem decidir utilizar a assadeira muitas vezes não mudará sua natureza, pois ela foi destinada ao uso único; portanto, está isenta da imersão.

כלים חד פעמיים, כמו תבנית אפייה מאלומיניום, אינם נחשבים כלים ואינם חייבים בטבילה. ואף מי שיחליט להשתמש בתבנית האפייה פעמים רבות, לא ישנה את טבעה, שהיא נועדה לשימוש חד פעמי, ולכן היא פטורה מטבילה.

Latas de metal e potes de vidro vendidos com alimentos ou bebidas em seu interior — como café em lata de metal, geleias em potes de vidro e bebidas em garrafas de vidro —, uma vez que se costuma descartá-los depois de terminado seu conteúdo, são considerados utensílios descartáveis e não precisam passar pela imersão. Surgiu, porém, uma dúvida quanto a quem desejar continuar a utilizá-los. Há quem diga que é preciso fazer sua imersão, pois, ao decidir utilizá-los de maneira permanente, a pessoa os transformou em utensílios comuns; como foram fabricados por um não judeu, precisam passar pela imersão. Outros são lenientes e sustentam que, como no momento da fabricação destinavam-se ao uso único, estavam isentos da imersão quando o judeu os comprou; e, uma vez que foi o judeu quem os transformou em utensílios mediante sua decisão de utilizá-los permanentemente, permanecem isentos da imersão. Na prática, quem quiser adotar a leniência e não fazer sua imersão pode fazê-lo; quem quiser ser rigoroso deverá fazer sua imersão sem bênção.[13]

קופסאות מתכת וצנצנות זכוכית שנמכרים עם המאכלים והמשקים שבתוכם, כדוגמת קפה בקופסת מתכת, ריבות בצנצנות זכוכית, ומשקאות בבקבוקי זכוכית – כיוון שרגילים לזורקם לאחר גמר תחולתם, הם נחשבים ככלים חד פעמיים, ואין צריך להטבילם. אמנם התעורר ספק לגבי מי שירצה להמשיך להשתמש בהם. יש אומרים שצריך להטבילם, הואיל ובכך שהחליט להשתמש בהם כדרך קבע, הפך אותם לכלים רגילים, וכיוון שהם יוצרו על ידי גוי, צריך להטבילם. ויש מקילים וסוברים, שהואיל ובעת ייצורם נועדו לשימוש חד פעמי, בעת שקנה אותם הישראל היו פטורים מטבילה, וכיוון שהישראל הוא שהפכם לכלים בהחלטתו להשתמש בהם דרך קבע, הם פטורים מטבילה. למעשה, הרוצה להקל שלא להטבילם – רשאי, והרוצה להחמיר – יטבילם בלא ברכה.[13]

[13]. Os utensílios descartáveis não têm o status de utensílio no que diz respeito às leis de impureza e pureza, como explicado na Mishná Kelim 16, 5, e no Rambam, Hilchot Kelim 5, 7. Disso se deduziu que tampouco precisam passar pela imersão (Chelkat Yaakov III, 115). Há quem diga que não são considerados utensílios de modo algum (Igrot Moshe, Yoreh De'ah III, 23; Minchat Yitzchak V, 32, 1; Rav Eliyahu). Embora alguns exijam a imersão de utensílios descartáveis sem bênção (Chazon Ovadia, Shabat, vol. II, p. 56; Mishnê Halachot VII, 111), a posição principal é que estão isentos da imersão, e assim se costuma proceder. À primeira vista, isso é difícil: no que se refere ao Kidush e à ablução das mãos, a posteriori é permitido utilizar um copo descartável, o que mostra que ele é considerado utensílio (ver Peninei Halacha, Shabat 6, 7; Berachot 2, 8). Contudo, a definição de utensílio não gera por si só a obrigação de imersão, como demonstra o fato de que utensílios de cerâmica e madeira estão isentos. A obrigação de imersão aplica-se somente a utensílios importantes de metal ou vidro; consequentemente, utensílios descartáveis de metal estão isentos.

[13]. אין לכלים חד פעמיים דין כלי לעניין טומאה וטהרה, כמבואר במשנה כלים טז, ה, ורמב"ם הל' כלים ה, ז. ולמדו מכך שגם אין צריך לטבול אותם (חלקת יעקב ג, קטו). ויש אומרים שאינם נחשבים כלים כלל (אג"מ יו"ד ג, כג; מנח"י ה, לב, א; הרב אליהו). ואמנם יש שמחייבים כלים חד פעמיים בטבילה בלא ברכה (חזו"ע שבת ח"ב עמ' נו; משנה הלכות ז, קיא), אולם העיקר שהם פטורים מטבילה, וכן נוהגים. ולכאורה קשה, שלעניין קידוש ונטילת ידיים, מותר בדיעבד להשתמש בכוס חד פעמית, הרי שהיא נחשבת כלי (עי' פנה"ל שבת ו, 7; ברכות ב, ח). אלא שהגדרת כלי אינה יוצרת את חיוב הטבילה, עובדה שכלי חרס ועץ פטורים מטבילה. הרי שחיוב הטבילה הוא רק לכלים חשובים ממתכת או מזכוכית, וממילא כלי מתכת חד פעמיים פטורים.

Utensílios que servem de embalagem para alimento ou bebida e que costumam ser descartados após o término de seu conteúdo estão, enquanto o conteúdo não terminou, isentos da imersão segundo a

כלים שמשמשים כאריזה למאכל או למשקה ורגילים לזורקם לאחר סיום תכולתם, כל זמן שלא סיימו את תכולתם, לרובם המכריע של הפוסקים פטורים

esmagadora maioria dos poskim. Isso porque são utensílios descartáveis; ou porque esse não é considerado um uso de utensílio, visto que apenas se retira algo dele sem nada colocar em seu interior; ou porque não se tem a intenção de comprá-los, para não assumir a obrigação referente a eles. Os poskim divergem no caso em que, depois de terminado o conteúdo, a pessoa decide utilizá-los permanentemente. Há quem diga que deve fazer sua imersão sem bênção (Tevilat Kelim 4, 12-13; Shemirat Shabat Kehilchata 9, 12; Az Nidberu VII, 71). Outros são lenientes quanto aos utensílios de vidro, cuja obrigação é rabínica, e, quanto aos utensílios de metal, sustentam que não se deve repreender os que adotam a leniência (Igrot Moshe, Yoreh De'ah II, 40). Outros são totalmente lenientes, pois esses recipientes não eram considerados utensílios, e foi somente o judeu que, por sua decisão, os transformou em utensílios (Tzitz Eliezer VIII, 26; Or LeTzion I, 24; Rav Eliyahu).

מטבילה, כי הם כלים חד פעמיים, או כי אין זה שימוש כלי שכן רק מוציאים ממנו ולא מכניסים לתוכו, או כי אין מתכוונים לקנותם, כדי שלא להתחייב בהם. ונחלקו הפוסקים במקרה שלאחר סיום תכולתם יחליט להשתמש בהם דרך קבע. יש אומרים שחייב להטבילם בלא ברכה (טבי"כ ד, יב-יג, ושש"כ ט, יב; אז נדברו ז, עא). ויש מקילים בכלי זכוכית שחיובם מדרבנן, ובכלי מתכת סוברים שאין למחות ביד המקילים (אג"מ יו"ד ב, מ). ויש מקילים לגמרי, הואיל ולא נחשבו כלי ורק הישראל בהחלטתו עשאם כלי (ציץ אליעזר ח, כו; אול"צ א, כד; הרב אליהו).

10 – Utensílio elétrico

י – כלי חשמלי

Há utensílios elétricos destinados ao preparo de alimentos e que entram em contato direto com eles, como chaleira elétrica, torradeira e sanduicheira. À primeira vista, é preciso fazer sua imersão, mas eles podem ser danificados pelas águas do micvê. Na prática, nos utensílios elétricos simples, esse risco é remoto, desde que, depois da imersão, sejam deixados por bastante tempo até secarem por completo. Nos utensílios elétricos delicados, porém, como os que possuem visor eletrônico, há risco razoável de que sejam danificados em consequência da imersão.

ישנם כלים חשמליים שנועדו להכנת אוכל ובאים איתו במגע ישיר, כדוגמת קומקום חשמלי, מצנם, טוסטר לחיצה. לכאורה צריך לטובלם, אולם הם עלולים להתקלקל ממי המקווה. בפועל, בכלי חשמל פשוטים החשש רחוק, ובתנאי שלאחר הטבילה ישהו אותם זמן רב עד שיתייבשו לגמרי. אולם בכלי חשמל עדינים, כדוגמת כלים שיש בהם צג אלקטרוני, יש חשש סביר שיתקלקלו בעקבות הטבילה.

Há quem diga que utensílios elétricos estão isentos da imersão, porque seu modo normal de funcionamento é por meio da conexão à tomada da parede para receber eletricidade. É regra que tudo o que está ligado ao solo não é considerado utensílio e não está sujeito à impureza; por isso, não precisa passar pela imersão. Mesmo que às vezes sejam alimentados por baterias, segue-se seu uso majoritário, que ocorre enquanto estão conectados ao solo. Além disso, utensílios elétricos são considerados máquinas, e a mitzva é fazer a imersão de utensílios de alimentação, não de máquinas. Alguns acrescentaram ainda outros argumentos para a leniência.

יש אומרים שכלי חשמל פטורים מטבילה, מפני שדרך הפעלתם על ידי חיבורם לשקע שבקיר כדי לקבל חשמל, וכלל הוא, שכל מה שמחובר לקרקע אינו נחשב כלי ואינו מקבל טומאה, ולכן אין צורך להטבילו. ואף אם לעיתים הם מופעלים על ידי סוללות, הולכים אחר רוב תשמישם שהוא במחובר לקרקע. ועוד, שכלי חשמל נחשבים כמכונות, והמצווה היא לטבול כלי אכילה ולא מכונות. ויש שצירפו עוד סברות להקל.

Na prática, quem quiser adotar a leniência com base nessas opiniões pode fazê-lo, pois seu argumento parece consistente. Entretanto, como há quem sustente ser obrigatório fazer sua imersão, quando for possível é correto levar essa opinião em consideração e fazer a imersão dos utensílios sem bênção, ou encontrar outra solução que os isente da imersão.

למעשה, הרוצה להקל על סמך דעות אלו רשאי, הואיל וסברתם נראית. אמנם כיוון שיש סוברים שחובה להטבילם, כאשר אפשר נכון לחשוש לדעתם ולטבול את הכלים בלא ברכה או למצוא פתרון אחר כדי לפוטרם מהטבילה.

Portanto, no caso de um utensílio que quase não corre risco de ser danificado, como uma chaleira elétrica simples, é correto fazer sua imersão sem bênção e esperar mais de vinte e quatro horas para que seque completamente e não seja danificado ao ser ligado.

לפיכך, בכלי שאין כמעט סיכוי שיתקלקל, כקומקום חשמלי פשוט, נכון להטבילו בלא ברכה ולהמתין יותר מיממה כדי שיתייבש לגמרי ולא יתקלקל בעת שיפעילו אותו.

Quanto a um utensílio que corre risco de ser danificado, foram apresentadas duas propostas: a) entregá-lo a um profissional judeu, que desmonte por completo a parte que entra em contato com o alimento, até que ela deixe de ser considerada utensílio, e depois a monte novamente. Dessa forma, o utensílio será considerado feito por um judeu e não haverá mitzva de fazer sua imersão. Contudo, quando não for possível desmontar a parte que entra em contato com o alimento, não haverá benefício em desmontar o cabo elétrico ligado ao utensílio; b) dar o utensílio de presente a um não judeu e pedir-lhe que o ceda por empréstimo por tempo indeterminado. Como o utensílio pertence ao não judeu e o judeu não deseja adquiri-lo para si, pode-se utilizá-lo por tempo indeterminado sem imersão (como explicado na nota 10).

לגבי כלי שיש חשש שיתקלקל הועלו שתי הצעות: א) לתת אותו לבעל מקצוע ישראל, שיפרק את החלק שנוגע באוכל פירוק יסודי, עד שלא יחשב יותר כלי, ויכיב אותו מחדש, וכך הכלי יחשב ככלי שעשאו ישראל, שאין מצווה לטובלו. אמנם כאשר לא ניתן לפרק את החלק שנוגע באוכל, אין תועלת בפירוק חוט החשמל המחובר לכלי. ב) לתת את הכלי במתנה לגוי, ולבקש ממנו לקבלו בהשאלה לזמן בלתי מוגבל, וכיוון שהכלי שייך לגוי, והישראל אינו רוצה לקנותו לעצמו, אפשר להשתמש בו לזמן לא מוגבל בלא טבילה (כמבואר בהערה 10).

Tudo isso se refere às partes realmente conectadas ao utensílio elétrico. Assadeiras que são inseridas em um forno elétrico, porém, estão sujeitas à imersão com bênção, pois não são consideradas utensílios elétricos: não estão conectadas ao forno, mas apenas apoiadas nele, e às vezes também servem como recipientes para apresentar o alimento nelas assado. A mesma lei se aplica às lâminas de liquidificador e aos batedores de batedeira quando a parte que entra em contato com o alimento é de metal ou vidro e se separa da parte elétrica: deve-se fazer a imersão dessa parte isoladamente, com bênção.[14]

כל זה אמור לגבי החלקים שמחוברים ממש לכלי החשמלי, אבל תבניות אפייה שמכניסים לתוך תנור חשמלי – חייבות בטבילה בברכה, מפני שאינן נחשבות כלים חשמליים, הואיל ואינן מחוברות לתנור החשמלי אלא רק מונחות בו, והן גם משמשות לעיתים ככלי להגשת האוכל שנאפה בהן. וכן דין סכיני בלנדר ומערבלי מיקסר, כאשר החלק שבא במגע עם האוכל עשוי מתכת או זכוכית ומתפרק מהחלק החשמלי, שיש להטבילו לבדו בברכה.[14]

[14]. No Responsa Chelkat Yaakov, Yoreh De'ah 41, 43, adotou-se a leniência quanto aos utensílios elétricos porque a maior parte de seu uso ocorre quando estão conectados ao solo e, por isso, não estão sujeitos à impureza (todo objeto que não está sujeito à impureza não está obrigado à imersão, como escreveram o Responsa Shav Yaakov 31, o Aruch HaShulchan 120, 39, e a maioria dos Acharonim). Assim também foram lenientes o Responsa Beit Avi I, 114, Rav Ben Tzion Abba Shaul, Tefila LeMoshe V, 25, e Siach Nachum 49, 5. Rav Genzel (Techumin XXVII) adotou a leniência também por outros motivos. Em contrapartida, vários Acharonim escreveram que utensílios elétricos estão sujeitos à imersão, entre eles: Minchat Yitzchak II, 72; Shevet HaLevi II, 57, 3; Mishnê Halachot IX, 162; Rav Elyashiv, Kovetz Teshuvot I, 3. Alguns foram lenientes quanto à torradeira porque o pão já estava pronto anteriormente, e a torradeira apenas o aprimorou (Igrot Moshe, Yoreh De'ah III, 24). Em minha humilde opinião, parece mais correta a posição dos lenientes, que isentam

[14]. בשו"ת חלקת יעקב יו"ד מא, מג, היקל בכלי חשמל מפני שרוב תשמישם כשהם מחוברים לקרקע ואינם מקבלים טומאה (וכל שאינו מקבל טומאה אינו חייב בטבילה, כפי שכתבו שו"ת שב יעקב לא, ערוה"ש קכ, לט, ורוב האחרונים). וכן היקל בשו"ת בית אבי א, קיד, והרב בן ציון אבא שאול; תפילה למשה ה, כה; שיח נחום מט, ה. והרב גנזל (תחומין כז) היקל בזה מעוד טעמים. מנגד, כמה אחרונים כתבו שכלי חשמל חייבים בטבילה, ומהם: מנח"י ב, עב; שבט הלוי ב, נז, ג; משנה הלכות ט, קסב; ריש"א קובץ תשובות א, ג. ויש שהקילו בטוסטר הואיל והלחם כבר היה מוכן לפני כן, והטוסטר רק השביחו (אג"מ יו"ד ג, כד). ולענ"ד יותר נראה כדעת המקילים שפוטרים כלי חשמל

utensílios elétricos da imersão, tanto por funcionarem ligados ao solo quanto por serem completamente diferentes dos utensílios cuja imersão nos foi ordenada, podendo ser definidos como uma espécie de máquina. Isso se aplica com ainda mais razão quando não é possível fazer sua imersão sem que sejam danificados, pois não é concebível tornar apto um utensílio por meio de uma imersão que fará com que ele se estrague. (Além disso, segundo a maioria dos poskim, a proibição de utilizar um utensílio que não passou pela imersão é rabínica, como explicado acima, na nota 11.) Contudo, como, segundo a maioria dos poskim, a obrigação de fazer a imersão de utensílios de metal é da Torá, conforme explicado na nota 1, quando for possível é correto orientar de acordo com os poskim que adotaram a posição rigorosa.

מטבילה, הן מצד שהוא פועל במחובר לקרקע, והן מצד שהוא שונה לגמרי מהכלים שנצטווינו לטבול, שניתן להגדירם כסוג של מכונות. על אחת כמה וכמה כאשר לא ניתן להטבילו בלא שיתקלקל, שלא יתכן להכשיר כלי בטבילה באופן שאחר הטבילה יתקלקל. (מה עוד שלדעת רוב הפוסקים איסור שימוש בכלי שאינו טבול מדברי חכמים, כמבואר לעיל בהערה 11). אמנם כיוון שלדעת רוב הפוסקים, חיוב הטבלת כלי מתכת מהתורה, כמבואר בהערה 1, כאשר אפשר נכון להורות כדעת הפוסקים שהחמירו.

Capítulo 32 – Princípios da kasherização de utensílios

לב – כללי הכשרת כלים

1 – A kasherização dos utensílios

א – הכשרת הכלים

Quando os soldados retornaram da guerra contra Midian trazendo um grande despojo, inclusive utensílios de alimentação de metal, Elazar HaCohen instruiu-os a kasherizar os utensílios de alimentação dos alimentos não casher que os midianitas haviam consumido neles, como foi dito (Bamidbar 31, 21-23): “Este é o estatuto da Torá que o Eterno ordenou a Moshê. Contudo, o ouro, a prata, o cobre, o ferro, o estanho e o chumbo; tudo o que resiste ao fogo, fareis passar pelo fogo e ficará puro, mas deverá também ser purificado nas águas de purificação; e tudo o que não resiste ao fogo fareis passar pela água”. Daqui os Sábios aprenderam que a kasherização dos utensílios deve seguir o modo como absorveram — “da mesma maneira que absorve, assim expele”: utensílios utilizados diretamente no fogo, como espetos e assadeiras, são kasherizados por libun no fogo; utensílios utilizados para cozinhar são kasherizados por hagalá em água fervente; e utensílios utilizados a frio são kasherizados por lavagem com água (Avodá Zará 75b). Há, portanto, três tipos de kasherização: libun, hagalá e lavagem (acima, 31, 1, aprendemos que, para tornar aptos utensílios de não judeus, é preciso também fazer sua imersão).

כאשר שבו אנשי הצבא מהמלחמה במדיין ושלל רב בידם ובכלל זה גם כלי אוכל ממתכות, הורה להם אלעזר הכהן להכשיר את כלי האוכל ממאכלי הטרפה שהמדיינים אכלו בהם, שנאמר (במדבר לא, כא-כג): “זֹאת חֻקַּת הַתּוֹרָה אֲשֶׁר צִוָּה ה’ אֶת מֹשֶׁה. אַךְ אֶת הַזָּהָב וְאֶת הַכֶּסֶף אֶת הַנְּחֹשֶׁת אֶת הַבַּרְזֶל אֶת הַבְּדִיל וְאֶת הָעֹפָרֶת. כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ וְטָהֵר אַךְ בְּמֵי נִדָּה יִתְחַטָּא, וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַּמָּיִם”. למדו מכאן חכמים, שהכשרת הכלים היא כדרך בליעתם – ‘כבולעו כך פולטו’: כלים שהשתמשו בהם באש, כדוגמת שיפודים ותבניות אפייה – הכשרתם בליבון באש. כלים שהשתמשו בהם בבישול – הכשרתם בהגעלה במים רותחים. וכלים שהשתמשו בהם בצונן – הכשרתם בהדחה במים (ע”ז עה, ב). הרי ששלושה סוגי הכשרה ישנם: ליבון, הגעלה והדחה (לעיל לא, א, למדנו שכדי להכשיר כלי-גויים צריך גם להטבילם).

Expliquemos melhor: como os resíduos de alimentos aderem apenas levemente a um utensílio utilizado com alimentos que não estão quentes, é possível removê-los por meio de lavagem com água fria; essa é a hadachá. Se, porém, o uso ocorreu por meio de cozimento, os sabores presentes no alimento cozido aderem às paredes do

נבאר יותר: כלי שהשתמשו בו במאכלים שאינם חמים, כיוון ששיירי המאכל נדבקים לכלי ברפיון, ניתן להסירם על ידי שטיפה במים צוננים, וזוהי הדחה. אבל אם השימוש היה על ידי בישול, הטעמים שבתבשיל נדבקים ונבלעים

utensílio e são por elas absorvidos; somente água fervente pode fazê-los sair, e essa é a hagalá. Se o uso ocorreu no fogo, como no caso de espetos ou assadeiras, uma vez que ali não há líquidos que abrandem a aderência dos alimentos às paredes, os sabores são absorvidos pelo utensílio com grande intensidade. Por isso, a água fervente não tem força para expulsá-los das paredes do utensílio, e é preciso kasherizá-lo da mesma maneira que absorveu: no fogo, isto é, por libun.

בכלי, ורק על ידי מים רותחים ניתן להפליטם, וזוהי הגעלה. ואם השימוש היה באור, היינו באש, כגון שיפודים או תבניות, כיוון שאין שם נוזלים שמרככים את הידבקות המאכלים בדפנות, הטעמים נבלעים בכלי בכוח חזק, ולכן אין בכוחם של מים רותחים לפולטם מדפנות הכלי, אלא צריך להכשירם כדרך שבלעו – באור, כלומר בליבון.

Ao que parece, quando os Sábios falaram dos sabores absorvidos pelo utensílio, referiam-se também aos sabores que, por meio do cozimento, aderiam com força às suas paredes, a ponto de serem considerados absorvidos nelas. No passado, quando não havia encanamentos que levassem água a todas as casas, ainda não se descobrira um método de produção em massa de sabão que removesse de modo eficaz a gordura e a sujeira dos utensílios, e a superfície dos utensílios era áspera, sem a hagalá em água fervente, que dissolvia a gordura aderida aos utensílios, geralmente permaneciam grudados às suas paredes resíduos dos alimentos neles cozidos (abaixo, nota 6). Conclui-se, portanto, que a ordem da mitzva de kasherizar utensílios de metal conforme o modo como absorveram também se dirige aos sabores aderidos às suas paredes. Mesmo que, após a hagalá, talvez ainda restem nas paredes do utensílio pequenos resíduos do alimento anterior, uma vez que o utensílio passou pela hagalá conforme o mandamento da Torá, e essa hagalá removeu a maior parte dos sabores que aderiram ao utensílio, a ponto de seu gosto não poder mais ser percebido, eles são considerados anulados e já não encerram proibição.[1]

כפי הנראה, כשדיברו חכמים על הטעמים שבלועים בכלי התכוונו גם לטעמים שנדבקו בחזקה לדפנותיו על ידי הבישול עד שנחשבו כבלועים בו. שכן בעבר, כשלא היו צינורות שהזרימו מים לכל בית, ועוד לא נמצאה הדרך לייצור המוני של סבון שמסיר באופן יעיל את השומנים והלכלוך מהכלים, ופני הכלים היו מחוספסים – בלא הגעלה במים רותחים שמוסיסו את השומנים שנדבקו לכלים, בדרך כלל נותרו דבוקים לדפנות הכלים שיירים מהמאכלים שהתבשלו בהם (להלן הערה 6). נמצא אם כן שהוראת המצווה להכשיר כלי מתכת כדרך בליעתם, מכוונת גם לטעמים שנדבקו בדפנותיהם. ואף שגם לאחר ההגעלה, יתכן שעוד נותרו על דפנות הכלי מעט שיירים מהמאכל הקודם, הואיל והכלי הוגעל כמצוות התורה, והגעלה זו הסירה את עיקר הטעמים שדבקו בכלי עד שלא ניתן היה להרגיש בטעמם, הרי הם כמי שבטלו ואין בהם יותר איסור.[1]

[1]. Das palavras dos Rishonim depreende-se que havia, aderida aos utensílios submetidos à hagalá, uma camada gordurosa de resíduos de alimentos, removida pela hagalá em água fervente, pois as gorduras se dissolvem com o calor e, com a ajuda da água, são lavadas e se desprendem das paredes dos utensílios. Por isso, o Ra'ah escreveu (Bedek HaBayit 4, 4) que não se deve fazer a hagalá de muitos utensílios na mesma água, por receio de "que a sujeira se torne abundante, anule a força da água e altere a natureza da água. Isso é muito correto, e é visível que a água fervente lustra o utensílio; quanto mais tempo ele permanece ali, mais limpo e mais polido fica". Isso indica que a hagalá limpava as camadas externas aderidas ao utensílio. Algo semelhante é explicado no Ran (Chulin 44a nas páginas do Rif) e no Or Zarua (II, 256). Assim também escreveu o Ohel Moed (Shaar HaPessach, derech 3, netiv 6): é preciso limpar os utensílios antes da hagalá "para reduzir a gordura neles", o que mostra que a limpeza reduzia a gordura aderida, mas não a removia

[1]. משמע מהראשונים, שהיתה דבוקה לכלים שהגעילו שכבה שומנית של שיירי מאכלים, שההגעלה ברותחים היתה מסירה אותה, שכן השומנים מתמוססים בחום ובעזרת המים הם נשטפים ונפרדים מדפנות הכלים. לכן כתב הרא"ה (בדק הבית ד, ד), שלא להגעיל כלים רבים באותם המים, מחשש "שתרבה הזוהמא ויבטל כח המים ותעבור צורת המים, וזה נכון מאוד, ודבר נראה לעין שהמים הרותחין מצחצחין הכלי וכל זמן שמשתהא שם הוא יותר נקי ויותר ממורק". משמע שההגעלה ניקתה את השכבות החיצוניות הדבוקות לכלי. וכעין זה מבואר בר"ן (חולין מד, א, בדפי הרי"ף) ובאור זרוע (ב, רנו). וכ"כ אוהל מועד (שער הפסח דרך ג נתיב ו), שצריך לנקות את הכלים לפני ההגעלה "כדי למעט השומן שבהם", הרי שהניקוי

por completo. O Meiri escreveu (Avodá Zará 75b) que os resíduos de alimentos que não saem na hagalá não tornam o utensílio proibido, pois são "semelhantes ao que se disse a respeito da imersão: uma pequena porção com a qual a pessoa não se importa não constitui uma interposição".

מיעט את השומן הדבוק ולא הסירו לגמרי. וכתב המאירי (ע"ז עה, ב), ששיירי המאכל שאינם יורדים בהגעלה אינם אוסרים מפני שהם "כעין מה שאמרו בטבילה, שמיעוטו שאין מקפיד עליו אינו חוצץ".

2 – Os sabores proibidos presentes nos utensílios tornam os alimentos cozidos proibidos

ב – טעמי האיסור שבכלים אוסרים תבשילים

Além de ser proibido utilizar utensílios nos quais se cozinhou alimento não casher e que não foram kasherizados de acordo com a lei, se neles for cozinhado um alimento casher, esse alimento se tornará proibido. Isso ocorre porque o sabor do alimento cozido no utensílio adere às suas paredes e é absorvido por elas; se, depois de cozinhar em uma panela um alimento não casher, nela for cozinhado um alimento casher, o sabor proibido sairá das paredes e será absorvido pelo alimento casher. Calculam-se as paredes como se estivessem repletas do sabor proibido e, como quase nunca o conteúdo das panelas tem sessenta vezes o volume correspondente à espessura de suas paredes, toda vez que se cozinhar um alimento em uma panela que absorveu sabor proibido, tudo o que nela for cozido se tornará proibido. A mesma lei se aplica a uma panela na qual se cozinhou leite e, depois, carne: como o alimento de carne não tem sessenta vezes o volume correspondente à espessura das paredes que absorveram leite, ele se torna proibido.

בנוסף לכך שאסור להשתמש בכלים שבישלו בהם טרף ולא עברו הכשרה כדין, אם בישלו בהם מאכל כשר – המאכל נאסר. משום שטעם התבשיל המתבשל בכלי נדבק ונבלע בדפנותיו, ואם לאחר שבישלו בסיר מאכל טרף יבשלו בו מאכל כשר, טעם הטרף יצא מהדפנות וייבלע במאכל הכשר. ומחשבים את הדפנות כאילו הן מלאות בטעם האיסור, וכיוון שכמעט תמיד אין בתכולת הסירים פי שישים כנגד עובי דפנותיהם, בכל עת שיבשלו מאכל בסיר שבלע טעם איסור, כל מה שיתבשל בסיר יאסר. וכן הדין לגבי סיר שבישלו בו חלב ואחר כך בישלו בו בשר, כיוון שאין בתבשיל הבשר פי שישים כנגד עובי הדפנות החלביות, תבשיל הבשר נאסר.

Por que se calcula a parede como se estivesse repleta do sabor proibido? Porque se trata de uma dúvida que não há como resolver: não é possível estimar quanto sabor aderiu às paredes e foi absorvido por elas, nem quanto sabor elas expelem. Há utensílios que absorvem mais e outros que absorvem menos. Utensílios de cerâmica absorvem muito, os de madeira, menos, e os de metal, ainda menos. Também há diferenças entre os utensílios de cerâmica: alguns são porosos e absorvem muito; outros são compactos e absorvem menos; os novos absorvem muito, e os antigos, pouco. Do mesmo modo, há alimentos cozidos cujo sabor é concentrado e forte, de tal maneira que um grama deles equivale, quanto ao sabor, a dez gramas de um alimento cozido comum; por isso, às vezes, o sabor que sai dos utensílios é tão forte quanto a medida do volume de suas paredes. Uma vez que se trata de uma dúvida permanente cujos limites não podem ser determinados, e um estado constante de dúvida abala os

ומדוע מחשבים את הדופן כאילו היא מלאה בטעם האיסור? מפני שמדובר בספק שאין אפשרות לפותרו, שלא ניתן לשער כמה טעם נדבק ונבלע בדפנות, וכמה טעם הן פולטות. שיש כלים שבולעים יותר ויש שבולעים פחות. כלי חרס בולעים הרבה, וכלי עץ פחות, וכלי מתכת עוד פחות. גם בין כלי החרס יש הבדלים, שישנם אוורריים שבליעתם מרובה, ויש דחוסים שבליעתם פחותה; חדשים בולעים הרבה, וישנים בולעים מעט. כמו כן יש תבשילים שטעמם מרוכז וחזק, כך שגרם ממנו שקול כעשרה גרם של תבשיל רגיל, עד שלעיתים הטעם היוצא מהכלים חזק כשיעור נפח הדפנות שלהם. וכיוון שמדובר בספק תמידי שאין דרך לקבוע את גבולותיו, ומצב קבוע של ספק הוא מצב שמערער את גבולות האיסור,

limites da proibição, decidiu-se na Halacha que, para sair do campo da dúvida, deve-se adotar o rigor até o extremo: consideram-se todas as paredes da panela como se estivessem repletas do sabor do alimento não casher. Como o alimento cozido não tem sessenta vezes o volume das paredes, torna-se proibido.

נפסק להלכה, שכדי לצאת מתחום הספק יש להחמיר עד הקצה האחרון, ולהחשיב את כל דפנות הסיר כאילו הן מלאות בטעם התבשיל הטרף, וכיוון שאין בתבשיל פי שישים כנגד נפח הדפנות, התבשיל נאסר.

Mais ainda: se depois for cozinhado outro alimento na mesma panela, ele também se tornará proibido. Isso porque há dúvida: talvez, no primeiro cozimento, o sabor proibido não tenha sido expelido, e somente no segundo ele tenha saído. Como não podemos avaliar quanto foi expelido na primeira vez nem quanto na segunda, deve-se adotar o rigor até o extremo e calcular, em cada ocasião, como se todo o sabor absorvido pelas paredes tivesse sido expelido naquela vez.

לא זו בלבד אלא שאם אחר כך יבשלו באותו סיר תבשיל נוסף, גם הוא יאסר. כי יש ספק, אולי בבישול הראשון לא נפלט טעם האיסור ואילו בבישול השני נפלט טעם האיסור. וכיוון שאיננו יכולים להעריך כמה נפלט בפעם הראשונה וכמה בפעם השנייה, יש להחמיר עד הקצה האחרון, ולחשב בכל פעם כאילו באותה הפעם נפלט כל הטעם הבלוע בדפנות.

As regras de segurança que aprendemos destinam-se à situação em que não temos como verificar o sabor do alimento cozido. Um judeu não pode prová-lo para verificar seu sabor, pois talvez descubra que há nele sabor proibido e, assim, terá comido um alimento proibido. Se, porém, houver ali um não judeu digno de confiança que prove o alimento e diga que o sabor proibido não é percebido, o alimento é casher. Entretanto, como os sabores são sutis, em geral se costuma não confiar em um não judeu, e a lei é determinada segundo as regras de segurança que aprendemos (abaixo, 34, 4-5). [2]

כללי הביטחון שלמדנו נועדו למצב שאין לנו אפשרות לברר את טעמו של התבשיל, שכן ישראל אינו יכול לבדוק את טעמו של התבשיל, שמא יתברר שיש בו טעם איסור ונמצא שאכל מאכל אסור. אבל אם יש שם נוכרי אמין שטעם את התבשיל ואמר שאין מרגישים בו את טעם האיסור, התבשיל כשר. אמנם כיוון שהטעמים חמקמקים, בדרך כלל נוהגים שלא לסמוך על נוכרי, אלא קובעים את הדין על פי כללי הביטחון שלמדנו (להלן לד, ד-ה).[2]

[2]. Em Chulin 97b explica-se que é rabinicamente proibido comer kachal (úbere de animal) sem antes retirar dele todos os resíduos de leite. Se isso não foi feito e ele foi colocado em um alimento de carne, deve-se calculá-lo como se fosse inteiramente leite, sendo necessário haver sessenta vezes seu volume. A maioria dos Rishonim aprendeu disso que a mesma lei se aplica a um utensílio: sempre que não houver ali um kefeila (cozinheiro não judeu) que examine o sabor do alimento cozido, uma vez que não é possível estimar a questão, calcula-se segundo o volume das paredes do utensílio. Essa é a opinião do Ramban, Rashba, Rosh, Sefer HaTeruma, Ra'ah, Rokeach, Ritva, Ran e outros; assim foi decidido no Shulchan Aruch (98, 4; 94, 1).

[2]. בחולין צז, ב, מבואר שאסור מדברי חכמים לאכול כחל (דד בהמה), בלא שהוציאו ממנו את כל שאריות החלב שבו, ואם לא עשו כן והכניסו אותו לתוך תבשיל בשרי, יש לשער כאילו כולו חלב וצריך פי שישים כנגדו. למדו מזה רוב הראשונים, שכך הדין לגבי כלי, שכל זמן שאין שם קפילא (טבח נוכרי) שיבדוק את טעם התבשיל, הואיל ואין אפשרות לאמוד את הדבר, משערים לפי נפח דפנות הכלי. כך דעת רמב"ן, רשב"א, רא"ש, תרומה, רא"ה, רוקח, ריטב"א, ר"ן ועוד, וכן נפסק בשו"ע (צח, ד; צד, א).

Contudo, segundo o Raavad e o Rid, se um alimento casher foi cozinhado em uma panela não casher, não se calcula segundo a espessura de suas paredes; faz-se, antes, uma boa estimativa, tendente ao rigor, de quanto sabor saiu da panela não casher e passou ao alimento. Essa é também a opinião do HaItur, Eshkol e Meorot, e Rabênu Yerucham inclinou-se para ela. (Segundo o Raavad, sempre que for possível extrair de algo o sabor proibido, calcula-se de acordo com o sabor nele absorvido. Segundo o Rid, sempre que a proibição veio de outro lugar, estima-se sua quantidade.) Na prática, quase todos os Acharonim decidiram conforme a opinião rigorosa;

אמנם לראב"ד ורי"ד, אם בשלו מאכל כשר בסיר טרף, אין משערים כפי עובי דפנותיו אלא משערים באומד יפה הנוטה לחומרה כמה טעם יצא מהסיר הטרף לתבשיל. וכן דעת העיטור, אשכול ומאורות, ולכך נטה רבנו ירוחם. (לראב"ד כל שאפשר להוציא את טעם האיסור ממנו, משערים לפי הטעם הבלוע בו. ולרי"ד כל שהאיסור הגיע ממקום אחר, משערים את כמותו). למעשה כמעט כל האחרונים פסקו כדעת המחמירים, ויש

alguns escreveram que nem sequer se deve associar a opinião leniente a uma dúvida dupla para permitir (Pri Megadim, Yad Yehuda). O Guinat Veradim decidiu como os lenientes, e o Torot Emet foi leniente em situação de necessidade premente. O Rashach associou a opinião dos lenientes a uma dúvida dupla para permitir; o Radvaz inclinou-se a essa posição, e assim também escreveu o Yabia Omer (vol. VIII, Yoreh De'ah 4).

שכתבו שאף אין לצרף את דעת המקילים לספק ספיקא ולהקל (פמ"ג, יד יהודה). ובגינת ורדים פסק כמקילים, ובתורת אמת היקל בשעת הדחק. ורש"ך צירף את דעת המקילים לספק ספיקא להקל. ולכך נטה רדב"ז, וכ"כ יבי"א (ח"ח יו"ד ד).

3 – Ben yomo e não ben yomo; ação deliberada e inadvertida

ג – בן יומו ואינו בן יומו, מזיד ושוגג

Um utensílio no qual foi cozinhado alimento não casher permanece para sempre proibido para uso, e somente depois de kasherizado será permitido utilizá-lo (Shulchan Aruch 122, 2). Contudo, o que aprendemos — que o sabor do alimento não casher absorvido pelas paredes do utensílio torna proibido o que nele é cozinhado — aplica-se sob a condição de que o utensílio seja ben yomo, isto é, que ainda esteja dentro das vinte e quatro horas desde que nele foi cozinhado alimento não casher. Isso porque, até então, os sabores do alimento não casher absorvidos pelo utensílio e aderidos a ele ainda podem conferir bom sabor ao alimento cozido e torná-lo proibido. Depois de transcorrido um dia inteiro, porém, os sabores absorvidos pelo utensílio e aderidos a ele deterioram-se e já não podem tornar proibido o que nele é cozinhado (Shulchan Aruch 103, 5). Quando há dúvida se já se passou um dia inteiro desde o uso da panela, considera-se que esse período já transcorreu, conforme a regra: "Em princípio, os utensílios não são ben yomo" (Shulchan Aruch 122, 7).

כלי שבישלו בו טרף – אסור בשימוש לעולם, ורק לאחר שיעבור הכשרה מותר להשתמש בו (שו"ע קכב, ב). אמנם מה שלמדנו שטעם הטרף הבלוע בדפנות הכלי אוסר את המתבשל בכלי – הוא בתנאי שהכלי 'בן יומו', כלומר, בתוך עשרים וארבע שעות מעת שבישלו בו טרף. משום שעד אז טעמי הטרף שנבלעו ונדבקו בכלי עוד יכולים לתת טעם טוב בתבשיל ולאוסרו. אבל לאחר שתעבור עליו יממה, הטעמים שנבלעו ונדבקו בכלי נפגמים, ושוב אינם יכולים לאסור את המתבשל בכלי (שו"ע קג, ה). כשיש ספק אם עברה על הסיר יממה, מחשיבים את הסיר כמי שעברה עליו יממה, כפי הכלל: 'סתם כלים אינם בני יומם' (שו"ע קכב, ז).

Se sabiam que a panela não era casher e, apesar disso, cozinharam nela deliberadamente, embora já tivesse transcorrido um dia inteiro e o sabor que dela sai estivesse deteriorado, os Sábios impuseram uma penalidade e proibiram o alimento para quem o cozinhou e para todos aqueles em benefício dos quais foi cozinhado. Somente a outras pessoas, para as quais o alimento não foi preparado, é permitido comê-lo.

ואם ידעו שהסיר טרף ולמרות זאת בישלו בו בזדון, למרות שעברה עליו יממה והטעם היוצא ממנו פגום, קנסו חכמים ואסרו את המאכל על המבשל ועל כל מי שבישל עבורם, ורק לאחרים שהתבשיל לא בושל עבורם – מותר לאוכלו.

Assim, a lei do alimento cozido é determinada por duas perguntas. A primeira: o utensílio era ben yomo? Se era ben yomo, o alimento é proibido para todos. Se o utensílio não era ben yomo, chega-se à segunda pergunta: o cozimento foi deliberado? Se foi deliberado, o alimento é proibido para todos aqueles em benefício dos quais foi cozinhado e permitido para os demais; se foi inadvertido, o alimento é permitido para todos.[3]

הרי שדין התבשיל נקבע על פי שתי שאלות. הראשונה: האם הכלי היה 'בן יומו'? אם היה 'בן יומו' התבשיל אסור לכל. אם התבשיל לא היה בן יומו, מגיעה השאלה השנייה: האם הבישול נעשה במזיד? אם במזיד, התבשיל אסור על כל אלה שעבורם התבשל ומותר לאחרים, ואם בשגגה, התבשיל מותר לכל.[3]

[3]. Explica-se no Talmud, Avodá Zará 67b; 75b-76a, que os Tanaim divergiram quanto a um utensílio não casher que não é ben yomo, no qual o sabor absorvido está deteriorado. Segundo Rabi Meir e outros Tanaim e Amoraim, um sabor que deteriora é proibido; portanto, o alimento cozinhado nesse utensílio é proibido. Segundo Rabi Shimon e outros Tanaim e Amoraim, um sabor que deteriora é permitido; portanto, o alimento nele cozinhado é permitido. A Halacha segue Rabi Shimon: um sabor que deteriora é permitido (abaixo, 34, 7). Contudo, mesmo segundo Rabi Shimon, é proibido utilizar sem kasherização um utensílio não casher que não seja ben yomo. Os Sábios decretaram que se kasherizem utensílios que não são ben yomo para que não venham a utilizá-los enquanto forem ben yomo. Assim consta na versão do Talmud, Avodá Zará 76a, que temos diante de nós, e essa é a opinião da maioria dos Rishonim.

Há quem sustente que, mesmo segundo Rabi Shimon, existe obrigação da Torá de kasherizar utensílios que não são ben yomo, embora, em sua opinião, eles não tornem proibidos os alimentos neles cozinhados, porque assim a Torá decretou. (O Ramban, Avodá Zará 67a, explicou que a Torá assim decretou por receio de que se utilizem utensílios ben yomo; o Raavan explicou que isso ocorre porque é proibido anular proibições da Torá.) Além do Ramban e do Raavan, essa é também a opinião do Raavyah (Pessachim 464), do Radvaz (VI, 2.205), do Mor Uketziah (introdução a Orach Chaim, vol. II) e do Netziv (Ha'amek She'elah, Matot 137, 2). Com isso, a divergência entre Rabi Shimon e Rabi Meir se reduz, pois ambos concordam que, mesmo depois de transcorrido um dia inteiro, há obrigação da Torá de kasherizar um utensílio no qual foi cozinhado alimento não casher. Sua divergência limita-se ao caso a posteriori em que, por engano, cozinharam em um utensílio que não era ben yomo: segundo Rabi Meir, o alimento é proibido, pois até um sabor deteriorado torna proibido; segundo Rabi Shimon, o alimento é casher, pois um sabor que deteriora é permitido.

Encontramos ainda uma opinião intermediária entre Rabi Shimon e Rabi Meir: a opinião dos Chachamim (Pessachim 44b). Eles sustentam que, embora, em geral, a Halacha siga Rabi Shimon e um sabor que deteriora seja permitido, no que se refere aos utensílios a Torá nos ensinou um rigor adicional: até mesmo um sabor deteriorado absorvido pelos utensílios ou aderido a eles torna o alimento proibido.

Voltemos à Halacha. Como aprendemos, a Halacha segue Rabi Shimon; se cozinharam em uma panela não casher que não era ben yomo, o alimento é permitido. Tudo isso, porém, sob a condição de que o cozimento tenha ocorrido inadvertidamente. Se aquele que cozinhou sabia que o utensílio precisava ser kasherizado e, transgredindo, cozinhou nele deliberadamente, embora a panela não fosse ben yomo, os Sábios impuseram uma penalidade e proibiram o alimento para quem o cozinhou e para aqueles em benefício dos quais foi cozinhado (Radvaz III, 617; Knesset HaGuedola, Yoreh De'ah 122, Hagahot Beit Yosef 26). Embora alguns Acharonim tenham sido lenientes até mesmo com quem cozinhou deliberadamente (Tiferet LeMoshe, Maharam Schick, Shem Aryeh, Igrot Moshe e outros), na prática deve-se ser rigoroso, pois essa é a opinião dos Rishonim, entre eles o Rashba, o Ritva e outros. Assim também escreveram outros Acharonim, entre eles: Binyamin Ze'ev, Kol Eliyahu, Pri Megadim, Beit Shlomo, Zevach Tzedek e Yabia Omer VIII, Yoreh De'ah 14; ver as expansões.

Segundo Rashi, Rabbeinu Tam e Maharam Chalawa, assim que transcorre uma noite sobre o utensílio, ele já é considerado eino ben yomo, seu sabor se deteriora e não torna proibido o alimento nele cozido. Segundo a maioria dos poskim, porém, o sabor somente se

[3]. מבואר בתלמוד ע"ז סז, ב; עה, ב – עו, א, שנחלקו התנאים לגבי כלי טרף שאינו בן יומו (שהטעם הבלוע בו פגום). לדעת ר' מאיר ועוד תנאים ואמוראים: נותן טעם לפגם אסור, ולכן התבשיל שבישלו בו – אסור. ולדעת ר' שמעון ועוד תנאים ואמוראים: נותן טעם לפגם מותר, ולכן התבשיל שבישלו בו – מותר. והלכה כר' שמעון שנותן טעם לפגם מותר (להלן לד, ז). אמנם גם לר' שמעון אסור להשתמש בכלי טרף שאינו בן יומו בלא הכשרה, שגזרו חכמים להכשיר כלים שאינם בני יומם, שמא ישתמשו בהם בהיותם בני יומם. כך מבואר בגרסה שלפנינו בתלמוד ע"ז עו, א, וכך דעת רוב הראשונים.

ויש סוברים שגם לר' שמעון חובה מהתורה להכשיר כלים שאינם בני יומם, למרות שלדעתו הם אינם אוסרים את התבשילים שיבשלו בהם, משום שכך גזרה התורה (הרמב"ן ע"ז סז, א, ביאר שכך גזרה שמא ישתמשו בכלים בני יומם, והראב"ן ביאר משום שאסור לבטל איסורים מהתורה). בנוסף לרמב"ן וראב"ן, כך גם דעת ראבי"ה (פסחים תסד), רדב"ז (ו, ב' אלפים רה), מור וקציעה (הקדמה לאו"ח ח"ב) והנצי"ב (העמק שאלה מטות קלז, ב). בכך המחלוקת בין ר' שמעון לר' מאיר מצטמצמת, שכן שניהם מסכימים שגם לאחר יממה מהתורה צריך להכשיר כלי שבישלו בו טרף, וכל מחלוקתם היא על מקרה של דיעבד כאשר טעו ובישלו בכלי שאינו בן יומו, שלר' מאיר המאכל אסור כי גם טעם פגום אוסר, ולר' שמעון המאכל כשר שנותן טעם לפגם מותר.

עוד מצינו דעה ממוצעת בין ר' שמעון לר' מאיר, והיא דעת חכמים (פסחים מד, ב), שסוברים שאף שככלל הלכה כר' שמעון שנותן טעם לפגם מותר, לגבי כלים למדנו בתורה חומרה יתירה, שגם טעם פגום שנבלע או נדבק בכלים אוסר.

נחזור להלכה, כפי שלמדנו, הלכה כר' שמעון ואם בישלו בסיר טרף שאינו בן יומו – התבשיל מותר. אולם כל זה בתנאי שהבישול נעשה בשוגג, אבל אם המבשל ידע שהכלי צריך הכשרה ועבר ובישל בו במזיד, למרות שהסיר אינו בן יומו, קנסו חכמים ואסרו את המאכל על המבשל ועל אלו שבישל עבורם (רדב"ז ג, תריז; וכנה"ג יו"ד קכב, בהגה"ט כו). ואמנם יש אחרונים שהקילו גם למבשל בזדון (תפארת למשה, מהר"ם שיק, שם אריה, אג"מ ועוד). אולם למעשה יש להחמיר, שכן דעת הראשונים: רשב"א, ריטב"א ועוד. וכ"כ עוד אחרונים, ומהם: בנימין זאב, קול אליהו, פמ"ג, בית שלמה, זב"צ, יבי"א ח, יו"ד יד, ועי' בהרחבות.

לרש"י, ר"ת ומהר"ם חלאוה, כבר אחר שעבר על הכלי לילה הוא נחשב כאינו בן יומו וטעמו נפגם ואינו אוסר את התבשיל שבישלו בו. ולרוה"פ רק לאחר יממה הטעם נפגם, וכך דעת ר"י,

deteriora após vinte e quatro horas; essa é a opinião de Ri, Rashbam, Sefer HaTerumá, Rosh, Tur e Shulchan Aruch 103, 5.

רשב"ם, תרומה, רא"ש, טור ושו"ע קג, ה.

4 – Utensílios de metal e de cerâmica

ד – כלי מתכת וחרס

O princípio que aprendemos — que a casherização dos utensílios deve seguir o modo como são utilizados — foi enunciado na Torá a respeito dos utensílios de metal, conforme está escrito (Bamidbar 31, 22-23): “Contudo, o ouro, a prata, o cobre, o ferro, o estanho e o chumbo; tudo o que resiste ao fogo, fareis passar pelo fogo… e tudo o que não resiste ao fogo, fareis passar pela água”.

הכלל שלמדנו, שכדרך שימושם של הכלים כך הכשרתם, נאמר בתורה על כלי מתכות, שנאמר (במדבר לא, כב-כג): “אַךְ אֶת הַזָּהָב וְאֶת הַכֶּסֶף אֶת הַנְּחֹשֶׁת אֶת הַבַּרְזֶל אֶת הַבְּדִיל וְאֶת הָעֹפֶרֶת. כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ... וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַמָּיִם”.

Entretanto, os utensílios de cerâmica, que eram baratos e comuns na Antiguidade, não podem ser casherizados por hag'alá nem por libun. Isso porque a cerâmica é repleta de poros e absorve muito, e a hag'alá não tem força para extrair tudo o que ela absorveu. Conforme está escrito (Vayikrá 6, 21): “E o utensílio de barro no qual ela for cozida será quebrado; mas, se for cozida em utensílio de cobre, este será esfregado e lavado com água”. Ou seja, o utensílio no qual se cozinha a carne do sacrifício absorve seus sabores; como, depois de encerrado o prazo para comer essa carne, o que dela resta se torna proibido para consumo, os sabores absorvidos pelo utensílio também se tornam proibidos. A Torá determinou que, se a carne do sacrifício foi cozida em utensílio de cobre, este deve ser casherizado por hag'alá; mas, se foi cozida em utensílio de cerâmica, não há como casherizá-lo, pois ele jamais se livra de sua absorção, e deve ser quebrado para que ninguém se engane e venha a utilizá-lo. Daí os sábios aprenderam a regra aplicável às demais proibições: sempre que um utensílio de cerâmica absorve sabor proibido, não pode ser casherizado.[4]

אבל את כלי החרס, שהיו זולים ונפוצים בימי קדם, לא ניתן להכשיר בהגעלה או בליבון. מפני שהחרס מלא נְקָבּוּבִיּוֹת ובליעתו מרובה, ואין בכוח ההגעלה להוציא ממנו את כל מה שבלע. וכפי שנאמר (ויקרא ו, כא): “וּכְלִי חֶרֶשׂ אֲשֶׁר תְּבֻשַּׁל בּוֹ יִשָּׁבֵר, וְאִם בְּכְלִי נְחֹשֶׁת בֻּשָּׁלָה – וּמֹרַק וְשֻׁטַּף בַּמָּיִם”. כלומר, הכלי שמבשלים בו את בשר הקרבן בולע את טעמיו, וכיוון שלאחר סוף זמן אכילת בשר הקרבן, הנותר ממנו אסור באכילה, גם הטעמים הבלועים בכלי נאסרים. והורתה התורה, שאם בישלו את בשר הקרבן בכלי נחושת – יכשירו אותו בהגעלה, אבל אם בישלו אותו בכלי חרס, אין אפשרות להכשירו, כי אינו יוצא מדי דופיו לעולם, וצריך לשוברו כדי שלא יטעו להשתמש בו. מכך למדו חכמים לשאר איסורים, שכל אימת שכלי חרס בלע טעם איסור, אין להכשירו.[4]

Em princípio, porém, seria possível casherizá-lo por libun, pois o libun queima o utensílio de cerâmica juntamente com o sabor nele absorvido. Contudo, como o utensílio de cerâmica pode rachar no fogo, receia-se que quem pretenda casherizá-lo por libun não o aqueça como deveria, por querer poupá-lo para que não rache. Por isso, os sábios proibiram casherizar utensílios de cerâmica por libun. É possível, todavia, casherizá-los colocando-os dentro de um forno de olaria: se sobreviverem ao fogo intenso sem rachar, serão considerados utensílios recriados. Não há receio de que não sejam devidamente incandescentes no forno, pois o fogo ali arde com grande

אמנם כעיקרון ניתן להכשירו בליבון, שכן הליבון שורף את כלי החרס עם הטעם הבלוע בו. אלא שהואיל וכלי החרס עלול להתבקע באש, יש לחשוש שהבא להכשירו בליבון – לא ילבנו כראוי, מפני שיחוס עליו שמא יתבקע, לפיכך אסרו חכמים להכשיר כלי חרס בליבון. אולם אפשר להכשירו על ידי הכנסתו לתוך כבשן אש, ואם ישרוד את האש החזקה ששם ולא יתבקע, הרי הוא ככלי שנוצר מחדש. ואין חשש שלא יתלבן בכבשן כראוי, מפני שהאש שבכבשן

intensidade e não pode ser reduzido (Pessachim 30b; Tosafot, “HaTorá”; Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 1).

בוערת בעוצמה רבה ולא ניתן להחלישה (פסחים ל, ב; תוס' 'התורה'; שו"ע או"ח תנא, א).

[4]. No Talmud Yerushalmi (Terumot 11, 4), explica-se que um utensílio de cerâmica no qual se cozinhou terumá cuja obrigatoriedade é rabínica pode ser casherizado mediante três hag'alot. R. Shimshon, Smag e Meiri escreveram que essa regra se aplica a todo utensílio de cerâmica que tenha absorvido uma proibição rabínica. O Itur acrescentou (parte 2, shaar 1, folha 14, 3) que, mesmo se uma proibição da Torá tiver sido cozida no utensílio de cerâmica, como depois de vinte e quatro horas seu sabor se torna deteriorado, a obrigação de extrair esse sabor passa a ser rabínica; por isso, seria possível casherizá-lo mediante três hag'alot. Em contrapartida, segundo Rabbeinu Simcha, Or Zarua, Hagahot Ashri e Shulchan Aruch 113, 16, três hag'alot são eficazes somente para um utensílio de cerâmica que, desde o início, absorveu uma proibição rabínica sem fundamento na Torá, como a terumá nos dias de hoje. Segundo Ramban e Ra'ah, essa leniência foi concedida apenas para a terumá rabínica; quanto às demais proibições rabínicas, não se deve casherizar um utensílio de cerâmica mediante três hag'alot. Na prática, quando existem outros motivos para ser leniente, associa-se a opinião do Itur para permitir a casherização mediante três hag'alot. Ao realizar três hag'alot, alguns escreveram que é preciso trocar a água a cada vez (Derishá 121, 6; Machatzit HaShekel; Chazon Ish; Chazon Ovadia). Outros entendem que não é necessário trocá-la (Rashal; ver Hora'ah Berurá 121, no Biur VeHora'ah HaAroch).

[4]. בירושלמי (תרומות יא, ד) מבואר שכלי חרס שבישלו בו תרומה מדרבנן – אפשר להכשיר בהגעלה שלוש פעמים. וכתבו ר"ש, סמ"ג ומאירי, שכך הדין בכל כלי חרס שבלע איסור דרבנן. והוסיף העיטור (ח"ב שער א' דף יד, ג), שגם אם בישלו בכלי החרס איסור מהתורה, כיוון שלאחר יממה טעמו נעשה פגום, ממילא החיוב להוציא את טעמו מדרבנן, ולכן אפשר להכשירו בהגעלה שלוש פעמים. מנגד, לרבנו שמחה, או"ז, הגהות אשרי ושו"ע קיג, טז, הגעלה שלוש פעמים מועילה רק לכלי חרס שבלע מתחילה איסור דרבנן שאין לו עיקר מהתורה, כדוגמת תרומה בזמן הזה. ולרמב"ן ורא"ה, רק בתרומה דרבנן הקילו, אבל משאר איסורי דרבנן אין להכשיר כלי חרס בהגעלה שלוש פעמים. למעשה, כשיש סיבות נוספות להקל, מצרפים את דעת העיטור להכשיר בהגעלה שלוש פעמים. כאשר מגעילים שלוש פעמים, יש שכתבו להחליף את המים בכל פעם (דרישה קכא, ו, מחה"ש, חזו"א, חזון עובדיה). ויש סוברים שאין צריך להחליף (רש"ל, עי' הוראה ברורה קכא באו"ה הארוך).

5 – Utensílios de vidro

ה – כלי זכוכית

No período dos Rishonim, surgiu uma controvérsia a respeito dos utensílios de vidro. Alguns afirmam que, por ser o vidro liso e duro, mesmo que se coloquem nele alimentos quentes, ele não absorve seu sabor. Portanto, se utensílios de vidro tiverem sido usados com alimentos proibidos, basta limpá-los muito bem para poder utilizá-los com alimentos casher (Ra'avia, Rosh, Rashba, Ran, Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 26). Em contrapartida, há quem sustente que, como o vidro é produzido a partir de areia, assim como os utensílios de cerâmica, mesmo que na prática os utensílios de vidro não absorvam, sua lei é a mesma dos utensílios de cerâmica, que não têm conserto: se neles forem colocados alimentos taref ferventes, não será possível casherizá-los, devendo-se descartá-los ou entregá-los a um não judeu (R. Yechiel, Smag, Rabbeinu Peretz, Terumat HaDeshen).

מחלוקת התעוררה בתקופת הראשונים לגבי כלי זכוכית. יש אומרים, שהואיל והזכוכית חלקה וקשה, אפילו אם היו בה מאכלים חמים – אינה בולעת את טעמם. ולכן אם השתמשו בכלי זכוכית במאכלים אסורים, די לנקותם היטב כדי להשתמש בהם למאכלים כשרים (ראבי"ה, רא"ש, רשב"א, ר"ן, שו"ע או"ח תנא, כו). מנגד יש אומרים, שהואיל והזכוכית נעשית מחול, כמו כלי חרס, גם אם בפועל כלי הזכוכית אינם בולעים, דינם כדין כלי חרס שאין להם תקנה, שאם הניחו בהם מאכלי טרף רותחים – אין אפשרות להכשירם, ויש לזורקם או ליתנם לגוי (ר' יחיאל, סמ"ג, רבנו פרץ, תה"ד).

Há também os que adotaram uma posição intermediária: segundo eles, a lei dos utensílios de vidro é como a dos utensílios de metal; se tiverem sido usados com alimentos taref ferventes, é necessário casherizá-los por hag'alá em água fervente (Rambam, Or Zarua e Shibolei HaLeket).

ויש שאחזו בדרך האמצע, ולדעתם דין כלי זכוכית כדין כלי מתכות, שאם השתמשו בהם במאכלי טרף רותחים, צריך להכשירם בהגעלה ברותחים (רמב"ם, אור זרוע ושיבולי לקט).

De modo geral, os judeus de origem sefardita tenderam à

ככלל, יוצאי ספרד נטו לדעת

opinião leniente; há até quem costume comer alimentos quentes de carne e de leite nos mesmos pratos de vidro, tendo o cuidado de limpá-los muito bem entre carne e leite. Em contrapartida, os judeus de origem asquenazita tenderam à opinião rigorosa; alguns chegaram a determinar que se descartasse um utensílio de vidro usado por engano com alimento taref fervente, ou ora com carne, ora com leite. Entretanto, ao examinar o assunto mais profundamente, constata-se que a maioria do povo de Israel seguiu a posição intermediária. Ao que tudo indica, o costume sefardita de ser leniente com utensílios de vidro dizia respeito principalmente a keli sheni, pois antigamente os utensílios de vidro podiam quebrar quando usados para cozinhar no fogo. Mesmo em keli sheni, muitos sefarditas costumavam ser rigorosos e não utilizavam os mesmos utensílios para carne e leite. Por outro lado, a maioria dos poskim asquenazitas inclinados ao rigor concorda que, bediavad, se alimento taref tiver sido cozido em utensílio de vidro, este poderá ser casherizado por hag'alá, conforme a opinião intermediária.

המקילים, ויש שאף נוהגים לאכול באותן צלחות זכוכית מאכלי בשר וחלב חמים, תוך הקפדה לנקותן היטב בין בשר לחלב. מנגד, יוצאי אשכנז נטו לדעת המחמירים, ויש שאף הורו לזרוק כלי זכוכית שטעו והשתמשו בהם ברותחים בטרף או פעם בשר ופעם חלב. אולם כשמתעמקים יותר, מוצאים שרוב ישראל נהגו ללכת בדרך האמצע. שכן מסתבר שמנהג הספרדים להקל בכלי זכוכית היה בעיקר בכלי שני, מפני שכלי הזכוכית בעבר היו עלולים להישבר בבישול על אש. ואף בכלי שני, רבים מיוצאי ספרד נהגו להחמיר ולא השתמשו באותם כלים לבשר ולחלב. מנגד, רוב פוסקי אשכנז שנותים לחומרה, מסכימים שבדיעבד, אם בישלו בכלי זכוכית טרף, אפשר להכשירו בהגעלה כפי הדעה האמצעית.

Portanto, o costume da maior parte de Israel é seguir a posição intermediária: separar os utensílios de vidro de carne dos de leite e casherizar, do mesmo modo que se faz com utensílios de metal, aqueles nos quais, por engano, foi cozinhado o outro tipo de alimento ou alimento taref. Assim é correto orientar todo o povo de Israel, conforme será explicado adiante (Halachot 7-9) a respeito dos utensílios de metal.[5]

הרי שמנהג רוב ישראל ללכת בדרך האמצע, להפריד בין כלי זכוכית בשריים וחלביים, ולהכשיר כלים שטעו ובישלו בהם את המין השני או טרף, כדרך שנוהגים בכלי מתכות. וכך נכון להורות לכל ישראל, וכפי שיבואר להלן (הלכות ז-ט) לגבי כלי מתכות.[5]

[5]. Há três opiniões entre os Rishonim: 1) Os lenientes entendem que utensílios de vidro não necessitam de casherização por hag'alá, mas apenas de limpeza. Essa é a opinião de Tosafot, Ra'avia, Eshkol, Rashba, Rosh, Ran e Tashbetz.

2) Os rigorosos entendem que não é possível casherizá-los por hag'alá, pois sua lei é como a dos utensílios de cerâmica. Essa é a opinião de Rabbeinu Yechiel de Paris, Rabbeinu Peretz, Hagahot Maimoniot, Terumat HaDeshen, Agur e Maharil. 3) Segundo a opinião intermediária, sua lei é como a dos utensílios de metal, que necessitam de hag'alá. Essa é a opinião de Or Zarua, Shibolei HaLeket e Ra'ah (desde que não haja receio de que quebrem durante a hag'alá). Assim também parece decorrer do Rambam (Ma'achalot Assurot 17, 3). Quanto ao fundamento da controvérsia, parece que mesmo os rigorosos concordam que utensílios de vidro não absorvem sabor perceptível e que, bediavad, não se deve proibir o alimento neles cozido. Ainda assim, entendem que, como o vidro é feito de areia, tal qual a cerâmica, os utensílios de vidro não podem ser casherizados, assim como os de cerâmica. Segundo a opinião intermediária, é preciso submetê-los à hag'alá como os utensílios de metal, porque a obrigação da hag'alá não depende da absorção,

[5]. שלוש דעות בראשונים: א) המקילים סוברים שכלי זכוכית אינם צריכים הכשר בהגעלה אלא רק ניקוי, וכן דעת תוס', ראבי"ה, אשכול, רשב"א, רא"ש, ר"ן ורשב"ץ.

ב) המחמירים סוברים שאין אפשרות להכשירם בהגעלה, כי דינם ככלי חרס, וכך דעת רבנו יחיאל מפריז, רבנו פרץ, הגה"מ, תרומת הדשן, אגור ומהרי"ל. ג) לדעה האמצעית דינם ככלי מתכות שצריכים הגעלה, וכן דעת אור זרוע, שיבולי הלקט, רא"ה (כל זמן שאין חשש שישברו בהגעלה). וכן נראה מרמב"ם (מאכ"א יז, ג). ביסוד המחלוקת נראה, שגם המחמירים מסכימים שכלי זכוכית אינם בולעים טעם מורגש, ובדיעבד אין לאסור את המאכל שהתבשל בהם. ואע"פ כן דעתם היא שכיוון שזכוכית עשויה מחול כמו חרס, אין לכלי זכוכית הכשרה כדין כלי חרס. ולדעה האמצעית צריך להגעילם ככלי מתכת, כי חובת ההגעלה אינה תלויה בבליעה, וכמבואר להלן בהלכות ז-ח.מנהג ספרד: בשו"ע או"ח תנא, כו, פסק כדעת

conforme será explicado adiante nas Halachot 7-8. Costume sefardita: no Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 26, decidiu-se conforme a opinião leniente, permitindo o uso de utensílios de vidro em Pessach sem casherização. Pri Chadash, Sedei Chemed e outros escreveram que esse é o costume sefardita. Ao que tudo indica, porém, na prática foram lenientes somente com keli sheni, que não cozinha (adiante 35, 4), pois antigamente os utensílios de vidro não eram resistentes o bastante para neles se cozinhar como keli rishon. Assim, no máximo, o costume permissivo se aplicava ao irui de keli rishon, que, por rigor, é considerado capaz de cozinhar até a espessura de uma kelipá (adiante 35, 3); quanto aos utensílios de vidro, foram lenientes por entender que o irui não cozinha. Além disso, muitos imigrantes das comunidades do norte da África e do Oriente testemunham que, na prática, havia grande cuidado para não utilizar os mesmos utensílios para carne e leite, mesmo em keli sheni. É possível que até os lenientes, na prática, somente o permitissem em uma situação de necessidade especial, quando faltassem utensílios. Na prática, alguns poskim sefarditas tenderam ao rigor (Knesset HaGedolá, Or LeTzion, R. Chaim David Halevi). Alguns determinaram que, segundo a lei, é obrigatório ser rigoroso com keli rishon (Rav Pe'alim, parte 3, Orach Chaim 29; R. David Shlush, responsa Chemdá Genuzá 16; R. Kapach e R. Eliyahu). Em contrapartida, muitos escreveram que, lechatchila, é permitido utilizar até mesmo keli rishon tanto para carne como para leite (Yabia Omer, parte 4, Orach Chaim 41, 4; Yoreh De'ah 5; Netivei Am; Shemesh UMagen; Olat Yitzchak). Ao que me parece, é mais correto não utilizar os mesmos utensílios para carne e leite, pois aparentemente, na prática, as comunidades sefarditas não costumaram adotar tal leniência ao longo das gerações, e ela contraria os demais costumes de separação aceitos em Israel. Contudo, quem tem por costume familiar seguir a opinião leniente e utilizar os mesmos utensílios de vidro para carne e leite quentes pode manter esse costume; se, porém, houver na família parentes que adotam a posição rigorosa, é bom levá-los em consideração.

Costume asquenazita: o Rema, Orach Chaim 451, 26, foi rigoroso e não permitiu casherizar utensílios de vidro para Pessach por hag'alá; bediavad, porém, se tiverem sido limpos, não se deve proibir um alimento quente neles colocado (Darchei Moshe 19; Taz 30). Segundo Maguen Avraham 49, só se pode ser leniente bediavad depois de casherizá-los por hag'alá; assim também escreveram Chok Yaakov 68, Shulchan Aruch HaRav 73, Mekor Chaim 46 e Maharsham. Alguns determinaram que se realizasse a hag'alá três vezes (Tzitz Eliezer 9, 26, com base no R. Frank; ver acima, nota 4). Muitos escreveram que o rigor se aplica somente ao chametz, mas que, quanto às demais proibições, é permitido casherizá-los por hag'alá. Assim escreveram Maharam Brisk, Seridei Esh, Beit Avi e Minchat Yitzchak. Segundo She'elat Ya'avetz, parte 1, 67, pela lei seria possível casherizar utensílios de vidro lavando-os, e apenas em razão do rigor do chametz se costumou não utilizá-los; assim também escreveram Beit Lechem Yehudá, Chamudei Daniel e Yad Yehudá.

Como também entre os poskim sefarditas e asquenazitas existem diferenças de costumes, e aparentemente, na prática, a maioria das comunidades de Israel costumou orientar conforme a opinião intermediária, escrevi, para todos, de acordo com essa opinião. Ver as ampliações.

המקילים להשתמש בכלי זכוכית בפסח בלא הכשרה. וכתבו פר"ח, שדי חמד ועוד, שכך מנהג ספרדים. אולם מסתבר שבפועל הקילו בזה רק בכלי שני שאינו מבשל (להלן לה, ד), מפני שכלי הזכוכית בעבר לא היו חזקים כדי לבשל בהם בכלי ראשון. הרי שלכל היותר מנהג ההיתר היה בעירוי מכלי ראשון שמחמירים להחשיבו כמבשל כדי קליפה (להלן לה, 3), ובכלי זכוכית הקילו שאינו מבשל. בנוסף לכך, עולים רבים מקהילות צפון אפריקה והמזרח מעידים שבפועל נהגו להקפיד מאוד שלא להשתמש באותם כלים לבשר ולחלב גם בכלי שני. ואפשר שגם המקילים, בפועל הקילו בזה רק במקרה של צורך מיוחד כשחסרו כלים. למעשה, יש מפוסקי ספרד שנטו להחמיר (כנה"ג, אול"צ, הרב חיים דוד הלוי). ויש שהורו שמן הדין חייבים להחמיר בכלי ראשון (רב פעלים ג' או"ח כט; הרב דוד שלוש בשו"ת חמדה גנוזה טז; הרב קאפח, והרב אליהו). ומנגד, רבים כתבו להתיר לכתחילה להשתמש אף בכלי ראשון לבשר וחלב (יבי"א ח"ד או"ח מא, ד; יו"ד ה; נתיבי עם, שמ"ש ומגן, עולת יצחק). ונלענ"ד שנכון יותר שלא להשתמש באותם הכלים לבשר ולחלב, מפני שכפי הנראה בפועל לא נהגו להקל כך בקהילות ספרדים מדורי דורות, וקולא זו מנוגדת לשאר מנהגי ההפרדה המקובלים בישראל. אמנם מי שמנהג משפחתו כשיטת המקילים להשתמש באותם כלי זכוכית לבשר ולחלב חמים, רשאי להמשיך במנהגם, אלא שאם יש במשפחתו קרובים שנוהגים להחמיר, טוב שיתחשב בהם.

מנהג אשכנז: הרמ"א או"ח תנא, כו, החמיר שלא להכשיר לפסח כלי זכוכית בהגעלה, ובדיעבד אם ניקה אותם, אין לאסור תבשיל חם שהונח בהם (דרכי משה יט, ט"ז ל). ולמ"א מט, אפשר להקל בדיעבד רק לאחר הכשרה בהגעלה, וכ"כ חק יעקב סח, שועה"ר עג, מקור חיים מו; מהרש"ם. ויש שהורו להגעילם שלוש פעמים (ציץ אליעזר ט, כו, עפ"י הרב פרנק, ראו לעיל הערה 4). ורבים כתבו שרק לגבי חמץ החמירו, אבל משאר איסורים, מותר להכשירם בהגעלה. כ"כ מהר"ם בריסק, שרידי אש, בית אב"י, מנחת יצחק. ולשאלת יעבץ ח"א סז, מהדין אפשר להכשיר כלי זכוכית בשטיפה, ורק משום חומרת חמץ נהגו שלא להשתמש בהם, וכ"כ בית לחם יהודה, חמודי דניאל ויד יהודה.

כיוון שגם בין פוסקי יוצאי ספרד ואשכנז יש חילוקי מנהגים, וכפי הנראה בפועל נהגו ברוב קהילות ישראל להורות כשיטה האמצעית, כתבתי לכל הדעות כדעה האמצעית. עי' בהרחבות.

6 – Utensílios de metal em nossos dias

ו – כלי מתכות בימינו

Em nossos dias, surgiu uma questão a respeito dos utensílios de metal. É evidente que os sábios da Mishná e do Talmud, os Rishonim e os Acharonim consideravam

שאלה התעוררה בימינו לגבי כלי מתכות. ברור שחכמי המשנה והתלמוד, הראשונים והאחרונים, התייחסו לכלי

que utensílios de metal absorviam e expeliam sabores, e não há dúvida de que isso era percebido na prática. Por isso, decidiu-se que, se carne taref fosse cozida em uma panela de metal, a panela absorveria sabores taref; se, antes de ser casherizada por hag'alá, nela fosse cozido um alimento casher, apesar de a panela ter sido muito bem limpa, às vezes seria possível perceber no alimento o sabor da carne taref. Assim, se estivesse presente um não judeu confiável, que provasse o alimento e verificasse que não havia nele sabor taref, o alimento seria permitido. Mas, se não houvesse ali um não judeu confiável, determinou-se que se deveria ser rigoroso e considerar as paredes da panela como se estivessem repletas de sabor, todo ele expelido no alimento. Como não há no alimento sessenta vezes o volume correspondente à espessura das paredes, o alimento é proibido (conforme explicado na Halachá 2). Certamente, esse rigor se baseava na realidade conhecida pelos sábios: mesmo depois de se limpar muito bem uma panela de metal, às vezes ainda era possível perceber no alimento o sabor do que nela fora cozido anteriormente.

מתכת כבולעים ופולטים טעמים, ואין ספק שכך חשו בפועל. ולכן נפסק שאם מבשלים בסיר מתכת בשר טרף, הסיר בולע טעמי טרף, ואם לפני שיוכשר בהגעלה יבשלו בו תבשיל כשר, למרות שניקו את הסיר היטב, לעיתים יחושו בתבשיל טעם של בשר טרף. לפיכך, אם היה שם גוי אמין שטעם את התבשיל ומצא שאין בו טעם טרף, הכשירו את התבשיל. אבל אם לא היה שם גוי אמין, קבעו שיש להחמיר ולהחשיב את הדפנות כאילו הן מלאות בטעם שכולו נפלט לתבשיל, וכיוון שאין בתבשיל פי שישים כנגד עובי הדפנות, אוסרים את התבשיל (כמבואר בהלכה ב). ובוודאי שחומרה זו התבססה על המציאות שהכירו חכמים, שגם לאחר שמנקים את סיר המתכת היטב, לעיתים ניתן להרגיש בתבשיל את טעם התבשיל שבישלו בו לפני כן.

Em contrapartida, hoje todos sabem que, depois de as panelas serem devidamente limpas, não resta nelas sequer um vestígio do sabor do alimento anterior, e ninguém consegue perceber o sabor do alimento nelas cozido anteriormente. Diversos estudos também demonstraram que a absorção dos utensílios de metal e de vidro é tão ínfima — uma parte em dezenas de milhares — que nenhum sabor dela pode ser percebido. A questão é: o que mudou nas últimas gerações?

מנגד, ידוע לאנשים בימינו, שלאחר שמנקים את הסירים כראוי, לא נשאר בהם שמץ מטעמו של התבשיל הקודם, ואין אדם שיצליח לחוש את טעם התבשיל שבישלו בו לפני כן. כך גם התברר ממחקרים שונים, שבליעת כלי מתכת וזכוכית מעטה כל כך (אחד חלקי עשרות אלפים), עד שאין אפשרות לחוש ממנה שום טעם. השאלה מה השתנה בדורות האחרונים?

Ao que tudo indica, a razão da mudança reside em diversos avanços tecnológicos. Primeiro, antigamente não era possível fundir os metais de maneira uniforme, a vácuo, o que criava pequenas cavidades pelas quais os sabores penetravam na espessura da parede. Talvez os metais também fossem menos puros e suas ligas absorvessem sabores. Segundo, a superfície dos utensílios era mais áspera, o que dificultava a remoção dos resíduos de alimento. Terceiro, parte significativa do sabor que permanecia nos utensílios após o cozimento provinha da gordura que ficava aderida a eles; esses sabores também eram considerados absorvidos pelo utensílio, pois se integravam às paredes e se tornavam secundários a elas. Com o desenvolvimento do detergente para louças, há

כפי הנראה הסיבה לשינוי נעוצה במספר פיתוחים טכנולוגיים. ראשית, בעבר לא ניתן היה לצקת את המתכות באופן אחיד (בוואקום), מה שיצר חרירים שדרכם חדרו טעמים לעובי הדופן. ואולי גם המתכות היו פחות טהורות, והסגסוגת שבהן ספחה אליה טעמים. שנית, בעבר פני הכלים היו יותר מחוספסים, וממילא היה קשה יותר להסיר מהם את שאריות התבשיל. שלישית, חלק משמעותי מהטעם שנותר בכלים לאחר הבישול נבע מהשומן שנדבק אליהם, וגם טעמים אלו נחשבו כבלועים בכלי, הואיל ונעשו לאחדים עם הדפנות

menos de cem anos, e a instalação de água corrente nas residências, tornou-se possível, com água, detergente e uma esponja abrasiva, remover as gorduras e sujeiras aderidas aos utensílios.[6]

[6]. Hoje é sabido e notório que não se conseguem perceber os sabores expelidos por utensílios de metal. Para fundamentar esse conhecimento, pedi aos participantes de minhas aulas que verificassem meticulosamente se conseguiam perceber os sabores expelidos pelos utensílios ou, mais precisamente, se conseguiam perceber, em um alimento, o sabor daquele que havia sido cozido anteriormente na panela. Durante vários anos, centenas de homens e mulheres acompanharam a questão e realizaram diferentes testes; não se encontrou uma única pessoa que conseguisse perceber o sabor do alimento anterior cozido em uma panela de metal que tivesse sido limpa com detergente da maneira habitual. Mesmo quando se cozinhava um alimento extremamente picante, depois de a panela ser limpa, quem não soubesse do ocorrido não conseguia perceber, no alimento seguinte, o sabor picante do que fora antes cozido nela. Houve, é verdade, casos em que se perceberam vestígios de uma espécie de sabor ou odor antigo e indefinido; contudo, ao se tentar reproduzir essas percepções, constatou-se que isso ocorrera porque o utensílio não havia sido bem limpo, geralmente depois de ter sido lavado por crianças. Mesmo nesses casos, porém, não se percebeu um sabor propriamente dito do alimento anterior. Do mesmo modo, chefs especializados de restaurantes sofisticados não distinguem sabor remanescente de um cozimento anterior depois de o utensílio ser devidamente limpo com detergente, e por isso utilizam os mesmos utensílios para pratos diferentes. O mesmo foi constatado em estudos científicos: em Techumin 34, pp. 113-129, no artigo do R. Yair Frank e do R. Dr. Dror Fixler, foram resumidos resultados de pesquisas sobre utensílios de metal e vidro, segundo os quais a absorção desses utensílios é ínfima, a ponto de ser impossível perceber seu sabor.

Entretanto, é evidente que o testemunho dos sábios e dos poskim é fidedigno e que, no passado, percebiam-se sabores expelidos pelos utensílios. Portanto, é preciso explicar a mudança. Ao que tudo indica, diversos avanços tecnológicos a provocaram. Primeiro, conforme hoje sabemos, mesmo no passado os sabores não eram propriamente absorvidos pelo interior dos metais, pois, ao contrário da cerâmica e da madeira, os materiais metálicos de todos os tipos não têm poros pelos quais substâncias portadoras de sabor possam penetrar na espessura do utensílio; isso porque as moléculas de sabor são muito maiores do que os espaços entre as partículas que compõem os diversos metais. Como, porém, antigamente não havia tecnologia para fundir metais a vácuo, às vezes restavam neles cavidades de ar capazes de reter sabores. A composição das ligas metálicas também incluía outros materiais que talvez absorvessem sabores. Segundo, a superfície dos utensílios era ligeiramente áspera, e resíduos de alimento aderiam a ela mais do que aos utensílios lisos de hoje. Terceiro, a dificuldade de limpar os utensílios decorre do fato de a água não se misturar ao óleo; como os resíduos de alimento aderidos aos utensílios são gordurosos, a água tem dificuldade de se ligar a eles e removê-los. A particularidade do sabão é ser composto por moléculas que se ligam tanto ao óleo quanto à água, auxiliando assim na remoção das gorduras. Há milhares de anos já se sabia produzir sabão cozinhando gordura animal com cinzas; também se utilizava, para limpeza, a planta borit, mas o resultado estava muito

וטפלים להם. בעקבות פיתוח סבון הכלים לפני פחות ממאה שנה, וחיבור הבתים למים זורמים, ניתן בעזרת מים וסבון עם מטלית-קרצוף להסיר את השומנים והלכלוכים הדבוקים לכלי.[6]

[6]. ידוע ומפורסם כיום שלא ניתן לחוש בטעמים הנפלטים מכלי מתכת. כדי לבסס ידיעה זו, בקשתי משומעי השיעורים לבדוק בדקדקנות אם הם מצליחים להרגיש בטעמים הנפלטים מהכלים, או ליתר דיוק, האם הם מצליחים להרגיש בתבשיל את טעמו של התבשיל שבישלו בסיר לפני כן. במשך כמה שנים, מאות גברים ונשים עקבו אחר זאת, תוך עריכת ניסיונות שונים, ולא נמצא אחד שהצליח להרגיש בטעם התבשיל הקודם שבושל בסיר מתכת אחר שנוקה עם סבון כמקובל. גם כאשר בישלו תבשיל חריף ביותר, לאחר שניקו את הסיר, מי שלא ידע על כך, לא הצליח להרגיש בתבשיל הבא את טעם החריף שבושל בסיר לפני כן. אמנם היו מקרים שהרגישו עקבות של מעין טעם או ריח קדום לא ברור, אבל כשניסו לשחזר הרגשות אלו, התברר שהדבר אירע כי לא ניקו היטב את הכלי, בדרך כלל לאחר ניקוי של ילדים. אבל גם באותם המקרים, טעם ממש של המאכל הקודם לא הרגישו. כמו כן, גם טבחים מומחים במסעדות יוקרתיות, אינם מבחינים בטעם שנשאר מבישול קודם, לאחר שהכלי נוקה כראוי עם סבון, ולכן משתמשים באותם הכלים לתבשילים שונים. כך גם נמצא במחקרים מדעיים: בתחומין לד עמ' 113-129, במאמרם של הרב יאיר פרנק והרב ד"ר דרור פיקסלר, סוכמו תוצאות מחקרים אודות כלי מתכת וזכוכית, לפיהם בליעת כלים אלו מזערית, עד שאין שום אפשרות לחוש את טעמה.

אולם ברור שעדותם של חכמים והפוסקים נאמנה, ובעבר הרגישו טעמים שנפלטו מהכלים. לפיכך צריך למצוא הסבר לשינוי. כפי הנראה מספר פיתוחים טכנולוגיים גרמו לשינוי: ראשית, לפי הידוע לנו כיום, גם בעבר הטעמים לא נבלעו ממש אל תוך המתכות, שכן בשונה מחרס ועץ, בחומרי המתכות על כל סוגיהם אין נְקֻבּוּיוֹת שחומרים נושאי טעם יכולים לחדור דרכם אל תוך עובי הכלי, מפני שמולקולות-הטעם גדולות בהרבה מהרווחים שבין החלקיקים שמהן המתכות לסוגיהן מורכבות. אולם כיוון שבעבר לא היתה אפשרות טכנולוגית לצקת מתכות בוואקום, לעיתים נותרו בהן חרירי אוויר שיכלו לקלוט טעמים. גם הרכבה של סגסוגת המתכות כללה חומרים נוספים, שייתכן שספחו אליהם טעמים. שנית, פני הכלים היו מחוספסים במעט, ושאריות התבשיל דבקו בהם יותר מאשר בכלים החלקים בימינו. שלישית, הקושי בניקוי הכלים נובע מכך שהמים אינם מתחברים אל השמן, וכיוון ששיירי המאכלים שנדבקים לכלים הם שומניים, המים מתקשים להתחבר אליהם ולהסירם. המיוחד בסבון שהוא מורכב ממולקולות שמתחברות אל שמן ומים כאחד, ועל ידי כך

aquém do obtido com o nosso sabão. Em 1790, o francês Leblanc desenvolveu um método que aperfeiçoou a produção industrial de sabão para as massas, mas ainda se tratava de um sabão pouco eficaz. Há cerca de noventa anos, abriu-se caminho para a produção de detergentes eficientes para louças com o desenvolvimento de agentes de limpeza sintéticos. Tudo isso, aliado à instalação de água corrente nas residências, melhorou de modo significativo nossa capacidade de limpar os utensílios, até que, na prática, já não se percebem os sabores que a eles aderiram.

De todo modo, antes de todas essas invenções e melhorias, mesmo após grandes esforços de limpeza, quase sempre permanecia na parede do utensílio uma fina camada de resíduos alimentares que transmitia sabores. Como os líquidos dessa camada evaporavam, as substâncias portadoras de sabor ali permaneciam em alta concentração, a ponto de os Rishonim estimarem, com base na realidade, que às vezes seu sabor equivalia ao volume da espessura das paredes (acima, nota 2). Por se tratar de uma camada fina exposta ao ar, ela apodrecia e se deteriorava rapidamente, até que os sábios estimaram que, se o utensílio já não fosse ben yomo, certamente os sabores aderidos às suas paredes estariam deteriorados (acima, Halachá 3). A propósito, segundo essa explicação, compreende-se como a hag'alá e o libun são eficazes para casherizar utensílios e remover os sabores: na hag'alá, o calor da água fervente dissolve as gorduras, que assim são expelidas e se separam dos utensílios; o calor do libun dissolve as gorduras e as queima.

7 – As consequências práticas

Há quem sustente que, uma vez constatado que os utensílios de metal não absorvem nem expelem sabores, segundo os que permitem utilizar utensílios de vidro para alimentos ferventes de carne e de leite mediante simples limpeza, deve-se também permitir o uso de panelas e talheres de metal para alimentos ferventes de carne e de leite mediante simples limpeza. Do mesmo modo, seria permitido utilizar uma panela na qual se cozinhou carne taref depois de limpá-la muito bem. Além disso, alguns argumentam que até os Rishonim que foram rigorosos com utensílios de vidro, se soubessem com certeza que eles não absorvem nem expelem sabores, concordariam com a opinião leniente, pois todo o fundamento da proibição dos utensílios é o sabor neles absorvido. Se, na prática, o sabor não é absorvido, basta limpá-los, sem necessidade de casherizá-los por hag'alá.[7]

Em contrapartida, na prática, quase todos os rabinos entendem que é obrigatório casherizar um utensílio no qual se cozinhou alimento taref, assim como é obrigatório casherizar uma panela de leite na qual se cozinhou carne,

הוא יכול לסייע בהסרת שומנים. כבר לפני אלפי שנים ידעו לייצר סבון מבישול שומן בעלי חיים עם אפר, כמו כן נעזרו לצורכי ניקיון בצמח בורית, אבל התוצאה היתה רחוקה מהתוצאה של הסבון שלנו. ב-1790 לבלאן הצרפתי פיתח שיטה ששיפרה את הדרך לייצר סבון באופן תעשייתי להמונים. אך עדיין היה מדובר בסבון בעל יעילות נמוכה. לפני כתשעים שנה נפרצה הדרך לייצור סבון כלים יעיל על ידי פיתוחם של חומרי ניקוי סינתטיים. כל זה, יחד עם חיבור הבתים למים זורמים, שיפר באופן ניכר את היכולת שלנו לנקות את הכלים, עד שבפועל אין מרגישים בטעמים שדבקו בהם.

בכל אופן, לפני כל ההמצאות והשיפורים הללו, גם לאחר מאמצי ניקיון רציניים, כמעט תמיד נותרה על דופן הכלי שכבה דקה של שיירי מאכל שהעבירה טעמים. וכיוון שהנוזלים שבשכבה זו התאדו, חומרי הטעם נותרו שם בריכוז גבוה, עד ששיערו הראשונים על פי המציאות, שלעיתים טעמם שקול כנגד עובי הדפנות (לעיל הערה 2). והואיל ומדובר בשכבה דקה שחשופה לאוויר, היא נרקבת ונפגמת במהירות, עד ששיערו חכמים, שאם הכלי אינו בן יומו, כבר ברור שהטעמים שדבקו בדפנותיו נפגמו (לעיל הלכה ג). אגב, על פי הסבר זה מובן כיצד ההגעלה והליבון מועילים להכשרת הכלים ולהסרת הטעמים, שכן בהגעלה חום המים הרותחים ממוסס את השומנים, וכך הם נפלטים ונפרדים מהכלים. וחום הליבון ממוסס את השומנים ושורפם.

ז – ההשלכות למעשה

יש טוענים, שהואיל והתברר שכלי מתכת אינם בולעים ופולטים טעמים, לדעת המתירים להשתמש בכלי זכוכית לבשרי ולחלבי רותחים על ידי ניקוי בלבד, צריך גם להתיר להשתמש בסירים ובסכו"ם ממתכת לבשרי ולחלבי רותחים על ידי ניקוי בלבד. וכן מותר להשתמש בסיר שבישלו בו בשר טרף אחר שינקו אותו היטב. לא זו בלבד, אלא שיש טוענים, שאף הראשונים שהחמירו בכלי זכוכית, אילו היו יודעים בוודאות שאינם בולעים ופולטים טעמים, היו מסכימים לדעת המתירים, מפני שכל יסוד האיסור בכלים הוא רק מפני הטעם הבלוע בהם. ואם בפועל הטעם אינו נבלע בהם, די לנקותם ואין צורך להכשירם בהגעלה.[7]

מנגד, כמעט כל הרבנים סוברים למעשה, שחובה להכשיר כלי שבישלו בו טרף, וכן חובה להכשיר סיר חלבי שבישלו בו בשר או להפך.

ou vice-versa. Como, ao longo das gerações, o povo de Israel costumou casherizar utensílios de metal por hag'alá ou libun, é obrigatório manter o costume aceito. Além disso, aprendemos que os sábios instituíram numerosos decretos para reforçar a separação entre carne e leite e impedir que a pessoa transgredisse. Por isso, proibiram comer carne e leite juntos mesmo quando não cozidos; proibiram ainda comer leite depois de carne, bem como comer carne sobre uma mesa na qual haja leite, ou vice-versa; chegaram até a proibir assar pão com leite ou com carne, para que ninguém se enganasse e o comesse com o outro tipo de alimento (acima 25, 3-5; 26, 1-2). Pode-se dizer que desses decretos decorre a obrigação de não usar os mesmos utensílios para carne e leite, nem utensílios taref para alimentos casher, e de observar todas as leis de casherização aplicadas aos utensílios de metal que expeliam sabores também com os utensílios de metal que não os expelem. Se isso não for observado, há receio de que alimentos casher sejam cozidos em utensílios taref que não estejam limpos, ou de que se venha a cozinhar leite em utensílios de carne que não estejam limpos, ou vice-versa, transgredindo-se assim a proibição de carne com leite.

שהואיל ונהגו בישראל מדורי דורות להכשיר כלי מתכות בהגעלה או בליבון, חובה להמשיך במנהג המקובל. בנוסף לכך, למדנו שחכמים תקנו תקנות רבות כדי לבצר את ההפרדה שבין בשר לחלב וכדי למנוע את האדם ממכשול. לכן אסרו לאכול בשר וחלב יחד גם כשאינם מבושלים, ואף אסרו לאכול חלב אחר בשר, וכן אסרו לאכול בשר על שולחן שיש עליו חלב או להפך, ואף אסרו לאפות פת חלבית או בשרית שמא יטעו לאוכלה עם המין השני (לעיל כה, ג-ה; כו, א-ב). ניתן לומר שמתחייב מתקנות אלו שלא להשתמש באותם הכלים לבשר וחלב, ולא בכלי טרף למאכלים כשרים, ולהקפיד על כל דיני ההכשרה שחלו על כלי מתכת שפלטו טעמים גם בכלי מתכת שאינם פולטים טעמים. שאם לא יקפידו על כך, יש חשש שיבשלו בכלי טרף שאינם נקיים מאכלים כשרים, ויבואו לבשל בכלי בשר שאינם נקיים חלב או להפך ויעברו על איסור בשר בחלב.

Em resumo: a esmagadora maioria dos rabinos entende que, mesmo após se constatar que utensílios de metal não absorvem nem expelem sabores, a obrigação de casherizá-los permanece em vigor, tanto pela importância de preservar a tradição como em razão do princípio aprendido de todos os decretos dos sábios: é preciso reforçar a separação entre carne e leite e entre taref e casher para evitar transgressões.[8]

לסיכום: דעת רובם המכריע של הרבנים, שגם לאחר שהתברר שכלי מתכת אינם בולעים ופולטים טעמים, חובת הכשרתם נשארה במקומה, הן מצד חשיבות שמירת המסורת, והן מצד היסוד שלמדנו מכל תקנות חכמים, שצריך לבצר את ההפרדה בין בשר וחלב ובין טרף לכשר כדי למנוע מכשול.[8]

[7]. Aparentemente, como a proibição depende do sabor absorvido pelo utensílio, se alimento taref for cozido nos utensílios de metal e vidro de nossos dias, eles não se tornarão proibidos, pois não absorveram sabor algum (ver Shulchan Aruch 99, 7; 122, 5). Encontramos também um precedente nas palavras dos Rishonim que foram lenientes e permitiram casherizar utensílios de vidro mediante lavagem depois de terem sido usados com alimento taref ou chametz. Assim escreveu o R. Dov Lior em Devar Chevron, Yoreh De'ah 2, 153, a respeito de utensílios de aço inoxidável; ele chegou a inclinar-se por permitir isso lechatchila, caso outros rabinos concordassem. Assim também escreveu o R. Siton (HaMa'ayan 205).

[7]. לכאורה, כיוון שהאיסור תלוי בטעם הבלוע בכלי, אם בישלו טרף בכלי מתכת וזכוכית שבימינו – אינם נאסרים, הואיל ולא בלעו שום טעם (עי' שו"ע צט, ז; קכב, ה). וכן מצינו תקדים לכך בדברי הראשונים שהקילו להכשיר כלי זכוכית בשטיפה אחר שהשתמשו בהם בטרף או בחמץ. וכ"כ הרב דב ליאור בדבר חברון יו"ד ב, קנג, לעניין כלי נירוסטה, ואף נטה להקל בזה לכתחילה אם יסכימו לכך עוד רבנים. וכ"כ הרב סיטון (המעין 205).

[8]. Alguns quiseram fundamentar a obrigação de continuar observando todas as leis de casherização dos utensílios de metal entre leite e carne e entre o proibido e o permitido exclusivamente na tradição, que não deve ser alterada, para que não sejam rompidas as salvaguardas da observância da Halachá. É melhor, porém, fundamentá-la em um importante princípio haláchico: a preservação

[8]. יש שרצו לחייב את המשך שמירת כל דיני הכשרת כלי מתכת בין חלב לבשר ובין איסור להיתר, רק על פי המסורת, שאין לשנותה כדי שלא לפרוץ את גדרי שמירת ההלכה. ויותר טוב לבסס אותה על יסוד הלכתי חשוב של שמירת ההפרדה בין טרף וכשר ובין בשר לחלב, יסוד שנשען על כל

da separação entre taref e casher e entre carne e leite, princípio apoiado em todos os numerosos decretos relativos à separação entre carne e leite. De modo semelhante, constatamos que os sábios determinaram que não se deve confiar que as pessoas se lembrarão de limpar os utensílios como necessário (Chulin 8b; Rashba, Torat HaBayit 4, 1; ver as ampliações). Contudo, se esse fosse o único motivo, seria possível dizer que apenas lechatchila se deve preservar a separação, mas que, se por engano um alimento de leite fosse cozido em uma panela de carne, não seria preciso casherizá-la por hag'alá (essa é a opinião do R. Nachum Rabinovitch, Techumin 34, p. 126). Parece, porém, que, como a separação fundamental entre utensílios de carne e de leite se baseia nos princípios da Halachá, também bediavad devem ser cumpridas todas as leis de casherização conforme a tradição, a fim de reforçar essa separação. Isso pode ser aprendido da opinião do Rambam e dos que concordam com ele, segundo os quais é preciso realizar hag'alá nos utensílios de vidro como nos de metal, embora seja razoável supor que soubessem que eles não absorvem nem expelem sabores, conforme explicado na Halachá 5. Algo semelhante foi relatado em nome do Rashaz, que teria dito que, embora segundo a essência da lei parecesse possível ser leniente, na prática se deve ser rigoroso, e somente em situação de grande necessidade ele associava essa consideração para permitir (ver Techumin 34, p. 124, nota 34).

התקנות הרבות בענייני הפרדה בין בשר לחלב. וכן מצינו שהורו חכמים שלא לסמוך על כך שאנשים יזכרו לנקות את הכלים (חולין ח, ב; רשב"א כנדרש תוה"ב ד, א; וראו בהרחבות). אלא שאם זו הסיבה היחידה, אפשר לומר, שרק מלכתחילה יש לשמור על ההפרדה, אבל אם בטעות בישלו חלבי בסיר בשרי, אין צריך להכשירו בהגעלה (וכך דעת הרב נחום רבינוביץ, תחומין לד עמ' 126). אולם נראה, שהואיל ועיקר הפרדת כלי הבשר והחלב מבוססת על יסודות ההלכה, גם בדיעבד יש לקיים את כל דיני ההכשרה כפי המסורת, כדי לבצר את ההפרדה. ואפשר ללמוד כך מדעת הרמב"ם ודעימיה שסברו שצריך להגעיל כלי זכוכית כמו כלי מתכות, למרות שמסתבר שידעו שאינם בולעים ופולטים, כמבואר בהלכה ה'. כעין זה העידו בשם רשז"א שאמר, שאף שמעיקר הדין נראה להקל, בפועל יש להחמיר, ורק בשעת הדחק צירף שיקול זה להיתר (עי' בתחומין לד עמ' 124 הערה 34).

Talvez seja possível acrescentar ainda outro princípio: como os utensílios absorvem uma quantidade ínfima, mesmo que seja impossível perceber seu sabor, não se deve cozinhar neles, pois "não se anula uma proibição intencionalmente". Por isso, há uma mitzvá de casherizar utensílios nos quais se cozinhou alimento taref, em razão da absorção ínfima que absorveram (ver as ampliações).

עוד יסוד אפשר אולי להוסיף, שהואיל והכלים בולעים בליעה מזערית, אף שאין אפשרות להרגיש את טעמה, אין לבשל בהם, כיוון ש"אין מבטלים איסור לכתחילה", ולכן מצווה להכשיר כלים שבישלו בהם טרף, מפני הבליעה המזערית שבלעו (ראו בהרחבות).

8 – Explicação da obrigação de realizar hag'alá em utensílios de metal e vidro

ח – ביאור חיוב הגעלת כלי מתכות וזכוכית

Além do que aprendemos na seção anterior em virtude do costume e da preservação da separação, parece que, também segundo os princípios da Halachá, a obrigação de casherizar utensílios de metal permanece inalterada. Aprendemos que, segundo muitos, a obrigação de casherizar utensílios é da Torá somente nas primeiras vinte e quatro horas, pois durante esse período os sabores absorvidos e aderidos ao utensílio ainda estão bons. Depois de vinte e quatro horas, porém, esses sabores se deterioram e já não têm força para proibir o alimento que vier a ser cozido na panela. Mesmo assim, os sábios determinaram que, como inicialmente os sabores presentes no utensílio estavam bons, também depois de se deteriorarem é proibido utilizá-lo sem casherizá-lo conforme o modo de seu uso (acima, Halachá 3). De modo semelhante, em nossos dias, mesmo depois de os utensílios serem muito bem limpos com detergente, é obrigatório casherizá-los por determinação dos sábios.[9]

מעבר למה שלמדנו בסעיף הקודם מכוח המנהג ושמירת ההפרדה, נראה שגם לפי יסודות ההלכה, חובת הכשרת כלי מתכת נותרה במקומה בלא שינוי. שכן למדנו שלדעת רבים, חובת הכשרת הכלים מהתורה היא רק ביממה הראשונה, מפני שאז הטעמים שנבלעו ונדבקו בכלי עדיין משובחים. אבל לאחר יממה טעמים אלו נפגמים, וכבר אין בכוחם לאסור את התבשיל שיתבשל בסיר, ואע"פ כן קבעו חכמים שהואיל ובתחילה היו הטעמים שבכלי משובחים, גם לאחר שנפגמו אסור להשתמש בכלי בלא הכשרה כדרך שימושו (לעיל הלכה ג). כיוצא בזה כיום, גם לאחר שניקו את הכלים היטב עם סבון, חובה להכשירם מדברי חכמים.[9]

Segundo os Rishonim e Acharonim que entendem que, mesmo após vinte e quatro horas, a obrigação da

ולדעת הראשונים והאחרונים הסוברים שגם לאחר יממה

casherização é da Torá, apesar de os sabores presentes no utensílio estarem deteriorados, também um utensílio muito bem limpo com detergente necessita de casherização pela Torá. Assim decorre do sentido simples do versículo: “Tudo o que resiste ao fogo, fareis passar pelo fogo... e tudo o que não resiste ao fogo, fareis passar pela água”. Ou seja, toda panela na qual se cozinhou alimento taref é proibida para uso enquanto não for casherizada por hag'alá; e todo utensílio utilizado no fogo é proibido para uso enquanto não for casherizado por libun. O mesmo decorre da posição dos muitos Rishonim que entendem que “ta'am ke'ikar é rabínico” (conforme explicado na nota).[10]

חובת ההכשרה מהתורה למרות שהטעמים שבו פגומים, גם כלי שנוקה היטב עם סבון חייב בהכשרה מהתורה. וכפי פשט הפסוק: “כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ... וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַּמָּיִם”. כלומר כל סיר שבישלו בו טרף אסור בשימוש כל זמן שלא הכשירוהו בהגעלה, וכל שהשתמשו בו באש, אסור בשימוש כל זמן שלא הכשירוהו בליבון. וכן עולה משיטת הראשונים הרבים שסוברים ‘טעם כעיקר מדרבנן’ (כמבואר בהערה).[10]

[9]. Segundo a opinião de Rabi Shimon, aceita como Halacha, e conforme explicaram muitos dos Rishonim e Acharonim (de acordo com a versão que tinham da Guemará em Avodá Zará 76a), um gosto deteriorado expelido por utensílios que não são bnei yoman não torna o alimento proibido. Por isso, a obrigação de kasherizar os utensílios de Midian se aplicava quando ainda eram bnei yoman em razão dos alimentos cozidos pelos gentios; somente por determinação rabínica é proibido cozinhar em utensílios que não são bnei yoman, para que não se venha a cozinhar neles enquanto ainda forem bnei yoman (Avodá Zará 76a). Assim também foi decidido no Shulchan Aruch 122, 2 (ver nota 3). De acordo com isso, a mesma determinação dos Sábios que estabeleceu ser proibido usar um utensílio que não é ben yomo enquanto não tiver sido kasherizado segundo o seu modo de uso aplica-se também a todo utensílio que tenha sido muito bem limpo com sabão: é proibido utilizá-lo sem antes kasherizá-lo segundo o seu modo de uso.

[9]. לשיטת ר’ שמעון שנפסקה להלכה, וכפי שביארוה רבים מהראשונים והאחרונים (עפ”י גירסתם בגמרא ע”ז עו, א), טעם פגום היוצא מכלים שאינם בני יומם אינו אוסר, ולכן החובה להכשיר את כלי מדין היתה בעת שהיו בני יומם מבישולי הגויים, ורק מדרבנן אסור לבשל בכלים שאינם בני יומם, שמא יבואו לבשל בהם בעודם בני יומם (ע”ז עו, א). וכן נפסק בשו”ע קכב, ב (ראו בהערה 3). לפי זה, אותה תקנת חכמים שקבעה שאסור להשתמש בכלי שאינו בן יומו כל זמן שלא הכשירוהו כדרך שימושו, חלה גם על כל כלי שניקו היטב עם סבון, שאסור להשתמש בו בלא הכשרה כדרך שימושו.

[10]. For explicar a opinião daqueles que sustentam que a obrigação de kasherização provém da Torá, deve-se antes observar uma dificuldade relativa à posição geralmente aceita. Ao que tudo indica, os combatentes voltaram da guerra de Midian ao acampamento de Israel no dia seguinte à batalha; nessa ocasião, os utensílios já não eram bnei yoman e, portanto, não precisariam de kasherização pela Torá. Por que, então, Israel recebeu a ordem de kasherizá-los? Mesmo que tenham voltado naquele mesmo dia, há uma regra: utensílios comuns são presumidos como não sendo bnei yoman; por que, então, receberam a ordem de kasherizá-los? E ainda que se tratasse de panelas capturadas enquanto estavam quentes, de modo que se soubesse que ainda não havia transcorrido um dia desde o cozimento dos gentios, por que a Torá ordenou que se empenhassem em kasherizá-las? Poderia ter ordenado que esperassem passar um dia, tornando-as assim aptas (ver Avodá Zará 67b: do sentido simples da proibição dos utensílios dos gentios, segundo o qual eles permanecem proibidos mesmo depois de um dia, Rabi Meir deduziu que um gosto deteriorado torna proibido). Rishonim e Acharonim propuseram diferentes respostas a essa questão, mas ela continua extremamente difícil (ver Harḥavot).

[10]. כדי לבאר את שיטת הסוברים שחובת ההכשרה מהתורה צריך להקדים שקשה על השיטה המקובלת, הרי בפשטות הלוחמים חזרו ממלחמת מדיין למחנה ישראל למחרת הקרב, ואז הכלים כבר לא היו בני יומם, וממילא לא היו צריכים הכשרה מהתורה, ומדוע נצטוו ישראל להכשירם? ואף אם חזרו באותו יום, כלל הוא: סתם כלים לאו בני יומם, ומדוע נצטוו להכשירם? וגם אם מדובר בסירים שנבזזו בעודם חמים, כך שהיה ידוע שלא עברה עליהם יממה מבישול הגויים, מדוע צוותה התורה לטרוח על הכשרתם, תצווה להמתין עד שתעבור יממה ובכך יוכשרו? (ועי’ ע”ז סז, ב, שמפשט איסור גיעולי גוים שאסורים גם לאחר יום, למד ר’ מאיר שנותן טעם לפגם אוסר). ראשונים ואחרונים תרצו קושיה זו בדרכים שונות, והקושיה עדיין קשה מאוד (ראו הרחבות).

A explicação que melhor se harmoniza com o texto é a leitura simples dos versículos: a obrigação de kasherizar os utensílios é um decreto da Escritura, sem relação com o gosto que eles expelem. Por isso, ela se aplica pela Torá mesmo quando os utensílios não são bnei yoman, pois a Torá decretou que utensílios nos quais foram cozidos alimentos não kasher devem ser kasherizados por hag'alá ou libun. Isso também decorre da opinião daqueles segundo os quais ta'am ke'ikar é uma

הביאור המתיישב הוא כפשט הפסוקים שחובת הכשרת הכלים היא גזירת הכתוב בלא קשר לטעם שהם פולטים, ולכן היא מחייבת מהתורה גם כשהכלים אינם בני יומם, שגזרה התורה שצריך להכשיר כלים שבישלו בהם מאכלי טרף בהגעלה או בליבון. וכך עולה מדעת הסוברים

norma rabínica. Com efeito, para eles, o gosto expelido pelo utensílio não torna o alimento proibido pela Torá; por que, então, a Torá obrigou a kasherizar os utensílios de Midian? É necessário concluir que a obrigação de kasherização não depende do gosto expelido pelo utensílio. Assim explicou o Ra'ah em nome do Ramban (Bedek HaBáyit 4, 1): a mitzva de kasherizar utensílios, por hag'alá ou libun, assemelha-se à imersão dos utensílios, "em razão de uma elevação de santidade". Há uma elevação própria dos utensílios de alimentação de um judeu, que requerem imersão e kasherização: se pertenceram a um gentio, requerem imersão à semelhança da imersão de um convertido; se foram usados com alimento não kasher, requerem kasherização segundo o seu modo de uso. Existe, portanto, uma obrigação independente de kasherizar utensílios nos quais se cozinhou alimento não kasher, sem relação com a expulsão da proibição neles contida. Assim escreveram também Rabeinu Simcha (citado em Responsa Maharaḥ Or Zarua 63) e Pleiti 98, 2. Sendo assim, parece que todos os que sustentam que ta'am ke'ikar é uma norma rabínica exigiriam, pela Torá, a kasherização até mesmo de utensílios limpos com sabão. Entre eles estão Rambam, Ramban, Ra'ah, Ran, Nimukei Yosef e Ritva (adiante, 34, 2). O Rashba escreveu que a decisão conforme a opinião de que "ta'am ke'ikar é da Torá" ocorre somente porque, em caso de dúvida acerca de uma lei da Torá, adota-se a posição rigorosa. Portanto, quando da opinião daqueles que consideram "ta'am ke'ikar rabínico" resulta uma exigência mais rigorosa — pois, segundo eles, há obrigação da Torá de kasherizar utensílios de metal e vidro nos quais se cozinhou alimento não kasher — deve-se ser rigoroso como eles (de modo semelhante explicaram Pri Megadim 93, Shiftei Da'at 3, e Or Sameaḥ, Ma'achalot Assurot 9, 9, conforme exposto em Harḥavot). Também em Responsa Mishnê Sachir 2, 146, de Rabi Teichtal, que morreu al kidush Hashem, está escrito que a linguagem do versículo indica haver uma mitzva independente de kasherizar utensílios, e não apenas uma obrigação decorrente do gosto neles contido; por isso, ele se surpreendeu por não terem instituído uma bênção sobre ela. Assim explicou também o RYD Soloveitchik (Shiurei HaRav, siman 70): a mitzva de kasherizar utensílios é independente, mesmo quando não há neles gosto de proibição. Parece que isso também pode ser aprendido da opinião dos Rishonim que foram rigorosos com utensílios de vidro, afirmando não haver para eles nenhuma forma de kasherização, por terem a mesma lei dos utensílios de barro (conforme explicado na Halacha 5). É razoável supor que também eles concordem que utensílios de vidro não absorvem gosto; logo, não foram proibidos em razão da absorção, mas devido a um decreto da Escritura. Tudo isso segue a opinião de Rabi Shimon, aceita como Halacha pela maioria dos Rishonim. Além disso, segundo os Sábios (Pessaḥim 44b, conforme citado acima, na nota 3), embora um gosto deteriorado não torne o alimento proibido, a obrigação de kasherizar utensílios é uma inovação e um decreto estabelecido pela Torá; por isso, mesmo quando os utensílios não são bnei yoman, há obrigação da Torá de kasherizá-los. Encontramos dois Rishonim que decidiram a Halacha conforme os Sábios: Ri, citado em Responsa Maharam de Rothenburg 4, 213, e Rabi Efraim de Regensburg, citado em HaManhig, p. 659. Parece que, também segundo eles, existe obrigação da Torá de kasherizar utensílios nos quais se cozinhou alimento não kasher, mesmo que eles não tenham absorvido os gostos.

טעם כעיקר דרבנן. שהרי לדעתם הטעם היוצא מהכלי אינו אוסר מהתורה, ואם כן מדוע התורה חייבה להכשיר את כלי מדין? אלא צריך לומר שחובת ההכשרה אינה תלויה בטעם היוצא מהכלי. וכפי שפירש הרא"ה בשם רמב"ן (בדק הבית ד, א), שמצוות הכשרת הכלים (בהגעלה או בליבון) דומה לטבילת כלים "משום מעלה". שמעלה היא בכלי מאכל של ישראל שצריכים טבילה והכשרה, שאם היו של גוי – צריכים טבילה כטבילת גר, ואם השתמשו בהם בטרף – צריכים הכשרה כדרך שימושם. הרי שיש חיוב עצמי להכשיר כלים שבישלו בהם טרף בלא קשר לפליטת האיסור. וכ"כ רבנו שמחה (מובא בשו"ת מהר"ח או"ז סג) ופלתי צח, ב. ואם כן, נראה שכל הסוברים שטעם כעיקר מדרבנן, יחייבו להכשיר מהתורה גם כלים שנוקו עם סבון. והם רמב"ם, רמב"ן, רא"ה, ר"ן, נמוק"י, ריטב"א (להלן לד, 2). וכתב רשב"א שההכרעה כדעת 'טעם כעיקר דאורייתא' היא רק משום שספיקא דאורייתא לחומרא. אם כן כאשר יוצאת חומרה לדעת הסוברים 'טעם כעיקר דרבנן', שלדעתם חובה מהתורה להכשיר כלי מתכת וזכוכית שבישלו בהם טרף, יש להחמיר כמותם. (כיוצא בזה ביארו פמ"ג צג, שפ"ד ג; אור שמח מאכ"א ט, ט, כמבואר בהרחבות). וכן בשו"ת משנה שכיר ב, קמו (לרב טייכטל הי"ד), כתב שמלשון הפסוק משמע שיש מצווה עצמית להכשיר כלים, ולא רק מפני הטעם שבהם, ולכן תמה מדוע לא תקנו לכך ברכה. וכן ביאר הרי"ד סולובייצ'יק (שיעורי הרב סי' ע'), שמצוות הכשרת כלים עומדת בפני עצמה, גם כשאין בכלים טעם איסור. ונראה שכך יש ללמוד מדעת הראשונים שהחמירו בכלי זכוכית שאין להם שום הכשרה, הואיל ודינם כדין כלי חרס (כמבואר בהלכה ה). ומסתבר שגם הם מודים שכלי זכוכית אינם בולעים טעם, הרי שלא מפני הבליעה נאסרו אלא מפני גזירת הכתוב. כל זה לדעת ר' שמעון שנפסקה להלכה לדעת רוב הראשונים. בנוסף לכך לדעת חכמים (פסחים מד, ב, כמובא לעיל בהערה 3), למרות שנותן טעם לפגם אינו אוסר, חובת הכשרת הכלים הוא חידוש וגזירה שקבעה התורה, ולכן גם כאשר הכלים אינם בני יומם – חובה מהתורה להכשירם. ומצאנו שני ראשונים שפסקו הלכה כחכמים, והם: ר"י המובא בשו"ת מהר"ם מרוטנבורג ד, ריג; ר' אפרים מרגנשבורג המובא במנהיג עמ' תרנט. ונראה שלדעתם גם חובה מהתורה להכשיר כלים שבישלו בהם טרף ולא בלעו טעמים לתוכם.

Todavia, aquilo que expliquei parece contradizer as palavras dos Rishonim e do Shulchan Aruch (451, 26), que foram lenientes com utensílios de vidro, dispensando-os de kasherização. Porém, se explicarmos que essa leniência se refere somente a um kli sheni (conforme explicado na nota 5), também eles concordariam com tudo o que escrevi acerca de um kli rishon. Outra possibilidade é que,

אמנם קשה על מה שביארתי מדברי הראשונים והשו"ע (תנא, כו) שהקילו בכלי זכוכית, שלא להצריכם הכשרה. אולם אם נבאר שכל מה שהקילו הוא בכלי שני (כמבואר בהערה 5), הרי שגם הם יסכימו לכל מה שכתבתי בכלי ראשון. עוד אפשר, שעל כלי

quanto aos utensílios de vidro, cuja kasherização não foi explicitamente decretada pela Torá, seja possível analisar a questão e dispensá-los de kasherização quando se sabe que o gosto foi removido; quanto aos utensílios de metal, porém, que a Torá decretou que fossem kasherizados, mesmo quando não há receio de gosto proibido neles, existe obrigação rabínica ou da Torá de kasherizá-los. Como escreveu o Ramban, há uma elevação própria dos utensílios de alimentação de um judeu, que requerem imersão e kasherização. Consequentemente, assim como a imersão de utensílios de vidro não provém da Torá (acima, 31, 2), também se pode dizer que a Torá não ordenou a kasherização de utensílios de vidro.

זכוכית שלא גזרה התורה במפורש להכשירם, אפשר לדון ולפטור מהכשרה כאשר ידוע שהטעם הוסר מהם, אבל על כלי מתכת שגזרה התורה להכשירם, גם כשאין בהם חשש טעם איסור, חובה להכשירם מדרבנן או מהתורה. וכפי שכתב הרמב"ן שמעלה היא בכלי מאכל של ישראל שצריכים טבילה והכשרה, וממילא כשם שטבילת כלי זכוכית איננה מן התורה (לעיל לא, ב), כך אפשר לומר שגם על הכשרת כלי זכוכית לא ציוותה התורה.

À primeira vista, tudo o que expliquei — que a obrigação de kasherizar utensílios decorre da lei fundamental — aplica-se apenas a utensílios nos quais se cozinhou alimento não kasher. Já a obrigação de kasherizar utensílios de metal entre carne e leite decorre apenas da tradição e da preservação da separação entre carne e leite, conforme exposto na Halacha anterior. Pode-se dizer, porém, que também a obrigação de kasherização entre carne e leite permaneceu em vigor como determinação dos Sábios, pois encontramos em muitas Halachot que os Sábios equipararam as normas estabelecidas por eles (conforme estudamos acima, 29, 1). Uma vez que a obrigação de kasherizar um utensílio usado com alimento não kasher não perdeu a sua validade, também a obrigação de kasherização entre carne e leite permaneceu em vigor.

לכאורה כל מה שביארתי שחובת הכשרת כלים היא מעיקר הדין, חל רק על כלים שבישלו בהם טרף, אולם חובת הכשרת כלי מתכת בין בשר לחלב היא רק מחמת המסורת ושמירת ההרחקה בין בשר לחלב, כמובא בהלכה הקודמת. ואפשר לומר, שגם חובת ההכשרה בין בשר לחלב נותרה במקומה כתקנת חכמים, שכן מצינו שבהלכות רבות חכמים השוו את דיניהם (וכפי שלמדנו לעיל כט, א), וכיוון שהחובה להכשיר כלי שהשתמשו בטרף לא זזה ממקומה, גם חובת ההכשרה בין בשר לחלב נשארה במקומה.

9 – A Halacha prática para utensílios de metal e vidro

ט – הלכה למעשה בכלי מתכת וזכוכית

De tudo o que estudamos resulta que, mesmo depois de se limpar com sabão um utensílio de metal, permanece em vigor a obrigação de kasherizar utensílios nos quais se cozinhou alimento não kasher. Do mesmo modo, é obrigatório kasherizar um utensílio de carne no qual se cozinhou leite, ou vice-versa. A lei dos utensílios de vidro é igual à dos utensílios de metal (acima, Halacha 5).

היוצא מכל מה שלמדנו שגם לאחר שמנקים כלי מתכת עם סבון, חובת הכשרת כלים שבישלו בהם טרף נותרה במקומה. וכן חובה להכשיר כלי בשרי שבישלו בו חלב או להפך. וכדין כלי מתכת דין כלי זכוכית (לעיל הלכה ה).

Entretanto, quando há divergência entre os poskim sobre a necessidade de recear um gosto expelido pelos utensílios, sempre que soubermos que o utensílio de metal ou vidro foi muito bem limpo com sabão, deve-se decidir conforme a opinião leniente. Assim é na lei de nat bar nat e na lei de alimento picante, conforme explicado adiante (Halachot 11–12). É necessário dizer que toda a divergência dos poskim diz respeito a utensílios de barro, que absorvem gostos, ou a utensílios de metal e vidro que não foram muito bem limpos com sabão. Quanto a utensílios de metal e vidro muito bem limpos com sabão, todos concordariam que a Halacha segue a opinião leniente, pois sabemos que eles não expelem gostos.[11]

אמנם כאשר נחלקו הפוסקים, האם צריך לחשוש לטעם שנפלט מהכלים, כל זמן שידוע לנו שניקו את כלי המתכת או הזכוכית היטב עם סבון, יש להורות כדעת המקילים. כך בדין נ"ט בר נ"ט וכך בדין חריף, כמבואר להלן (הלכות יא-יב). שכן צריך לומר שכל מה שנחלקו הפוסקים הוא על כלי חרס שסופגים טעמים או כלי מתכת וזכוכית שלא נוקו היטב עם סבון, אבל בכלי מתכת וזכוכית שנוקו היטב עם סבון, יסכימו הכל שהלכה כדעת המקילים, הואיל ואנו יודעים שהם לא פולטים טעמים.[11]

[11]. Do mesmo modo, se alguém se equivocou e assou carne em uma assadeira limpa destinada a leite, ou vice-versa, é possível kasherizar a assadeira por hag'alá ou libun leve, conforme a lei de heteira bala — absorção de algo permitido (adiante, 33, 9). Também quanto à

[11]. וכן אם טעו ואפו בשר בתבנית חלבית נקייה או להפך, אפשר להכשיר את התבנית בהגעלה או בליבון קל כדין 'היתרא בלע' (להלן לג, ט). וכן

necessidade de esperar um dia antes de fazer hag'alá no utensílio, tratada adiante em 33, 5, se o utensílio tiver sido muito bem limpo, deve-se decidir conforme a opinião dos que permitem.

Se uma panela de metal não kasher foi muito bem limpa com sabão e, naquele mesmo dia, cozinharam nela algum alimento, parece que, mesmo não tendo estado presente um gentio que examinasse o cozido e afirmasse não haver nele gosto não kasher, a posteriori o alimento é kasher, pois temos certeza de que nele não há gosto não kasher. Do mesmo modo, se uma panela de metal destinada a carne foi muito bem limpa com sabão e, naquele mesmo dia, alguém se equivocou e cozinhou leite nela, embora a panela requeira kasherização, o leite nela cozido por engano é kasher, pois, na prática, não recebeu gosto de carne. Igualmente, se alguém se equivocou e assou carne em uma assadeira limpa destinada a leite e que era bat yoma, embora a assadeira requeira kasherização, a carne nela assada é kasher, pois, na prática, não recebeu gosto de leite. É verdade que muitos costumam decidir que, enquanto o utensílio for ben yomo, o alimento é proibido, seja porque essa é a tradição da decisão haláchica e não se deve modificá-la, seja pelo receio de o utensílio não ter sido muito bem limpo. Parece, contudo, que, uma vez que sabemos não ser possível sentir gosto sempre que a limpeza habitual com sabão é feita, deve-se permitir o alimento a posteriori. À primeira vista, poder-se-ia questionar: só se permite com base no gosto quando um kefeila, um especialista gentio, examina o alimento e constata que não há nele gosto não kasher; hoje, costuma-se não confiar na degustação nem consultar um kefeila (adiante, 34, 4–5). Como, então, seria possível permitir a posteriori com base em nosso conhecimento de que não há gosto? A resposta é que o costume rigoroso de não confiar em um kefeila se aplica somente quando existe algum aspecto de dúvida. Quando é claro como o sol ao meio-dia que o alimento não contém gosto da proibição, não há necessidade de um kefeila, como nos exemplos apresentados em Responsa Rema 54, Ḥatam Sofer, Yore Deá 117, e Maharsham 3, 377. Conforme escrevi na nota 6, centenas de homens e mulheres verificaram isso, e não se encontrou uma única pessoa que, depois de realizar a limpeza habitual, sentisse no cozido o gosto do alimento preparado anteriormente.

Entretanto, se quem cozinhou sabia que a panela precisava de kasherização e, apesar disso, transgrediu e cozinhou nela, mesmo que ela tenha sido limpa com sabão, o alimento é proibido para quem o cozinhou e para todos aqueles em favor de quem ele foi preparado. Isso segue a multa imposta pelos Sábios a quem transgrediu e cozinhou em uma panela não kasher depois de já haver transcorrido um dia. Outras pessoas podem comer do alimento, pois, na prática, ele não contém gosto proibido (acima, Halacha 3).

10 – A lei dos demais utensílios

Todos os outros utensílios que não são de metal nem de vidro podem absorver e expelir gostos. Por isso, todas as leis que dependem da expulsão de gostos pelos utensílios se aplicam a eles, assim como todas as controvérsias que dependem dessa expulsão, a exemplo de nat bar nat e de alimento picante. Essa é a lei dos utensílios de madeira, osso, couro, barro e plástico. Também uma frigideira de Teflon, composta de metal e plástico, está incluída entre os utensílios que absorvem e expelem gostos.

אם צריך להמתין יממה לפני הגעלת הכלי, להלן לג, ה, אם ניקו את הכלי היטב יש להורות כדעת המתירים.

אם ניקו סיר-מתכת טרף היטב עם סבון, ובאותו יום בישלו בו מאכל, נראה שגם כשלא היה שם גוי שבדק את התבשיל ואמר שאין בו טעם טרף – בדיעבד התבשיל כשר, הואיל וברור לנו שאין בו טעם טרף. וכן אם ניקו סיר-מתכת בשרי היטב עם סבון ובאותו יום טעו ובישלו בו חלב, אף שהסיר חייב הכשרה, החלב שבישלו בו בטעות כשר, הואיל ובפועל לא קיבל טעם בשר. וכן אם טעו ואפו בשר בתבנית חלבית נקייה בת יומה, למרות שהתבנית צריכה הכשרה, הבשר שאפו בה כשר, הואיל ובפועל לא קיבל טעם חלב. ואמנם רבים רגילים להורות שכל זמן שהכלי היה בן יומו המאכל אסור, או מפני שכך מסורת הפסיקה ואין לשנות, או מפני החשש שמא לא ניקו את הכלי היטב. אולם נראה שהואיל ואנו יודעים שכל אימת שניקו כמקובל עם סבון לא מרגישים טעם, יש להתיר בדיעבד. ולכאורה יש להקשות, הרי מתירים על פי הטעם רק כאשר קפילא (מומחה גוי) בדק ומצא שאין בתבשיל טעם טרף, וכיום נוהגים שלא לסמוך על הטעם ולא לשאול קפילא (להלן לד, ד-ה), ואם כן איך ניתן להתיר בדיעבד על סמך ידיעתנו שאין טעם? אלא שכל מה שנוהגים להחמיר שלא לסמוך על קפילא הוא במקרה שיש צד של ספק, אבל כאשר ברור כשמש בצהרים שאין במאכל טעם של איסור, אין צורך בקפילא. וכדוגמת מה שכתבו בשו"ת רמ"א נד; חת"ס יו"ד קיז; מהרש"ם ג, שעז. וכפי שכתבתי בהערה 6, מאות אנשים ונשים בדקו זאת, ולא נמצא אחד שניקה כמקובל והרגיש בתבשיל את טעם התבשיל הקודם.

אמנם אם זה שבישל ידע שהסיר צריך הכשרה, ולמרות זאת עבר ובישל בו, גם אם ניקו את הסיר עם סבון, התבשיל אסור על המבשל ועל כל מי שבישל עבורם. כשם שקנסו חכמים את מי שעבר ובישל בסיר טרף שעברה עליו יממה. ולאחרים מותר לאכול מהתבשיל, הואיל ובפועל אין בו טעם איסור (לעיל הלכה ג).

י – דין שאר הכלים

כל שאר הכלים שאינם ממתכת או מזכוכית, עלולים לבלוע ולפלוט טעמים, ולכן כל הדינים התלויים בפליטת טעמים מהכלים, חלים עליהם, וכל המחלוקות התלויות בפליטת טעמים, כדוגמת נ"ט בר נ"ט וחריף, חלות עליהם. כך הוא דין כלי עץ, עצם, עור, חרס ופלסטיק. גם מחבת טפלון שמורכבת ממתכת ומפלסטיק בכלל הכלים שבולעים ופולטים טעמים.

A lei dos utensílios esmaltados é igual à dos utensílios de metal. Embora a camada de esmalte seja feita de areia, na prática ela é dura e impermeável como o vidro.[12]

דין כלי אמייל כדין כלי מתכות, ואף ששכבת האמייל עשויה מחול, בפועל היא קשה ואטומה כזכוכית.[12]

Os utensílios de barro são uma categoria singular. Como são repletos de poros e absorvem muitos gostos, a hag'alá e o libun não conseguem extrair deles todo o gosto absorvido; por isso, quando se tornam não kasher, não há como kasherizá-los. Essa é também a lei dos utensílios de argila e cerâmica, cuja composição é semelhante à do barro (acima, Halacha 4).

מיוחדים הם כלי חרס, שהואיל והם מלאים נְקֻבּוּבִיּוֹת ובולעים טעמים רבים, ההגעלה והליבון אינם יכולים להוציא מהם את כל הטעם שבלעו, ולכן אם נטרפו אין דרך להכשירם. וכן דין כלי חימר וקרמיקה שהרכבם דומה לחרס (לעיל הלכה ד).

Conclui-se que a lei dos utensílios nos quais foi cozinhado alimento não kasher se divide em três categorias: 1) utensílios de metal e vidro — os gostos aderem às suas paredes, mas não são absorvidos no interior do metal ou do vidro; por isso, embora requeiram kasherização como os demais utensílios, em todas as leis que dependem da expulsão de gosto deve-se decidir conforme a opinião leniente; 2) utensílios de osso, madeira, couro e plástico comum — absorvem e expelem gostos e, além de requererem kasherização, estão sujeitos a todas as leis que dependem da expulsão de gosto; 3) utensílios de barro de todos os tipos — absorvem e expelem gostos como os utensílios da categoria anterior, mas possuem uma severidade adicional: quando se tornam não kasher, não há possibilidade de kasherizá-los (Halacha 4).

נמצא שדין כלים שבישלו בהם טרף מתחלק לשלושה סוגי כלים: א) כלי מתכת וזכוכית – הטעמים נדבקים לדפנותיהם אבל אינם נבלעים בתוככי המתכת והזכוכית, ולכן אף שהם צריכים הכשרה ככל הכלים, בכל הדינים התלויים בפליטת טעם יש להורות כדעת המקילים. ב) כלי עצם, עץ, עור ופלסטיק רגיל – בולעים ופולטים טעמים, ובנוסף לכך שהם צריכים הכשרה, כל הדינים התלויים בפליטת טעם חלים עליהם. ג) כלי חרס למיניהם – בולעים ופולטים טעמים כמו הכלים בסעיף הקודם, וחומרה נוספת יש בהם, שאם נטרפו אין אפשרות להכשירם (הלכה ד).

A priori, utensílios de porcelana não devem ser kasherizados, conforme a lei dos utensílios de barro. Em caso de necessidade, se o revestimento for liso, impermeável e sem rachaduras, podem ser kasherizados por hag'alá como utensílios de vidro (Peninei Halacha, Pessaḥ 11, 13, nota 11).[13]

כלי פורצלן (חרסינה), לכתחילה אין להכשיר כדין כלי חרס. ובשעת הצורך, אם הציפוי שלו חלק ואטום ובלא סדקים, ניתן להכשיר בהגעלה ככלי זכוכית (פנה"ל פסח יא, יג, 11).[13]

[12]. Segundo Igrot Moshe (Oraḥ Ḥaim 2, 92), não se deve fazer hag'alá em utensílios de plástico e em outros utensílios produzidos com materiais químicos que não foram mencionados pelos Rishonim, pois talvez a sua lei seja igual à dos utensílios de barro, que não expelem do mesmo modo que absorvem. Essa é também a opinião do Rav Elyashiv e de LeHorot Natan 6, 69. A maioria dos poskim, porém, concordou ser possível kasherizá-los por hag'alá, entre eles: Ḥelkat Yaakov 2, 163; Seridei Esh 2, 160; Rabi Levi Yitzḥak Halperin; Rav Eliyahu, Hilchot Ḥaguim 5, 86; Ḥazon Ovadia, Pessaḥ, p. 151; e Or LeTsion, vol. 3, 10, 13. Tudo isso se refere aos utensílios de plástico comuns em nossos dias — em alguns tipos de plástico, é também perigoso aquecer alimentos, porque eles liberam resíduos de plástico na comida. Entretanto, como "plástico" é um nome coletivo para muitos tipos de materiais, é razoável supor que, em um futuro próximo, existirão utensílios de plástico impermeáveis como vidro e metal.

[12]. לאג"מ (או"ח ב, צב) אין להגעיל כלי פלסטיק ושאר כלים העשויים מחומרים כימיים שלא הוזכרו על ידי הראשונים, שמא דינם ככלי חרס שאינם פולטים כדרך בליעתם, וכך דעת רישי"א ולהורות נתן ו, סט. אבל רוב הפוסקים הסכימו שאפשר להכשירם בהגעלה, ומהם: חלקת יעקב ב, קסג; שרידי אש ב, קס; הרב לוי יצחק הלפרין; הרב אליהו בהל' חגים ה, פו; חזו"ע פסח עמ' קנא; אול"צ ח"ג י, יג. כל זה אמור לגבי כלי פלסטיק שרווחים בימינו (בחלק מסוגי הפלסטיק גם מסוכן לחמם מאכלים מפני שהם פולטים למאכל שיירי פלסטיק), אולם מאחר ו'פלסטיק' הינו שם קיבוצי לסוגים רבים מאוד של חומרים, מסתבר שבעתיד הקרוב יהיו כלי פלסטיק אטומים כזכוכית וכמתכת.

Utensílios esmaltados são feitos de metal e revestidos com uma fina camada de esmalte para embelezá-los. O lado interno da panela costuma ser pintado de branco, e o externo é decorado com diferentes cores. O esmalte é produzido de areia, à semelhança dos utensílios de vidro, mas o seu processo de fabricação é diferente. Inicialmente, havia dúvida quanto à lei do esmalte, pois os artesãos mantinham secreta a sua composição. Depois que se descobriu que a sua base era areia, surgiu a dúvida de que talvez sua lei fosse igual à dos utensílios de barro. Segundo o Ḥatam Sofer (Yore Deá 113), sua kasherização é feita por libun leve. Rabi Shlomo Kluger (Tuv Ta'am VaDa'at, primeira edição, 183) foi rigoroso e proibiu kasherizá-lo até mesmo por libun, receando que o procedimento o danificasse. Segundo Aruch HaShulchan, Yore Deá 121, 27, sua kasherização é feita por hag'alá três vezes, com base na opinião do Ba'al HaItur (acima, nota 4). Na prática, a orientação aceita é que sua kasherização seja feita por hag'alá, pois sua parte principal é de metal e o revestimento de esmalte é como vidro. Essa é a opinião do Aderet, de Rav Eliyahu, Hilchot Ḥaguim 5, 39, e de Ḥazon Ovadia, Pessaḥ, p. 157.

כלי אמייל: עשויים ממתכת ומצופים בשכבת אמייל דקה כדי לייפותם. את הצד הפנימי של הסיר צובעים בדרך כלל בלבן, ואת החיצוני מעטרים בצבעים שונים. האמייל מיוצר מחול כדוגמת כלי זכוכית, אלא שדרך עיבודו שונה. בתחילה הסתפקו בדין אמייל, מפני שהאומנים שמרו את הרכבו בסוד. לאחר שהתברר שיסודו מחול, התעורר ספק שמא דינו כדין כלי חרס. לחתם סופר (יו"ד קיג) הכשרתו בליבון קל. ורבי שלמה קלוגר (טוטו"ד מה"ק קפג) החמיר שלא להכשירו אף בליבון, שמא הליבון יזיק לו. ולערוה"ש יו"ד קכא, כז, הכשרתו בהגעלה שלוש פעמים, תוך הסתמכות על דעת בעל העיטור (לעיל הערה 4). להלכה מקובל להורות שדינם בהגעלה, שכן עיקרם מתכת וציפוי האמייל כזכוכית. וכך דעת האדר"ת, הרב אליהו בהל' חגים ה, לט; חזו"ע פסח עמ' קנז.

[13]. Os poskim divergiram quanto aos utensílios de porcelana, também chamados de utensílios de ḥarsina ou parfuri. Eles são produzidos como utensílios de barro, mas recebem um revestimento de vidro mediante pincelamento ou imersão no material do qual se faz o vidro. O Radbaz (3, 401) escreveu ser apropriado adotar rigor e considerá-los utensílios de barro, pois é difícil saber se o revestimento é impermeável. Ele chegou a realizar um teste: cozinhou em um utensílio de porcelana e constatou que seu peso aumentara um pouco, indicando que havia absorvido. Muitos levaram suas palavras em consideração, entre eles: Pri Ḥadash 451, 26; Maḥazik Berachá 451, 10; Mishná Berurá 451, 163; Ben Ish Ḥai, Tzav 14; Rabi Ḥaim Palagi, Moed LeChol Ḥai 4, 3; e Kol Mevaser 1, 80. Em contrapartida, muitos costumavam ser lenientes e considerá-los como vidro. Assim decidiram diversos poskim, entre eles Knesset HaGuedolá, Oraḥ Ḥaim 451, Hagahot Beit Yosef 30 — embora tenha sido rigoroso consigo mesmo, de modo algum concordou que se fosse rigoroso com os outros — e She'elat Ya'avetz 1, 67. Rav Goren deu orientação semelhante às Forças de Defesa de Israel quanto a pratos de porcelana sem rachaduras, normalmente usados como kli sheni (Meshiv Milḥamá 2, 150). Ao que parece, o principal motivo daqueles que adotaram rigor foi o receio de que o revestimento vítreo não estivesse íntegro, conforme se depreende de Pri Ḥadash e do Ḥida: se a porcelana fosse autêntica, haveria margem para leniência, mas era comum falsificá-la. De fato, no passado, muitos revestiam o barro com material vítreo usando pincel ou calor e, às vezes, o revestimento não ficava completo e apresentava rachaduras. Quando o barro é mergulhado em vidro líquido, porém, o revestimento é uniforme, liso e resistente. Portanto, embora a priori se deva levar em consideração a opinião rigorosa, em caso de necessidade é possível ser leniente, pois hoje as fábricas produzem utensílios de porcelana e ḥarsina de alta qualidade, isto é, revestidos com vidro que não absorve. A posteriori, se o utensílio não foi kasherizado e, por engano, cozinharam nele algum alimento, este é kasher. Entretanto, quando há rachaduras no utensílio, ele volta a ter a mesma lei de um utensílio de barro.

[13]. נחלקו הפוסקים לגבי כלי פורצלן, שנקראים גם כלי חרסינה או פרפורי. דרך עשייתם ככלי חרס אלא שמצפים אותם בזכוכית, על ידי הברשה או הטבלה בחומר שממנו עושים זכוכית. כתב הרדב"ז (ג, תא), שראוי להחמיר להחשיבם ככלי חרס, שכן קשה לדעת אם הציפוי שלהם אטום, ואף עשה ניסיון ובישל בכלי פורצלן ומצא שמשקל הכלי עלה במעט, משמע שבלע לתוכו. רבים חששו לדבריו, ומהם: פר"ח תנא, כו; מחב"ר תנא, י; מ"ב תנא, קסג; בא"ח צו יד; ר' חיים פלאג'י במועד לכל חי ד, ג; קול מבשר א, פ. מנגד, רבים נהגו להקל ולהחשיבו כזכוכית. וכן הורו כמה פוסקים, ומהם שכנה"ג או"ח תנא, הב"י ל' (ואף שהחמיר לעצמו, בשום אופן לא הסכים להחמיר לאחרים), ושאלת יעבץ א, סז. וכן הורה הרב גורן לצה"ל לגבי צלחות חרסינה שאין בהן סדקים שדרך שימושם בכלי שני (משיב מלחמה ב, קנ). כפי הנראה עיקר טעם המחמירים, מחשש שהציפוי הזכוכיתי אינו שלם, וכפי שעולה מפר"ח וחיד"א, שאם הפורצלן היה אמיתי היה מקום להקל, אלא שרגילים לזייפו. אכן בעבר רבים ציפו את החרס בחומר זכוכיתי על ידי מברשת או חום, ולפעמים הציפוי לא היה שלם והיו בו סדקים. אולם כאשר טובלים את החרס בנוזל זכוכית, הציפוי אחיד, חלק וחזק. לפיכך, למרות שלכתחילה יש לחוש לדעת המחמירים, בשעת הצורך אפשר להקל, הואיל וכיום מייצרים בבתי החרושת כלי פורצלן וחרסינה איכותיים, כלומר מצופים זכוכית שאינה בולעת. בדיעבד אם לא הוכשר ובישלו בו מאכל בשגגה – כשר. אמנם כאשר יש בכלי סדקים, חזר דינו להיות ככלי חרס.

Atualmente, existem pratos de alta qualidade produzidos com areia, como Arcopal e similares, cuja textura é dura como vidro. Como se pode observar quando quebram, o material interno é impermeável e duro como vidro. Embora, para embelezá-los, sua superfície seja feita com textura áspera, sua lei é igual à dos utensílios de vidro, cuja kasherização se realiza por hag'alá.

כיום ישנן צלחות איכותיות שמיוצרות מחול (ארקופל וכיוצא בהם), ומרקמן קשה כזכוכית, וכפי שניכר בעת שהם נשברים, החומר הפנימי שלהם אטום וקשה כזכוכית. ואף שלשם יופי עושים את פניהם מחוספסות, דינם כדין כלי זכוכית שהכשרתם בהגעלה.

11 – Uso de utensílio de carne para alimento parve — nat bar nat

יא – שימוש בכלי בשר לפרווה – נ"ט בר נ"ט

Há quem diga que, a priori, é permitido cozinhar um alimento parve em um utensílio de carne para comê-lo com leite, e vice-versa — esse é o costume de parte dos judeus de origem sefaradita. Outros dizem que, se o utensílio de carne for ben yomo, isso é proibido, mas, se não for ben yomo, é permitido — esse é o costume da maioria dos judeus de origem sefaradita. Outros ainda dizem que, mesmo em um utensílio de carne que não é ben yomo, não se deve cozinhar um alimento parve com a intenção de comê-lo com leite; somente se ele já tiver sido cozido e houver necessidade, será permitido misturá-lo com leite. Se, porém, tiver sido cozido em um utensílio de carne ben yomo, mesmo em caso de necessidade é proibido misturá-lo; se por engano tiver sido misturado com leite, é permitido comê-lo — esse é o costume dos judeus de origem ashkenazita.

יש אומרים שמותר מלכתחילה לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי כדי לאוכלו עם חלב ולהיפך (מנהג מקצת מיוצאי ספרד). ויש אומרים שאם הכלי הבשרי בן יומו אסור, ואם אינו בן יומו מותר (מנהג רוב יוצאי ספרד). ויש אומרים שגם בכלי בשרי שאינו בן יומו אין לבשל מאכל פרווה כדי לאוכלו עם חלב, ורק אם כבר בישלו ויש בכך צורך, מותר לערבו עם חלב. אבל אם התבשל בכלי בשרי בן יומו, גם בשעת הצורך אסור לערבו, ואם בטעות התערב בחלב, מותר לאוכלו (מנהג יוצאי אשכנז).

Essas diferenças de costume foram enunciadas em relação a todos os utensílios. Parece, porém, que hoje elas subsistem quanto a utensílios de barro e madeira, que absorvem gostos em seu interior, bem como quanto a utensílios de metal e vidro que não foram limpos da forma habitual em nossos dias. Quanto a utensílios de metal e vidro limpos com sabão como é habitual hoje, uma vez que se sabe que não expelem gosto algum, é razoável supor que também os que adotam rigor concordariam com a opinião leniente. Por isso, pessoas de todas as comunidades podem seguir a opinião leniente e cozinhar um alimento parve em um utensílio de carne limpo para comê-lo com leite, e vice-versa. Entretanto, aprendemos acima (25, 8) que, como regra, deve-se preservar a separação entre os conjuntos de utensílios de carne e de leite. Quando se pretende comer um alimento parve com carne, é correto cozinhá-lo em uma panela de carne; quando se pretende comê-lo com leite, é correto cozinhá-lo em uma panela de leite. Em caso de necessidade, porém, ainda que pequena, é permitido cozinhar um alimento parve em um utensílio de carne limpo e ben yomo, de metal ou vidro, a fim de comê-lo com alimento lácteo, ou vice-versa.[14]

חילוקי מנהגים אלו נאמרו לגבי כל הכלים, אולם נראה שכיום הם קיימים לגבי כלי חרס ועץ שבולעים טעמים אל תוכם, וכן לגבי כלי מתכת וזכוכית שלא נוקו כפי שמקובל בימינו. אבל בכלי מתכת וזכוכית שנוקו עם סבון כמקובל בימינו, כיוון שידוע שאינם פולטים שום טעם, מסתבר שגם המחמירים יסכימו לדעת המקילים, ולכן בני כל העדות יכולים לנהוג כדעת המקילים, לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי נקי כדי לאוכלו עם חלב, וכן להפך. אמנם למדנו (לעיל כה, ח), שככלל יש לשמור על ההפרדה בין מערכות הכלים הבשריים והחלביים, וכאשר מתכוונים לאכול מאכלי פרווה עם בשר נכון לבשלם בסיר בשרי, וכאשר מתכוונים לאוכלם עם חלב נכון לבשלם בסיר חלבי. אולם בשעת הצורך, ואפילו לצורך קל, מותר לבשל תבשיל פרווה בכלי בשרי נקי בן יומו, ממתכת או מזכוכית, כדי לאוכלו עם חלבי או להפך.[14]

[14]. Nat bar nat de proibição: uma panela de barro na qual foi cozida carne não kasher torna-se impregnada de gosto não kasher. Mesmo

[14]. נ"ט בר נ"ט של איסור: קדירת חרס שבישלו בה בשר טרף נעשתה בלועה בטעם טרף, וגם אם ינקו אותה היטב, אם

que seja muito bem limpa, se, enquanto ainda for bat yoma, nela for cozido um alimento kasher, esse alimento se tornará proibido por causa do gosto não kasher que saiu da panela e foi absorvido nele. Isso é chamado de nat bar nat de proibição. Nat é a sigla de noten ta'am, "transmissor de gosto", e nat bar nat significa "transmissor de gosto derivado de outro transmissor de gosto". Em outras palavras, o alimento não kasher é a própria proibição; o gosto dele absorvido pela panela é chamado nat, pois não contém substância concreta da proibição, mas somente o seu gosto. O gosto que sai da panela e passa para o alimento nela cozido já é um segundo gosto — nat bar nat. A Halacha estabelece que, como o gosto era proibido desde o início, embora tenha se enfraquecido duas vezes e chegado ao grau de nat bar nat, a força da proibição ainda permanece nele; por isso, o alimento é não kasher.

Nat bar nat de algo permitido: está explicado em Ḥulin 111b: "Peixes que foram colocados em uma tigela [de carne]... Shmuel disse: é permitido comê-los com kutach [molho lácteo]." Assim é a Halacha. Segundo o Rivan em nome de Rashi, somente se os peixes quentes tiverem sido colocados em uma tigela de carne fria é que o gosto da carne neles absorvido será considerado fraco, permitindo comê-los com leite; se, porém, tiverem sido cozidos em uma panela de carne, são considerados de carne e é proibido comê-los com leite. Segundo Sefer HaTerumá e o Rosh, nat bar nat ainda é considerado semelhante ao gosto original; por isso, é proibido comer leite com peixes assados em uma panela de carne, mas é permitido comer leite com peixes cozidos em uma panela de carne, pois eles contêm o terceiro nat da carne. Isso porque, segundo eles, o líquido do cozimento é nat bar nat e os peixes constituem o terceiro nat. Segundo a maioria dos Rishonim, quer os peixes tenham sido cozidos, quer tenham sido assados em uma panela de carne, é permitido comê-los com leite, pois são nat bar nat de algo permitido, e, em matéria permitida, não se leva em conta um gosto tão fraco. Assim escreveram Rambam, Rashba, Ran, Rabeinu Tam, Ri, Ravyá e outros; assim também foi decidido no Shulchan Aruch 95, 1–2. O Rema adotou, a priori, o rigor do Rivan, não permitindo comer nat bar nat com a espécie oposta; a posteriori, porém, se os alimentos foram misturados, foi leniente conforme a maioria dos poskim.

Na prática, existem três opiniões: 1) o costume de parte dos judeus de origem sefaradita, com base em Rabi Yosef Karo no Bedek HaBáyit: é permitido, a priori, cozinhar em um utensílio de carne ben yomo um alimento parve a fim de comê-lo com leite. Assim escreveram Responsa Ḥut HaMeshulash e Yabia Omer 9, Yore Deá 4, com base em vários poskim sefaraditas; 2) o costume da maioria dos judeus de origem sefaradita, com base em Rabeinu Yeroḥam e no Smak: a permissão de comer os peixes com leite se aplica somente a posteriori, depois de já terem sido cozidos em um utensílio de carne ben yomo. A priori, porém, não se deve preparar em tal utensílio um alimento parve para comê-lo com leite, nem o inverso. É também isso que se depreende do Shulchan Aruch 95, 1. Assim decidiram a maioria dos poskim sefaraditas, entre eles Knesset HaGuedolá, Pri Ḥadash, Erech HaShulchan e Pri Toar; Ben Ish Ḥai, segundo ano, Koraḥ 13; Kaf HaḤaim 1; Shemesh UMaguen 2, Yore Deá 42–43. Se, contudo, a panela de carne não for bat yoma, pode-se cozinhar nela um alimento parve para comê-lo com leite; 3) segundo o costume dos judeus de origem ashkenazita, com base em Rashi e no Rivan, mesmo em caso de necessidade não se come com leite um alimento parve cozido em uma panela de carne bat yoma; somente a posteriori, se tiverem sido misturados, será permitido comê-los. O próprio alimento parve, porém, pode ser comido, a priori, em utensílios de leite (Rema 95, 2). Se o alimento parve foi cozido em uma panela de carne que não era bat yoma, em caso de necessidade é permitido comê-lo com

בעודה בת יומה יבשלו בה תבשיל כשר, התבשיל יאסר מפני טעם הטרף שיצא מהקדירה ונבלע בו. וזה נקרא 'נ"ט בר נ"ט' של איסור, נ"ט ראשי תיבות 'נותן טעם', ונ"ט בר נ"ט הוא 'נותן טעם בר נותן טעם'. כלומר: תבשיל הטרף הוא האיסור עצמו, והטעם שנבלע ממנו בקדירה נקרא נ"ט, שכן אין בו ממשות איסור אלא רק טעם איסור. והטעם היוצא מהקדירה אל התבשיל שמבשלים בה הוא כבר טעם שני – נ"ט בר נ"ט. והלכה היא, שהואיל ומתחילה היה הטעם אסור, למרות שנקלש פעמיים והגיע למדרגת נ"ט בר נ"ט, תוקף האיסור עדיין נותר בו, ולכן התבשיל טרף.

נ"ט בר נ"ט של היתר: מבואר בחולין קיא, ב: "דגים שעלו בקערה (בשרית)... שמואל אמר: מותר לאוכלן בכותח" (ברוטב חלבי). וכן הלכה. לריב"ן בשם רש"י, רק אם הדגים הרותחים הונחו על קערה בשרית קרה, טעם הבשר שנבלע בהם נחשב קלוש ומותר לאוכלם עם חלב, אבל אם בושלו בקדירה בשרית, נחשבים בשריים, ואסור לאוכלם עם חלב. ולדעת התרומה ורא"ש, נ"ט בר נ"ט נחשב עדיין כטעם המקורי, ולכן אסור לאכול חלב עם דגים שנצלו בקדירה בשרית, אבל מותר לאכול חלב עם דגים שבושלו בקדירה בשרית, כי הם נ"ט שלישי של בשר, כי לדעתם נוזלי הבישול הם נ"ט בר נ"ט, והדגים נ"ט שלישי. ולדעת רוב הראשונים, בין אם הדגים התבשלו או נצלו בקדירה בשרית, מותר לאוכלם עם חלב, הואיל והם נ"ט בר נ"ט של היתר, ואין חוששים בהיתר לטעם קלוש כל כך. וכ"כ רמב"ם, רשב"א, ר"ן, ר"ת, ר"י, ראבי"ה ועוד. וכן נפסק בשו"ע צה, א-ב. והרמ"א החמיר לכתחילה כריב"ן, שלא לאכול נ"ט בר נ"ט עם המין השני, אבל בדיעבד אם התערבו היקל כדעת רוב הפוסקים.

למעשה ישנן שלוש דעות: א) מנהג חלק מיוצאי ספרד על פי ר' יוסף קארו בבדק הבית: מותר לכתחילה לבשל בכלי בשרי בן יומו תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב, וכ"כ בשו"ת חוט המשולש, ויבי"א ט, יו"ד ד, עפ"י כמה מפוסקי הספרדים. ב) מנהג רוב יוצאי ספרד על פי רבנו ירוחם וסמ"ק: כל מה שהתירו לאכול את הדגים עם חלב הוא בדיעבד, לאחר שכבר התבשלו בכלי בשרי בן יומו, אבל לכתחילה אין להכין בכלי בשרי כזה תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב וכן להפך. וכך משמע משו"ע צה, א. וכן הורו רוב פוסקי הספרדים ומהם: כנה"ג, פר"ח, ערך השולחן, פר"ת; בא"ח ש"ש קורח יג; כה"ח א, שמ"ש ומגן ב, יו"ד מב-ג. אבל אם הקדירה הבשרית אינה בת יומה, אפשר לבשל בה מאכל פרווה כדי לאוכלו עם חלב. ג) למנהג יוצאי אשכנז, עפ"י רש"י וריב"ן: גם בשעת הצורך אין אוכלים מאכל פרווה שבושל בקדירה בשרית בת יומה עם חלב, ורק בדיעבד אם התערבו, מותר לאוכלם. אבל את תבשיל הפרווה לבדו, מותר לאכול לכתחילה בכלים חלביים (רמ"א צה, ב). ואם תבשיל הפרווה בושל בקדירה בשרית שאינה בת יומה, בשעת הצורך מותר לאוכלו עם

leite (Rema 95, 2; Ḥochmat Adam 48, 2), mas a priori não se deve cozinhá-lo para esse fim. Há quem seja leniente nisso até mesmo a priori (Gra 95, 10). No caso de assar diretamente sobre o fogo ou no forno, porém, em que é maior o número dos que adotam rigor (Sefer HaTerumá, Rosh e Maharshal), não se deve ser leniente.

Essa divergência se aplica atualmente a utensílios de barro, madeira e semelhantes, que não ficam perfeitamente limpos. Porém, quando o alimento foi cozido em utensílios de metal ou vidro limpos com sabão como é habitual em nossos dias, de acordo com o explicado acima, nas Halachot 7–9, pessoas de todas as comunidades podem seguir a opinião leniente, pois se sabe que os utensílios não expelem gostos. A priori, contudo, a fim de preservar a separação entre carne e leite, costuma-se proceder conforme explicado acima.

חלב (רמ"א צה, ב; חכ"א מח, ב). אבל לכתחילה אין לבשל אותו לשם כך. ויש מקילים בזה אפילו לכתחילה (גר"א צה, י). אבל בצליה או באפיה, שרבים יותר המחמירים (תרומה, רא"ש ורש"ל), אין להקל.

מחלוקתם זו נוגעת כיום לכלי חרס, עץ וכדומה, שאינם מתנקים היטב, אולם אם בישלו בכלי מתכת וזכוכית שנוקו כמקובל בימינו עם סבון, על פי המבואר לעיל בהלכות ז-ט, בני כל העדות רשאים לנהוג כדעה המקילה, הואיל וידוע שהכלים אינם פולטים טעמים. אמנם לכתחילה כדי לשמור על ההפרדה בין בשר לחלב, נוהגים כמבואר למעלה.

12 – Alimento parve picante cozido ou cortado com utensílio de carne

יב – מאכל חריף פרווה בבישול וחיתוך בכלי בשרי

Alimento picante é aquele que, devido à sua intensa picância, não costuma ser comido sozinho, como alho, cebola e pimenta picante. Os Rishonim divergiram sobre a lei de um alimento parve picante cozido em utensílio de carne ou de leite. Há quem diga que a picância intensifica os gostos contidos no utensílio e, com isso, o alimento picante absorve o gosto da carne e se torna de carne. O mesmo se aplica a uma faca de carne usada para cortar um alimento picante: como ela é pressionada com força para dentro do alimento, a picância faz com que o gosto da carne seja transmitido ao alimento, que se torna de carne. Outros dizem que somente quando os utensílios não foram muito bem limpos há um rigor adicional nas leis de alimento picante; se tiverem sido limpos adequadamente, sua lei é igual à de um alimento não picante, que não absorve gosto de carne quando é cozido em uma panela de carne ou cortado com uma faca de carne.

מאכל חריף הוא מאכל שאין רגילים לאוכלו לבדו מחמת רוב חריפותו, כדוגמת שום, בצל ופלפל חריף. נחלקו הראשונים בדין מאכל חריף פרווה שבושל בכלי בשרי או חלבי. יש אומרים שהחריפות מעצימה את הטעמים שבכלי, ועל ידי כך המאכל החריף סופג את טעם הבשר ונעשה בשרי. וכן לגבי סכין בשרית שחתכו בה מאכל חריף, כיוון שהיא נדחקת בכוח לתוך המאכל, מכוח חריפות המאכל היא מבליעה את טעם הבשר במאכל שנעשה בשרי. ויש אומרים שרק כאשר לא ניקו את הכלים היטב, יש בדיני חריף חומרה יתירה, אבל אם ניקו אותם כראוי, דינם כדין מאכל שאינו חריף, שאינו בולע טעם בשר בעת בישולו בסיר בשרי או בעת שחותכים אותו בסכין בשרית.

Na prática, quando utensílios de metal e vidro foram adequadamente limpos com sabão, uma vez que sabemos que não expelem gosto algum, deve-se decidir conforme a opinião leniente. Assim, mesmo que se cozinhe um alimento picante em um utensílio limpo de carne ou de leite, ou que se corte um alimento picante com uma faca limpa de carne ou de leite, o alimento picante permanece parve e é permitido comê-lo com a espécie oposta.[15]

למעשה, כאשר ניקו את כלי המתכת והזכוכית כראוי עם סבון, כיוון שידוע לנו שאינם פולטים שום טעם, יש להורות כדעת המקילים, שאף אם בישלו מאכל חריף בכלי בשרי או חלבי נקי, או חתכו מאכל חריף בסכין בשרית או חלבית נקייה – המאכל החריף נותר פרווה ומותר לאוכלו עם המין השני.[15]

[15]. Alimento picante e faca: os Sábios disseram que, se um rabanete muito picante foi cortado com uma faca de carne, é proibido comê-lo com leite (Ḥulin 111b). Essa é a lei de todo alimento picante, isto é, um alimento que as pessoas não costumam comer sozinho por causa de sua intensa picância, como cebola, alho, pimenta picante e raiz-forte (Shulchan Aruch 96, 2; segundo Rabeinu Yeḥiel, essa lei se

[15]. חריף וסכין: אמרו חכמים, שאם חתכו צנון חריף מאוד בסכין בשרית, אסור לאכול את הצנון עם חלב (חולין קיא, ב). וכך הדין בכל מאכל חריף, היינו מאכל שאנשים אינם רגילים לאוכלו לבדו מרוב חריפותו, כדוגמת בצל, שום, פלפל חריף וחריין (שו"ע צו, ב; לרבנו יחיאל רק

aplica apenas à assa-fétida e ao rabanete, e sua opinião foi agregada como fundamento para leniência, conforme citado em Shach 96, 12). Em geral, os gostos passam do utensílio para o alimento somente por meio do cozimento. Neste caso, porém, a combinação da picância com a pressão da faca faz com que, embora o alimento picante esteja frio, o gosto que sai da faca seja absorvido por ele. Há quem diga que isso se refere à gordura de carne presente sobre a faca, que, devido à pressão da faca, é absorvida pelo alimento picante; se a faca estiver limpa segundo o padrão de limpeza habitual no passado, o alimento picante permanece parve. Essa é a primeira explicação de Rashi e a opinião de Ramban, Nimukei Yosef, Rashba, Ra'ah, Orḥot Ḥaim, Ran, Ritva e Meiri, bem como a opinião de Rif e Rambam segundo o Beit Yosef. Assim decidiram, na prática, Pri Ḥadash 96, 2, e Avnei Tzedek; Pleiti 1 e Responsa Mekom Shmuel 89 também se inclinaram a essa posição. Outros dizem que, mesmo quando a faca de carne está limpa segundo o padrão habitual no passado, ao se cortar com ela uma cebola, a pressão e a picância farão com que o gosto de carne absorvido pela faca saia e seja absorvido pela cebola. Essa é a segunda explicação de Rashi e a opinião de Sefer HaTerumá, Rosh, Ravyá e Or Zarua, e assim se depreende de Rabeinu Tam e Mordechai. Assim decidiram o Shulchan Aruch (96, 1) e a maioria dos Acharonim, entre eles Shach, Gra, Pri Toar, Ḥavot Da'at, Pri Megadim e Ḥochmat Adam. O Rema (96, 3), com base em Sefer HaTerumá e em vários Rishonim, acrescentou outro rigor: mesmo que a faca não seja bat yoma, a cebola se torna de carne, pois a picância transforma em gosto bom o gosto deteriorado de carne presente na faca.

בחילתית ובצנון הדין כך, וצירפו את דעתו להקל, כמובא בש"ך צו, יב). כלומר, למרות שבדרך כלל רק על ידי בישול הטעמים עוברים מהכלי למאכל, כאן שיש צירוף של חריפות עם דחיקת הסכין, למרות שהמאכל החריף קר, הטעם היוצא מהסכין נבלע במאכל החריף. יש אומרים, שהכוונה לשמנונית הבשרית שעל הסכין, שעל ידי דוחק הסכין, היא נבלעת במאכל החריף, אבל אם הסכין נקייה (כפי המקובל בעבר) המאכל החריף נותר פרווה (פירוש ראשון ברש"י, רמב"ן, נימוקי יוסף, רשב"א, רא"ה, אורחות חיים, ר"ן, ריטב"א, מאירי, וכן דעת רי"ף ורמב"ם לפי ב"י). וכ"כ למעשה פר"ח צו, ב, ואבני צדק. ולכך נטו פלתי א, שו"ת מקום שמואל פט. ויש אומרים שגם כאשר הסכין הבשרית נקייה (כפי המקובל בעבר), בעת שיחתכו בה בצל, על ידי הדוחק והחריפות, טעם הבשר הבלוע בסכין יצא וייבלע בבצל (פירוש שני ברש"י, תרומה, רא"ש, ראבי"ה, או"ז, וכך משמע מר"ת ומרדכי). וכן פסקו שולחן ערוך (צו, א), ורוב האחרונים, ומהם: ש"ך, גר"א, פר"ת, חוו"ד, פמ"ג וחכ"א. הרמ"א (צו, ג) עפ"י התרומה וכמה ראשונים, הוסיף עוד חומרה, שגם אם הסכין אינה בת יומה הבצל נעשה בשרי, כי החריפות הופכת את טעם הבשר הפגום שבסכין לטעם טוב.

Até que profundidade o sabor da faca é absorvido pelo alimento picante? Há quem diga que na espessura de uma casca (Rosh e R. Yerucham). Há quem diga que na espessura de uma porção a ser removida, cerca de dois centímetros (1,9 cm) (Raavad, Raah, Smag, Shulchan Aruch 96, 1, entre outros). E há quem diga que se espalha por todo o alimento (Rashba e Ran; e o Rema levou a opinião deles em consideração a priori). O Shulchan Aruch 96, 1, escreveu que, se um judeu provou o alimento picante e constatou que ele não contém sabor de carne proveniente da faca, o alimento permanece parve. Segundo o Yam Shel Shlomo, o Shach 96, 5, e outros, porém, a priori não se deve confiar na degustação.

עד כמה נבלע טעם הסכין במאכל החריף? יש אומרים כדי קליפה (רא"ש ורי"ו). ויש אומרים כדי נטילה כשני ס"מ (1.9 ס"מ) (ראב"ד, רא"ה, סמ"ג, שו"ע צו, א, ועוד). ויש אומרים בכל המאכל (רשב"א ור"ן, והרמ"א חשש לכתחילה לשיטתם). כתב בשו"ע צו, א, שאם ישראל טעם את המאכל החריף ומצא שאין בו טעם בשר מהסכין, הוא נשאר פרווה. ולדעת יש"ש, ש"ך צו, ה, ועוד, לכתחילה אין לסמוך על טעימה.

Alimento picante e cozimento: em princípio, a controvérsia sobre faca e alimento picante também se aplica a um prato picante. Assim como, no caso da faca, o Shulchan Aruch e o Rema decidiram conforme a opinião mais rigorosa, também decidiram que um prato parve muito picante — como o schug, cujo ingrediente principal é pimenta picante — cozido numa panela de carne limpa e usada nas últimas 24 horas torna-se de carne. Isso porque sua pungência transforma o nat bar nat de carne em sabor direto de carne; por isso, é proibido comê-lo com leite. Se ele for misturado a um prato de leite e o prato de leite não contiver sessenta vezes a sua quantidade, tudo ficará proibido. Entretanto, se a panela de carne não tiver sido usada nas últimas 24 horas, segundo a opinião principal do Shulchan Aruch, como o sabor de carne nela absorvido está deteriorado, o prato picante permanece parve. Segundo o Rema, mesmo quando a panela não foi usada nas últimas 24 horas, o prato torna-se de carne, pois a pungência do alimento transforma o sabor deteriorado em sabor apurado (ver Shulchan Aruch 96, 1; Rema 95, 2).

חריף ובישול: כעיקרון המחלוקת אודות סכין וחריף חלה גם על תבשיל חריף, וכשם שלגבי סכין הורו שו"ע ורמ"א כדעת המחמירים, כך לגבי תבשיל פרווה חריף מאוד, כדוגמת סחוג שעיקרו מפלפל חריף, שהתבשל בקדירה בשרית נקייה בת יומה, הורו שהתבשיל בשרי, מפני שהחריפות שבו הופכת את הנ"ט בר נ"ט של בשר לטעם בשר בעין, ועל כן אסור לאוכלו עם חלב. ואם עירבו אותו בתבשיל חלבי ולא היה בתבשיל החלבי פי שישים נגדו, הכל אסור. אבל אם הקדירה הבשרית אינה בת יומה, לדעה העיקרית בשו"ע, כיוון שטעם הבשר הבלוע בה פגום, התבשיל החריף נשאר פרווה. ולרמ"א, גם כשהקדירה אינה בת יומה התבשיל נעשה בשרי, כי חריפות המאכל הופכת את הטעם הפגום למשובח (עי' שו"ע צו, א; רמ"א צה, ב).

Tudo isso se refere às condições de limpeza das facas e panelas de metal no passado, quando os metais geralmente eram mais ásperos e menos polidos e, nas casas, eram limpos sem sabão nem água corrente. Assim, mesmo depois de retirada a gordura visível do utensílio, muitas vezes permanecia aderida a ele alguma oleosidade do prato nele cozido ou cortado, deixando um resquício tênue,

כל זה לפי מצב ניקיון הסכינים וסירי המתכת בעבר, כשהמתכות היו בדרך כלל יותר מחוספסות ופחות מלוטשות, וניקו אותם בלא סבון ומים זורמים בבתים, כך שגם לאחר ניקוי השומן הניכר שעל הכלי, פעמים רבות נותרה דבוקה לכלים שמנונית מסוימת

denominado nat bar nat. Ao entrar em contato com algo picante, seu sabor se intensificava um pouco, a ponto de às vezes deixar algum vestígio perceptível. Os Rishonim divergiram sobre se esse vestígio deveria ser levado em conta para transformar o alimento parve em alimento de carne ou de leite. Hoje, porém, está claro que, depois de limpas com esponja abrasiva, água e sabão, as facas e panelas de metal não liberam sabor algum; consequentemente, os alimentos nelas cortados ou cozidos permanecem parve. Isso é evidente segundo a opinião dos lenientes, que assim decidiram até mesmo em relação ao padrão de limpeza comum no passado (primeira explicação de Rashi, Ramban, Nimukei Yosef, Rashba, Raah, Orchot Chaim, Ran, Ritva e Meiri; e também a opinião do Rif e do Rambam segundo o Beit Yosef). Mesmo segundo os rigorosos, que sustentam que facas e panelas limpas conforme o costume do passado poderiam liberar sabores e transformar alimentos parve em alimentos de carne (segunda explicação de Rashi, Sefer HaTerumá, Rosh, Raavia e Or Zarua; assim também se depreende de Rabenu Tam e do Mordechai, além do Shulchan Aruch, do Rema e da maioria dos Acharonim), quando todos sabem que, na prática, facas e panelas de metal bem limpas com sabão, como é comum hoje, não liberam sabores, pode-se adotar a posição leniente e considerar parve os alimentos picantes parve nelas cortados ou cozidos. Isso também é evidente segundo o Shulchan Aruch (96, 1), que escreveu que, se provaram a cebola e não perceberam sabor de carne, ela permanece parve. Mesmo segundo os que sustentam que, a priori, não se deve confiar no teste de degustação de determinado alimento acerca do qual surgiu uma dúvida, quando todos sabem com absoluta clareza que nunca se percebe sabor proveniente de facas e panelas limpas, pode-se confiar nisso sem precisar testar o sabor de cada alimento individualmente (ver Responsa do Rema 54; Chatam Sofer, Yore Deá 117; Maharsham 3, 377; e o exposto acima, nota 11). Conclui-se que, se é sabido que as facas e panelas de carne estavam limpas, os alimentos parve nelas cortados e cozidos permanecem parve.

Do mesmo modo, se especiarias picantes forem moídas num moedor em que se moeu carne fervente naquele mesmo dia, caso o moedor seja de metal e tenha sido bem limpo, as especiarias permanecerão parve (as palavras do Shulchan Aruch 96, 3, referem-se ao caso em que não era possível limpar bem o pilão; contudo, quando o pilão é de pedra ou madeira, deve-se ser rigoroso).

13 – Tábua de corte

Uma tábua de corte de madeira ou plástico pode absorver sabores, tanto porque seu material os absorve quanto porque o corte produz sulcos nos quais eles penetram. Por isso, deve-se reservar uma tábua para alimentos de carne e outra para alimentos de leite. Quem quiser cortar alimentos destinados a ambos os tipos deve reservar uma tábua para alimentos parve. Contudo, a posteriori, se legumes forem cortados numa tábua de carne bem limpa e depois misturados a um prato de leite, o prato será kasher.

מהתבשיל שבישלו או חתכו בהם, שהותירה רושם קלוש, והיא הנקראת נ"ט בר נ"ט. וכאשר היא נפגשה בחריף, טעמה התעצם מעט עד שלעיתים היה ניכר ממנו רושם כלשהו. ונחלקו הראשונים האם יש להתחשב ברושם זה להפוך את המאכל הפרווה לבשרי או לחלבי. אבל בימינו, ברור שלאחר שמנקים סכינים וסירים ממתכת במטלית-קרצוף עם מים וסבון, אין הם פולטים שום טעם, וממילא המאכלים שחתכו או בישלו בהם נשארים פרווה. כך ברור לפי דעת המקילים שהורו כן גם לאחר הניקיון שהיה מקובל בעבר (פירוש ראשון ברש"י, רמב"ן, נימוקי יוסף, רשב"א, רא"ה, אורחות חיים, ר"ן, ריטב"א, מאירי, וכן דעת רי"ף ורמב"ם לפי ב"י). ואף לדעת המחמירים וסוברים שסכינים וסירים שנוקו לפי המקובל בעבר עלולים לפלוט טעמים ולהפוך את מאכלי הפרווה לבשריים (פירוש שני ברש"י, תרומה, רא"ש, ראבי"ה, או"ז, וכך משמע מר"ת ומרדכי, ושו"ע ורמ"א ורוב האחרונים), כאשר ידוע לכל שבפועל הסכינים וסירי המתכת שנוקו היטב עם סבון כמקובל בימינו אינם פולטים טעמים, יש להקל ולהחשיב את מאכלי הפרווה החריפים שנחתכו או בושלו בסכינים וסירים בשריים כפרווה. כך ברור לפי השו"ע (צו, א) שכתב שאם טעמו את הבצל ולא חשו בטעם הבשר, הוא נותר פרווה. ואף לסוברים שלכתחילה אין סומכים על בדיקת הטעימה לגבי מאכל מסוים שהתעורר לגביו ספק, כאשר הכל יודעים בבירור, כשמש בצהרים, שלעולם אין מרגישים טעם שיוצא מהסכינים והסירים הנקיים, סומכים על כך בלא צורך לבדוק את הטעם בכל מאכל ומאכל (עי' בשו"ת הרמ"א נד; חת"ס יו"ד קיז; מהרש"ם ג, שעז, וכלעיל בהערה 11). נמצא שאם ידוע שהסכין והסירים הבשריים היו נקיים, למרות שחתכו ובישלו בהם מאכלי פרווה, הם נשארים פרווה. כמו כן אם טחנו תבלינים חריפים במטחנה שטחנו בה בשר רותח באותו יום, אם המטחנה היתה ממתכת וניקו אותה היטב, התבלינים נותרו פרווה (דברי השו"ע צו, ג, כשלא יכלו לנקות את המדוכה היטב. אמנם כאשר המדוכה מאבן או מעץ יש להחמיר).

יג – קרש חיתוך

קרש חיתוך מעץ או מפלסטיק עלול לספוג טעמים, מפני שהחומר שלו סופח טעמים, וגם מפני שהחיתוך יוצר בו חתכים שהטעמים נבלעים בהם. לפיכך, יש לייחד קרש חיתוך למאכלים בשריים וקרש חיתוך למאכלים חלביים. והרוצה לחתוך מאכלים לשני המינים, צריך לייחד קרש חיתוך למאכלי פרווה. אמנם בדיעבד אם חתכו ירקות על קרש חיתוך בשרי שניקו אותו היטב, ועירבו אותם בתבשיל

חלבי, התבשיל כשר.

Quando se cortam na tábua alimentos picantes, como cebola e alho, sua pungência, enquanto são pressionados contra a superfície, pode fazê-los absorver mais sabores. Por isso, há quem sustente que, se a superfície for de carne, eles se tornam de carne; se for de leite, tornam-se de leite (Chochmat Adam 56, 2). A priori, deve-se levar essa opinião em consideração. Assim, se uma cebola for cortada numa tábua de leite limpa e, por engano, misturada a um prato de carne que não contenha sessenta vezes a quantidade da cebola, deve-se proibir o consumo do prato de carne, por receio de que o sabor de leite tenha entrado nele por meio da cebola. Em situação premente, enquanto for razoável supor que não é possível perceber sabor de leite no prato de carne, pode-se considerar o prato kasher.

כאשר חותכים על קרש החיתוך מאכלים חריפים כבצל ושום, מפני חריפותם בעת שהם נדחקים אל המגש הם עלולים לספוג יותר טעמים, עד שיש סוברים שאם המגש בשרי הם נעשים בשריים ואם חלבי נעשים חלביים (חכ"א נו, ב). לכתחילה יש לחוש לדעתם, ואם חתכו בצל על קרש חיתוך חלבי נקי, ובטעות עירבו אותו בתבשיל בשרי שלא היה בו פי שישים כנגד הבצל, יש לאסור את התבשיל הבשרי באכילה, שמא דרך הבצל נכנס בו טעם חלב. ובשעת הדחק, כל זמן שמסתבר שאין אפשרות להרגיש בתבשיל הבשרי את טעם החלב, אפשר להכשיר את התבשיל.

Uma tábua de corte de vidro ou metal não absorve nem libera sabores. Portanto, mesmo que seja de carne ou de leite, se tiver sido devidamente limpa, poderá ser usada para cortar alimentos parve destinados ao outro tipo, ainda que sejam picantes.[16]

מגש חיתוך מזכוכית או ממתכת אינו בולע ופולט טעמים, ולכן אפילו אם הוא בשרי או חלבי, אם נוקה כראוי, אפשר להשתמש בו לחיתוך מאכלי פרווה ואפילו הם חריפים עבור המין השני.[16]

[16]. Tábua de corte: às vezes, a tábua torna-se de carne ou de leite, como quando nela se corta carne escaldante ou alimentos de queijo escaldantes. O Chochmat Adam 56, 2, inovou que a regra da superfície sobre a qual se corta é igual à da faca: como o alimento picante é pressionado contra ela, se a superfície for de carne, o alimento picante nela cortado torna-se de carne. Assim também escreveu o Tov Taam VaDaat 3, 216. Em contrapartida, segundo o Sefer Yehoshua (Pessakim Uchtavim 122) e o Chavalim Baneim, como a pressão da superfície não é tão intensa quanto a da faca, a superfície não transmite seu sabor ao alimento picante. A priori, leva-se em consideração a opinião dos rigorosos: enquanto uma tábua de madeira ou plástico for de carne, o alimento picante nela cortado será de carne; se for misturado a um prato de leite sem que haja sessenta vezes a sua quantidade, o prato será proibido. Contudo, em situação premente, pode-se confiar nos lenientes, pois, na prática, geralmente não se percebe verdadeiro sabor de carne na cebola. Pode-se acrescentar ainda a opinião do Raavad e do Rid, segundo os quais se estima a porcentagem de carne que pode estar presente na cebola, conforme escreveram vários poskim, que associam essa opinião para formar um sfek sfeika (acima, nota 2). Se o alimento ali cortado não tiver sido picado em pedaços pequenos, pode-se também acrescentar a opinião dos que sustentam (Rosh e R. Yerucham) que apenas a espessura de uma casca é absorvida pelo alimento.

[16]. קרש חיתוך: לעיתים הקרש נעשה בשרי או חלבי, כגון שחתכו עליו בשר לוהט או מאכלי גבינה לוהטים. בחכ"א נו, ב, חידש שכדין הסכין כך דין המשטח שחותכים עליו, שהואיל והחריף נדחק בו, אם הוא בשרי המאכל החריף שנחתך עליו נעשה בשרי. וכ"כ טוטו"ד ג, רטז. מנגד, לדעת 'ספר יהושע' (פסקים וכתבים קכב) וחבלים בנעימים, הואיל ואין דחיקת המשטח חזקה כדחיקת הסכין, אין המשטח מבליע בחריף את טעמו. לכתחילה חוששים לדעת המחמירים, וכל זמן שקרש החיתוך מעץ או פלסטיק הוא בשרי, החריף שנחתך עליו בשרי, ואם התערב בתבשיל חלבי ולא היה פי שישים נגדו, התבשיל אסור. אמנם בשעת הדחק, אפשר לסמוך על המקילים, שכן בפועל בדרך כלל אין מרגישים טעם בשר ממש בבצל. ויש לצרף את דעת הראב"ד ורי"ד, הסוברים שמשערים את אחוז הבשר שיכול להיות בבצל, וכפי שכתבו כמה פוסקים שמצרפים את שיטתם לספק ספיקא (לעיל הערה 2). ואם המאכל שנחתך שם לא היה קצוץ דק, אפשר לצרף את דעת הסוברים (רא"ש ורי"ו) שרק כדי קליפה נבלע במאכל.

14 – Colher e parede do recipiente

יד – כף ודופן

É proibido mexer um prato de carne com uma colher de metal de leite, assim como é proibido mexer um prato de leite com uma colher de metal de carne. Se alguém se enganar e o fizer, caso a colher esteja limpa, o prato será

אסור לערבב תבשיל בשרי בכף מתכת חלבית, וכן אסור לערבב תבשיל חלבי בכף מתכת בשרית. טעה ועירב, אם הכף היתה נקייה, התבשיל

kasher, pois a colher não libera sabores; no entanto, a colher precisa ser kasherizada por hagalá, visto que foi usada uma vez com leite fervente e outra com carne fervente. (Na nota, explica-se a regra para uma colher de madeira ou uma colher de metal que não estava limpa). [17]

כשר הואיל והכף אינה פולטת טעמים, אולם הכף צריכה הכשרה בהגעלה, הואיל והשתמש בה פעם בחלב רותח ופעם בבשר רותח. (בהערה מבואר הדין כשהכף היתה מעץ או ממתכת לא נקייה).[17]

É proibido mexer, com uma colher de leite, um alimento parve que esteja sendo cozido numa panela de carne; da mesma forma, é proibido mexer, com uma colher de carne, um alimento parve que esteja sendo cozido numa panela de leite. Contudo, se alguém se enganar e o fizer, o prato será kasher e a colher não precisará de kasherização.[18]

אסור לערב בכף חלבית תבשיל פרווה שמבושל בסיר בשרי, וכן אסור לערב בכף בשרית תבשיל פרווה שמבושל בסיר חלבי. אבל אם טעה ועירב, התבשיל כשר והכף אינה צריכה הכשרה.[18]

Se leite cair sobre o lado externo das paredes de uma panela de metal na qual se cozinha carne, o prato de carne será kasher, mas a panela precisará ser kasherizada por hagalá.[19]

סיר מתכת שמבשלים בו בשר ונפל חלב על דפנותיו מבחוץ, התבשיל הבשרי כשר, והסיר צריך הכשרה בהגעלה.[19]

Se um molho treif fervente for derramado sobre uma panela kasher fria de metal ou vidro, não será necessário kasherizar a panela inteira por hagalá; bastará kasherizar, mediante irui de água fervente, o local sobre o qual o molho treif foi derramado. Do mesmo modo, se leite fervente for derramado sobre uma panela de carne fria de metal ou vidro, deve-se kasherizá-la mediante irui de água fervente sobre o local em que o leite caiu.

נשפך רוטב טרף רותח על סיר מתכת או זכוכית כשר קר, אין צורך להכשיר את כולו בהגעלה, אלא די להכשירו על ידי עירוי של מים רותחים על המקום שעליו נשפך הרוטב הטרף. וכן אם נשפך חלב רותח על סיר מתכת או זכוכית בשרי קר, יש להכשירו על ידי עירוי של מים רותחים על המקום שעליו נשפך החלב.

[17]. Aprendemos nas halachot 7–8 que uma colher de metal limpa conforme o padrão atual não libera sabores e, portanto, não torna o prato proibido; a própria colher, porém, precisa de kasherização. Mas, se a colher de leite for de madeira e o prato não contiver sessenta vezes a quantidade da parte dela introduzida no alimento, caso a colher tenha sido usada nas últimas 24 horas, o prato ficará proibido, e a colher precisará ser kasherizada por hagalá. Essa também é a regra se a colher de leite for de metal, mas não tiver sido devidamente limpa (Sefer HaTerumá, Smag, Smak, entre outros). Há quem seja rigoroso e exija o cálculo de sessenta vezes a colher inteira, pois, quando parte da colher está quente, considera-se que toda ela está quente e libera sabores (Rabenu Peretz). A opinião principal é a leniente (Shulchan Aruch e Rema 94, 1).

[17]. למדנו בהלכות ז-ח, שכף מתכת נקייה כמקובל בימינו אינה פולטת טעמים, ולכן אינה אוסרת, אבל היא עצמה צריכה הכשרה. אבל אם הכף החלבית היתה מעץ ולא היה בתבשיל פי שישים כנגד מה שנכנס ממנה לתוכו, אם הכף היתה בת יומה, התבשיל נאסר, והכף צריכה הכשרה בהגעלה. וכן הדין אם הכף החלבית היתה ממתכת ולא ניקו אותה כראוי (תרומה, סמ"ג, סמ"ק ועוד). ויש מי שמחמיר לחשב פי שישים כנגד כל הכף, הואיל וכאשר חם מקצת הכף נחשבת כולה כחמה ופולטת טעמים (רבנו פרץ). והעיקר כדעה המקילה (שו"ע ורמ"א צד, א).

[18]. If someone mixes, with a dairy ceramic or wooden spoon used in the last 24 hours, a parve food cooking in a meat ceramic or wooden pot also used in the last 24 hours, and the food contains less than sixty times the volume of the spoon or pot, the food is kasher, since it is a case of nat bar nat of something permitted, and the utensils do not require kasherization. According to the Rema, the food is forbidden, since we suspect that the dairy and meat tastes may have mixed before they became nat bar nat of something permitted, and the utensils require kasherization. If one of the utensils was not used in the last 24 hours, the food is kasher.

[18]. עירב בכף חרס או עץ חלביים בני יומם תבשיל פרווה שבושל בכלי חרס או עץ בשרי בן יומו, ולא היה בתבשיל פי שישים כנגד הסיר ולא כנגד הכף, לשו"ע צה, ג, התבשיל כשר, מפני שהוא נ"ט בר נ"ט דהיתרא, והכלים אינם צריכים הכשרה. ולרמ"א התבשיל אסור, כי חוששים שלפני שנעשה נ"ט בר נ"ט דהיתרא, התערבו טעמי החלב והבשר יחד, והכלים צריכים הכשרה. ואם אחד הכלים לא היה בן יומו, התבשיל מותר, והכלים צריכים הכשרה. אבל אם אחד הכלים היה מתכת

permitido, mas os utensílios precisarão de kasherização. Entretanto, se um dos utensílios for de metal ou vidro limpo conforme o padrão atual, parece que até o Rema e os que seguem sua opinião concordariam com o Shulchan Aruch, conforme explicado acima, nas halachot 7–9. Ainda assim, a priori, não se deve mexer com uma colher de leite um alimento parve que esteja numa panela de carne, nem o contrário, mesmo que ambos os utensílios sejam de metal e não tenham sido usados nas últimas 24 horas. Assim é o costume de Israel, a fim de fortalecer a separação entre carne e leite e evitar confusões.

או זכוכית נקיים כמקובל בימינו, נראה שגם הרמ"א ודעימיה יודו לשו"ע כמבואר לעיל בהלכות ז-ט. אולם לכתחילה אין לערב בכף חלבית מאכל פרווה שבסיר בשרי או להפך אפילו שניהם ממתכת ואינם בני יומם, שכך נהגו ישראל, כדי לבצר את ההפרדה שבין בשר לחלב ולמנוע בלבולים.

[19]. Em relação a utensílios feitos de outros materiais que absorvem sabores, foram apresentadas quatro opiniões principais sobre a regra de uma gota de leite que caiu sobre uma panela de carne fervente. 1) Segundo o Smag, a gota de leite pode se espalhar por todas as paredes da panela. Como ela se espalha gradualmente, pelas regras de chatichá naassit nevelá (ChaNaN), acabará tornando proibido tudo o que está absorvido nas paredes da panela. Como o alimento não contém sessenta vezes a quantidade das paredes, ficará proibido, e a panela precisará de hagalá. 2) Segundo o Maharam de Rotenburg, a gota de leite pode tornar proibida uma quantidade de sabores absorvidos na parede até sessenta vezes maior do que ela. Assim, se o alimento contiver sessenta vezes sessenta — isto é, 3.600 vezes — a quantidade da gota de leite que caiu sobre a panela, será kasher. Em qualquer caso, a panela precisará de hagalá. 3) Segundo o Smak, se a panela estiver destampada e a gota cair acima do nível do alimento, receia-se que ela torne proibida uma quantidade do conteúdo absorvido na parede, na região correspondente à gota, até sessenta vezes maior do que ela. Por isso, é proibido despejar o alimento, enquanto quente, passando pelo local da absorção. Porém, se a gota cair na altura do alimento, ou se a panela estiver tampada e inteiramente cheia de vapor quente, como o alimento contém sessenta vezes a quantidade da própria gota, será kasher. Há quem diga que, segundo essa opinião, é preciso fazer hagalá na panela (Beit Yosef), e há quem diga que não é necessário (Taz). 4) Segundo R. Yechiel de Paris, mesmo que a gota caia fora da altura do alimento e a panela esteja destampada, em situação premente, sempre que o alimento contiver sessenta vezes a quantidade da gota, ele será kasher. Na prática, o Shulchan Aruch e o Rema 92, 5–7, decidiram conforme a opinião do Smak. A priori, quando a gota cai acima do nível do alimento, o costume é proibir tudo; em situação premente, segue-se a opinião de R. Yechiel de Paris. Sempre que a panela precisar de hagalá, se for de cerâmica, a hagalá não poderá kasherizá-la, como explicado na halachá 4.

[19]. לגבי כלים משאר חומרים שבולעים טעמים נאמרו ארבע דעות עיקריות בדין טיפת חלב שנפלה על קדירת בשר רותחת. א) לסמ"ג, טיפת החלב יכולה להתפשט בכל דפנות הסיר, וכיוון שהיא מתפשטת בהדרגה, על ידי כללי חנ"ן, היא תאסור לבסוף את כל הבלוע בדפנות הסיר, וכיוון שאין בתבשיל פי שישים כנגד דפנות הסיר, התבשיל יאסר והסיר צריך הגעלה. ב) למהר"ם מרוטנבורג, טיפת החלב יכולה לאסור טעמים שבלועים בדופן עד פי שישים ממנה, ואזי אם יש בתבשיל פי שישים כפול שישים מטיפת החלב שנפלה על הקדירה, התבשיל כשר. והסיר בכל אופן צריך הגעלה. ג) לסמ"ק, אם הקדירה היתה בלא כיסוי, ונפלה הטיפה מעל גובה התבשיל, יש חשש שתאסור פי שישים מהבלוע בדופן כנגד הטיפה, ולכן אסור לערות את התבשיל דרך מקום הבליעה בעודו חם. אבל אם נפלה כנגד התבשיל, או שהקדירה היתה מכוסה וכולה מלאה אדים חמים, כיוון שיש בתבשיל פי שישים כנגד הטיפה לבדה, התבשיל כשר, ויש אומרים שצריך לשיטתו להגעיל את הקדירה (ב"י), וי"א שאין צריך (ט"ז). ד) לר' יחיאל מפריז, גם אם הטיפה נפלה שלא כנגד התבשיל והקדירה גלויה, בשעת הדחק כל שהיה בתבשיל פי שישים כנגד הטיפה – התבשיל כשר. למעשה נפסק בשו"ע ורמ"א צב, ה-ז, כדעת סמ"ק, ולכתחילה כשהטיפה נפלה מעל גובה התבשיל נהגו לאסור הכל, ובשעת הדחק כדעת ר' יחיאל מפריז. כל אימת שהסיר צריך הגעלה, במידה והוא מחרס, אין ההגעלה מכשירה אותו, כמבואר בהלכה ד.

Capítulo 33 – Kasherização de utensílios e da cozinha

לג – הכשרת כלים ומטבח

1 – Da mesma forma que absorve, expele

א – כבולעו כך פולטו

Conforme aprendemos (acima, 32, 1), a regra fundamental das leis de kasherização de utensílios é: 'da mesma forma que absorve, expele' — o modo como o utensílio foi usado com algo proibido determina o modo de kasherizá-lo. Há três tipos de kasherização: 1) hadachá, lavagem. 2) hagalá, imersão em água fervente.

כפי שלמדנו (לעיל לב, א), הכלל היסודי בדיני הכשרת הכלים הוא: 'כבולעו כך פולטו' – כדרך שימושו של הכלי באיסור כך דרך הכשרתו. שלושה סוגי הכשרה ישנם: א) הדחה. ב) הגעלה.

3) Libun, aquecimento ao fogo. Expliquemos melhor: o primeiro tipo é a lavagem com água, a forma mais branda de kasherização, destinada a utensílios usados com alimentos proibidos frios. Para kasherizá-los, deve-se lavá-los com água e limpá-los dos restos do alimento proibido que permaneceram aderidos às suas paredes. O segundo tipo é a hagalá em água fervente, destinada a utensílios nos quais foram cozidos alimentos proibidos. O termo hagalá significa expelir, pois a introdução do utensílio em água fervente expele os sabores que foram absorvidos e aderiram a ele por meio do cozimento. O terceiro tipo é o libun baur, aquecimento ao fogo, destinado a utensílios usados diretamente no fogo, como espetos e grelhas.[1]

A diferença entre os três tipos de kasherização é a seguinte: quando os utensílios são usados com alimentos frios, os resíduos dos alimentos aderem a eles externamente, e a lavagem os remove e os kasheriza. Quando os utensílios são usados no cozimento, este faz com que os sabores dos alimentos adiram e sejam absorvidos neles com maior intensidade; por isso, a lavagem não é suficiente, e eles só podem ser kasherizados mediante hagalá em água fervente, que dissolve as gorduras e expele os sabores aderidos e absorvidos no utensílio. Quando os utensílios são usados diretamente no fogo, para assar ou grelhar, os sabores aderem e são absorvidos neles com força ainda maior e de modo mais intenso do que no cozimento, pois o cozimento é feito com líquidos, que abrandam a absorção e a aderência dos sabores. Além disso, geralmente o cozimento ocorre a uma temperatura que não ultrapassa cem graus, porque os líquidos moderam o aumento da temperatura, ao passo que assar e grelhar, operações realizadas sem líquidos, ocorrem em temperatura mais elevada. Por isso, a hagalá em água fervente só consegue expelir parte dos sabores que aderiram e foram absorvidos no utensílio por meio do fogo. Para eliminá-los, é preciso aquecer o utensílio no fogo mediante libun, que queimará e consumirá os sabores absorvidos na assadeira ou no espeto. Conclui-se que, em termos gerais, a hagalá expele e retira o sabor aderido e absorvido no utensílio, enquanto o libun queima o sabor ainda dentro dele.

[1]. Mishná (Avodá Zará 75b): "Quem adquire de um não judeu um

ג) ליבון. נבאר יותר: הסוג הראשון הוא הדחה במים, שהיא ההכשרה הקלה, שנועדה לכלים שהשתמשו בהם במאכלים אסורים צוננים, שכדי להכשירם צריך להדיחם במים ולנקותם משיירי המאכל האסור שנותרו דבוקים בדפנותיהם. הסוג השני הוא הגעלה במים רותחים, והיא נועדה לכלים שבישלו בהם מאכלים אסורים. הגעלה לשון הפלטה, שהכנסת הכלי למים רותחים מפליטה את הטעמים שנבלעו ודבקו בו בדרך בישול. הסוג השלישי הוא ליבון באור (באש), שנועד לכלים שהשתמשו בהם באש, כדוגמת שיפודים ורשתות צלייה.[1] ההבדל בין שלושת סוגי ההכשרה, שכאשר השתמשו בכלים בצונן, שיירי המאכלים נדבקים בכלים באופן חיצוני, וההדחה שוטפת אותם מעליהם ומכשירה אותם. וכאשר השתמשו בכלים בבישול, הבישול גורם לטעמי המאכלים להידבק ולהיבלע בכלים באופן חזק יותר, ולכן הדחה לא תועיל להם, ורק על ידי הגעלה במים רותחים, שממיסים את השומנים ומפליטים את הטעמים שדבקו ונבלעו בכלי אפשר להכשירם. וכאשר השתמשו בכלים באש (אור), בצלייה או באפייה, הטעמים נדבקים ונבלעים בכלים בכוח רב ובאופן קשה יותר מאשר בבישול, מפני שהבישול נעשה עם נוזלים שמרככים את בליעת הטעמים והדבקתם. בנוסף לכך, הבישול נעשה בדרך כלל בחום שאינו עולה על מאה מעלות, מפני שהנוזלים שבבישול ממתנים את עליית החום, ואילו האפייה והצלייה שנעשות בלא נוזלים, נעשות בחום גבוה יותר. ולכן הגעלה במים רותחים מסוגלת להפליט רק חלק מהטעמים שנדבקו ונבלעו בכלי על ידי האור, וכדי לבערם צריך ללבן את הכלי באש, שתשרוף ותכלה את הטעמים הבלועים בתבנית או בשיפוד. נמצא שככלל ההגעלה מפליטה ומוציאה את הטעם הדבוק ובלוע בכלי, ואילו הליבון שורף את הטעם בעודו בו.

[1]. משנה (ע"ז עה, ב): "הלוקח כלי תשמיש מן הגוי, את שדרכו...

utensílio de uso: aquilo cujo modo de kasherização é... por hagalá, deve fazer hagalá; por libun ao fogo, deve fazer libun ao fogo. O espeto e a grelha devem ser aquecidos ao fogo por libun. A faca deve ser esfregada, e estará pura". A baraita ali amplia: "Nossos mestres ensinaram: quem adquire de um não judeu um utensílio de uso, os itens que não foram utilizados devem ser imersos no micvê e ficam puros (conforme a regra da imersão de utensílios explicada acima, no capítulo 31). Os itens usados com alimentos frios, como copos, jarros e taças, devem ser lavados e imersos no micvê, e ficam puros; os itens usados com alimentos quentes, como caldeirões, chaleiras e aquecedores de água, devem passar por hagalá e ser imersos no micvê, e ficam puros; os itens usados diretamente no fogo, como espetos e grelhas, devem passar por libun e ser imersos no micvê, e ficam puros..."

להגעיל – יגעיל, ללבן באור – ילבן באור. השפוד והאסכלא (רשת צלייה) – מלבנן באור. הסכין – שפה (משפשפה) והיא טהורה". הרחבה בברייתא שם: "תנו רבנן: הלוקח כלי תשמיש מן הגוי, דברים שלא נשתמש בהן – מטבילן והן טהורין (כדין טבילת כלים המבואר לעיל בפרק לא). דברים שנשתמש בהן על ידי צונן, כגון כוסות וקיתוניות (כדים) וצלוחיות – מדיחן ומטבילן והם טהורין; דברים שנשתמש בהן על ידי חמין, כגון היורות (סירים גדולים), הקומקמוסין ומחמי חמין – מגעילן ומטבילן והן טהורין; דברים שנשתמש בהן על ידי האור, כגון השפודין והאסכלאות – מלבנן ומטבילן והן טהורין...".

2 – Níveis de hagalá

ב – מדרגות ההגעלה

A obrigação de fazer hagalá corresponde ao nível de uso do utensílio. Há quatro níveis: 1) keli rishon sobre o fogo; 2) keli rishon que não está sobre o fogo.

חובת ההגעלה היא לפי רמת השימוש בכלי, ארבע רמות ישנן: א) כלי ראשון שעל האש, ב) כלי ראשון שאינו על האש.

3) Irui de um keli rishon. 4) Keli sheni.

ג) עירוי מכלי ראשון. ד) כלי שני.

Keli rishon é a panela na qual se cozinha sobre o fogo, bem como a colher com que se mexe um alimento que está cozinhando sobre o fogo. Se o alimento for treif, esses utensílios devem ser kasherizados do mesmo modo como absorveram: em água fervente dentro de um keli rishon sobre o fogo.

כלי ראשון, הוא הסיר שמבשלים בו על האש, וכן כף שמערבים בה תבשיל שמתבשל על האש. אם התבשיל היה טרף, הכשרתם כדרך בליעתם – במים רותחים בכלי ראשון על האש.

Keli rishon que não está sobre o fogo é a panela que estava sobre o fogo e foi retirada dele, ou sob a qual o fogo foi apagado. Como ela já não está sendo aquecida pelo fogo, seu calor diminui e não tem a mesma capacidade de cozinhar e transmitir sabores que tinha enquanto estava sobre o fogo. Por isso, se uma colher for introduzida nela, poderá ser kasherizada num keli rishon que não esteja sobre o fogo, desde que a água nele ainda esteja muito quente.

כלי ראשון שאינו על האש, הוא הסיר שהיה על האש והוסר ממנה או שכיבו את האש תחתיו. שהואיל וכבר אינו מתחמם על האש – חומו נחלש ואין בכוחו לבשל ולהבליע טעמים כמו בעת שהיה על האש. ולכן אם הכניסו לתוכו כף, אפשר להכשירה בכלי ראשון שאינו על האש, ובתנאי שהמים שבו עדיין חמים מאוד.

Irui: se um alimento treif for vertido de um keli rishon para uma tigela, como o alimento treif se separou da panela na qual foi aquecido, não consegue transmitir e fazer aderir sabores na mesma intensidade que um keli rishon. Portanto, basta kasherizar a tigela mediante irui de água muito quente proveniente de um keli rishon.

עירוי: קערה שעירו אליה תבשיל טרף מכלי ראשון, כיוון שהתבשיל הטרף ניתק מהסיר שבו התחמם, אינו יכול להבליע ולהדביק טעמים במידה שווה לכלי ראשון, ולכן די להכשיר את הקערה בעירוי של מים חמים מאוד מכלי ראשון.

Keli sheni é o recipiente para o qual o alimento foi vertido a partir do keli rishon. Por exemplo, se água fervente for vertida num keli sheni e carne treif for colocada dentro dele para se aquecer nessa água, o utensílio precisará ser

כלי שני הוא הכלי שאליו עירו את התבשיל מהכלי הראשון. שאם למשל עירו מים רותחים לכלי שני, והכניסו לתוכו בשר טרף כדי שיתחמם במים הללו, הכלי צריך הכשרה ברמה של

kasherizado no nível de keli sheni. Muitos adotam uma posição leniente e sustentam que um keli sheni não absorve e não precisa de kasherização. Contudo, como há opiniões rigorosas, deve-se fazer hagalá também num keli sheni.

כלי שני. ואמנם רבים מקילים וסוברים שכלי שני אינו בולע ואינו צריך הכשרה, אולם כיוון שיש מחמירים, יש להגעיל גם כלי שני.

Um alimento num keli rishon que esfriou até sua temperatura cair abaixo de 45 graus não consegue cozinhar nem transmitir sabores. Portanto, se uma colher for introduzida nele, ela não precisará de hagalá; bastará kasherizá-la mediante lavagem.

תבשיל בכלי ראשון שהצטנן עד שחומו ירד לפחות מ-45 מעלות, אינו יכול לבשל ולהבליע טעמים, ולכן אם הכניסו לתוכו כף, הכף אינה צריכה הגעלה אלא די להכשירה בהדחה.

Alimentos treif que se encontram num keli shelishi, ainda que estejam muito quentes, como já se afastaram da fonte de calor, não são considerados capazes de transmitir ou expelir sabores. Por isso, os utensílios que entrarem em contato com eles não precisarão de hagalá; bastará kasherizá-los mediante lavagem.[2]

תבשילי טרף שנמצאים בכלי שלישי, למרות שהם חמים מאוד, כיוון שכבר התרחקו ממקור החום, אינם נחשבים כמבליעים ומפליטים טעמים, ולכן הכלים שבאו עימם במגע, אינם צריכים הכשרה בהגעלה, אלא די להכשירם בהדחה.[2]

Uma faca com a qual se cortou carne treif fervente enquanto ainda estava sobre o fogo precisa de libun. Se a carne foi cortada depois de retirada do fogo, a faca precisa de hagalá. Do mesmo modo, um garfo espetado num alimento assado treif enquanto este ainda estava no forno precisa de libun; se foi espetado depois que o alimento saiu do forno, precisa de hagalá.

סכין שחתכו בה בשר טרף רותח על האש, צריכה ליבון. ואם חתכו את הבשר לאחר שהסירו אותו מהאש, הסכין צריכה הגעלה. וכן מזלג שנעצו במאפה טרף בעודו בתנור – צריך ליבון. ואם לאחר שהוציאו אותו מהתנור – צריך הגעלה.

Se uma sopa treif fria permanecer por 24 horas num utensílio, há quem diga que o utensílio precisa de hagalá, com base na regra de que ‘o que fica de molho é como se tivesse sido cozido’. Essa é a orientação a priori. Em caso de necessidade, pode-se adotar a posição leniente e kasherizar um utensílio de vidro ou metal mediante lavagem, pois se sabe que esses materiais não absorvem (abaixo, 35, 9; Peninei Halachá: Pessach 10, 13).

מרק טרף צונן ששהה במשך יממה בכלי, יש אומרים שהכלי צריך הגעלה, על פי הכלל ‘כבוש כמבושל’. וכן נוהגים להורות לכתחילה. ובשעת הצורך אפשר להקל ולהכשיר כלי זכוכית ומתכת בהדחה, הואיל וידוע שאינם בולעים (להלן לה, ט; פנה”ל פסח י, יג).

Muitos têm o costume de, a priori, kasherizar todos os utensílios que precisam de hagalá num keli rishon, isto é, em água fervente sobre o fogo, pois receiam que talvez tenham sido usados num keli rishon e isso tenha sido esquecido (ver Rema, Orach Chaim 451, 6; Kaf HaChaim 107). Entretanto, quando se sabe com clareza qual foi o nível do uso proibido, não é necessário kasherizar o utensílio num nível superior.

רבים נוהגים לכתחילה להכשיר את כל הכלים הצריכים הגעלה בכלי ראשון, היינו במים רותחים שעל האש, משום שחוששים שמא השתמשו בהם בכלי ראשון ושכחו (עי’ רמ”א או”ח תנא, ו; כה”ח קז). אולם כאשר ברור מה היתה רמת השימוש האסור, אין צורך להכשיר את הכלי ברמה גבוהה יותר.

[2]. Há rigorosos em relação a um keli shelishi quando o alimento nele está muito quente (Pri Chadash). Segundo a maioria dos poskim, porém, a regra de um keli shelishi é igual à de algo frio, e basta

[2]. יש מחמירים בכלי שלישי כאשר התבשיל שבו חם מאוד (פר”ח), ולדעת רוב הפוסקים דין כלי שלישי כצונן, ודי להכשירו בהדחה. משום שכל הכללים

kasherizá-lo mediante lavagem. Isso porque todas as regras estabelecidas pelos Sábios são cercas distantes destinadas a proporcionar uma margem adicional de segurança. Em geral, os sabores não são absorvidos nem mesmo num keli rishon que não está sobre o fogo; tanto mais no irui e, mais ainda, num keli sheni (além da regra fundamental de que, em princípio, utensílios não foram usados nas últimas 24 horas, de modo que o sabor neles contido está deteriorado e não torna o alimento proibido). Ainda assim, como em casos excepcionais pode ocorrer alguma absorção, os Sábios estabeleceram regras de segurança e exigiram a kasherização. Não se deve, porém, ampliar os receios para além das regras de segurança estabelecidas. Assim também é o costume de não kasherizar utensílios que foram usados num keli shelishi, sobretudo se forem de vidro ou metal (acima, 32, 8). Quanto a um bloco de alimento muito quente, ver abaixo, 35, 4, onde são apresentadas opiniões divergentes sobre o caso em que ele se encontra num keli shelishi, keli revii e assim por diante. Na prática, como utensílios de metal e vidro não absorvem e podem ser bem limpos, deve-se orientar conforme a opinião leniente. Quanto a utensílios que absorvem sabores, como os de madeira, a priori deve-se levar em conta a opinião rigorosa no caso de um bloco de alimento.

שקבעו חכמים הם גדרים רחוקים ליתר ביטחון, שכן בדרך כלל גם בכלי ראשון שאינו על האש הטעמים אינם נבלעים, ק"ו בעירוי, וק"ו בכלי שני (וזאת בנוסף לכלל הבסיסי, סתם כלים לאו בני יומם והטעם שבהם פגום ואינו אוסר), ואע"פ כן כיוון שבמקרים רחוקים יתכן ותהיה בליעה מסוימת, קבעו חכמים כללי ביטחון והצריכו להכשירם, אבל אין להרחיב את החששות מעבר לכללי הביטחון שנקבעו. וכן המנהג שלא להכשיר כלים שהשתמשו בהם בכלי שלישי, קל וחומר כאשר הכלים מזכוכית או ממתכת (לעיל לב, ח). לעניין גוש חם מאוד ראו להלן לה, ד, שנחלקו לגבי מצב שהוא בכלי שלישי או רביעי וכו'. למעשה, בכלי מתכת וזכוכית, כיוון שאינם בולעים וניתן לנקותם היטב, יש להורות כדעה המקילה. ובכלים שסופגים טעמים ככלי עץ, לכתחילה יש לחוש לדעת המחמירים בגוש.

3 – Utensílio usado em níveis diferentes

ג – כלי שהשתמשו בו ברמות שונות

Os poskim divergiram sobre como kasherizar um utensílio usado com alimento treif em diferentes níveis de utilização. É o caso de um garfo que, em geral, é usado com alimentos frios, cuja temperatura é inferior a yad soledet bo — isto é, a temperatura em que a mão se retrai — e cuja kasherização se faz por lavagem; às vezes, porém, ele é usado com alimentos escaldantes, o que exige hagalá, e, raramente, é usado para assar, o que exige libun.

נחלקו הפוסקים בשאלה כיצד להכשיר כלי שהשתמשו בו בטרף ברמות שונות של שימוש, כגון מזלג שבדרך כלל משתמשים בו במאכלים צוננים שאין היד סולדת בהם, שהכשרתו בהדחה, ולפעמים משתמשים בו בתבשילים לוהטים, שהכשרתו בהגעלה, ולעיתים רחוקות משתמשים בו לצורך צלייה, שהכשרתו בליבון.

Há quem diga que se deve kasherizá-lo conforme seu uso mais severo, pois, como absorveu num nível mais severo, é obrigatório kasherizá-lo nesse mesmo nível. Outros dizem que se deve kasherizá-lo conforme a maioria dos seus usos, sem recear a absorção severa, pois, na prática, depois de 24 horas, o sabor absorvido no utensílio já está deteriorado e não pode tornar alimentos proibidos. Ainda assim, permanece a obrigação de kasherizar o utensílio usado com alimento treif, e essa obrigação é definida pela maioria dos usos proibidos que foram feitos nele.

יש אומרים שצריך להכשירו כפי תשמישו החמור, שהואיל ובלע בדרגת בליעה חמורה, חובה להכשירו באותה דרגה. ויש אומרים, שצריך להכשירו כפי רוב תשמישו, ואין לחשוש לבליעה החמורה, מפני שבפועל לאחר יממה הטעם הבלוע בכלי כבר פגום ואינו יכול לאסור מאכלים. אלא שעדיין חייבים להכשיר את הכלי שהשתמשו בו בטרף, והחובה נקבעת על פי רוב השימושים האסורים שנעשו בו.

A priori, deve-se ser rigoroso e kasherizar o utensílio conforme seu uso mais severo. Em caso de necessidade, quando for difícil kasherizá-lo conforme o uso mais severo, pode-se adotar a posição leniente e kasherizá-lo conforme a maioria dos seus usos. Por exemplo, se kasherizá-lo conforme o uso mais severo exigir libun, que

לכתחילה יש להחמיר להכשיר את הכלי כפי תשמישו החמור, ובשעת הצורך, כאשר קשה להכשיר את הכלי כפי שימושו החמור, אפשר להקל להכשירו כפי רוב תשמישו. לדוגמא, כלי שהכשרתו כפי תשמישו החמור תחייב ליבון שעלול להזיק לו, אפשר

poderá danificá-lo, será possível fazer hagalá, de acordo com a maioria dos seus usos.[3]

להכשיר בהגעלה כפי רוב תשמישו.[3]

Para esse fim, a maioria e a minoria são determinadas apenas de acordo com os usos proibidos. Por exemplo, se um garfo for habitualmente usado para comer alimentos treif frios e, uma vez, tiver sido usado para mexer um alimento treif num keli rishon, sua kasherização, conforme a maioria dos seus usos, será feita por lavagem. Mas, se for um garfo sempre usado para comer alimentos kasher frios e, uma vez, tiver sido usado para mexer um alimento treif num keli rishon sobre o fogo, sua kasherização será por hagalá num keli rishon, pois somente o uso no keli rishon foi proibido e requer kasherização.[4]

רוב ומיעוט לעניין זה נקבעים רק לפי השימושים האסורים, כגון מזלג שרגילים לאכול בו טרף בצונן, ופעם אחת עירבו בו טרף בכלי ראשון – הכשרתו כרוב תשמישו בהדחה. אבל אם מדובר במזלג שתמיד רגילים לאכול בו מאכלים כשרים בצונן, ופעם אחת עירבו בו טרף בכלי ראשון על האש – הכשרתו בהגעלה בכלי ראשון, הואיל ורק השימוש בכלי ראשון היה שימוש אסור שמצריך הכשרה.[4]

[3]. A lógica dos rigorosos é clara: como o utensílio teve uma vez uma absorção severa, deve ser kasherizado dessa absorção. Essa é a opinião de Sheiltot, Raavia, Mordechai, Hagahot Maimoniot, Terumat HaDeshen, Issur VeHeter HaAroch e Maharil. Em contrapartida, depreende-se do Talmud que se segue a maioria dos usos do utensílio. Por isso, copos cujo uso habitual é com líquidos frios são kasherizados por lavagem (Avodá Zará 75b), embora às vezes sejam usados com líquidos quentes; e facas cujo uso habitual é com alimentos ferventes são kasherizadas por hagalá (Pessachim 30b), embora às vezes sejam usadas para cortar carne sobre o fogo. Assim também escreveram Rabenu Tam, Ramban, Rashba, Raah e Ran; e assim muitos entenderam o Rif e o Rambam, conforme citado no Beit Yosef 451, 6. Em resposta à objeção de como uma kasherização conforme a maioria dos usos poderia ser eficaz para a absorção mais severa, explicaram que, depois de 24 horas, o sabor já está deteriorado e não torna o alimento proibido; por isso, os Sábios determinaram que a kasherização correspondesse ao uso principal (Responsa do Rashba 1, 372; Rema MiPano 96; Gan HaMelech 53). De acordo com isso, é preciso assegurar que os utensílios sejam kasherizados depois de decorridas 24 horas do uso mais severo. Assim também escreveram Pri Chadash 451, 6; Olat Shabat 7; Chok Yaakov 31; Eliá Raba 37; Erech HaShulchan 11; Mishná Berurá 46. Há, porém, uma dificuldade: a maioria dos Rishonim que sustentam essa opinião não escreveu que é preciso aguardar 24 horas depois do uso mais severo. O Nehar Shalom 451, 8, explicou que, segundo eles, mesmo dentro das 24 horas é possível kasherizar conforme a maioria dos usos, pois, na prática, até essa kasherização expele a maior parte do sabor. Até aqui suas palavras. Ao que parece, sua intenção é que as regras de absorção e kasherização estabelecidas pelos Sábios constituem limites distantes, destinados a abranger até os casos excepcionais, e não é preciso impor rigor além desses limites por causa de casos extremamente raros. Parece que, hoje, no caso de utensílios de vidro e metal devidamente limpos com sabão, mesmo quando são kasherizados conforme a maioria dos seus usos, pela estrita lei não é preciso aguardar 24 horas depois do uso mais severo.

[3]. סברת המחמירים ברורה, הואיל ופעם אחת הכלי בלע בליעה חמורה, יש להכשירו ממנה. כך דעת שאילתות, ראבי"ה, מרדכי, הגה"מ, תה"ד, או"ה הארוך ומהרי"ל. מנגד, משמע מהתלמוד, שהולכים אחר רוב תשמישו של הכלי, ולכן הכשרת כוסות ששימושן הרגיל בצונן – בהדחה (ע"ז עה, ב), למרות שלפעמים משתמשים בהן בחמים. והכשרת סכינים ששימושן הרגיל ברותחים – בהגעלה (פסחים ל, ב), למרות שלפעמים חותכים בהן בשר על האש. וכ"כ ר"ת, רמב"ן, רשב"א, רא"ה, ר"ן. וכך למדו רבים מהרי"ף ורמב"ם, כמובא בב"י תנא, ו.כנגד מה שהקשו איך הכשרה כרוב תשמישו תועיל לבליעתו החמורה, ביארו שאחר יממה הטעם כבר פגום ואינו אוסר, ולכן קבעו חכמים שההכשרה תהיה כעיקר תשמישו (שו"ת רשב"א א, שעב; רמ"ע מפאנו צו; גן המלך נג). לפי זה צריך להקפיד להכשיר את הכלים לאחר יממה משימושם החמור. וכ"כ פר"ח תנא, ו; עולת שבת ז; חק יעקב לא; א"ר לז; ערך השולחן יא; מ"ב מו. וקשה, שרוב הראשונים שבדעה זו לא כתבו שצריך להמתין יממה מהתשמיש החמור. וביאר נהר שלום תנא, ח, שלדעתם גם בתוך יממה אפשר להכשיר כרוב תשמישו, הואיל ובפועל גם בהכשרה זו עיקר הטעם יוצא. ע"כ. כפי הנראה כוונתו, שכללי הבליעות וההכשרות שקבעו חכמים הם גבולות רחוקים שנועדו להכיל גם את המקרים הרחוקים, ואין צורך להחמיר מעבר לגבולות הללו עבור מקרים רחוקים מאוד. ונראה שכיום בכלי זכוכית ומתכת שנוקו כראוי עם סבון, מצד הדין גם כשמכשירים כרוב תשמישו, אין צורך להמתין יממה מהשימוש החמור.

À primeira vista, parece que o costume sefaradi é adotar a posição leniente e kasherizar conforme a maioria dos usos, enquanto o costume asquenazi é ser rigoroso e seguir o uso mais severo, conforme explicado no Shulchan Aruch e no Rema, Orach Chaim 451, 6 e 25. De fato, muitos poskim sefaradim escreveram, em princípio, que se segue a maioria dos usos (Shulchan Aruch 451, 6 e 25; Rema

בפשטות נראה שמנהג ספרד להקל להכשיר כרוב תשמישו, ומנהג אשכנז להחמיר כתשמישו החמור, וכפי שמבואר בשו"ע ורמ"א או"ח תנא, ו; כה. אכן רבים מפוסקי הספרדים כתבו כעיקרון שהולכים אחר רוב תשמישו (שו"ע תנא, ו; כה; רמ"ע

MiPano; Gan HaMelech; Peulat Tzadik; Zivchei Tzedek; R. Yosef Messas; Yabia Omer 10, Yore Deá 58; Or LeTzion 3, 10, 10–11). Contudo, alguns poskim sefaradim escreveram que, a priori, o costume é ser rigoroso conforme o uso mais severo (Knesset HaGedolá; Shulchan Gavoha; Kaf HaChaim 451, 100; R. Chaim David Halevi, Mekor Chaim 186, 1). O próprio Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 20, escreveu que o costume é kasherizar mesas mediante irui, conforme seu uso mais severo. Em contrapartida, o Rema, Orach Chaim 451, 6, também escreveu que, a posteriori, é possível kasherizar conforme a maioria dos usos. Do Shaar HaTziyun 144 parece que a intenção é que, quando for difícil kasherizar conforme o uso mais severo, pode-se kasherizar conforme a maioria dos usos. Além disso, se a kasherização conforme o uso mais severo puder danificar o utensílio, segundo o Beit Meir 11, pode-se kasherizá-lo conforme a maioria dos usos, conforme citado no Shaar HaTziyun 51. Como encontramos, entre os sefaradim, poskim que orientaram ser rigoroso a priori e, entre os asquenazim, poskim que orientaram ser leniente em caso de necessidade, para não multiplicar divergências escrevi conforme a opinião conciliadora: ser rigoroso a priori e leniente em caso de necessidade. Portanto, garfos que às vezes são usados diretamente no fogo devem ser kasherizados por hagalá, pois podem ser danificados pelo libun. Há ainda outro motivo: em geral, o garfo que foi usado dessa maneira se anula na maioria dos garfos que não foram usados diretamente no fogo.

[4]. Essa é a opinião do Pri Megadim, Yore Deá 91, Siftei Daat 3; Beit Efraim, Choshen Mishpat 17; Chazon Ish, Orach Chaim 119, 15; Shevet HaLevi 6, 116, 3. Contudo, nas Hagahot de R. Baruch Frankel ao siman 91, ele adota a posição leniente e sustenta que a maioria dos usos é determinada segundo todos os usos do utensílio, inclusive os permitidos.

מפאנו, גן המלך, פעולת צדיק, זבחי צדק, ר' יוסף משאש, יבי"א ח"י יו"ד נח; אול"צ ח"ג י, י-יא). אולם כמה מפוסקי הספרדים כתבו שלכתחילה נהגו להחמיר כתשמישו החמור (כנה"ג, שולחן גבוה, כה"ח תנא, ק; רח"ד הלוי מקור חיים קפו, א). ואף בשו"ע או"ח תנא, כ, כתב שנוהגים להכשיר שולחנות בעירוי כתשמישו החמור. ומנגד, גם הרמ"א או"ח תנא, ו, כתב שבדיעבד אפשר להכשיר כרוב תשמישו. ונראה משעה"צ קמד, שהכוונה שכאשר קשה להכשיר כתשמישו החמור, אפשר להכשיר כרוב תשמישו. כמו כן, אם ההכשרה כתשמישו החמור יכולה להזיק לכלי, לדעת בית מאיר יא, אפשר להכשירו כרוב תשמישו, והביאו בשעה"צ נא. וכיוון שמצינו בין יוצאי ספרד פוסקים שהורו להחמיר לכתחילה, ובין יוצאי אשכנז פוסקים שהורו להקל בשעת הצורך, כדי שלא לאפושי פלוגתא כתבתי כדעת המכריעים להחמיר לכתחילה ולהקל בשעת הצורך. לפיכך, מזלגות שלעיתים משתמשים בהם באור, יש להכשיר בהגעלה, הואיל והם עלולים להיפגם בליבון. טעם נוסף, בדרך כלל המזלג שהשתמשו בו בטל ברוב המזלגות שלא השתמשו בהם באור.

[4]. כך דעת פמ"ג יו"ד צא, שפ"ד ג; בית אפרים חו"מ יז; חזו"א או"ח קיט, טו; שבט הלוי ח"ו קטז, ג, אמנם בהגהות ר"ב פרנקל לסי' צא, מיקל וסובר שקובעים את רוב תשמישו לפי כל שימושיו כולל שימושי ההיתר.

4 – Preparação dos utensílios para hagalá e kasherização de panelas

ד – הכנת הכלים להגעלה והכשרת סירים

É preciso limpar o utensílio antes de kasherizá-lo por hagalá, pois a água fervente expele os sabores absorvidos e aderidos ao utensílio, mas não o limpa de todos os resíduos alimentares presos a ele. Quem fizer hagalá num utensílio sem limpá-lo primeiro deverá limpá-lo e repetir a hagalá (Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 3).

צריך לנקות את הכלי לפני הכשרתו בהגעלה, מפני שהמים הרותחים מוציאים את הטעמים הבלועים בכלי והדבוקים בו, אבל אינם מנקים את הכלי מכל שיירי המאכלים שדבוקים בו. והמכשיר כלי בהגעלה בלא שניקה אותו תחילה, צריך לנקות אותו ולחזור להגעילו (שו"ע או"ח תנא, ג).

Também é preciso kasherizar as alças dos utensílios. Nos utensílios de metal, quando o corpo do utensílio se aquece, o calor se propaga até as alças; se elas atingirem a temperatura de yad soledet bo, considera-se que o utensílio inteiro, inclusive as alças, foi usado com algo proibido, e todo ele precisa de kasherização. Também é preciso kasherizar alças de madeira. Embora elas não se aqueçam tanto, às vezes o alimento transborda ou espirra sobre elas, e seu sabor é absorvido e adere a elas (Shulchan Aruch, Orach Chaim 451, 12; Mishná Berurá 68). Contudo, como o uso e a absorção das alças não têm a mesma severidade de um keli rishon sobre o fogo, pode-

גם את ידיות הכלים צריך להכשיר, מפני שבכלי מתכות, כאשר גוף הכלי מתחמם – נמשך החום גם לידיותיו, ואם הגיעו לחום שהיד סולדת ממנו, נחשב כל הכלי, כולל ידיותיו, ככלי שהשתמשו בו באיסור, וכולו צריך הכשר. גם ידיות מעץ צריך להכשיר, ואף שאינן מתחממות כל כך, פעמים שהתבשיל גולש או ניתז עליהן וטעמו נבלע ונדבק בהן (שו"ע או"ח תנא, יב; מ"ב סח). אמנם כיוון ששימושן ובליעתן של הידיות אינן כחומרת כלי ראשון שעל

se kasherizá-las mediante irui de um keli rishon (Rema, ibid.). Quando é possível desmontar as alças das panelas, há quem procure cumprir a mitzva da melhor forma, desmontando-as e limpando-as antes da hagalá. Em vez disso, é possível limpar ao redor delas com bastante sabão, até ficar claro que quaisquer resíduos de alimentos que talvez tenham permanecido ali se deterioraram.

האש, אפשר להכשירן בעירוי מכלי ראשון (רמ"א שם). כאשר ניתן לפרק את ידיות הסירים, יש מהדרים לפרקן ולנקותן לפני ההגעלה. במקום זאת אפשר לנקות סביבן עם סבון רב, עד שיהיה ברור ששיירי המאכלים שאולי נותרו שם נפגמו.

Do mesmo modo, um utensílio com fendas das quais seja difícil retirar os resíduos de alimentos deve ser limpo com bastante sabão, até ficar claro que os resíduos nas fendas se deterioraram; depois disso, faz-se hagalá no utensílio.

כמו כן, כלי שיש בו חריצים שקשה להוציא מתוכם את שיירי המזון, צריך לנקות עם סבון רב, עד שיהיה ברור ששיירי המזון שבחריצים נפגמו, ואחר כך מגעילים את הכלי.

A hag'alá de uma panela deve ser realizada dentro de um recipiente grande no qual seja possível introduzi-la por inteiro. Não basta ferver a água dentro da própria panela, pois é provável que, nas muitas vezes em que ela foi utilizada, o alimento tenha transbordado ou respingado sobre sua borda; nesse caso, o sabor proibido também foi absorvido e aderiu à borda superior da panela, e essa borda não é kasherizada pela fervura da água dentro dela. Quando não houver um recipiente grande no qual se possa fazer a hag'alá da panela, deve-se encher de água a panela que se deseja kasherizar e levá-la à fervura; ao mesmo tempo, ferve-se água em um recipiente pequeno. Quando a água da panela estiver fervendo, introduz-se nela o recipiente pequeno, fazendo com que uma grande quantidade de água transborde pelas laterais da panela e realize a hag'alá de sua borda (ver Avodá Zará 76a; e ver Shulchan Aruch 452, 6).[5]

הגעלת סיר צריכה להתבצע בתוך כלי גדול שניתן להכניס את כולו לתוכו. ואין להסתפק בהרתחת המים בתוך הסיר, מפני שמסתבר שברבות הפעמים שהשתמשו בו התבשיל גלש או ניתז ממנו על שפת הכלי, ואזי טעם האיסור נבלע ונדבק גם בשפתו העליונה של הסיר, ושפת הסיר אינה מוכשרת על ידי הרתחת המים בתוך הסיר. כשאין כלי גדול שניתן להגעיל בתוכו את הסיר, יש למלא את הסיר שרוצים להכשיר במים ולהרתיחם, ובמקביל להרתיח מים בתוך כלי קטן, וכשהמים שבתוך הסיר ירתחו, יכניסו לתוכם את הכלי הקטן, והוא יגרום לכך שמים רבים ייצאו ויישפכו על צידי הסיר ויגעילו את שפתו (עי' ע"ז עו, א; ועי' שו"ע תנב, ו).[5]

[5]. Há quem tenha sugerido provocar o transbordamento despejando na panela água fervente de uma chaleira. De fato, em bediavad, isso é eficaz; contudo, a solução que escrevi, de utilizar um recipiente pequeno contendo água fervente, é preferível, pois, ao ser despejada, a água esfria um pouco. Em contrapartida, quando se introduz o recipiente pequeno e fervente na panela grande, a água não esfria de modo algum, e toda a kasherização ocorre à temperatura de um kli rishon que está sobre o fogo.

A kasherização por meio de um transbordamento abundante é eficaz para um utensílio que absorveu sabor por transbordamento. Porém, um utensílio que costuma ser introduzido em outro, como uma concha, absorve dentro de um kli rishon, e a hag'alá por transbordamento não lhe será eficaz; é necessário mergulhá-lo por inteiro em água fervente (Mishná Berurá 452, 31). Panelas que possuem uma dobra metálica em suas bordas não requerem tratamento especial (Pninei Halacha, Pêssach 10, 17; e, na edição de 5780, 10, 12).

[5]. יש שהציע לגרום לגלישת המים על ידי עירוי של מים רותחים מקומקום לתוכו. אכן בדיעבד זה מועיל, אבל העצה שכתבתי להשתמש בכלי קטן ובו מים רותחים עדיפה, מפני שבעירוי – המים מתקררים מעט, ולעומת זאת, כשמכניסים את הכלי הקטן הרותח לתוך הסיר הגדול, המים לא מתקררים כלל, וההכשרה כולה בחום של כלי ראשון שעל האש.
הכשרת סיר על ידי גלישה רבה מתוכו מועילה לכלי שבלע דרך גלישה, אבל כלי שרגילים להכניס לתוך כלי אחר כדוגמת מצקת – בליעתו בתוך כלי ראשון, והגעלה בדרך של גלישה לא תועיל לו, אלא צריך להגעיל את כולו בתוך מים רותחים (מ"ב תנב, לא). סירים שיש בשוליהם קפל מתכת, אינם צריכים טיפול מיוחד (פנה"ל פסח י', 17, ובמהדורת תש"פ י', 12).

5 – Espera de vinte e quatro horas antes da hag'alá

Costuma-se não fazer a hag'alá de utensílios ben yomo, isto é, antes de terem transcorrido vinte e quatro horas desde que foram utilizados com algo proibido. Isso porque, durante esse período, o sabor absorvido e aderido ao utensílio ainda é bom; se a água da hag'alá não tiver sessenta vezes a medida da espessura das paredes do utensílio, ela poderá receber o sabor proibido e voltar a fazê-lo aderir e ser absorvido pelas paredes do utensílio, de modo que a hag'alá não terá surtido efeito. Depois de vinte e quatro horas, porém, o sabor absorvido e aderido ao utensílio torna-se deteriorado; então, mesmo que a água da hag'alá não tenha sessenta vezes a medida do utensílio, ele será kasherizado, pois expelirá na água um sabor deteriorado, e, mesmo que volte a absorvê-lo, não se tornará proibido. Com efeito, somente quando o sabor inicialmente absorvido era bom o utensílio permanece proibido mesmo depois que esse sabor se deteriora; mas, se o sabor já estava deteriorado quando foi absorvido e aderiu ao utensílio, este não se torna proibido.

Há ainda o receio de que, ao se fazer a hag'alá de utensílios de carne e de leite na mesma água, sejam expelidos na água da hag'alá um bom sabor de carne e um bom sabor de leite. Se não houver na água da hag'alá sessenta vezes a quantidade de um deles, os sabores não serão anulados na proporção de sessenta, irão se misturar e tornarão proibidos tanto a água da hag'alá quanto os utensílios nela imersos, pois estes absorverão conjuntamente sabor de carne e de leite. Depois de vinte e quatro horas, porém, os sabores de carne e de leite expelidos dos utensílios estarão deteriorados e não tornarão proibidos a água da hag'alá nem os utensílios, pois é permitido um sabor que deteriora o alimento (noten taam lifgam) (Shulchan Aruch, Orach Chaim 452, 2; Mishná Berurá ad loc.).

Nos locais públicos de hag'alá, costuma-se não confiar que as pessoas que chegam para kasherizar tenham deixado seus utensílios em repouso durante vinte e quatro horas antes da hag'alá. Para evitar problemas, acrescenta-se sabão líquido à água da hag'alá; assim, todo sabor expelido dos utensílios se deteriora imediatamente e, mesmo que volte a ser absorvido por eles, não os torna

ה – המתנה עשרים וארבע שעות לפני ההגעלה

נוהגים שלא להגעיל כלים בני יומם, היינו בתוך עשרים וארבע שעות מאז שהשתמשו בהם באיסור. מפני שבמשך יממה הטעם הבלוע ודבוק בכלי עדיין משובח, ואם לא יהיה במי ההגעלה פי שישים מעובי דפנות הכלי, הם עלולים לקבל את טעם האיסור ולחזור להדביקו ולהבליעו בדפנות הכלי, ונמצא שההגעלה לא הועילה. אבל לאחר יממה, הטעם שנבלע ונדבק בכלי נפגם, ואזי גם אם לא יהיה במי-ההגעלה פי שישים כנגד הכלי, הכלי יוכשר, מפני שאז הכלי פולט למים טעם פגום, ואף אם יחזור ויבלע ממנו, אינו נאסר. שכן רק אם הטעם שנבלע בתחילה היה משובח הכלי נותר באיסורו גם אחר שהטעם נפגם, אבל אם בעת שהטעם נבלע ונדבק בכלי הוא היה פגום – הכלי אינו נאסר.

עוד יש לחשוש שאם יגעילו באותם המים כלים בשריים וחלביים, ייפלט למי-ההגעלה טעם טוב של בשר וטעם טוב של חלב, ואם לא יהיה במי-ההגעלה פי שישים יותר מאחד מהם, הטעמים לא יתבטלו בשישים ויתערבו זה בזה ויאסרו את מי-ההגעלה ואת הכלים שיגעילו בהם, מפני שיבלעו טעם בשר וחלב ביחד. אבל אחר יממה, טעמי הבשר והחלב שייפלטו מהכלים יהיו פגומים ולא יאסרו את מי-ההגעלה והכלים, מפני שנותן טעם לפגם מותר (שו"ע או"ח תנב, ב, מ"ב שם).

במקומות הגעלה ציבוריים נוהגים שלא לסמוך על הבאים להגעיל שישהו את כליהם יממה לפני ההגעלה, וכדי להימנע מתקלות, מוסיפים למי-ההגעלה סבון נוזלי, ועל ידי כך כל טעם שייפלט מהכלים מיד ייפגם, ואף אם יחזור ויבלע בכלים, כיוון שהוא פגום, אינו אוסר את הכלים.

proibidos, pois está deteriorado. Do mesmo modo, quando se deseja fazer a hag'alá de utensílios sem esperar vinte e quatro horas, pode-se adicionar sabão líquido à água e, lechatchila, kasherizá-los antes de transcorrido esse período.[6]

וכן כאשר רוצים להגעיל כלים בלא להמתין יממה, אפשר להכניס במים סבון נוזלי, ולהגעילם לכתחילה בתוך יממה.[6]

[6]. Segundo Rashi, o Eshkol, o Yere'im, o Ramban e outros, durante todo o tempo em que os utensílios permanecem na água fervente da hag'alá, eles expelem sabor e não absorvem da água; por conseguinte, não há motivo para nenhum dos receios mencionados acima. Tosafot, Or Zarua, Rosh, Rashba, Semak e outros, porém, levam em conta todos esses receios, e assim é o costume. Isso também foi escrito no Shulchan Aruch e no Rema, Orach Chaim 452, 1–2, e na Mishná Berurá 1. Conclui-se que quem deseja fazer a hag'alá de um utensílio deve observar uma de duas condições: ou deixar transcorrer vinte e quatro horas, para que os sabores expelidos pelos utensílios estejam deteriorados — ou deteriorar a água da hag'alá com sabão —, ou utilizar uma quantidade de água de hag'alá sessenta vezes maior que a medida da espessura das paredes do utensílio, de modo que o sabor expelido seja anulado na proporção de sessenta.

[6]. לרש"י, אשכול, יראים, רמב"ן ועוד, בכל משך הזמן שהכלים בתוך מי-ההגעלה הרותחים, הם פולטים טעם ולא בולעים ממי-ההגעלה, וממילא אין מקום לכל החששות שהובאו למעלה. אולם התוס', או"ז, רא"ש, רשב"א, סמ"ק ועוד, חוששים לכל המובא למעלה, וכן המנהג. וכן כתבו בשו"ע ורמ"א או"ח תנב, א-ב, ומ"ב א. נמצא שהרוצה להגעיל כלי חייב להקפיד על אחד משני תנאים: או שיעברו על הכלים יממה כדי שהטעמים הנפלטים מהם יהיו פגומים (או לפגום את מי-ההגעלה בסבון). או שיהיה במי-ההגעלה פי שישים מעובי דפנות הכלי, שאז הטעם הנפלט בטל בשישים.

De acordo com o Issur VeHeter HaAroch, se os utensílios forem introduzidos na água da hag'alá um após o outro, cada sabor é anulado na água à medida que entra, e não se somam todos os utensílios. Segundo o Rashba, porém, o sabor volta a vigorar; assim, se a água da hag'alá não tiver sessenta vezes a quantidade correspondente a todos os utensílios nela introduzidos, deve-se levar em conta todos os receios mencionados acima. É assim que se costuma proceder (Mishná Berurá 13). Também se costuma, lechatchila, não fazer a hag'alá de utensílios ben yomo, para que não haja um engano e a água da hag'alá deixe de ter a proporção de sessenta (Mishná Berurá 20).

אמנם לאו"ה הארוך, אם הכניסו כלי אחר כלי למי-ההגעלה, קמא קמא בטל במים, ואין מצרפים את כל הכלים יחד. אולם לרשב"א חוזר וניעור, ואם אין במי-ההגעלה פי ששים מכל הכלים שהוכנסו להם, יש לחשוש לכל המובא למעלה. וכן נוהגים (מ"ב יג). ואף נוהגים לכתחילה שלא להגעיל כלים בני יומם, שמא יטעו ולא יהיה במי-ההגעלה פי ששים (מ"ב כ).

Todos esses princípios também se aplicavam a antigos utensílios de metal que não eram bem limpos com água e sabão, como era comum até as últimas gerações. Hoje, porém, como os utensílios de metal são lisos e limpos com sabão, sem receio de que tenha restado sobre eles uma camada de resíduos de alimentos, não há preocupação de que liberem sabor na água da hag'alá. Somente em utensílios de barro e de madeira há o receio de que sabores sejam expelidos (acima, 32, 4–8). Ainda assim, costuma-se orientar que, na hag'alá pública, seja misturado sabão à água, pois isso é necessário para utensílios de madeira e de plástico e porque há pessoas que não limpam adequadamente seus utensílios de metal e de vidro.

כל היסודות הללו חלו גם על כלי מתכת ישנים שלא נוקו היטב עם מים וסבון, כפי שהיה מקובל עד לדורות האחרונים, אבל כיום שכלי המתכת חלקים ומנקים אותם עם סבון ואין חשש שנותרה עליהם שכבה של שיירי מאכלים – אין חשש שיפלטו טעם למי-ההגעלה. ורק בכלי חרס ועץ יש חשש שיפלטו טעמים (לעיל לב, ד-ח). ואע"פ כן מקובל להורות בהגעלה ציבורית לערב סבון במי-ההגעלה, מפני שכך צריך לכלי עץ ופלסטיק, ומפני שיש אנשים שאינם מנקים את כלי המתכת והזכוכית שלהם כראוי.

Há quem sustente que a hag'alá somente pode ser feita com água, pois outros líquidos não expelem os sabores de maneira adequada (Ramban, Ritva e Meiri). Outros entendem que também é possível realizá-la com outros líquidos (Rashba). O Rema, Orach Chaim 452, 5, decidiu que, lechatchila, deve-se fazer a hag'alá com água, mas, em bediavad, também se pode fazê-la com outros líquidos. Com base nisso, alguns dos Acharonim escreveram que, lechatchila, não se deve misturar cinzas à água da hag'alá (Maguên Avraham, Pri Chadash e Chok Yaakov). Entretanto, a orientação hoje aceita é misturar sabão à água da hag'alá, pois o sabão não altera a consistência da água (assim também escreveu Seder Pêssach Kehilchato 7, 76).

יש סוברים שרק במים ניתן להגעיל, כי משקים אחרים אינם מפליטים טעמים כראוי (רמב"ן, ריטב"א ומאירי). ויש סוברים שגם במשקים אחרים אפשר להגעיל (רשב"א). הרמ"א או"ח תנב, ה, הכריע, שלכתחילה יש להגעיל במים, ובדיעבד אפשר גם בשאר משקים. לפי זה כתבו כמה אחרונים שלכתחילה אין לערב במי-ההגעלה אפר (מ"א, פר"ח וחק יעקב). אולם ההוראה המקובלת כיום שמערבים סבון במי-ההגעלה, מפני שהסבון אינו משנה את סמיכותם של המים (וכ"כ ספ"כ ז, 76).

6 – A realização prática da hag'alá dos utensílios

ו – הגעלת הכלים בפועל

Para a hag'alá, pode-se utilizar qualquer uma das panelas

אפשר להשתמש לצורך

da cozinha, desde que esteja limpa. A água da hag'alá deve estar fervendo. Em caso de necessidade, quando se mistura sabão à água da hag'alá, é possível até mesmo fervê-la em uma panela taref, pois, como o sabor da água está deteriorado, a panela taref não torna a água da hag'alá proibida — embora a própria panela não seja kasherizada com isso, conforme explicado acima, na seção 4.

ההגעלה בכל אחד מסירי המטבח ובלבד שיהיה נקי. מי ההגעלה צריכים להיות רותחים. בשעת הצורך, כאשר מערבים סבון במי-ההגעלה, אפשר אף להרתיח את מי ההגעלה בסיר טרף, שהואיל וטעם המים פגום, הכלי הטרף אינו אוסר את מי-ההגעלה (אמנם הוא עצמו לא הוכשר כמבואר לעיל ד).

O utensílio deve permanecer dentro da água fervente por cerca de três segundos. Lechatchila, costuma-se enxaguar o utensílio em água fria depois da hag'alá, mas isso não é indispensável. Portanto, quando for difícil realizar o enxágue em água fria, não é obrigatório empenhar-se para fazê-lo (Shulchan Aruch, Orach Chaim 452, 7; Mishná Berurá 34).[7]

משהים את הכלי בתוך המים הרותחים למשך כשלוש שניות. לכתחילה, לאחר ההגעלה נוהגים לשטוף את הכלי במים קרים, אבל אין זה מעכב. ולכן כאשר קשה לבצע את השטיפה במים קרים – אין חובה לטרוח על כך (שו"ע או"ח תנב, ז; מ"ב לד).[7]

Às vezes, a introdução dos utensílios esfria um pouco a água, até que ela pare de ferver. Nesse caso, deve-se manter os utensílios na água até que esta volte a ferver; o sinal disso é o surgimento de bolhas.

לפעמים הכנסת הכלים מקררת מעט את המים עד שהם מפסיקים לרתוח, ואזי יש להשהות את הכלים במים עד שיחזרו לרתוח, והסימן לכך – שהם מעלים בועות.

Um utensílio que não possa ser inteiramente introduzido na água pode ter primeiro uma de suas metades submetida à hag'alá e, depois, a outra metade (Shulchan Aruch 451, 11).

כלי שלא ניתן להכניס את כולו למים, אפשר להגעיל תחילה את חציו האחד ואחר כך את חציו האחר (שו"ע תנא, יא).

Quando é necessário fazer a hag'alá de muitos utensílios, como talheres, é conveniente colocá-los em um cesto dentro da água fervente. Depois de cerca de três segundos, retira-se o cesto da água, e os utensílios estão kasherizados. Como há o receio de que os utensílios fiquem encostados uns nos outros e a água fervente não passe entre eles, deve-se sacudir levemente o cesto dentro da água, para que a água fervente penetre entre os utensílios e os kasherize (com base no Shulchan Aruch, Orach Chaim 452, 3–4).

כאשר צריכים להגעיל כלים רבים כדוגמת סכו"ם, נוח להכניסם בתוך סל למים הרותחים, ולאחר שהייה של כשלוש שניות, להוציא את הסל מהמים והכלים כשרים. כיוון שיש חשש שהכלים יהיו צמודים זה לזה והמים הרותחים לא יעברו ביניהם, יש לנער מעט את הסל בתוך המים, כדי שהמים הרותחים ייכנסו בין הכלים ויכשירום (עפ"י שו"ע או"ח תנב, ג-ד).

É possível kasherizar utensílios sem um cesto, lançando cada utensílio na água fervente, pois, enquanto ele afunda, a água fervente o envolve por todos os lados e o kasheriza. Se for necessário fazer a hag'alá de vários utensílios, como talheres, eles devem ser lançados na água um de cada vez. Caso se deseje cumprir o costume de enxaguá-los em água fria logo após a kasherização, deve-se despejar a água fervente e lançar os utensílios já kasherizados em um recipiente com água fria. Contudo,

אפשר להכשיר כלים בלא סל, על ידי השלכת הכלי לתוך המים הרותחים, שכן בעת שקיעת הכלי בתוך המים הרותחים, הם מקיפים אותו מכל צדדיו ומכשירים אותו. ואם צריך להגעיל מספר כלים כדוגמת סכו"ם, יש להשליכם למים כלי אחר כלי. ואם רוצים לקיים את המנהג לשוטפם במים קרים מיד לאחר הכשרתם, ישפכו את המים הרותחים, וישליכו את הכלים

como aprendemos, isso não é obrigatório; pode-se esperar até que a água fervente esfrie e, então, retirar dela os utensílios que já foram kasherizados.

Em resumo, esta é a ordem da hag'alá: limpa-se o utensílio; ferve-se água em um recipiente grande e limpo; introduz-se na água fervente o utensílio que necessita de hag'alá; verifica-se que a água continua fervendo; e, depois de cerca de três segundos, retira-se o utensílio kasherizado. Costuma-se acrescentar água com sabão à água da hag'alá ou esperar vinte e quatro horas entre o uso proibido e a hag'alá. Lechatchila, enxágua-se o utensílio em água fria após a hag'alá.

[7]. Todos concordam que a água da hag'alá se destina a expelir o sabor que aderiu aos utensílios e foi absorvido por eles: por estar fervendo, ela dissolve as gorduras que prendem os resíduos de alimentos às paredes do utensílio e expele os sabores. Muitos dos Rishonim escreveram que os utensílios devem permanecer na água da hag'alá até expelirem na água aquilo que absorveram (Rif; Rambam, Chametz Umatzá 5, 23; Raavad, Ramban, Rashba, Ran e outros). O Ravyah e o Tur (452, 1), por sua vez, escreveram que o costume é introduzir e retirar imediatamente os utensílios. Os Acharonim explicaram que isso visa impedir que eles voltem a absorver o que expeliram (Mishná Berurá 452, 4). O Pri Chadash 452, 6, explicou que o costume deve ser entendido literalmente: introduzir e retirar de imediato, contrariamente à maioria dos Rishonim, pois o costume de Israel é Torá. Em contrapartida, o Taz e o Eliyahu Rabá escreveram que, mesmo segundo o Tur e o costume, é preciso deixar o utensílio por um breve período. No Shulchan Aruch HaRav 452, 4, explicou-se que a intenção é "deixá-lo por um instante mínimo". Parece-me que se referem a cerca de três segundos.

Os Rishonim também escreveram que, depois da hag'alá, o utensílio deve ser enxaguado em água fria, tanto para remover dele aquilo que expeliu quanto para impedir que o calor da água faça os sabores expelidos durante a hag'alá voltarem a aderir e ser absorvidos pelo utensílio (Rambam, Ravyah, Rashba e muitos outros; o Meiri escreveu que, em vez de enxaguar em água fria, pode-se secar o utensílio para remover a substância expelida que ficou aderida à sua superfície). Contudo, os Rishonim escreveram que o enxágue em água fria não é indispensável, uma vez que não foi mencionado no Talmud. Os Acharonim explicaram que isso ocorre porque se costuma fazer a hag'alá dos utensílios quando já não são ben yomo (ver Mishná Berurá 452, 34).

7 – Libun

Utensílios cujo modo de uso é pelo fogo, como espetos e assadeiras, são kasherizados por libun. Não importa se a fonte de calor é o fogo propriamente dito, resistências elétricas incandescentes ou algo semelhante: sempre que se tenha assado ou grelhado neles um alimento proibido, é necessário kasherizá-los por libun.

המוכשרים לתוך כלי של מים קרים. אמנם כפי שלמדנו, אין בכך חובה, ואפשר להמתין עד שהמים הרותחים יתקררו, ויוציאו מתוכם את הכלים שכבר הוכשרו.
לסיכום, כך הוא סדר ההגעלה: מנקים את הכלי, מרתיחים מים בכלי גדול ונקי, מכניסים את הכלי שצריך הגעלה לתוך המים הרותחים, רואים שהמים ממשיכים לרתוח, ולאחר כשלוש שניות מוצאים את הכלי שהוכשר. נוהגים להוסיף מי סבון למי ההגעלה או להמתין יממה בין השימוש באיסור להגעלה. לכתחילה, שוטפים את הכלי במים קרים אחר ההגעלה.

[7]. הכל מסכימים שמי ההגעלה נועדו להפליט את הטעם שנדבק ונבלע בכלים, שעל ידי שהם רותחים הם ממוססים את השומנים שמדביקים את שיירי המאכלים לדופן הכלי ומפליטים את הטעמים. ראשונים רבים כתבו שיש להשהות את הכלים במי ההגעלה עד שיפלטו את בליעתם למים (רי"ף, רמב"ם חמץ ומצה ה, כג; ראב"ד, רמב"ן, רשב"א, ר"ן ועוד). והראבי"ה והטור (תנב, א), כתבו שהמנהג להכניס ולהוציא את הכלים מיד. ובארו האחרונים כדי שלא יחזרו לבלוע את מה שפלטו (מ"ב תנב, ד). הפרי חדש תנב, ו, ביאר שהמנהג כפשוטו להכניס ולהוציא מיד, ושלא כרוב הראשונים, שכן מנהג ישראל תורה. מנגד, הט"ז וא"ר, כתבו שגם לפי הטור והמנהג, צריך להשהות מעט. ובשועה"ר תנב, ד, ביאר שהכוונה "להשהותו מעט מזער". כמדומה שכוונתם לכשלוש שניות.

עוד כתבו הראשונים, שלאחר ההגעלה יש לשטוף את הכלי במים קרים, כדי להסיר מהכלים את מה שפלטו, וכדי שחום המים לא יגרום לטעמים שנפלטו בהגעלה לחזור ולהידבק ולהיבלע בכלים (רמב"ם, ראבי"ה, רשב"א ועוד רבים. והמאירי כתב שבמקום לשטוף בקרים אפשר לנגב את הכלי כדי לקנח את הפליטה הדבוקה על שטח פניו). אולם כתבו הראשונים שהשטיפה בקרים אינה מעכבת הואיל ולא נזכרה בתלמוד. וביארו האחרונים, שזה מפני שנוהגים להגעיל את הכלים כשאינם בני יומם (עי' מ"ב תנב, לד).

ז – ליבון

כלים ששימושם באור (אש), כדוגמת שיפודים ותבניות אפייה, הכשרתם בליבון. ואין זה משנה אם מקור החום הוא אש ממש או סלילי להט חשמליים וכיוצא בהם, כל שצלו או אפו בהם מאכל איסור, צריך להכשירם בליבון.

Os Sábios disseram que o libun consiste em colocar o utensílio no fogo até que “se desprenda sua camada externa” (Talmud Bavli, Avodá Zará 76a), ou até que saiam faíscas dele (Talmud Yerushalmi, Avodá Zará 5, 15). Como, em geral, o próprio ferro não descasca nem solta faíscas no fogo, parece que a intenção dos Sábios era que o libun fizesse os alimentos aderidos ao utensílio se desprenderem ou lançarem faíscas. Resta saber a que temperatura o utensílio chega a esse estado.

אמרו חכמים שליבון הוא הכנסת הכלי לאש עד ‘שישיר קליפתו’ (בבלי ע”ז עו, א), או עד שיצאו ממנו ניצוצות (ירושלמי ע”ז ה, טו). כיוון שבדרך כלל הברזל עצמו אינו מתקלף ואינו מוציא ניצוצות באש, נראה שכוונת חכמים שהליבון יגרום למאכלים הדבוקים לכלי להתקלף ממנו או שניצוצות מהם ינתזו. השאלה באיזה חום הכלי מגיע לכך.

Muitos entendem que o libun deve ser realizado a uma temperatura que queime e leve o metal à incandescência, até que todos os resíduos de alimento aderidos e absorvidos pelo utensílio sejam queimados. Essa temperatura situa-se aproximadamente entre 350 e 400 graus. Embora o fogo no qual o alimento proibido foi grelhado ou assado não tenha atingido temperatura tão elevada, segundo essa opinião, somente quando o utensílio arder no fogo todos os sabores proibidos que aderiram a ele e foram por ele absorvidos serão queimados.

רבים סוברים שהליבון צריך להיות בחום ששורף ומבעיר את המתכת עד שכל שיירי המאכל שנדבקו ונבלעו בכלי יישרפו. חום זה הוא כ-350 מעלות עד כ-400 מעלות. ואף שהאש שעליה צלו או אפו את האיסור לא הגיעה לחום כזה, לדעתם, רק כאשר הכלי יבער באש, כל טעמי האיסור שנדבקו ונבלעו בו יישרפו.

Há, porém, autoridades lenientes que entendem que o princípio “da mesma maneira que absorve, expele” também se aplica ao calor do fogo: o utensílio pode ser kasherizado à mesma temperatura em que o sabor proibido aderiu a ele e foi absorvido. Assim, se o uso ocorreu à temperatura de 200 graus, ele pode ser kasherizado a 200 graus. Segundo essa opinião, uma assadeira na qual foi assado um alimento proibido dentro de um forno pode ser kasherizada à temperatura desse mesmo forno.

ויש מקילים וסוברים שהכלל ‘כבולעו כך פולטו’ חל גם על חום האש, שבאותו חום שבו טעם האיסור נדבק ונבלע בכלי, אפשר להכשירו. שאם שימושו היה בחום של 200 מעלות – אפשר להכשירו ב-200 מעלות. לפי דעתם, אפשר להכשיר תבנית שאפו בה איסור בתנור – בחומו של אותו התנור.

Na prática, o costume difundido segue a opinião rigorosa. Como a assadeira pode ser danificada por um libun dessa intensidade, não se deve kasherizá-la. Esta é a regra: nenhum utensílio que possa ser danificado durante a kasherização deve ser kasherizado, pois há o receio de que a pessoa faça o procedimento de maneira insuficiente para não estragá-lo (ver acima, 32, 4). Contudo, em caso de grande prejuízo financeiro, pode-se seguir a opinião leniente e realizar o libun à mesma temperatura em que ocorreu o uso proibido.

למעשה, המנהג הרווח כדעת המחמירים, וכיוון שהתבנית עלולה להינזק בליבון כזה, אין להכשיר תבנית אפייה. שכן זה הכלל: כל כלי שעלול להינזק בהכשרה, אין מכשירים אותו, שמא יתרשלו בהכשרתו כדי שלא להזיק לו (עי’ לעיל לב, ד). אמנם במקום של הפסד מרובה אפשר להקל ללבן בחום שבו השתמשו באיסור כדעת המקילים.

Portanto, não se devem kasherizar assadeiras nas quais se assaram alimentos taref, pois o libun chamur pode estragá-las. Quem tiver grande dificuldade para comprar

לפיכך, אין להכשיר תבניות אפייה שאפו בהן טרף, כיוון שליבון חמור עלול לקלקל אותן. ולמי שיש קושי רב

assadeiras novas, seja por seu alto custo, seja pela dificuldade de encontrar outras iguais, pode kasherizá-las aquecendo-as no mesmo forno, à temperatura máxima, por cerca de meia hora. A mesma regra se aplica a uma panela-milagre e a uma frigideira de Teflon.[8]

בקניית תבניות חדשות, או מפני שעלותן גבוהה עבורו או מפני שקשה לו להשיג כמותן, יכול להכשירן על ידי חימומן באותו התנור על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה. וכן הדין בסיר פלא ומחבת טפלון. [8]

[8]. Sobre o libun, foi dito no Talmud Bavli, Avodá Zará 76a: "até que se desprenda sua camada externa"; assim também consta nas She'iltot, no Halachot Gedolot, no Rif, no Rambam e em outras fontes. No Talmud Yerushalmi, Avodá Zará 5, 15, consta: "o libun requer que faíscas sejam lançadas dele"; assim também escreveram o Rosh, o Tur e o Shulchan Aruch 451, 4. Não há, contudo, divergência entre as formulações; trata-se de dois sinais do libun, como escreveu o Pri Megadim 452, Mishbetzot Zahav 1. À primeira vista, as faíscas e o desprendimento deveriam ocorrer no próprio metal. Em geral, porém, os metais não soltam faíscas nem descascam por causa do fogo; segundo especialistas, isso também ocorria no passado, pois até metais primitivos não soltam faíscas nem descascam. Parece, portanto, que a intenção é que os resíduos de alimentos aderidos e absorvidos pelas paredes dos utensílios ardessem, se carbonizassem e se desprendessem, ou se rompessem e lançassem faíscas. Explicação semelhante foi apresentada pelo rabino Pfeuffer (Derech Kochav, p. 310), e suas palavras foram citadas em muitos livros (Ma'adanei Asher, Issur VeHeter 159; Hora'ah Berurá, Yore De'á 121, 58; Divrei David, vol. I, Yore De'á 10).

[8]. על הליבון נאמר בבבלי ע"ז עו, א: "עד שתשיר קליפתן", וכן הובא בשאילתות, בה"ג, רי"ף, רמב"ם ועוד. ובירושלמי ע"ז ה, טו: "והליבון צריך שיהו ניצוצות מנתזין ממנה", וכ"כ רא"ש, טור ושו"ע תנא, ד. אמנם אין בזה מחלוקת אלא הם שני סימנים של ליבון, וכ"כ פמ"ג תנב, מ"ז א. לכאורה הניצוצות והקילוף צריכים להיות במתכת עצמה, אולם בדרך כלל המתכות אינן מוציאות ניצוצות וגם אינן מתקלפות מחמת האש, ולדעת מומחים, כך היה גם בעבר, כי גם מתכות פרימיטיביות אינן מוציאות ניצוצות או מתקלפות. לפיכך נראה שהכוונה ששיירי המאכלים שנדבקו ונבלעו בדפנות הכלים היו בוערים ומתפחמים ומתקלפים או מתפקעים ומוציאים ניצוצות. כעין זה ביאר הרב פפויפר (דרך כוכב עמ' 310), ודבריו הובאו בספרים רבים (מעדני אשר איסור והיתר קנט; הוראה ברורה יו"ד קכא, נח; דברי דוד ח"א יו"ד י).

Como mencionado acima, os Acharonim divergiram a respeito do libun. Muitos entendem que se trata de uma temperatura fixa capaz de produzir faíscas, entre eles: Pri Megadim (451, Eshel Avraham 30); Maharam Schick, Orach Chaim 213; Mikra'ei Kodesh, do rabino Frank (Pêssach, vol. I, 80, 7); Igrot Moshe, Yore De'á I, 60. Outros permitiram realizar o libun à mesma temperatura em que ocorreu o uso proibido: Responsa Arugot HaBosem, Orach Chaim 119; Minchat Yitzchak III, 66; Tiferet Tzvi I, 30; assim também escreveu Nitei Gavriel (Pêssach 75, 3), em nome do rabino Aharon Kotler e do Riyb de Brisk. Na prática, costuma-se orientar conforme a opinião rigorosa, cujas palavras são citadas como Halacha nos livros de nossa época (Or LeTzion, vol. III, 10, 2; BeOhala Shel Torah I, 18; Seder Pêssach Kehilchato 8, 40; Hag'alat Kelim 5, 6; 13, 315).

כמובא למעלה, נחלקו האחרונים לגבי ליבון. רבים סוברים שמדובר על חום קבוע שמוציא ניצוצות, ומהם: פמ"ג (תנא, א"א ל); מהר"ם שיק או"ח ריג; מקראי קדש לרב פרנק (פסח ח"א פ, ז); אג"מ יו"ד א, ס. ויש שהקילו ללבן באותו החום שבו השתמשו באיסור: שו"ת ערוגות הבושם או"ח קיט; מנחת יצחק ג, סו; תפארת צבי א, ל; וכ"כ בנטעי גבריאל (פסח עה, ג) בשם הר"א קוטלר, והרי"ב מבריסק. למעשה מקובל להורות כדעת המחמירים, שדבריהם מצוטטים להלכה בספרי זמננו (אול"צ ח"ג י, ב; באהלה של תורה א, יח; ספ"כ ח, מ; הגעלת כלים ה, ו; יג, שטו).

Rabi Avigdor, um dos Rishonim (citado em Haggahot Maimoniyot, Ma'achalot Assurot 17, 5), sustentou uma opinião mais leniente: libun seria acender fogo sob o utensílio até que, se fosse colocada palha sobre ele, ela se chamuscasse; essa seria a intenção dos Sábios ao dizerem "até que faíscas sejam lançadas dele". Na prática, houve consenso de que não se deve ser leniente conforme sua opinião, e esse procedimento foi denominado libun kal, que é eficaz como a hag'alá e até mais. Quando há dúvida se um utensílio necessita de libun, muitos costumam orientar que ele seja kasherizado por libun kal (Terumat HaDeshen 130; Rema, Orach Chaim 451, 4). O libun kal também tinha outra utilidade: eliminava resíduos de alimentos presos nas frestas do utensílio e difíceis de limpar (Mishná Berurá 451, 33). Hoje, é possível deteriorá-los com sabão. Os Poskim também escreveram que existe um libun ainda mais brando, que consiste em aquecer o utensílio até a temperatura de yad soledet bo, quando a mão recua por causa do calor (Levush; Taz 451, 8; Shulchan Aruch HaRav 10). Ao que parece, isso significa 70 graus ou mais. O Pri Megadim (451, Eshel Avraham 30) escreveu que esse procedimento é eficaz para a absorção ocorrida em um kli rishon que não está sobre o fogo.

לרבי אביגדור, אחד מהראשונים (הובא בהגה"מ מאכ"א יז, ה), דעה מקילה יותר, שליבון הוא שמבערים אש תחת הכלי עד שאם יניחו עליו קש – ייחרך, וזו כוונת חכמים "עד שיהו ניצוצות מנתזין ממנה". למעשה הוסכם שאין להקל כמותו, וקראו לליבון זה 'ליבון קל', שהוא מועיל כמו הגעלה ואף יותר. וכשיש ספק אם צריך ללבן כלי, נהגו רבים להורות להכשירו בליבון קל (תה"ד קל; רמ"א או"ח תנא, ד). עוד תועלת היתה בליבון קל, שהוא הועיל לביעור שיירי מאכל שנתקעו בחריצי הכלי והיה קשה לנקותם (מ"ב תנא, לג). וכיום אפשר לפוגמם עם סבון. עוד כתבו הפוסקים, שיש ליבון יותר קל, והוא כאשר מחממים את הכלי לחום שהיד סולדת בו (לבוש, ט"ז תנא, ח; שועה"ר י). כפי הנראה הכוונה ל-70 מעלות ומעלה. וכתב בפמ"ג (תנא א"א ל), שהוא מועיל לבליעה של כלי ראשון שאינו על האש.

Aqui escrevi que se pode confiar na opinião leniente e realizar o libun

כאן כתבתי שאפשר לסמוך על

da assadeira à mesma temperatura somente "em caso de grande prejuízo financeiro", enquanto, no que diz respeito a Pêssach, escrevi que se pode ser leniente "em caso de necessidade" (Pninei Halacha, Pêssach, edição de 5780, 10, 4, nota 4). Isso se deve a que, em relação a Pêssach, há outra consideração que se soma à leniência: a opinião dos Rishonim segundo a qual o chametz, antes de Pêssach, é considerado hetera bala, isto é, o utensílio absorveu algo permitido; assim, basta kasherizar por hag'alá os utensílios que absorveram chametz por meio do fogo (Pninei Halacha, ibid., 10, 3). Quanto aos demais alimentos proibidos, porém, não existe essa consideração e, à primeira vista, deve-se ser rigoroso conforme a maioria dos Poskim. Contudo, como depois de vinte e quatro horas se trata de uma divergência referente a uma norma rabínica, apesar de a maioria dos Poskim ser rigorosa, em caso de grande prejuízo financeiro deve-se orientar conforme a opinião leniente. A divergência é de natureza rabínica porque, após vinte e quatro horas, o sabor aderido e absorvido pelos utensílios está deteriorado; pela Torá, esses sabores não tornam o utensílio proibido, e somente por determinação dos Sábios é necessário submetê-lo ao libun para extrair os sabores deteriorados. Mesmo conforme a opinião que apresentei acima (32, nota 7), segundo a qual a própria kasherização é uma obrigação da Torá e não depende do sabor, pode-se confiar na opinião leniente, pois a kasherização é feita do mesmo modo que ocorreu a absorção. Acrescente-se ainda que a lógica da opinião rigorosa, de que há sabores que não saem sem libun chamur, aplica-se a utensílios que absorvem; porém, no caso de metais, que não absorvem de fato em seu interior, basta o mesmo grau de calor. Também se pode associar a opinião daqueles que sustentam que, se a assadeira for untada com óleo, ela tem a mesma lei de uma panela, cuja absorção se dá por líquidos e cuja kasherização é feita por hag'alá (Shulchan Gavoha 451, 31; Responsa Tiferet Adam, Orach Chaim 16, citados no final da próxima nota). O mesmo se aplica ao papel-manteiga.

דעת המקילים ללבן את התבנית באותו חום רק 'במקום הפסד מרובה', ואילו לגבי לפסח כתבתי שאפשר להקל 'בשעת הצורך' (פנה"ל פסח מהדורת תש"פ י', ד', 4), משום שלגבי פסח מצטרף שיקול נוסף להקל, והוא דעת הראשונים שסוברים שחמץ, לפני פסח נחשב 'היתרא בלע', ודי להכשיר כלים שבלעו חמץ באור על ידי הגעלה (פנה"ל שם י', ג). אולם לגבי איסורים, שאין שיקול זה, לכאורה יש להחמיר כדעת רוב הפוסקים. אמנם כיוון שלאחר יממה מדובר במחלוקת בדרבנן, למרות שרוב הפוסקים החמירו, יש להורות במקום הפסד מרובה כדעת המקילים. והמחלוקת בדרבנן, מפני שלאחר יממה הטעם שדבוק ובלוע בכלים נפגם, ומהתורה טעמים אלו אינם אוסרים, ורק מדברי חכמים צריך ללבנם כדי להוציא מהם את הטעמים הפגומים. וגם לפי הדעה שהבאתי (לעיל לב, 7), שההכשרה עצמה מהתורה ואינה תלויה בטעם, אפשר לסמוך על המקילים, הואיל וההכשרה כדרך בליעתו. עוד יש להוסיף, שסברת המחמירים שיש טעמים שאינם יוצאים בלא ליבון חמור, נכונה לגבי כלים שבולעים, אבל במתכות שאינן בולעות ממש אל תוכן, די באותה רמה של חום. ויש לצרף את דעת הסוברים, שאם מושחים את התבנית בשמן, דין התבנית כסיר שבליעתו בנוזלים והכשרתו בהגעלה (שולחן גבוה תנא, לא, ושו"ת תפארת אדם או"ח טז, המובאים בסוף ההערה הבאה). וכן דין נייר אפייה.

8 – Situações intermediárias entre hag'alá e libun

ח – מצבי ביניים בין הגעלה לליבון

A diferença entre panelas destinadas ao cozimento, cuja kasherização se faz por hag'alá em água fervente, e assadeiras e espetos destinados a assar e grelhar, cuja kasherização se faz por libun, é que o cozimento ocorre com líquidos, que amolecem o alimento; por isso, os resíduos do alimento aderem ao utensílio e são absorvidos por ele de modo brando. Em contrapartida, assar e grelhar visam reduzir os líquidos presentes nos alimentos e endurecê-los; por conseguinte, os resíduos dos alimentos aderem ao utensílio e são absorvidos por ele de modo intenso. Embora as assadeiras sejam untadas com óleo, sua kasherização se faz por libun, pois o óleo se destina a evitar que o alimento grude, e não a amolecer o assado.

ההבדל בין סירים שנועדו לבישול שהכשרתם בהגעלה במים רותחים, ובין תבניות ושיפודים שנועדו לאפייה ולצלייה שהכשרתם בליבון – שהבישול נעשה עם נוזלים שמרככים את התבשיל ולכן שיירי התבשיל נדבקים ונבלעים בכלי באופן רך. ואילו מגמת האפייה והצלייה למעט את הנוזלים שבמאכלים ולהקשותם, וממילא שיירי המאכלים נדבקים ונבלעים בכלי באופן קשה. ואף שמושחים את תבניות האפייה בשמן, הכשרתן בליבון, הואיל והשמן נועד למניעת הדבקה ולא כדי לרכך את המאפה.

Se um alimento taref foi cozido em uma panela e secou, embora ao final do cozimento já não houvesse líquidos na panela, sua kasherização se faz por hag'alá, pois o início da absorção ocorreu por meio de líquidos. Além disso,

בישלו בסיר מאכל טרף שהתייבש, למרות שבסוף הבישול כבר לא היו נוזלים בסיר, הכשרתו בהגעלה, הואיל ותחילת בליעתו היתה על ידי נוזלים. ועוד, שהולכים

considera-se a finalidade geral do utensílio, que se destina a cozinhar, não a assar (Rosh).

אחר המגמה הכללית של הכלי, שנועד לבישול ולא לאפייה (רא"ש).

De acordo com isso, uma frigideira é kasherizada por hag'alá, pois o óleo colocado nela se destina a acrescentar umidade ao alimento. Essa é a diferença entre assar e fritar: assar resseca o alimento, enquanto fritar o umedece. Assim entende a maioria dos Rishonim (Rosh, Ravyah, Mordechai e Sha'arei Dura).

לפי זה הכשרת מחבת בהגעלה, שכן השמן שמניחים במחבת נועד להוסיף לחלוחית במאכל. וזה ההבדל בין אפייה לטיגון, שהאפייה מייבשת את המאפה ואילו הטיגון מלחלח את המאכל. כך סוברים רוב הראשונים (רא"ש, ראבי"ה, מרדכי ושערי דורא).

Há quem diga, porém, que a kasherização de uma frigideira se faz por libun, pois é comum fritar nela também com pouco óleo; muitas vezes o óleo acaba, e a absorção passa a ocorrer a seco, diretamente pelo fogo. Além disso, às vezes há, desde o início, partes da frigideira sem óleo, nas quais a absorção ocorre diretamente pelo fogo. Por isso, a frigideira tem a mesma lei de uma assadeira e sua kasherização se faz por libun (Rashba e Rabenu Yoel).

ויש אומרים שהכשרת מחבת בליבון, שהואיל ורגילים לטגן במחבת גם במעט שמן, פעמים רבות קורה שהשמן נגמר והבליעה הופכת להיות יבשה באור. ועוד, שלפעמים מתחילה יש מקומות במחבת שאין בהם שמן והבליעה שם באור, לכן דינה של המחבת כתבנית והכשרתה בליבון (רשב"א ורבנו יואל).

Na prática, deve-se kasherizar uma frigideira por libun kal, isto é, aquecê-la sobre o fogão até que um papel colocado sobre ela se chamusque, ou até que um fio fino estendido sobre sua borda se chamusque e se rompa devido ao calor intenso. Dessa maneira, sua kasherização é feita conforme seu modo de uso. Também é conveniente kasherizá-la assim, pois se trata de aquecer a frigideira vazia sobre o mesmo fogo em que normalmente se frita. [9]

למעשה, יש להכשיר מחבת בליבון קל, היינו חימום המחבת על הכיריים עד שאם יניחו על המחבת נייר – ייחרך, או אם ימתחו על שפתה חוט דק – ייחרך וייקרע מרוב החום. שכך הכשרתה כדרך שימושה. וכך גם נוח להכשירה, שכן מדובר בחימום המחבת כשהיא ריקה על אותה האש שרגילים לטגן בה. [9]

[9]. Segundo o Rashba (Torat HaBayit 4, 4), Rabenu Yoel e Maharam Chalava, uma frigideira na qual se fritou com pouco óleo deve ser kasherizada por libun. Segundo o Ravyah, o Rosh (Pessachim 2, 7), Rabenu Yerucham, Agur, Shibolei HaLeket em nome dos Gueonim, Mordechai, Haggahot Maimoniyot e outros, sua kasherização se faz por hag'alá. Segundo Rabenu Tam, Or Zarua, Ra'ah e Ohel Moed, somente um utensílio cercado pelo calor do fogo por todos os lados, como um espeto ou uma assadeira dentro do forno, requer libun; conforme esse entendimento, mesmo que não se tenha passado óleo no fundo da frigideira, sua kasherização se faz por hag'alá. No Shulchan Aruch, Yore De'á 121, 4, adotou-se a posição rigorosa de kasherizar a frigideira por libun; quanto a Pêssach, adotou-se a posição leniente, associada à consideração de hetera bala; ver Pninei Halacha, Pêssach 10, nota 3. Na prática, escrevi que se deve kasherizá-la por libun kal. Primeiro, porque, segundo a maioria dos Rishonim, a frigideira é kasherizada por hag'alá e, com maior razão, segundo eles é possível kasherizá-la por libun kal, que é mais eficaz do que a hag'alá. Além disso, há quem diga que o libun deve ocorrer à temperatura do uso proibido; logo, mesmo segundo os que exigem libun para a frigideira, o libun kal é o procedimento que ela requer (acima, nota 8). Aprendemos ainda na nota 8 que muitos orientaram que, quando houver dúvida se a kasherização de um utensílio deve ser feita por libun ou por hag'alá, pode-se contentar com libun kal.

[9]. לרשב"א (תורה"ב ד, ד), רבינו יואל ומהר"ם חלאווה, הכשרת מחבת שטיגנו בה במעט שמן – בליבון. ולראבי"ה, רא"ש (פסחים ב, ז), רבנו ירוחם, אגור, שבולי הלקט בשם גאונים, מרדכי, הגה"מ ועוד – בהגעלה. (לרבנו תם, או"ז, רא"ה ואוהל מועד, רק כלי שחום האש מקיפו מכל צדדיו כגון שיפוד או תבנית שבתוך תנור, חייב בליבון, ולשיטתם, גם אם לא מרחו שמן בתחתית המחבת – הכשרתה בהגעלה).בשו"ע יו"ד קכא, ד, החמיר להכשיר מחבת בליבון (ולעניין פסח היקל, בצירוף סברת 'היתרא בלע', ראו פנה"ל פסח י, 3). למעשה כתבתי להכשיר בליבון קל, ראשית מפני שלדעת רוב הראשונים הכשרת מחבת בהגעלה, וקל וחומר שלדעתם אפשר להכשיר בליבון קל שמועיל יותר מהגעלה. בנוסף לכך, יש אומרים שהליבון צריך להיות בחום השימוש האסור, ואם כן גם לדעת המחמירים ללבן מחבת – ליבון קל הוא הליבון הנדרש למחבת (לעיל הערה 8). עוד למדנו בהערה 8 שרבים הורו שכשיש ספק אם הכשרת כלי בליבון או הגעלה אפשר להסתפק בליבון קל. בנוסף לכך, לאחר יממה מהשימוש האסור,

Além disso, depois de vinte e quatro horas do uso proibido, os sabores absorvidos e aderidos estão deteriorados; nesse caso, a dúvida recai sobre uma norma rabínica e, consequentemente, a Halacha segue a opinião leniente de que a frigideira é kasherizada por hag'alá; assim também escreveu o Igrot Moshe (Yore De'á III, 14, 2). Contudo, como, na prática, é fácil kasherizar a frigideira por libun kal, que corresponde ao seu modo habitual de uso e satisfaz a opinião da maioria dos Poskim, assim escrevi como orientação prática. Conforme explicado acima (32, nota 8), a obrigação fundamental da kasherização decorre de que a Torá assim determinou: utensílios utilizados com algo proibido devem ser kasherizados do mesmo modo em que ocorreu seu uso proibido. Por isso, há ainda mais fundamento para dizer que a frigideira deve ser kasherizada por libun kal, exatamente conforme seu modo de uso.

Há quem diga que, quando não há na frigideira óleo crepitando e borbulhando, ela é considerada como uma assadeira (Pri Chadash 451, 11; Shulchan Aruch HaRav 36). Em contrapartida, há quem diga que, quando uma assadeira é untada com óleo, ela tem a mesma lei de uma panela, cuja absorção ocorre por líquidos e cuja kasherização se faz por hag'alá (Shulchan Gavoha 451, 31; Responsa Tiferet Adam, Orach Chaim 16). Na prática, parece correto seguir, com base no Rosh e nos que compartilham sua opinião, o caminho intermediário: se a finalidade do óleo for impedir que o alimento grude, como é comum ao untar uma assadeira, trata-se de assar, e a kasherização se faz por libun; se a finalidade do óleo for umedecer o alimento e conferir-lhe o sabor do óleo, como é comum em uma frigideira, trata-se de fritar, e a kasherização da frigideira se faz por hag'alá.

הטעמים שנבלעו ונדבקו נפגמים, ואזי הספק בדברי חכמים, וממילא הלכה כדעת המקילים שהכשרת מחבת בהגעלה, וכ"כ באג"מ (יו"ד ג, יד, ב). אך כיוון שבפועל קל להכשיר את המחבת בליבון קל, שהוא כדרך שימושה הרגיל, ובזה יוצאים ידי רוב הפוסקים, כתבתי כך למעשה. ולפי המבואר לעיל (לב, 8), עיקר חיוב ההכשרה מפני שכך הורתה התורה, להכשיר כלים שהשתמשו בהם באיסור כדרך שימושם האסור, יש יותר מקום לומר שהכשרת המחבת בליבון קל ממש כדרך שימושה.

יש אומרים, שכאשר אין במחבת שמן רוחש ומבעבע – המחבת נחשבת כתבנית (פר"ח תנא, יא; שועה"ר לו). מנגד, יש אומרים, שכאשר מושחים את התבנית בשמן, דין התבנית כסיר שבליעתו בנוזלים והכשרתו בהגעלה (שולחן גבוה תנא, לא, ושו"ת תפארת אדם או"ח טז). ונראה למעשה עפ"י הרא"ש ודעימיה, כדרך האמצע, שאם מגמת השמן למנוע הידבקות כפי שמקובל במשיחת תבנית בשמן, הרי שזו אפייה והכשרתה בליבון. ואם מגמת השמן ללחלח את המאכל ולהטעימו בשמן כפי שמקובל במחבת, הרי שזה טיגון, והכשרת המחבת בהגעלה.

9 – Assadeiras de carne e de leite que foram trocadas

ט – תבניות בשר וחלב שהתחלפו

Se utilizaram uma assadeira de carne limpa para um alimento assado de leite, ou vice-versa, uma vez que, na prática, os sabores da carne e do leite não se misturaram, é possível kasherizar a assadeira por hag'alá, conforme a regra de ‘hetera bala’ (explicada na nota). Tanto mais que é possível kasherizá-la mediante libun kal, aquecendo-a no forno à temperatura máxima durante meia hora, pois, segundo alguns poskim, essa kasherização é considerada libun completo, eficaz até mesmo para a absorção de algo proibido (conforme explicado na Halacha 7).[10]

אם השתמשו בתבנית בשרית נקייה למאפה חלבי או להפך, כיוון שבפועל לא התערבו טעמי הבשר והחלב יחד, אפשר להכשיר את התבנית בהגעלה, כדין ‘היתרא בלע’ (המבואר בהערה). וקל וחומר שאפשר להכשיר אותה בליבון קל על ידי חימומה בתנור על החום הגבוה ביותר למשך חצי שעה, שלדעת מקצת הפוסקים הכשרה זו נחשבת כליבון גמור שמועיל גם לבליעת איסור (כמבואר בהלכה ז).[10]

Da mesma forma, quando se deseja transformar uma assadeira de carne em uma de leite, ou vice-versa, basta kasherizá-la por hag'alá ou aquecê-la no forno à temperatura máxima.

כמו כן, כאשר רוצים להפוך תבנית מבשרית לחלבית או להפך, די להכשירה בהגעלה או בחימום בתנור על החום הגבוה ביותר.

No entanto, muitos ashkenazim costumavam não transformar utensílios de carne em utensílios de leite, ou vice-versa, por meio de hag'alá, para evitar que as pessoas se confundissem e esquecessem o que era de leite e o que era de carne. Em caso de necessidade, porém, costumavam ser lenientes. Nas demais

אמנם רבים באשכנז נהגו שלא להפוך כלים בשריים לחלביים ולהיפך על ידי הגעלה, כדי שלא יתבלבלו וישכחו מה היה חלבי ומה בשרי, אולם בשעת הצורך נהגו להקל. ובשאר הקהילות הורו שאפשר להגעיל כלי כדי להשתמש בו למין השני לכל

comunidades, os rabinos instruíram que se pode fazer hag'alá em um utensílio para utilizá-lo com o outro tipo de alimento sempre que necessário; todavia, não se costumava fazer isso com frequência, a fim de não criar confusão na cozinha entre leite e carne.[11]

צורך שהוא, אבל לא נהגו לעשות זאת באופן תדיר, כדי שלא ליצור בלבול במטבח בין חלבי לבשרי.[11]

[10]. 'Hetera bala': O que aprendemos (na Halacha 1), que um utensílio que absorveu por meio do fogo requer kasherização pelo fogo, aplica-se quando a absorção foi de algo proibido. Por exemplo, um espeto no qual se assou carne taref: uma vez que absorveu no fogo um sabor proibido, sua kasherização é por libun. Contudo, se no momento da absorção a carne era kosher e somente depois se tornou proibida, é possível kasherizá-lo por hag'alá. Assim, um espeto no qual se assou carne de um korban: após um dia, a carne do korban torna-se 'notar' e fica proibida para consumo; também o sabor absorvido no espeto se torna 'notar', e por isso o espeto requer kasherização. Porém, como no momento em que o sabor da carne foi absorvido pelo espeto ela era permitida para consumo, não há necessidade de submetê-lo ao libun; basta kasherizá-lo por hag'alá em água fervente (Avodá Zará 76, 1). Isso porque a hag'alá remove quase todos os sabores, e o que não sai é apenas um sabor tênue. Quando a absorção foi de algo proibido, é preciso remover também esse sabor tênue; mas, quando a absorção inicial era permitida, basta retirar a parte principal do sabor por meio da hag'alá (Ramban e Ritva, ibid.).

[10]. 'היתרא בלע': מה שלמדנו (בהלכה א), שכלי שבלע באור צריך הכשרה באור, הוא בתנאי שהבליעה היתה של דבר איסור. כגון שיפוד שצלו בו בשר טרף, שהואיל ובלע טעם איסור באור, הכשרתו בליבון. אבל אם בעת הבליעה הבשר היה כשר, ורק אח"כ הפך לאסור, אפשר להכשירו בהגעלה. לפיכך, שיפוד שצלו בו בשר קרבן, לאחר יום בשר הקרבן הופך להיות 'נותר' ואסור באכילה, וגם הטעם הבלוע בשיפוד הופך להיות 'נותר', ולכן השיפוד צריך הכשרה. אבל כיוון שבעת שנבלע טעם הבשר בשיפוד הבשר היה מותר באכילה, אין צורך ללבנו אלא די להכשירו בהגעלה במים רותחים (ע"ז עו, א). וזאת משום שההגעלה מוציאה כמעט את כל הטעמים, ומה שאינו יוצא אינו אלא טעם קלוש, וכאשר הבליעה היתה באיסור, צריך להוציא גם טעם קלוש זה, אבל כאשר תחילת הבליעה היתה בהיתר, די בהוצאת עיקר הטעם על ידי הגעלה (רמב"ן וריטב"א שם).

De modo semelhante, no caso de uma assadeira em que se assou um alimento de leite e, depois de 24 horas, assou-se carne, como o sabor do leite já estava deteriorado no momento em que a carne foi assada, na prática os sabores de leite e carne não se misturaram; por isso, basta kasherizar a assadeira por hag'alá, conforme a regra de 'hetera bala'. É verdade que é proibido assar carne em um utensílio de leite que não seja ben yomo; contudo, uma vez que, na prática, não se misturaram sabores bons de carne e de leite, se isso foi feito, não se considera uma absorção de algo proibido, mas uma absorção permitida que os Sábios proibiram, e por isso a hag'alá é eficaz. Assim escreveram או"ה הארוך נח, כו; פמ"ג בפתיחה להל' בשר וחלב *entre outros. Segundo* שועה"ר או"ח תנא, יג, *até mesmo assar carne dentro das 24 horas seguintes ao preparo de um alimento de leite é considerado 'hetera bala', pois em cada ocasião foi assado um tipo de alimento kosher. Se a assadeira for de metal e tiver sido limpa entre os usos com sabão, como é comum atualmente, segundo todas as opiniões, mesmo que a carne tenha sido assada na assadeira de leite no mesmo dia, sua kasherização é por hag'alá, pois, na prática, não permaneceram nela resíduos do sabor do leite (acima 32, 6-8); assim, isso é considerado 'hetera bala' também segundo o Pri Megadim e os que seguem sua opinião. Na prática, a maneira mais simples de kasherizar a assadeira é aquecê-la dentro do forno à temperatura máxima por cerca de meia hora. Segundo todas as opiniões, isso cumpre os requisitos da hag'alá, pois o libun kal é mais eficaz que a hag'alá (acima nota 8).*

כיוצא בזה, תבנית אפייה שאפו בה מאכל חלבי ולאחר יממה אפו בה בשר, כיוון שטעם החלב בעת אפיית הבשר היה פגום, בפועל לא התערבו טעמי חלב ובשר יחד, ולכן די להכשיר את התבנית בהגעלה כדין 'היתרא בלע'. ואמנם אסור לאפות בשר בכלי חלבי שאינו בן יומו, אולם כיוון שבפועל לא התערבו טעמי בשר וחלב טובים, אם עשו כן אין זה נחשב כבליעת איסור אלא כבליעת היתר שחכמים אסרוהו, ולכן מועילה לו הגעלה. וכ"כ או"ה הארוך נח, כו; פמ"ג בפתיחה להל' בשר וחלב, ועוד. ולשועה"ר או"ח תנא, יג, גם אפיית בשר בתוך יממה מאפיית מאכל חלבי נחשבת כהיתרא בלע, הואיל ובכל פעם אפה מין כשר. ואם זו תבנית מתכת וניקו אותה בין האפיות עם סבון כמקובל כיום, לכל הדעות גם אם אפו את הבשר בתבנית החלבית באותו יום, הכשרתה בהגעלה, הואיל ובפועל לא נותרו בה שאריות טעם חלב (לעיל לב, ו-ח), והרי זה כ'היתרא בלע' גם לפמ"ג ודעימיה. בפועל, הדרך הקלה להכשרת התבנית היא לחממה בתוך תנור האפייה על החום הגבוה למשך כחצי שעה, ולכל הדעות יוצאים בזה ידי הגעלה, שכן ליבון קל מועיל יותר מהגעלה (לעיל הערה 8).

A mesma regra se aplica à panela-milagre e à frigideira de Teflon: se foram usadas com alimento taref, sua kasherização é por libun; mas, se por engano se assou ou fritou nelas um alimento de leite e, após 24 horas, um alimento de carne, como a absorção é considerada 'hetera', sua kasherização é por hag'alá. Quanto à panela-milagre, por ser feita de metal, se foi limpa, ainda que se tenha assado carne nela dentro das 24 horas seguintes, sua kasherização é por hag'alá, pois um utensílio de metal limpo não expele sabores. No entanto, se os utensílios não foram devidamente limpos, eram ben yomo e neles se

וכן הדין בסיר פלא ובמחבת טפלון שאם השתמשו בהם בטרף, הכשרתם בליבון, אבל אם טעו ואפו או טגנו בהם חלבי ואחר יממה בשרי, הואיל ובליעתם נחשבת כ'היתרא', הכשרתם בהגעלה. ובסיר פלא, הואיל והוא עשוי מתכת, אם ניקו אותו, גם אם בתוך יממה אפו בו בשר, הכשרתו בהגעלה, הואיל וכלי מתכת נקי אינו פולט טעמים. אמנם אם לא ניקו את הכלים כראוי והיו בני יומם ואפו או צלו

assou ou grelhou o outro tipo de alimento, considera-se 'issura bala', e sua kasherização é por libun, conforme explicado na Halacha 7.

[11]. O costume ashkenazi de não fazer hag'alá em utensílios para transformá-los de carne em leite é citado no מ"א תקט, יא, em nome de seus mestres, para evitar erro e esquecimento quanto a o utensílio ser de carne ou de leite. Assim também decidiram muitos poskim ashkenazim e alguns poskim sefaradim. Contudo, mesmo segundo o costume dos ashkenazim mais rigorosos, em situação premente ou quando o utensílio se tornou taref, isso é permitido (Pri Megadim 509, Avraham Avraham 11; 452, Avraham Avraham 13). Também é permitido mudar a condição do utensílio quando, de todo modo, ele está sendo kasherizado para Pessach (Chatam Sofer Yore Deá 110; Mishná Berurá 451, 19). Da mesma forma, é permitido mudar o utensílio após recebê-lo de presente ou comprá-lo; há ainda quem tenha permitido mudá-lo transferindo sua propriedade a um amigo e comprando-o de volta (Darkei Teshuvá Yore Deá 121, 59). Muitos escreveram que não há costume de ser rigoroso quanto ao libun (Maharsham 2, 241; Arugot Habosem e outros).

Muitos sustentam que tal restrição sequer existe e que, a princípio, é permitido fazer hag'alá em um utensílio para mudar seu uso, pois é isso que se depreende de todos os Rishonim. Assim escreveram פר"ח יו"ד צז, א; פרי תואר צז, א; שדי חמד, יבי"א ח"ג יו"ד ד. Esse também é o costume dos sefaradim. Ao que parece, porém, mesmo nas comunidades sefaraditas não se costumava mudar o uso com frequência, pois é evidente que mudanças frequentes podem gerar confusão. Assim escreveu Rabi Shlomo Kimchi, de Izmir, em 'Yemei Shlomo', sobre o Rambam, Maachalot Assurot 17, 3; e, em nossos dias, consta em Divrei David parte 1 Yore Deá 12, 5. Além disso, o Chida escreveu em Machazik Berachah 509, 2 que, quando o utensílio é ben yomo, não se deve fazer hag'alá nele para mudar seu uso.

10 – Guia para a kasherização de uma cozinha taref

Pia e bancada: É necessário limpá-las muito bem, prestando atenção às frestas, para que nelas não permaneçam restos de alimentos. Em seguida, deve-se verter água fervente sobre a pia, suas paredes e toda a superfície da bancada. Antes de verter a água, deve-se verificar que a pia e a bancada estejam secas, para que a água fervente caia diretamente sobre elas e não esfrie por causa da água que estiver sobre sua superfície. Em uma cozinha doméstica, costuma-se kasherizar a pia e a bancada com água aquecida em uma chaleira. Como a água da chaleira não é suficiente para kasherizar toda a pia e toda a bancada, realiza-se a kasherização em etapas: em cada etapa, verte-se a água fervida na chaleira sobre uma área diferente. Se a água vertida escorrer para uma parte que ainda não foi kasherizada, deve-se removê-la dali antes de verter sobre essa parte mais água fervida na chaleira. Portanto, quem desejar economizar tempo no processo deve primeiro verter a água sobre o fundo da pia, depois sobre suas quatro paredes, em seguida começar a kasherizar as áreas próximas à pia e, dali,

בהם מהמין השני, נחשב ל'איסורא בלע' והכשרתם בליבון, כמבואר בהלכה ז.

[11]. מנהג אשכנז שלא להגעיל כלים מבשרי לחלבי מובא במ"א תקט, יא, בשם רבותיו, וזאת כדי שלא יבואו לידי טעות ושכחה האם הכלי בשרי או חלבי. וכ"כ להלכה רבים מפוסקי אשכנז ואחדים מפוסקי ספרד. אמנם גם למנהג המחמירים באשכנז, בשעת הדחק או כשהכלי נטרף – מותר (פמ"ג תקט, א"א יא; תנב, א"א יג). וכן מותר לשנות את מעמד הכלי בעת שממילא מכשירים אותו לפסח (חת"ס יו"ד קי; מ"ב תנא, יט). וכן מותר לשנות את הכלי לאחר קבלתו במתנה או קנייתו, ויש שהתירו לשנותו על ידי הקנייתו לחבר וקנייתו ממנו בחזרה (דרכי תשובה יו"ד קכא, נט). ורבים כתבו שעל ליבון אין מנהג להחמיר (מהרש"ם ב, רמא; ערוגות הבושם ועוד).

ורבים סוברים שאין כלל הגבלה כזו, ומותר לכתחילה להגעיל כלי כדי להחליף את שימושו, שכך עולה מכל הראשונים, וכ"כ פר"ח יו"ד צז, א; פרי תואר צז, א; שדי חמד, יבי"א ח"ג יו"ד ד. וכן מנהג יוצאי ספרד. אמנם כפי הנראה, גם בקהילות ספרדים לא נהגו להחליף את השימוש תדיר, שכן ברור שהחלפה תדירה עלולה לגרום לבלבול. וכ"כ ר' שלמה קמחי מאזמיר ב'ימי שלמה' על הרמב"ם מאכ"א יז, ג; ובימינו, בדברי דוד ח"א יו"ד יב, ה. בנוסף לכך כתב החיד"א במחז"ב תקט, ב, שכאשר הכלי בן יומו אין להגעילו כדי להחליפו.

י – מדריך להכשרת מטבח טרף

כיור ושיש: צריך לנקותם היטב, תוך שימת לב לחריצים, שלא ישארו בהם שאריות מאכל. לאחר מכן יש לערות מים רותחים על הכיור ודפנותיו ועל כל משטח השיש. לפני העירוי צריך לוודא שהכיור והשיש יבשים, כדי שהמים הרותחים יישפכו עליהם ישירות ולא יתקררו מהמים שעליהם. במטבח ביתי רגילים להכשיר את הכיור והשיש במים שחוממו בקומקום, וכיוון שהמים שבקומקום אינם מספיקים להכשרת הכיורים וכל השיש, מקיימים את ההכשרה בשלבים, כאשר בכל שלב מערים את המים שרתחו בקומקום על אזור אחר, ואם מי העירוי זרמו לצד שעוד לא הוכשר, יש לגורפם משם לפני שיערו עליו מים נוספים שהורתחו בקומקום. לפיכך, הרוצה לחסוך זמן בתהליך ההכשרה, יערה תחילה על קרקעית הכיור, אחר כך על ארבע דפנותיו, אחר כך יתחיל

avançar gradualmente para as áreas mais distantes. A limpeza com uma máquina de vapor de boa qualidade é tão eficaz quanto verter água fervente.

להכשיר את המקומות הסמוכים לכיור ומשם ימשיך בהדרגה למקומות הרחוקים. ניקוי בקיטורית איכותית מועיל כמו עירוי.

Uma bancada delicada, que possa ser danificada pela água fervente vertida sobre ela, é kasherizada mediante boa lavagem e limpeza (Pninei Halacha Pessach 11, 1-2).

שיש רגיש שעלול להינזק מעירוי של מים רותחים, הכשרתו בשטיפה ובניקוי טוב (פנה"ל פסח יא, א-ב).

Fogão: A princípio, deve-se limpar o fogão e submeter a trempe ao libun kal. Quando for difícil fazer libun na trempe, pode-se contentar com sua limpeza e hag'alá em água fervente. Se a trempe for mais comprida que a profundidade da panela, deve-se inserir primeiro um lado e depois o outro. Os demais componentes metálicos do fogão que não entram em contato com as panelas, bem como a superfície esmaltada abaixo da trempe e os queimadores, devem ser completamente limpos de todos os restos de comida; contudo, como essas partes não entram em contato com as panelas, não precisam de libun nem de hag'alá. A princípio, é bom acender todas as chamas durante cerca de quinze minutos (ver' Pninei Halacha Pessach 11, 2, 2).

כיריים: לכתחילה יש לנקות את הכיריים וללבן את החצובה בליבון קל. כאשר קשה ללבן את החצובה אפשר להסתפק בניקוי החצובה ובהגעלתה במים רותחים, וכאשר החצובה ארוכה מעומק הסיר, יש להכניס תחילה צד אחד ואחר כך את הצד השני. את שאר הברזלים בחצובה שאינם נוגעים בסירים, וכן את משטח האמייל שמתחת לחצובה, ואת ראשי הגז, צריך לנקות היטב מכל שאריות האוכל, אבל כיוון שחלקים אלו אינם באים במגע עם הסירים, אין צריך ללבנם או להגעילם. לכתחילה טוב להבעיר למשך כרבע שעה את כל הלהבות (עי' פנה"ל פסח יא, ב, 2).

Fogões elétricos: Devem ser bem limpos e aquecidos na temperatura máxima por cerca de quinze minutos, pois, do mesmo modo como absorvem, expelem. A mesma regra se aplica aos cooktops vitrocerâmicos, que parecem vidro opaco e sobre os quais as panelas são colocadas diretamente. Cooktops de indução: Limpa-se a superfície e verte-se água fervente sobre ela; depois, aquecem-se panelas sobre o cooktop durante cerca de quinze minutos, para que elas aqueçam a superfície abaixo delas da mesma forma como ocorre durante o uso (ver' acima 25, 14).

כיריים חשמליות: מנקים היטב, ומחממים על החום הגבוה למשך כרבע שעה, וכבולעו כך פולטו. וכן דין כיריים קרמיות, הנראות כזכוכית אטומה, שמניחים עליהן ישירות את הסירים. כיריים אינדוקציה: מנקים את המשטח ומערים עליו מים רותחים, ומחממים עליו את הסירים למשך כרבע שעה, כדי שיחממו את המשטח שתחתיהם כדרך שימושם (עי' לעיל כה, 14).

Talheres e panelas: Primeiro, eles devem ser limpos. Enche-se uma panela grande com água, leva-se a água à fervura e mistura-se nela água com sabão para deteriorar seu sabor. Enquanto a água estiver fervendo, mergulham-se nela os talheres, um de cada vez, e assim eles são kasherizados. Do mesmo modo, inserem-se as panelas pequenas que couberem dentro da panela grande, kasherizando-as dessa maneira. A kasherização da panela grande e das panelas que não cabem dentro dela foi explicada na Halacha 4.

סכו"ם וסירים: מנקים אותם תחילה, ממלאים סיר גדול במים, מרתיחים אותם ומערבים בהם מי סבון כדי לפגום את טעמם. בעוד המים רותחים מכניסים לתוכם את הסכו"ם, כלי אחר כלי, ובכך מכשירים את הסכו"ם. כמו כן מכניסים את הסירים הקטנים שאפשר להכניס לתוכו, ובכך מכשירים אותם. הכשרת הסיר הגדול וסירים שאינם נכנסים לתוכו נתבארה בהלכה ד.

Forno: Limpa-se o forno dos restos de alimentos e liga-se na temperatura máxima por cerca de meia hora; com isso, o próprio forno é kasherizado. As assadeiras não são kasherizadas, pois, segundo a maioria dos poskim, elas requerem libun chamur, que pode danificá-las. Em caso de grande prejuízo, por exemplo, quando não há como obter assadeiras novas ou quando seu preço é alto, é possível kasherizá-las aquecendo-as no forno à temperatura máxima por cerca de meia hora (acima halachá 7’ e a nota 8).

תנור אפייה: מנקים את התנור משיירי מאכלים, מפעילים אותו על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה, ובזה גוף התנור מוכשר. תבניות אין מכשירים, הואיל ולדעת רוב הפוסקים צריך להכשירן בליבון חמור, והוא עלול להזיק להן. במקום הפסד מרובה, כגון שאין דרך להשיג תבניות חדשות או שמחירן גבוה, ניתן להכשירן על ידי חימומן בתנור על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה (לעיל הלכה ז’ והערה 8).

Micro-ondas: Deve ser kasherizado em três etapas: 1) limpam-se os restos de comida que possam ter permanecido nele devido a transbordamentos e respingos; 2) faz-se hag'alá no prato giratório com água fervente; 3) coloca-se dentro dele uma tigela pequena com água e sabão e aquece-se por cerca de dez minutos na potência máxima. Assim, o aparelho é kasherizado do vapor e da condensação que aderiram a ele e foram absorvidos durante o uso com alimentos taref.

מיקרוגל: יש להכשירו בשלושה שלבים: א) מנקים את שאריות האוכל שאולי נותרו בו מחמת גלישה ונתזים. ב) מגעילים את הצלחת המסתובבת במים רותחים. ג) מניחים בו צלוחית מים עם סבון ומחממים אותה למשך כעשר דקות על החום הגבוה ביותר, ובכך מכשירים אותו מהאדים והזיעה שדבקו ונבלעו בו בעת השימוש בטרף.

Lava-louças: Limpa-se o filtro dos restos de alimentos e liga-se a máquina na temperatura máxima; dessa forma, kasherizam-se ao mesmo tempo a lava-louças e seus cestos (ver’ Pninei Halacha Pessach 11, 5).

מדיח כלים: מנקים את המסננת משיירי המאכל שבה, ומפעילים את המדיח על החום הגבוה ביותר, ומכשירים בזה את המדיח והמגשים כאחד (עי’ פנה”ל פסח יא, 5).

Mesa: Se for delicada e não se colocarem panelas quentes sobre ela, basta limpá-la bem com água e sabão. Se não for delicada e às vezes forem colocadas panelas quentes sobre ela, deve-se limpá-la e, em seguida, verter água fervente sobre sua superfície.

שולחן: אם הוא רגיש ואין מניחים עליו סירים רותחים, די לנקותו היטב עם מים וסבון. ואם אינו רגיש ולעיתים מניחים עליו סירים רותחים, יש לנקותו ולאחר מכן לערות עליו מים רותחים.

Geladeira e armários: São kasherizados mediante boa limpeza com água e sabão, a fim de remover qualquer resíduo de molho que possa ter aderido a eles.

מקרר וארונות: הכשרתם בניקוי טוב עם מים וסבון כדי להסיר כל שארית רוטב שאולי דבקה בהם.

Batedeira e liquidificador: Se foram usados com alimentos frios, sua kasherização consiste apenas em limpá-los com água e sabão. Se foram usados com alimentos quentes, sua kasherização é por hag'alá.

מיקסר ובלנדר: אם השתמשו בהם במאכלים קרים, הכשרתם בניקוי עם מים וסבון בלבד. ואם השתמשו בהם במאכלים רותחים, הכשרתם בהגעלה.

11 – Uso de uma cozinha e de uma churrasqueira taref

יא – שימוש במטבח ובמנגל טרף

Como aprendemos (32, 3), é proibido utilizar com alimentos quentes utensílios que requerem kasherização, pois, uma vez que neles foram cozidos alimentos

כפי שלמדנו (לב, ג) אסור להשתמש בכלים שצריכים הכשרה למאכלים חמים, שהואיל ובישלו בהם מאכלים

proibidos, a Torá ordenou que fossem kasherizados. Acrescentaremos agora que, a princípio, também não se deve utilizá-los com alimentos frios, nem mesmo de modo ocasional. Tampouco se devem utilizar utensílios de carne para alimentos frios de leite, ou vice-versa.

אסורים, צוותה התורה להכשירם. עתה נוסיף, שלכתחילה גם אין להשתמש בהם למאכלים קרים אפילו כדרך ארעי. ואף אין להשתמש בכלים בשריים למאכלים חלביים קרים או להפך.

Contudo, em situação premente — por exemplo, quando alguém chega a uma hospedagem (tzimer), não dispõe de utensílios kosher e não tem possibilidade de kasherizar os utensílios taref —, é permitido utilizar ocasionalmente utensílios de carne limpos para alimentos frios de leite, ou vice-versa. Da mesma forma, em situação premente, é permitido utilizar utensílios taref limpos para alimentos frios, tanto secos quanto líquidos; por exemplo, pratos para salada, copos para bebidas frias, colheres para comer iogurte e queijo e tigelas para leite com cereais. Isso porque, enquanto os utensílios estiverem limpos e forem usados para alimentos frios, eles não transferem sabores para os alimentos.[12]

אמנם בשעת הדחק, כגון מי שהגיע לבית אירוח (צימר) ואין לו כלים כשרים ואין לו אפשרות להכשיר את כלי הטרף, רשאי להשתמש באופן ארעי בכלים בשריים נקיים למאכלים חלביים קרים או להפך. וכן מותר בשעת הדחק להשתמש בכלים טרפים נקיים למאכלים קרים יבשים ונוזליים, כגון בצלחות לסלט, ובכוסות לשתייה קרה, ובכפיות לאכילת יוגורט וגבינה, ובקערות מרק לחלב עם דגנים. מפני שכל זמן שהכלים נקיים ואוכלים בהם מאכלים קרים, אינם מבליעים טעמים במאכלים.[12]

Quando se deseja utilizar uma churrasqueira, como o alimento entra diretamente em contato com a grelha, é obrigatório kasherizá-la. E, como seu uso se dá no fogo, sua kasherização também deve ser feita no fogo; deve-se cuidar para que o fogo alcance todas as partes da grelha às quais poderia ter chegado durante o uso com alimento taref. Não é necessário limpar a grelha, pois, uma vez que ela é kasherizada por libun chamur, todos os alimentos nela aderidos são queimados e se tornam completamente impróprios para consumo.

כאשר רוצים להשתמש במנגל, כיוון שהמאכל נוגע ישירות ברשת, חייבים להכשירה. וכיוון ששימושה באש גם הכשרתה באש, ויש להקפיד שהאש תגיע לכל חלקי הרשת כפי שהיתה יכולה להגיע בעת השימוש בטרף. ואין צורך לנקות את הרשת, שהואיל ומכשירים אותה בליבון חמור, כל המאכלים הדבוקים בה נשרפים ונפסלים לחלוטין מהיות ראויים למאכל.

[12]. Muitos Rishonim sustentam que é permitido utilizar um utensílio taref para alimentos frios, pois alimentos frios não absorvem o sabor impregnado ou aderido ao utensílio taref. Assim escreveram Terumá, Smag, Smak, Rosh, Rabênu Yerucham, Orchot Chaim, Ohel Moed, Shaarei Dura, Maharil e Shulchan Aruch 94, 3. Em contrapartida, há quem diga que é proibido utilizar utensílios taref até mesmo com alimentos frios, por receio de que venham a ser usados com alimentos quentes (Rokeach e Mordechai). Há também quem diga que somente alimentos frios e secos podem ser consumidos em utensílios taref, mas não líquidos (Tosafot, Ohr Zarua longo, Radbaz). O Rema, קכא, ה, decidiu que não se deve utilizar utensílios taref de forma habitual, mas que seu uso ocasional é permitido. Assim também escreveram muitos Acharonim, entre eles: Shach 91, no fim de 3', Peri Chadash 3, Pri Megadim. Embora, à primeira vista, pareça que o Shulchan Aruch tenha permitido, a princípio, utilizá-los até mesmo de forma habitual para alimentos frios, é evidente que ele só foi leniente a posteriori e em caso de necessidade, pois por que permitiria, a princípio, o uso de um utensílio taref?

Há ainda outro problema com esses utensílios: presumivelmente, eles não foram imersos no mikve, embora tenham sido fabricados por não

[12]. רבים מהראשונים סוברים שמותר להשתמש בכלי טרף למאכלים קרים, הואיל ומאכלים קרים אינם בולעים מהטעם הבלוע ודבוק בכלי הטרף. כ"כ תרומה, סמ"ג, סמ"ק, רא"ש, רבנו ירוחם, אורחות חיים, אוהל מועד, שערי דורא, מהרי"ל ושו"ע צד, ג. מנגד, יש אומרים שאסור להשתמש בכלי טרף גם במאכלים קרים שמא ישתמשו בהם בחמים (רוקח ומרדכי). ויש אומרים שרק מאכלים יבשים קרים אפשר לאכול בכלי טרף ולא נוזליים (תוס', או"ה הארוך, רדב"ז). הרמ"א קכא, ה, הכריע, שכדרך קבע אין להשתמש בכלי טרף אבל כדרך ארעי מותר. וכ"כ הרבה אחרונים ומהם: ש"ך צא, סו"ס ג', פר"ח ג, פמ"ג. ואף שנראה לכאורה משו"ע שהתיר לכתחילה להשתמש גם כדרך קבע בכלי טרף למאכלים קרים, ברור שרק בדיעבד ובשעת הצורך הקל בזה, שכן מדוע יתיר להשתמש בכלי טרף לכתחילה? עוד בעיה ישנה בכלים הללו, שמן הסתם לא טבלו אותם למרות שיוצרו על ידי גויים, וכבר למדנו (לעיל לא, ח) שלדעת רוב

judeus. Já aprendemos (acima 31, 8) que, segundo a maioria dos poskim, é proibido por determinação rabínica comer em utensílios que não foram imersos, até mesmo de modo ocasional. Contudo, como se trata de utensílios destinados a servir hóspedes em hotel ou clientes de restaurante, e há quem diga que não precisam ser imersos porque não se destinam à alimentação, mas ao comércio, em situação premente é possível utilizá-los. Por isso escrevi acima que somente em situação premente se pode fazer uso deles. No entanto, se o proprietário da hospedagem for um não judeu, que não tem a obrigação de imergir seus utensílios, e o único problema for o fato de os utensílios serem taref, pode-se ser leniente e usá-los para alimentos frios também em caso de necessidade que não configure uma situação premente.

הפוסקים אסור מדברי חכמים לאכול בכלים שלא הוטבלו אפילו דרך ארעי. אולם כיוון שאלו כלים שנועדו לאירוח במלון או במסעדה, ויש אומרים שאין צריך לטובלם כי לא נועדו לאכילה אלא למסחר, בשעת הדחק אפשר להשתמש בהם. לכן כתבתי למעלה שרק בשעת הדחק אפשר להשתמש בהם. אמנם אם בעל הצימר הוא גוי שאינו חייב להטביל את כליו, וכל הבעיה היא רק מצד שהכלים טרף, גם בשעת הצורך שאינה שעת הדחק אפשר להקל להשתמש בכליו למאכלים קרים.

Utensílios que não podem ser kasherizados, como utensílios de cerâmica que se tornaram taref, não podem ser utilizados nem sequer de modo ocasional (Ramban, Ran, Ritva, Meiri, Maguid Mishnê, Shach 91, 3; Peri Chadash 92, 1; Pri Toar 91, 2). A permissão de utilizar, em caso de necessidade ou situação premente, um utensílio de carne para leite frio, ou vice-versa, foi explicada acima, 9 ,ט ,כה.

כלים שאין דרך להכשירם, כדוגמת כלי חרס שנטרפו, אסור להשתמש בהם אפילו דרך ארעי (רמב"ן, ר"ן, ריטב"א, מאירי, מגיד משנה, ש"ך צא, ג; פר"ח צב, א; פרי תואר צא, ב). ההיתר להשתמש בשעת הצורך והדחק בכלי בשרי לחלב קר או להפך, מבואר לעיל כה, ט, 9.

Capítulo 34 – Leis das misturas

לד – דיני תערובות

1 – Princípios gerais das leis das misturas

א – כלל דיני התערובות

Há dois princípios fundamentais na lei dos alimentos proibidos que se misturaram com alimentos permitidos. O primeiro princípio é bitul beshishim, anulação em sessenta: se o item proibido se misturou a uma quantidade cujo volume é sessenta vezes maior que o seu, seu sabor não é perceptível e a mistura é permitida para consumo. Assim estimaram os Sábios: quando há no alimento permitido sessenta vezes a quantidade do item proibido, sabe-se que o sabor proibido foi anulado, pois até mesmo alimentos de sabor muito forte, como a cebola, não conferem sabor em uma quantidade superior a sessenta vezes seu próprio volume (Chulin 97, b, Ran Raaviah).

שני כללים יסודיים ישנם בדין מאכלי איסור שהתערבו במאכלי היתר. הכלל הראשון: ביטול בשישים, שאם האיסור התערב בכמות שהנפח שלה גדול ממנו פי שישים, טעמו אינו מורגש, והתערובת מותרת באכילה. שכך שיערו חכמים, שאם יש במאכל ההיתר פי שישים מהאיסור, בידוע שטעם האיסור בטל, מפני שגם מאכלים בעלי טעם חזק ביותר, כדוגמת בצל, אינם נותנים טעם ביותר מפי שישים (חולין צז, ב, ר"ן וראבי"ה).

O segundo princípio é bitul berov, anulação na maioria: se o alimento proibido não confere sabor à mistura, segue-se a maioria. Por exemplo, se um pedaço de carne taref se misturou com dois pedaços equivalentes de carne kosher, ele é anulado pela maioria, conforme foi dito (Êxodo 23:2): “Inclina-te segundo a maioria” (Shulchan Aruch 109, 1; adiante 8).

הכלל השני: ביטול ברוב, שאם המאכל האסור אינו נותן טעם בתערובת – הולכים אחר הרוב. כגון חתיכת בשר טריפה שהתערבה בשתי חתיכות בשר כשר כמותה – בטלה ברוב, שנאמר (שמות כג, ב): "אַחֲרֵי רַבִּים לְהַטֹּת" (שו"ע קט, א; להלן ח).

Para que o item proibido confira sabor ao alimento permitido, devem cumprir-se duas condições. A primeira é que a mistura seja ‘min beshe'eino mino’, isto é, de espécies diferentes: o sabor do item proibido difere do

כדי שהאיסור ייתן טעם בהיתר צריכים להתקיים שני תנאים: האחד, שהתערובת תהיה 'מין בשאינו מינו', כלומר, שטעם האיסור שונה מטעם ההיתר,

sabor do permitido e, por isso, pode ser percebido nele. A segunda é que a mistura seja ‘lach belach’, isto é, de líquidos ou alimentos que se integram, pois então o sabor proibido se incorpora à mistura. Por exemplo, quando leite se mistura a uma sopa de carne, seu sabor se espalha pela sopa. Da mesma forma, quando um pedaço de carne taref é cozido com legumes, o sabor da carne taref se mistura aos legumes.

ולכן הוא יכול להיות מורגש בו. השני, שהתערובת תהיה ‘לח בלח’, שאז טעם האיסור מתמזג בתערובת. לדוגמא: כאשר חלב מתערב במרק בשרי, טעמו מתפשט במרק. וכן כאשר חתיכת בשר טרף מתבשלת עם ירקות, טעם הטרף מתערב בירקות.

Mas, se uma dessas duas condições não estiver presente, embora o item proibido e o permitido estejam misturados, o sabor proibido não se espalha no alimento permitido. Por exemplo, se um pedaço de carne proibida se misturou com dois pedaços de carne permitida de sabor diferente, embora essa seja uma mistura de ‘min beshe'eino mino’, como é uma mistura de ‘yavesh beyavesh’, o sabor proibido não passa aos alimentos permitidos; por isso, segundo a lei da Torá, o item proibido é anulado pela maioria. Da mesma forma, quando um molho de carne taref se mistura a um molho de carne kosher, embora a mistura seja ‘lach belach’ e o item proibido se incorpore ao permitido, como o sabor do item proibido é igual ao do permitido, ele não lhe confere sabor; portanto, segundo a lei da Torá, o item proibido é anulado pela maioria.

אבל אם אחד משני התנאים אינו מתקיים, למרות שהאיסור וההיתר מעורבים, אין טעם האיסור מתפשט לתוך המאכל המותר. למשל, אם התערבה חתיכת בשר אסורה בשתי חתיכות בשר מותרות שטעמן שונה, אף שזו תערובת ‘מין בשאינו מינו’, כיוון שהתערובת ‘יבש ביבש’, אין טעם האיסור עובר למאכלים המותרים, ולכן מדין התורה האיסור בטל ברוב. וכן כאשר התערב רוטב של בשר טריפה ברוטב של בשר כשר, אף שהתערובת ‘לח בלח’ והאיסור מתמזג בהיתר, כיוון שטעם האיסור כטעם ההיתר, אין הוא נותן בו טעם, ולכן מדין התורה האיסור בטל ברוב.

Contudo, os Sábios estabeleceram uma salvaguarda para a Torá e determinaram que, mesmo quando somente uma das duas condições que possibilitam a transferência de sabores está presente — seja uma mistura ‘lach belach’, seja uma mistura ‘min beshe'eino mino’ —, o item proibido não é anulado pela maioria; é necessário haver sessenta vezes sua quantidade para anulá-lo (Rashba e Rosh). Outra finalidade importante dos Sábios em sua determinação foi uniformizar as medidas, de modo que uma única regra de anulação em sessenta se aplicasse a todas as misturas semelhantes àquelas em que o item proibido pode conferir sabor (Ran). Por isso, mesmo quando a própria proibição é de origem rabínica, não se diz que não há necessidade de criar uma salvaguarda para ela; são necessárias sessenta vezes sua quantidade para anulá-la, pois os Sábios uniformizaram suas medidas (Beit Yosef e Rema 109, 1).[1]

אולם עשו חכמים סייג לתורה ותקנו, שגם כאשר רק אחד משני התנאים המאפשרים העברת טעמים מתקיים – או שזו תערובת ‘לח בלח’, או שזו תערובת ‘מין בשאינו מינו’ – האיסור אינו בטל ברוב אלא צריך פי שישים כדי לבטלו (רשב”א ורא”ש). עוד מגמה חשובה היתה לחכמים בתקנתם, להשוות את השיעורים, שדין אחד של ביטול בשישים יהיה לכל התערובות שדומות לתערובת שהאיסור יכול לתת בה טעם (ר”ן). ולכן גם כאשר יסוד האיסור מדברי חכמים, אין אומרים שאין צורך לעשות לו סייג, אלא צריך פי שישים כדי לבטלו, מפני שהשוו חכמים את שיעוריהם (ב”י ורמ”א קט, א).[1]

[1]. O fundamento do princípio segundo o qual se segue a maioria foi aprendido das leis do tribunal: quando os juízes divergem entre si, segue-se a maioria, conforme foi dito (Êxodo 23:2): “Inclina-te segundo a maioria” (Chulin 11, a). Os Sábios encontraram apoio para o princípio de anulação em sessenta no que a Torá explica: toda a

[1]. יסוד הכלל שהולכים אחר הרוב למדנו מהלכות בית הדין, שכאשר נחלקים הדיינים ביניהם, הולכים אחר הרוב, שנאמר (שמות כג, ב): “אַחֲרֵי רַבִּים לְהַטֹּת” (חולין יא, א). סמך לכלל של ביטול בשישים למדו חכמים

carne do korban shelamim trazido pelo nazir é cozida junto com o braço dado ao cohen. Embora o braço seja proibido para o consumo de um israelita, ele não torna a carne do korban proibida para ele, pois a quantidade desta é sessenta vezes maior que a do braço (Chulin 98, a).

ממה שמבואר בתורה, שמבשלים את כל בשר קרבן השלמים שמביא הנזיר יחד עם הזרוע שנותנים לכהן, ואף שהזרוע אסורה באכילה לישראל, היא אינה אוסרת את בשר הקרבן על ישראל, מפני שהוא מרובה ממנה פי שישים (חולין צח, א).

2 – Resumo dos quatro tipos de misturas

ב – סיכום ארבעה סוגי התערובות

Há, portanto, duas distinções nas leis das misturas. A primeira é entre ‘min bemino’ e ‘min beshe'eino mino’. Em ‘min bemino’, o sabor do item proibido é igual ao do permitido; em ‘min beshe'eino mino’, o sabor do item proibido é diferente do sabor do permitido.

הרי ששני חילוקים ישנם בדיני תערובות: האחד, ‘מין במינו’ ו’מין בשאינו מינו’. ב’מין במינו’ טעם האיסור שווה לטעם ההיתר, ב’מין בשאינו מינו’ טעם האיסור שונה מטעם ההיתר.

A segunda distinção é entre ‘lach belach’ e ‘yavesh beyavesh’. Em ‘lach belach’, o sabor do item proibido se incorpora à mistura, como no caso de carne taref cozida com carne kosher, em que o cozimento mistura os sabores por todo o prato. Também farinha proibida que se misturou com farinha permitida é considerada uma mistura ‘lach belach’, pois a farinha é fina e as partículas do item proibido e do permitido se incorporam umas às outras (Pninei Halacha Pessach 7, 4). Em contrapartida, numa mistura ‘yavesh beyavesh’, não sabemos qual alimento é kosher e qual é proibido, mas eles não se incorporam um ao outro. Também um copo contendo molho de carne taref que se misturou com dois copos contendo molho de carne kosher é considerado uma mistura ‘yavesh beyavesh’, pois os molhos estão em copos separados e não se misturam entre si.

השני: ‘לח בלח’ ו’יבש ביבש’. ב’לח בלח’ טעם האיסור מתמזג בתערובת, כדוגמת בשר טרף שהתבשל עם בשר כשר, שעל ידי הבישול הטעמים מתערבבים בכל התבשיל. גם קמח של איסור שהתערב בקמח של היתר נחשב כתערובת ‘לח בלח’, הואיל והקמח דק וחלקי האיסור וההיתר מתמזגים זה בזה (פנה”ל פסח ז, ד). לעומת זאת, בתערובת ‘יבש ביבש’ איננו יודעים איזה מאכל כשר ואיזה אסור, אבל הם אינם מתמזגים זה בזה. גם כוס שיש בה רוטב בשר טרף שהתערבה בשתי כוסות שיש בהן רוטב בשר כשר, נחשבת תערובת ‘יבש ביבש’, מפני שהרטבים בכוסות נפרדות ואינם מתערבים זה בזה.

Como as duas distinções se combinam, há quatro tipos de misturas: 1) ‘min beshe'eino mino’ e ‘lach belach’; 2) ‘min beshe'eino mino’ e ‘yavesh beyavesh’; 3) ‘min bemino’ e ‘lach belach’; 4) ‘min bemino’ e ‘yavesh beyavesh’.

כיוון ששני החילוקים משתלבים זה בזה, הרי שארבעה סוגי תערובות ישנם: א) ‘מין בשאינו מינו’ ‘לח בלח’. ב) ‘מין בשאינו מינו’ ‘יבש ביבש’. ג) ‘מין במינו’ ‘לח בלח’. ד) ‘מין במינו’ ‘יבש ביבש’.

Nos três primeiros tipos, é necessário haver sessenta vezes a quantidade do item proibido para anulá-lo. No primeiro, são necessárias sessenta vezes sua quantidade pela essência da lei, por causa do sabor que o item proibido confere à mistura. No segundo e no terceiro tipos, segundo a Torá, o item proibido é anulado pela maioria, mas os Sábios determinaram que não fosse anulado em uma proporção inferior a sessenta. Somente numa mistura do quarto tipo — ‘min bemino’ e ‘yavesh beyavesh’ — a decisão prática é que o item proibido é anulado pela maioria. Há, contudo, quem sustente que os

בשלושת הסוגים הראשונים צריך פי שישים כדי לבטל את האיסור. בראשון צריך פי שישים מעיקר הדין, מפני הטעם שהאיסור נותן בתערובת. בסוג השני והשלישי, מהתורה האיסור בטל ברוב וחכמים תקנו שלא יתבטל בפחות משישים. ורק בתערובת מהסוג הרביעי (‘מין במינו’ ‘יבש ביבש’), הלכה למעשה שהאיסור בטל ברוב. אמנם יש סוברים, שהשוו חכמים את כל השיעורים, וקבעו ששום איסור לא יתבטל

Sábios uniformizaram todas as medidas e determinaram que nenhuma proibição é anulada em proporção inferior a sessenta. Na prática, porém, a Halacha segue a opinião da maioria dos Rishonim: uma mistura do quarto tipo — 'min bemino' e 'yavesh beyavesh' — é anulada pela maioria, e é nessa situação que se aplica o princípio fundamental de bitul berov.

בפחות מפי שישים. אולם למעשה, הלכה כדעת רוב הראשונים, שתערובת מהסוג הרביעי ('מין במינו' 'יבש ביבש') בטלה ברוב, וזה המצב שבו חל הכלל היסודי של ביטול ברוב.

Entretanto, precisamente em relação a uma mistura do quarto tipo — 'min bemino' e 'yavesh beyavesh' —, quando há uma gravidade especial na proibição, os Sábios foram mais rigorosos que nas demais misturas anuladas em sessenta. Se o item proibido consiste em frutos de terumá que se misturaram a frutos comuns, como a proibição da terumá possui uma gravidade especial — um não cohen que a consome é passível de morte —, somente quando a quantidade de frutos chulin for cem vezes maior os frutos de terumá serão anulados. Quando o item proibido consiste em frutos de orlá ou kil'ei hakerem, que também são proibidos para proveito, a proibição somente é anulada se a quantidade de frutos permitidos for duzentas vezes maior (adiante na halachá 9).[2]

אמנם דווקא לגבי תערובת מהסוג הרביעי ('מין במינו' 'יבש ביבש'), כאשר יש באיסור חומרה יתירה, החמירו חכמים יותר מאשר בשאר תערובות שבטלות בשישים. אם האיסור הוא פירות תרומה שהתערבו בפירות רגילים, כיוון שיש באיסור תרומה חומרה יתירה, שזר שאוכלה ענוש במיתה – רק אם יש בפירות החולין פי מאה – פירות התרומה מתבטלים. וכאשר האיסור הוא פירות ערלה או כלאי הכרם שאסורים גם בהנאה, רק אם יש בפירות ההיתר פי מאתיים – האיסור מתבטל (להלן בהלכה ט).[2]

[2]. Há quem sustente que os Sábios uniformizaram todas as medidas e determinaram que somente quando há sessenta vezes a quantidade do item proibido ele é anulado pela extrema pequenez de sua proporção; se não houver sessenta vezes sua quantidade, ele conserva sua importância e ainda não foi anulado da consciência. Essa é a opinião do Rambam (Maachalot Assurot 15, 4-5), do Eshkol e do Ramban (Chulin 97, b. Segundo o Raavan, pela lei da Torá ele não é anulado em proporção inferior a sessenta). Contudo, na prática, decidiu-se conforme a maioria dos Rishonim: uma mistura do quarto tipo — 'min bemino' e 'yavesh beyavesh' — é anulada pela maioria, e é nessa situação que se aplica o princípio fundamental de bitul berov. Esse é o sentido simples da Guemará (Chulin 99, b), e assim escreveram Tosafot, Terumá, Raavad, Rosh, Rashba, Ran, Smag, Meiri e muitos outros.

[2]. יש סוברים שהשוו חכמים את כל השיעורים, וקבעו שרק כאשר יש כנגד האיסור פי שישים הוא בטל בעוצם מיעוטו, אבל אם אין כנגדו פי שישים, יש לו חשיבות ועדיין לא התבטל מהתודעה. כך דעת רמב"ם (מאכ"א טו, ד-ה), אשכול ורמב"ן (חולין צז, ב. ולראב"ן מהתורה אינו בטל בפחות משישים). אולם למעשה, נפסק כדעת רוב הראשונים, שתערובת מהסוג הרביעי ('מין במינו' 'יבש ביבש') בטלה ברוב, וזה המצב שבו חל הכלל היסודי של ביטול ברוב. שכך הוא פשט הגמרא (חולין צט, ב), וכ"כ תוס', תרומה, ראב"ד, רא"ש, רשב"א, ר"ן , סמ"ג, מאירי ועוד רבים.

Na prática, na maioria dos casos de mistura 'min bemino' e 'yavesh beyavesh', segundo todas as opiniões, a anulação se dá na proporção de um para cem. Conforme se depreende das mishnayot, a mistura mais comum de 'min bemino' e 'yavesh beyavesh' era a de frutos de terumá misturados a frutos chulin, por serem totalmente semelhantes. O caso comum de 'min bemino' e 'yavesh beyavesh' sobre o qual há divergência se a anulação ocorre pela maioria ou somente em sessenta é o de carne taref misturada a carne kosher, ou de um pedaço de chelev misturado a pedaços de gordura. Esses casos são menos frequentes, pois costuma-se descartar as partes proibidas que não se destinam ao consumo ou, ao menos, separá-las completamente dos demais alimentos.

בפועל, ברוב המקרים של תערובת 'מין במינו' 'יבש ביבש', לכל הדעות הביטול הוא במאה, שכן כפי שעולה מהמשניות, התערובת השכיחה של 'מין במינו' 'יבש ביבש' היתה פירות תרומה שהתערבו בפירות חולין מפני שהם דומים לגמרי. והמקרה המצוי של 'מין במינו' 'יבש ביבש' שנחלקו לגביו אם בטל ברוב או בשישים, הוא בשר טרף שהתערב בבשר כשר, או חתיכת חֵלֶב בחתיכות שומן, ומקרים אלו פחות מצויים, מפני שאת החלקים האסורים שלא נועדו לאכילה נוהגים לזרוק או לפחות להפריד משאר המאכלים באופן גמור.

Tudo o que aprendemos sobre 'min bemino' ser anulado pela maioria ou em sessenta segue a opinião dos Sábios. Segundo Rabi Yehuda, porém, 'min bemino' não é anulado nem mesmo em mil. Isso porque a anulação é produzida pelo confronto entre duas espécies; quando ambas são da mesma espécie, não há confronto e, como o nome da

כל מה שלמדנו ש'מין במינו' בטל ברוב או בשישים הוא לדעת חכמים, אבל לדעת ר' יהודה 'מין במינו' אינו בטל אפילו באלף. כי הביטול נוצר על ידי התנגשות שבין שני מינים, וכאשר הם מאותו מין, אין התנגשות וכיוון ששמו של

proibição ainda se aplica ao item, ele não é anulado. Para os Sábios, por outro lado, embora sejam da mesma espécie, forma-se um confronto entre o item proibido e o permitido, e o permitido prevalece sobre o proibido e o anula (Menachot 22, 1, Ran Nedarim 52, 1).

האיסור עדיין נקרא עליו אינו בטל. אולם לחכמים למרות שהם מאותו מין, נוצרת התנגשות בין האיסור להיתר, וההיתר גובר על האיסור ומבטלו (מנחות כב, א, ר"ן נדרים נב, א).

3 – Ta'am ke'ikar e anulação em sessenta

ג – טעם כעיקר וביטול בששים

Como aprendemos, em qualquer situação na qual seja possível perceber o sabor proibido na mistura, toda a mistura é proibida, devido ao princípio de 'ta'am ke'ikar'. Isto é, o sabor de um alimento é considerado como sua própria substância. Por isso, mesmo quando o item proibido é pouco e os sabores dos alimentos permitidos são mais numerosos e fortes que ele, enquanto o sabor proibido for perceptível, o item proibido não é anulado na mistura, e toda ela fica proibida para consumo. Os Sábios estimaram que os sabores de todos os alimentos são anulados em sessenta, pois até mesmo alimentos de sabor forte, como a cebola, conferem sabor até sessenta vezes seu volume, mas não além disso. Por conseguinte, os Sábios determinaram que todas as proibições capazes de conferir sabor fossem anuladas em sessenta, com exceção das especiarias de sabor forte, para as quais é necessária uma quantidade muito maior de alimento permitido a fim de anular seu sabor (adiante 6).

כפי שלמדנו, בכל מצב שיכולים להרגיש את טעם האיסור בתערובת, התערובת כולה אסורה, משום ש'טעם כעיקר'. כלומר, טעם המאכל נחשב כעיקרו. ולכן גם כאשר האיסור הוא מועט, וטעמי ההיתר מרובים וחזקים ממנו, כל זמן שטעם האיסור מורגש – האיסור אינו בטל בתערובת וכולה אסורה באכילה. שיערו חכמים שטעמי כל המאכלים בטלים בשישים, מפני שאפילו מאכלים שטעמם חזק, כדוגמת בצל, נותנים טעם עד פי שישים ולא יותר. לפיכך קבעו חכמים שיהיו כל האיסורים שיכולים לתת טעם בטלים בשישים. חוץ מתבלינים שטעמם חזק, וצריך שיהיה בהיתר שיעור הרבה יותר גדול כדי לבטל את טעמם (להלן ו).

Portanto, se uma pequena quantidade de leite cair numa sopa de carne e não houver na sopa sessenta vezes a quantidade do leite, a sopa será proibida. Se houver na sopa sessenta vezes a quantidade do leite, temos certeza de que o sabor do leite não é perceptível, e a sopa é kosher. Tudo o que estiver sendo cozido na sopa se soma para anular em sessenta o leite que nela caiu, incluindo carne, legumes, água e ossos. Até mesmo ossos que não têm sabor, como também absorvem os sabores do alimento cozido, juntam-se à medida sessenta vezes maior por meio da qual o item proibido é anulado (Shulchan Aruch 99, 1).

לפיכך, אם נפל מעט חלב לתוך מרק בשרי, ולא היה במרק פי שישים מהחלב – המרק אסור. ואם היה במרק פי שישים מהחלב, ברור לנו שטעם החלב אינו מורגש והמרק כשר. וכל מה שמתבשל במרק מצטרף לבטל את החלב שנפל לתוכו בשישים, ובכלל זה: בשר, ירקות, מים ועצמות. ואף עצמות שאין בהן טעם, כיוון שגם הן בולעות מהטעמים שבתבשיל, גם הן מצטרפות לשיעור פי שישים שמבטלים בו את האיסור (שו"ע צט, א).

Do mesmo modo, se uma pequena quantidade de carne taref moída se misturou a bolinhos de vegetais, caso haja nos vegetais sessenta vezes a quantidade da carne, sabe-se que o sabor da carne foi anulado, e os bolinhos são kasher. Se não houver sessenta vezes, os bolinhos são proibidos. Igualmente, se carne taref caiu em uma sopa de vegetais, caso haja na sopa sessenta vezes a quantidade da carne, a sopa é kasher. Contudo, como é

וכן אם התערב מעט בשר טרף טחון בקציצות ירקות, אם יש בירקות פי שישים מהבשר, בידוע שטעם הבשר בטל והקציצות כשרות. ואם אין פי שישים – הקציצות אסורות. וכן אם נפל בשר טרף לתוך מרק ירקות, אם היה במרק פי שישים כנגדו, המרק כשר, אולם כיוון שאפשר להוציא את הבשר

possível retirar a carne taref, é obrigatório retirá-la, pois, enquanto ela for identificável, apenas seu sabor é anulado, mas ela própria não é anulada. Se não houver na sopa sessenta vezes a quantidade da carne, mesmo que se retire a carne taref, uma vez que seu sabor se espalhou pela sopa e não havia sessenta vezes a quantidade correspondente, toda a sopa é proibida.[3]

הטרף, חובה להוציאו, שכל זמן שהוא ניכר – רק טעמו בטל והוא עצמו אינו בטל. ואם לא היה במרק פי שישים כנגדו, אף שמוציאים את הבשר הטרף, כיוון שטעמו התפשט במרק ולא היה פי שישים כנגדו – המרק כולו אסור.[3]

[3]. A fonte do princípio de que "o sabor é como a substância principal" encontra-se na mitzva do nazir: além da proibição de beber vinho, foi dito: "Não beberá infusão de uvas" (Bamidbar 6, 3), isto é, água que contém sabor de vinho. Daí os Sábios aprenderam que essa é a lei para todas as proibições da Torá: o sabor é considerado como a própria substância proibida. Segundo Rabi Akiva, isso é aprendido do fato de a Torá ter ordenado a hagalá dos utensílios dos gentios por causa do sabor absorvido neles. Outro exemplo é o cozimento de carne com leite, em que até mesmo a carne, por si só, é proibida por causa do sabor do leite absorvido nela (Pessachim 44, 2).

Para muitos dos Rishonim, o princípio de que "o sabor é como a substância principal" provém da Torá; entre eles: בה"ג, תוס', ר"ת, רשב"א e תרומה, רז"ה, ראב"ד, רא"ש, סמ"ג, מאירי (Torat haBayit haAruch 4, 1). Há quem sustente que esse princípio é de origem rabínica: ריטב"א e רמב"ם, רש"י, רמב"ן, רא"ה, נמוק"י, ר"ן. Entretanto, se no elemento que transmite sabor houver substância material espessa, como gordura proibida que se dissolveu no alimento cozido, mesmo a proibição provém da Torá. Na prática, foi decidido que o princípio de que "o sabor é como a substância principal" provém da Torá, conforme explicado no טור e no שו"ע צח, ב.

Se a proibição foi anulada em sessenta e, ao comerem da mistura, perceberam seu sabor, a mistura é proibida (Rema 98, 8). Contudo, como aprendemos, a probabilidade de isso ocorrer é ínfima. Também uma proibição rabínica é anulada em sessenta; somente em caso de dúvida se adota uma posição leniente a seu respeito (Shulchan Aruch 98, 2; Shach 98, 7; 26).

[3]. המקור ל'טעם כעיקר' ממצוות הנזיר, שבנוסף לאיסור לשתות יין, נאמר "מִשְׁרַת עֲנָבִים לֹא יִשְׁתֶּה" (במדבר ו, ג), היינו מים שיש בהם טעם יין. למדו מזה חכמים שכך הדין בכל האיסורים שבתורה, שטעם נחשב כעיקר האיסור. ולר' עקיבא הלימוד מכך שצוותה התורה להגעיל כלים של גויים מפני הטעם הבלוע בהם. עוד דוגמא לכך, מבישול בשר בחלב, שגם הבשר לבדו אסור מפני טעם החלב הבלוע בו (פסחים מד, ב).

לראשונים רבים 'טעם כעיקר' מהתורה, ומהם: בה"ג, תוס', ר"ת, תרומה, רז"ה, ראב"ד, רא"ש, סמ"ג, מאירי ורשב"א (תוהב"א ד, א). ויש אומרים ש'טעם כעיקר' מדברי חכמים: רמב"ם, רש"י, רמב"ן, רא"ה, נמוק"י, ר"ן, ריטב"א (אמנם אם בנותן הטעם יש ממשות עבה, כדוגמת חֵלֶב שנימוח בתוך התבשיל, גם לרמב"ן, ר"ן וריטב"א האיסור מהתורה). למעשה נפסק שטעם כעיקר מהתורה, כמבואר בטור ושו"ע צח, ב.
אם האיסור התבטל בשישים, וכשאכלו מן התערובת הרגישו את טעמו, התערובת אסורה (רמ"א צח, ח). אלא שכפי שלמדנו, הסיכוי שזה יקרה אפסי. גם איסור דרבנן בטל בשישים, ורק במקרה שיש ספק מקילים בו (שו"ע צח, ב; ש"ך צח, ז; כו).

4 – A degustação por um não judeu

ד – טעימת גוי

Embora tenhamos aprendido que, como regra, a proibição é anulada em sessenta, quando se trata de uma mistura de "espécies diferentes", como o elemento proibido tem sabor distinto do permitido, é possível dar o alimento a um não judeu para que o prove. Se ele perceber o sabor da proibição, o alimento é proibido; se não o perceber, ainda que não haja no elemento permitido sessenta vezes a quantidade do proibido, o alimento é permitido (Chulin 97, a-b). Pois aprendemos que os Sábios estabeleceram que as proibições fossem anuladas em sessenta porque até alimentos de sabor forte, como a cebola, transmitem sabor até uma proporção de sessenta para um, mas não além disso. Disso se conclui que alimentos de sabor menos forte são anulados em uma proporção inferior a sessenta para um. Entretanto, enquanto não houver uma

אף שלמדנו שככלל, האיסור בטל בשישים, כאשר מדובר בתערובת של 'מין בשאינו מינו', כיוון שלאיסור טעם שונה מההיתר, אפשר לתת לגוי לטעום את התבשיל. אם ירגיש בטעם האיסור – התבשיל אסור, ואם לא ירגיש, למרות שאין בהיתר פי שישים – התבשיל מותר (חולין צז, א-ב). שכן למדנו שמה שתקנו חכמים שיהיו האיסורים בטלים בשישים הוא מפני שאפילו מאכלים שטעמם חזק, כדוגמת בצל, נותנים טעם עד פי שישים ולא יותר. הרי שמאכלים שטעמם פחות חזק מתבטלים בפחות מפי שישים. אלא שכל זמן שאין לנו דרך לבדוק זאת, תקנו חכמים שהאיסור יתבטל בשישים, אבל

maneira de verificar isso, os Sábios estabeleceram que a proibição somente seja anulada em sessenta; mas, se um não judeu digno de confiança afirmar que não há sabor do elemento proibido na mistura, o alimento é kasher.

אם גוי אמין יאמר שאין בתערובת טעם איסור, המאכל כשר.

De fato, muitos adotam uma posição rigorosa e entendem que, mesmo quando não é possível perceber o sabor da proibição, sempre que não houver sessenta vezes a quantidade da substância proibida, a mistura é proibida (Ramban, Rashba, Ra'ah e Ran). Na prática, porém, foi decidido conforme a opinião dos que sustentam que, mesmo quando a própria substância proibida se misturou a um alimento kasher, se um não judeu digno de confiança afirmou que não há no alimento sabor da proibição, embora não haja no elemento permitido sessenta vezes a quantidade do proibido, a mistura é kasher, pois tudo depende do sabor (Rambam, Tosafot', Rosh, Tur e Shulchan Aruch 98, 1).

ואמנם רבים מחמירים וסוברים, שגם כאשר אין אפשרות להרגיש את טעם האיסור, כל שאין פי ששים כנגד ממשות האיסור, התערובת אסורה (רמב"ן, רשב"א, רא"ה ור"ן). אבל למעשה נפסק כדעת הסוברים, שגם כאשר ממשות איסור התערבה במאכל כשר, אם גוי אמין אמר שאין במאכל טעם איסור, למרות שאין בהיתר פי ששים כנגד האיסור, התערובת כשרה, כי הכל תלוי בטעם (רמב"ם, תוס', רא"ש, טור ושו"ע צח, א).

Portanto, se caiu leite em um alimento de carne, o não judeu deverá prová-lo. Se perceber nele sabor de leite, o alimento é proibido. Se não o perceber, embora o alimento de carne não tenha sessenta vezes a quantidade do leite, o alimento é permitido. Igualmente, se carne taref caiu em um alimento de vegetais, o não judeu deverá prová-lo: se perceber sabor de carne, o alimento é proibido; se não o perceber, embora o alimento não tenha sessenta vezes a quantidade da carne taref, ele é kasher.

לפיכך, אם נפל חלב לתבשיל בשר, יטעם הגוי את התבשיל. אם ירגיש בו טעם חלב – התבשיל אסור. ואם לא ירגיש, למרות שאין בתבשיל הבשר פי שישים מהחלב – התבשיל מותר. וכן אם נפל בשר טרף לתוך תבשיל ירקות, יטעם הגוי את התבשיל, אם ירגיש בו טעם בשר – התבשיל אסור. ואם לא ירגיש, למרות שאין בתבשיל פי שישים מהבשר הטרף – התבשיל כשר.

O problema, porém, é que o não judeu pode desviar-se da verdade para agradar ao judeu ou para prejudicá-lo. Por isso, foi dito que somente se ele falar de maneira espontânea, isto é, sem saber que sua resposta tem relevância haláchica, será possível confiar nele. Se ele for cozinheiro profissional, é possível contar-lhe que se trata de uma questão haláchica; uma vez que sua profissão exige discernimento entre sabores, ele dará uma resposta precisa para não prejudicar sua credibilidade profissional (Rashba).[4]

אולם הבעיה שהגוי עלול לסטות מהאמת כדי לרצות את הישראל או כדי לפגוע בו, ולכן אמרו שרק אם הוא מסיח לפי תומו, היינו שאינו יודע שיש לתשובתו משמעות הלכתית, אפשר לסמוך עליו. ואם הוא טבח, אפשר לספר לו שמדובר בשאלה הלכתית, והואיל ומקצועו מחייב הבחנה בטעמים, ישיב תשובה מדויקת כדי שלא לפגוע באמינותו המקצועית (רשב"א).[4]

[4]. Está explicado na Guemará, Chulin 97, a, que, quando terumá se mistura a alimento comum, dá-se a um cohen para provar. Se ele perceber o sabor da terumá, o alimento será permitido somente aos cohanim; se não o perceber, o alimento será permitido a todo Israel. Contudo, se algo proibido se misturar a algo permitido, confia-se em um "kapila arama'a". Kapila é um padeiro ou cozinheiro não judeu. Segundo o רמב"ם (MaachA 15, 30), os Sábios quiseram dar o exemplo de um não judeu acostumado a provar alimentos, mas, na verdade, pode-se confiar em qualquer não judeu disposto a assumir a

[4]. מבואר בגמרא חולין צז, א, שכאשר תרומה התערבה בחולין, נותנים לכהן לטעום, אם ירגיש את טעם התרומה – התבשיל מותר לכהנים בלבד, ואם לא ירגיש – התבשיל מותר לכל ישראל. אבל אם התערב איסור בהיתר, סומכים על 'קפילא ארמאה'. קפילא הוא נחתום או טבח גוי. לרמב"ם (מאכ"א טו, ל), כוונת חכמים לתת דוגמא לגוי שרגיל לטעום מאכלים, אבל באמת אפשר לסמוך על כל גוי

responsabilidade de determinar o sabor do alimento. Para o מאירי, *somente alguém especializado em sabores, como um cozinheiro, pode fazer essa determinação. Para* או"ז e רש"י, *o especialista deve falar de maneira espontânea, sem saber que seu julgamento tem consequência haláchica (Rokeach, Chatam Sofer Chulin 96, b), pois, se souber que suas palavras têm relevância haláchica, talvez se desvie da verdade para levar o judeu a transgredir ou para agradá-lo.*

שמוכן לקחת על עצמו אחריות לקבוע את טעם התבשיל. ולמאירי, רק מי שמומחה בטעמים כטבח רשאי לקבוע זאת. ולרש"י ואו"ז, המומחה צריך להיות מסיח לפי תומו, שאינו יודע שיש לשיפוטו השלכה הלכתית (רוקח, חת"ס חולין צו, ב). מפני שאם ידע שיש לדבריו משמעות הלכתית אולי יסטה מהאמת כדי להכשיל את הישראל או כדי לרצותו.

Segundo muitos dos Rishonim, se ele for especialista, pode-se confiar que será preciso em sua resposta, pois não desejará prejudicar sua credibilidade profissional (Tosafot' 'apoiamo-nos' e Ran). O רשב"א *acrescentou e explicou (Torat HaBayit 4, 1) que, na verdade, qualquer pessoa pode determinar o sabor da mistura — prova disso é que se confia em um cohen comum quanto à terumá. Ocorre que um não judeu comum pode desviar-se da verdade, e por isso se confia nele somente quando fala de maneira espontânea; em um "kapila", porém, pode-se confiar mesmo quando ele sabe que se trata de uma questão haláchica, pois não desejará prejudicar sua credibilidade profissional. Assim foi decidido no* ש"ך ב, e no ב"י צח, א. *Isso não é considerado confiar no testemunho de um não judeu para permitir algo proibido pela Torá, pois não se trata de testemunho, mas de averiguação da realidade, algo que poderá ser verificado quando provarem do alimento (ver' Shach 2, Taz 2, Peri Chadash 2).*

ולדעת ראשונים רבים, אם הוא מומחה, אפשר לסמוך שיידייק בתשובתו הואיל ולא ירצה לפגום באמינותו המקצועית (תוס' 'סמכינן' ור"ן). הוסיף וביאר הרשב"א (תוה"א ד, א), שבאמת כל אדם יכול לקבוע את טעם התערובת, עובדה שסומכים על סתם כהן לעניין תרומה, אלא שסתם גוי עלול לסטות מהאמת, ולכן סומכים עליו רק כשהוא מסיח לפי תומו, אולם על 'קפילא' אפשר לסמוך גם כשהוא יודע שזו שאלה הלכתית, כי לא ירצה לפגוע באמינותו המקצועית. וכך נפסק בב"י צח, א, וש"ך ב. ואין זה נחשב שסומכים על עדות גוי להתרת איסור תורה, כי אין מדובר בעדות אלא בבירור המציאות, והוא דבר שעתיד להתברר כשיטעמו מהתבשיל (עי' ש"ך ב, ט"ז ב, פר"ח ב).

Entretanto, segundo ריטב"א e רמב"ן, רשב"א, ר"ן, רא"ה, *somente o sabor é anulado em uma proporção inferior a sessenta para um com base na avaliação de um kapila. É o caso, por exemplo, de carne taref que caiu em uma sopa e depois foi retirada: como não há substância proibida na sopa, pode-se confiar no kapila, de modo que, se não houver ali sabor da proibição, a sopa será permitida. Quando, porém, a própria substância proibida se misturou, a proibição não é anulada em uma proporção inferior a sessenta para um. Isso porque os Sábios uniformizaram suas medidas, estabelecendo que toda mistura capaz de transmitir sabor somente seja anulada em sessenta. Caso contrário, resultaria que justamente quando a proibição transmite sabor ela às vezes seria anulada em uma proporção inferior a sessenta para um, ao passo que, em uma mistura "da mesma espécie, líquido com líquido" ou "de espécies diferentes, seco com seco", em que pela Torá a proibição é anulada pela maioria, ela jamais seria anulada em uma proporção inferior a sessenta para um. Segundo* רש"י e או"ז, *nem mesmo o sabor é anulado em uma proporção inferior a sessenta para um; além disso, mesmo havendo sessenta vezes, se houver ali um kapila arama'a, deve-se dar a ele para verificar, e, se perceber o sabor da proibição, a mistura será proibida. Segundo os demais Poskim, se de fato houver sabor da proibição, a mistura será proibida; contudo, quando houver sessenta vezes, não é necessário verificar, pois a probabilidade de o sabor da proibição ser percebido é ínfima.*

אמנם לרמב"ן, רשב"א, ר"ן, רא"ה וריטב"א, רק טעם מתבטל בפחות משישים עפ"י קפילא, כגון בשר טרף שנפל לתוך מרק ואח"כ הוצא ממנו, שהואיל ואין ממשות איסור במרק, אפשר לסמוך על קפילא, שאם אין שם טעם איסור – המרק מותר. אבל כאשר ממשות האיסור התערבה, אין האיסור בטל בפחות משישים. מפני שהשוו חכמים את שיעוריהם, שכל תערובת שיכולה לתת טעם תהיה בטלה בשישים. שאם לא כן יצא שדווקא כאשר האיסור נותן טעם הוא לפעמים בטל בפחות משישים, ואילו בתערובת 'מין במינו' 'לח בלח', או 'מין בשאינו מינו' 'יבש ביבש', שמהתורה האיסור בטל ברוב, לעולם אינו מתבטל בפחות משישים. (ולרש"י ואו"ז, גם טעם אינו בטל בפחות משישים, וגם כשיש פי שישים, אם יש שם קפילא ארמאה, צריך לתת לו לבדוק, ואם ירגיש בטעם האיסור – התערובת אסורה. ולשאר הפוסקים, אכן אם יהיה טעם איסור, התערובת אסורה, אלא שאם יש שם פי שישים לא צריך לבדוק זאת, כי הסיכוי שטעם האיסור יורגש אפסי).

Segundo מאירי e רמב"ם, תוס', רא"ש, סמ"ג, *até mesmo a substância de uma proibição em relação à qual não há sessenta vezes a quantidade correspondente é anulada quando seu sabor não é percebido. Como a controvérsia diz respeito a uma lei rabínica — pois, quando o sabor da proibição é anulado, segundo todas as opiniões não há na mistura uma proibição da Torá —, a Halacha segue a opinião leniente. Assim foi decidido no Tur e no Shulchan Aruch 98, 1. Na prática, contudo, costuma-se não confiar em um não judeu para anular uma proibição em uma proporção inferior a sessenta para um, conforme explicado na próxima Halacha; somente em situação premente se confia na degustação do não judeu.*

ולרמב"ם, תוס', רא"ש, סמ"ג ומאירי, גם ממשות של איסור שאין פי שישים כנגדה, בטלה כאשר אין מרגישים בטעמה. וכיוון שהמחלוקת בדברי חכמים (מפני שכאשר טעם האיסור בטל, לכל הדעות אין בתערובת איסור תורה) הלכה כדעת המקילים. וכן נפסק בטור ושו"ע צח, א. אמנם בפועל נוהגים שלא לסמוך על גוי לבטל איסור בפחות משישים, כמבואר בהלכה הבאה, ורק בשעת הדחק סומכים על טעימת הגוי.

5 – O costume prático: anulação em sessenta

Alguns dos grandes Rishonim de Ashkenaz escreveram que o costume prático é não confiar na degustação de um não judeu: somente se houver no elemento permitido sessenta vezes a quantidade do proibido a mistura será kasher; se não houver sessenta vezes, a mistura será proibida. Ao que parece, os Poskim constataram que, na prática, é difícil confiar na degustação do alimento, pois o sabor é sutil. Às vezes ocorreu que um não judeu respondeu não haver sabor de carne no alimento, mas, quando o judeu comeu dele, constatou que havia sabor de carne. Em outras ocasiões, algumas pessoas perceberam o sabor da proibição e outras não. A própria definição de sabor não é clara: não se sabe se a intenção é a percepção do sabor do elemento proibido em si ou também o fato de que, por causa dele, se formou no alimento um sabor diferente. Por isso, alguns dos Rishonim instruíram que não se confiasse na degustação de um não judeu, mas que todas as proibições fossem anuladas somente em sessenta. Com o passar dos anos, esse costume difundiu-se em todas as comunidades, até que, nas últimas gerações, todo Israel passou a confiar na anulação em sessenta, e não na degustação de um não judeu (Rema 98, 1; Kaf HaChaim 2; 11).

Entretanto, em uma situação premente, quando um não judeu digno de confiança afirma com absoluta certeza que não há no alimento sabor da proibição, é possível permitir o alimento.[5]

[5]. Alguns Rishonim escreveram que o costume é não confiar na degustação de um não judeu: se houver sessenta vezes, é permitido; se não houver, é proibido (Mordechai, Agur). O רמ"א צח, א, escreveu que assim se procede na prática. Esse costume também se difundiu nas comunidades sefaraditas, como escreveram רדב"ז, פר"ח, שולחן גבוה, זבחי צדק, בן איש חי, ברית כהונה כה"ח (98, 2; 11) e פנה"ל תפילה טו, ט, 7. O mesmo Ao que parece, com base na experiência, constatou-se que a degustação do não judeu suscita dúvidas, pois o sabor é sutil e nem sempre é possível determinar com certeza se ele é perceptível. Talvez algumas pessoas o percebam e outras não. Por isso, preferiu-se uniformizar as medidas e seguir a regra da anulação em sessenta, à semelhança do que os Sábios estabeleceram para uma mistura seca de espécies diferentes e para uma mistura líquida da mesma espécie (acima, 2). Algo semelhante escreveram o רדב"ז (MaachA 15, 29) e o ספר התרומה (siman 48). Também é possível que, com o passar dos anos, tenhamos nos tornado mais minuciosos, e uma degustação humana que não é precisa segundo critérios absolutos gere dúvidas nos corações. Assim também, atualmente foi instruído que não se cumpra a obrigação da leitura do Shemá por meio de tradução, pois nenhuma tradução é suficientemente precisa para nós; veja 7

ה – המנהג למעשה – ביטול בשישים

כתבו כמה מגדולי הראשונים באשכנז, שהמנהג למעשה שלא לסמוך על טעימת גוי, אלא אם יש בהיתר פי ששים יותר מהאיסור – התערובת כשרה, ואם אין בה פי ששים – התערובת אסורה. כפי הנראה, מצאו הפוסקים שבפועל יש קושי לסמוך על טעימת התבשיל, מפני שהטעם חמקמק, ולעיתים אירע שגוי השיב שאין בתבשיל טעם בשר, וכאשר הישראל אכל ממנו, מצא שיש בו טעם בשר. ולעיתים היו אנשים שהרגישו בטעם האיסור והיו אנשים שלא הרגישו. גם הגדרת הטעם לא ברורה, האם הכוונה להרגשת טעם האיסור עצמו, או גם לכך שבעקבות האיסור נוצר בתבשיל טעם שונה. לפיכך, הורו מקצת הראשונים שלא לסמוך על טעימת גוי אלא שיהיו כל האיסורים בטלים בששים. במשך השנים התפשט מנהג זה בכל הקהילות, עד שבדורות האחרונים, נוהגים כל ישראל לסמוך על הביטול בששים ולא על טעימת גוי (רמ"א צח, א; כה"ח ב; יא).

אמנם בשעת הדחק, כאשר גוי אמין אומר בוודאות גמורה שאין בתבשיל טעם איסור, אפשר להתיר את התבשיל.[5]

[5]. כתבו כמה ראשונים שנוהגים שלא לסמוך על טעימת גוי אלא אם יש פי ששים – מותר, ואם אין – אסור (מרדכי, אגור). וכתב רמ"א צח, א, שכך נוהגים למעשה. ומנהג זה התפשט גם בקהילות ספרד, כפי שכתבו: רדב"ז, פר"ח, שולחן גבוה, זבחי צדק, בן איש חי, ברית כהונה, כה"ח (צח, ב; יא). כפי הנראה על סמך הניסיון נוכחו לדעת שטעימת הגוי מעוררת ספקות, מפני שהטעם חמקמק ולא תמיד ניתן לקבוע בוודאות אם הוא מורגש, ואולי יהיו אנשים שירגישו בו ויהיו שלא ירגישו, ולכן העדיפו להשוות את השיעורים וללכת לפי הכלל של ביטול בששים, וכדוגמת מה שקבעו חכמים לגבי מין בשאינו במינו יבש, ומין במינו לח (לעיל ב). כעין זה כתבו רדב"ז (מאכ"א טו, כט), וספר התרומה (סימן מח). עוד יתכן, שעם השנים נעשינו דקדקנים יותר, וטעימה אנושית שאינה מדויקת במדדים מוחלטים יוצרת ספקות בלבבות (כשם שכיום הורו שלא לצאת בקריאת שמע בתרגום, מפני

se aplica à escrita de StaM: o princípio é que a escrita deve ser perfeita, e os Acharonim foram mais minuciosos e rigorosos quanto à forma das letras, pois somente desse modo a escrita é considerada perfeita para nós. Também é possível que, ao longo das gerações, tenha aumentado o uso de temperos, tornando mais difícil distinguir entre os sabores e difundindo o costume de não confiar na degustação de um não judeu. Além disso, aprendemos na nota anterior que, segundo muitos dos grandes Rishonim, quando a própria substância proibida se mistura à permitida, não se confia no sabor, mas é necessário haver no elemento permitido sessenta vezes a quantidade correspondente; para רש"י, nem mesmo o sabor é anulado em uma proporção inferior a sessenta para um. Como se constatou que, na prática, é difícil confiar na degustação, preferiu-se cumprir a exigência de todos os Poskim e proceder de acordo com eles. Assim também escreveram רע"א צח, א; פמ"ג שפ"ד כט.

ששום תרגום אינו מדויק מספיק עבורנו, עי' פנה"ל תפילה טו, ט, 7. וכן לעניין כתיבת סת"ם, שהעיקרון הוא שהכתיבה צריכה להיות תמה, והאחרונים דקדקו והחמירו יותר בצורת האות, כי רק באופן זה הכתיבה נחשבת תמה עבורנו). ויתכן עוד, שבמשך הדורות החלו להשתמש יותר בתבלינים, ועל ידי כך גבר הקושי להבחין בין הטעמים, והתפשט המנהג שלא לסמוך על טעימת גוי. ועוד, שלמדנו בהערה הקודמת, שלדעת רבים מגדולי הראשונים, כאשר ממשות איסור התערבה בהיתר, אין סומכים על הטעם, אלא צריך שיהיה בהיתר פי שישים, ולרש"י גם טעם אינו בטל בפחות מששים. וכיוון שמצאו שבפועל קשה לסמוך על הטעימה, העדיפו לצאת ידי כל הפוסקים ולנהוג כמותם. וכ"כ רע"א צח, א; פמ"ג שפ"ד כט.

Entretanto, parece que, em situação premente, é possível confiar na degustação de um não judeu, desde que sua resposta seja inequívoca. Pois aprendemos que não se confia nele pelo receio de que se desvie da verdade, sobretudo quando o sabor não é claro; se as pessoas se acostumarem a confiar nele, acabarão se acostumando a entrar em situações de dúvida. Quando, porém, se confia nele somente em situação premente, apenas raramente e apenas quando sua resposta é inequívoca, não há receio (ver' Responsa Rema 54; Yabia Omer 8, Yore Deá 10).

אמנם נראה שבשעת הדחק אפשר לסמוך על טעימת גוי, ובתנאי שתשובתו תהיה וודאית. שכן למדנו שאין סומכים עליו מחשש שיסטה מהאמת ובמיוחד כאשר הטעם לא ברור, ואם יתרגלו לסמוך עליו, יתרגלו להיכנס לספקות. אבל כאשר סומכים עליו רק בשעת הדחק ורק לעיתים רחוקות ורק כשתשובתו וודאית – אין חשש (עי' שו"ת רמ"א נד; יבי"א ח, יו"ד י).

Pode-se confiar em um judeu: se havia um alimento parve ao qual se misturou molho de carne, um judeu pode provar o alimento e determinar se ele é parve ou de carne (Peri Chadash). Há quem sustente que tudo isso se aplica somente a posteriori; a priori, porém, enquanto não houver no alimento parve sessenta vezes a quantidade do molho, deve-se ser rigoroso e considerar o alimento como de carne (Shach 96, 5).

על ישראל אפשר לסמוך, שאם היה תבשיל פרווה שהתערב בו רוטב בשרי, יכול ישראל לטעום את התבשיל ולהכריע אם הוא פרווה או בשרי (פר"ח). ויש אומרים שכל זה בדיעבד, אבל לכתחילה כל זמן שאין במאכל הפרווה פי ששים, יש להחמיר להחשיב את התבשיל כבשרי (ש"ך צו, ה).

Se em um alimento se misturou molho de nevelá e não havia sessenta vezes a quantidade correspondente, e, por engano, um judeu o provou e depois afirmou não ter percebido o sabor da nevelá, há quem sustente que se confia nele quanto à inexistência do sabor da proibição e que o alimento é permitido (Rabi Akiva Eiger). Outros sustentam que não se confia nele, pois, uma vez que não sabia que deveria provar e determinar a Halacha, não prestou a devida atenção para examinar corretamente se havia sabor de nevelá (Beit Yitzchak). Contudo, se muitas pessoas provaram e não perceberam o sabor da proibição, é razoável concluir que, segundo todas as opiniões, é possível confiar nelas (Maharam Shik 3, 377).

תבשיל שהתערב בו רוטב של נבילה ולא היה בו פי ששים, ובטעות טעם ממנו ישראל ולאחר מכן אמר שלא הרגיש בטעם הנבילה. יש אומרים שסומכים עליו שאין שם טעם איסור והתבשיל מותר (רע"א), ויש אומרים שאין סומכים עליו, שהואיל ולא ידע שהוא צריך לטעום ולקבוע את ההלכה, לא שם לב לבחון כראוי אם יש שם טעם נבילה (בית יצחק). אמנם אם הרבה טעמו ולא הרגישו בטעם האיסור, מסתבר שלכל הדעות אפשר לסמוך עליהם (מהרש"ם ג, שעז).

6 – Temperos e agente coagulante

ו – תבלינים ומעמיד

Um tempero transmite sabor em proporção superior a sessenta para um. Portanto, se um tempero proibido se misturou a um alimento, enquanto seu sabor for perceptível, ele torna todo o alimento proibido, ainda que a quantidade do alimento seja mil vezes maior ou mais (Rema 98, 8).[6]

תבלין נותן טעם ביותר מפי שישים, ולכן אם התערב תבלין של איסור במאכל, כל זמן שטעמו מורגש הוא אוסר את כל המאכל, אפילו הוא מרובה ממנו פי אלף ויותר (רמ"א צח, ח).[6]

No caso de um elemento proibido que faz a mistura mudar de forma ou de essência, os Sábios foram rigorosos e estabeleceram que, mesmo havendo sessenta vezes a quantidade correspondente, ele não é anulado, uma vez

דבר איסור שגורם לתערובת לשנות את צורתה או מהותה, החמירו חכמים וקבעו שגם אם יש פי ששים כנגדו, אינו בטל, הואיל והשפעתו ניכרת

que sua influência é perceptível na mistura. Portanto, se colocaram pele do estômago de uma nevelá no leite para que as enzimas nela contidas transformassem o leite em queijo, o queijo é proibido, pois foi coagulado por meio de nevelá (acima, 30, 6). Igualmente, se fizeram uma massa crescer com fermento proibido, a massa é proibida, mesmo que houvesse nela sessenta vezes a quantidade do fermento. Do mesmo modo, se, mediante fermento ou vinagre proibido, fermentaram uma bebida de mel ou de frutas e a transformaram em bebida alcoólica, a bebida é proibida, ainda que houvesse nela sessenta vezes a quantidade do fermento (Shulchan Aruch e Rema 87, 11).

בתערובת. לפיכך, אם הניחו עור קיבת נבילה בחלב כדי שהאנזימים שבה יהפכו את החלב לגבינה, הגבינה אסורה הואיל והועמדה על ידי נבילה (לעיל ל, ו). וכן אם התפיחו בצק בשמרים של איסור, הבצק אסור אפילו אם היה בו פי שישים כנגד השמרים. וכן אם על ידי שמרים או חומץ של איסור התסיסו משקה דבש או משקה פירות והפכו אותו לשיכר, השיכר אסור אפילו היה בו פי שישים כנגד השמרים (שו"ע ורמ"א פז, יא).

Se o elemento proibido não era capaz, por si só, de transmitir sabor ao alimento ou de fazê-lo adquirir consistência, e somente com a ajuda de um sabor permitido ou de um agente permitido transmitiu sabor ao alimento ou lhe deu consistência, sua lei é como a das demais proibições: sempre que houver no alimento sessenta vezes a quantidade do elemento proibido, o alimento é kasher (Rema lá). Essa regra é chamada: "zeh vezeh gorem — quando tanto este como aquele causam, é permitido".[7]

אם לא היה באיסור כדי לתת טעם במאכל או כדי להעמיד אותו, ורק בעזרת טעם של היתר או מעמיד של היתר, נתן טעם במאכל או העמיד אותו – דינו כשאר איסורים, וכל שיש במאכל פי שישים כנגד האיסור – המאכל כשר (רמ"א שם). כלל זה נקרא: "זה וזה גורם – מותר".[7]

[6]. Segundo os que entendem que o princípio de que "o sabor é como a substância principal" é de origem rabínica, a proibição desses temperos também é rabínica (acima, 3). Segundo os que entendem que esse princípio provém da Torá, há quem sustente que a proibição provém da Torá (Ran Chulin 35, 5, nas páginas do Rif). Outros sustentam que o princípio provém da Torá até a proporção de sessenta para um, mas, além dessa proporção, a proibição é rabínica, pois a Torá não proibiu um sabor tênue (Shach 98, 29). O יד יהודה (98, comprido 23) explicou que os que seguem a opinião de que o princípio provém da Torá não discordam entre si: se o próprio sabor do tempero é perceptível, a proibição provém da Torá, conforme as palavras do ר"ן; se ele apenas intensificou outros sabores, a proibição é rabínica. Na prática, embora tenhamos aprendido na Halacha anterior que não se costuma confiar na degustação de um não judeu, quando um tempero proibido se mistura a um alimento, em razão da grande perda envolvida, costuma-se confiar em um não judeu, agregando-se a opinião dos que sustentam que, além da proporção de sessenta para um, em qualquer caso o sabor somente torna o alimento proibido por determinação rabínica (Shach ibid., Chavat Da'at Novos comentários 19).

[6]. לסוברים שטעם כעיקר מדרבנן – איסורם מדרבנן (לעיל 3). ולסוברים שטעם כעיקר מהתורה, יש אומרים שמהתורה (ר"ן חולין לה, ה, בדפי הרי"ף), ויש אומרים שטעם כעיקר מהתורה עד פי שישים, אבל מעבר לכך האיסור מדרבנן, כי התורה לא אסרה טעם קלוש (ש"ך צח, כט). ביד יהודה (צח, ארוך כג), פירש שההולכים בשיטה שטעם כעיקר מהתורה אינם חולקים, אלא אם טעם התבלין עצמו מורגש – האיסור מהתורה כדברי הר"ן, ואם רק גרם להעצמת טעמים אחרים – האיסור מדרבנן. למעשה, אף שלמדנו בהלכה הקודמת שאין נוהגים לסמוך על טעימת הגוי, כאשר תבלין איסור התערב במאכל, מפני ההפסד המרובה שבזה נוהגים לסמוך על גוי, ומצרפים את דעת הסוברים שמעבר לפי שישים בכל אופן הטעם אוסר מדברי חכמים (ש"ך שם, חוו"ד חידושים יט).

[7]. Na Mishná, Avodá Zará 29, 2, está explicado que o queijo dos gentios é proibido. Segundo uma das explicações da Guemará, ibid. 35, 1, a proibição decorre do fato de os gentios coagularem os queijos com pele do estômago de uma nevelá, e tudo aquilo que dá consistência é considerado como se estivesse presente em sua própria substância (acima, 30, 6). Há quem sustente que, apesar de toda a importância do agente coagulante, ele não tem força para proibir além da proporção de sessenta para um (Rabeinu Tam, Terumá e Sefer Mitzvot Gadol). Contudo, segundo a maioria dos Rishonim, qualquer elemento proibido que dê consistência ao

[7]. במשנה ע"ז כט, ב, מבואר שגבינת גויים אסורה. לאחד ההסברים בגמ' שם לה, א, האיסור מפני שהגויים מעמידים את הגבינות בעור קיבה של נבילה, וכל דבר שמעמיד נחשב כאילו הוא בעינו (לעיל ל, ו). יש אומרים, שעם כל החשיבות של מעמיד, אין בכוחו לאסור יותר מפי ששים (ר"ת, תרומה וסמ"ג). אולם לרוב הראשונים, כל איסור שמעמיד את המאכל אינו בטל אפילו באלף (ר"י מיגאש, רמב"ם, רשב"א, ר"ן ועוד). לרוב

alimento não é anulado nem mesmo em mil (Rabi Yitzchak de Migash, Rambam, Rashba, Ran e outros). Segundo a maioria dos Poskim, a proibição é rabínica (Issur ve-Heter, Eshkol, Peri Chadash, Pri Megadim e muitos outros); alguns sustentam que ela provém da Torá (RiaZ e Chatam Sofer). Se o elemento proibido era capaz de transmitir sabor por si só, embora o elemento permitido também tivesse força para transmitir sabor sozinho, segundo a maioria dos Poskim o alimento é proibido (Taz, Peri Chadash, Mishná Berurá 442, 25), e há quem o permita (manter manter, Yeshuot Yaakov).

הפוסקים האיסור מדברי חכמים (או"ה, אשכול, פר"ח, פמ"ג ועוד רבים), ויש סוברים שהוא מהתורה (ריא"ז וחת"ס). אם האיסור היה יכול לתת טעם לבדו, למרות שגם בהיתר יש כוח לתת טעם לבדו, לרוב הפוסקים התבשיל אסור (ט"ז, פר"ח, מ"ב תמב, כה), ויש מתירים (יד יהודה, ישועות יעקב).

7 – Noten ta'am lifgam — o sabor que prejudica é permitido

ז – נותן טעם לפגם – מותר

Se um alimento proibido caiu em um alimento cozido e prejudicou seu sabor, mesmo que o alimento cozido não tenha sessenta vezes a quantidade do elemento proibido e que o sabor deste seja perceptível, uma vez que seu sabor prejudica o alimento, ele é anulado pela maioria e não torna o alimento proibido, conforme a regra: "noten ta'am lifgam — o sabor que prejudica é permitido". Mesmo quando o próprio elemento proibido é saboroso, enquanto ele prejudicar o alimento, este será permitido. Não é necessário que o prejuízo seja tão grande a ponto de fazer as pessoas deixarem de comer o alimento; sempre que o elemento proibido prejudicar o sabor do alimento, ele será anulado pela maioria, e o alimento será permitido. Contudo, se o elemento proibido não prejudicar o sabor do alimento nem o melhorar, enquanto seu sabor for perceptível, o alimento será proibido (Avodá Zará 67, 2; Shulchan Aruch 103, 1-2).

מאכל אסור שנפל לתוך תבשיל ופגם את טעמו, אף שאין בתבשיל פי שישים כנגד האיסור, וטעם האיסור ניכר בתבשיל, כיוון שטעמו פוגם את התבשיל, הוא בטל ברוב ואינו אוסר את התבשיל, כפי הכלל: 'נותן טעם לפגם – מותר'. וגם כאשר האיסור עצמו טעים, כל זמן שהוא פוגם את התבשיל, התבשיל מותר. ואין צריך שהפגם יהיה כזה שבעטיו ימנעו מלאכול את התבשיל, אלא כל שהאיסור פגם את טעמו של התבשיל – האיסור בטל ברוב והתבשיל מותר. אבל אם האיסור לא פגם את טעם התבשיל וגם לא השביחו, כל זמן שטעמו ניכר, התבשיל אסור (ע"ז סז, ב; שו"ע קג, א-ב).

Há quem sustente que, mesmo quando o elemento proibido aumenta a quantidade do alimento a tal ponto que o ganho proveniente do aumento da quantidade supera a perda causada pelo prejuízo ao sabor, o alimento é permitido. Isso porque o essencial é o sabor, e, enquanto o elemento proibido prejudicar o sabor do alimento, ele será anulado pela maioria (Rashba). Outros sustentam que, uma vez que, na prática, há benefício decorrente do elemento proibido que se misturou ao alimento, este é proibido (Ran). Na prática, deve-se ser rigoroso, mas, em situação premente, é possível adotar a posição leniente (ver' Shulchan Aruch 103, 2; Zivchei Tzedek 12).

יש אומרים שגם כאשר האיסור מוסיף על כמותו של התבשיל, עד שהרווח מריבוי הכמות עולה על ההפסד שבפגימת הטעם, התבשיל מותר. מפני שהעיקר הוא הטעם, וכל זמן שהאיסור פוגם את טעם התבשיל הוא בטל ברוב (רשב"א). ויש אומרים, שהואיל ובפועל ישנה תועלת מהאיסור שהתערב בתבשיל – התבשיל אסור (ר"ן). למעשה, יש להחמיר, ובשעת הדחק אפשר להקל (עי' שו"ע קג, ב; זבחי צדק יב).

A regra de que noten ta'am lifgam é permitido aplica-se com a condição de que o alimento proibido sempre tenha transmitido um sabor prejudicial. Se, porém, no início ele melhorou o sabor e depois o prejudicou, ou se no início o

נותן טעם לפגם מותר בתנאי שהמאכל האסור נתן תמיד טעם לפגם, אבל אם מתחילה השביח ואחר כך פגם, או שבתחילה פגם ואחר כך

prejudicou e depois o melhorou, o alimento é proibido (Shulchan Aruch 103, 2).[8]

השביח – אסור (שו"ע קג, ב).
[8]

[8]. Em ע"ז סז, ב; סח, א, consta que, segundo Rabi Meir, a proibição de comer recai também sobre alimentos que se deterioraram e não são aptos ao consumo humano; por isso, um elemento que transmite sabor prejudicial torna o alimento proibido. Segundo Rabi Shimon, a proibição de comer recai somente sobre alimentos aptos ao consumo humano, como foi dito (Devarim 14, 21): "Não comereis animal algum que morreu por si; dá-lo-ás ao estrangeiro que está em tuas cidades, e ele o comerá". Disso se conclui que a proibição de nevelá se aplica ao que é apto para consumo. A Halacha segue Rabi Shimon. Há quem sustente que nem mesmo por determinação rabínica é proibido comer algo que não é apto para consumo (Ra'ah, Ran e Rashbatz). Outros sustentam que há nisso uma proibição rabínica, pois, ao decidir comê-lo, a pessoa lhe atribuiu importância (Rambam, Rosh e Ri'ú). Assim também concordaram os Acharonim na decisão haláchica (Pri Toar, Pri Megadim, Mishná Berurá 442, 43). Tudo isso se aplica quando o alimento passou por um processo que causou sua deterioração. Uma proibição que por sua própria natureza é repugnante, como os animais rastejantes, continua proibida pela Torá mesmo quando é repugnante (Avodá Zará 68, 2; Rashba e Minchat Kohen).

[8]. ע"ז סז, ב; סח, א, לר' מאיר איסור אכילה חל גם על מאכלים שנפגמו ואינם ראויים לאכילת אדם, ולכן נותן טעם לפגם אוסר. ולר' שמעון איסור אכילה חל רק על מאכלים שראויים לאכילת אדם, שנאמר (דברים יד, כא): "לֹא תֹאכְלוּ כָּל נְבֵלָה לַגֵּר אֲשֶׁר בִּשְׁעָרֶיךָ תִּתְּנֶנָּה וַאֲכָלָה", הרי שאיסור נבילה הוא בראוי למאכל. והלכה כר' שמעון. יש אומרים שגם מדברי חכמים אין איסור באכילת דבר שאינו ראוי לאכילה (רא"ה, ר"ן ורשב"ץ), ויש אומרים שמדברי חכמים יש בזה איסור, מפני שבכך שהחליט לאוכלו החשיבו (רמב"ם, רא"ש ורי"ו). וכן הסכימו האחרונים להלכה (פרי תואר, פמ"ג, מ"ב תמב, מג). וכל זה כאשר המאכל עבר תהליך שגרם לפגימתו, אבל איסור שמצד עצמו מאוס, כשרצים, גם כשהוא מאוס אסור באכילה מהתורה (ע"ז סח, ב; רשב"א ומנחת כהן).

Quando, sem intenção, um alimento proibido que se deteriorou a ponto de deixar de ser apto ao consumo humano se misturou a um alimento bom sem prejudicá-lo, ainda que a maior parte da mistura seja constituída pelo alimento proibido, como a mistura não foi feita intencionalmente, a pessoa não veio lhe atribuir importância; por isso, a mistura é permitida para consumo (Minchat Kohen 1, 9). Se, porém, a mistura foi feita intencionalmente, ela é proibida (Chavat Daat 103, 1; Igrot Moshê 2, Yore Deá 23; Mishná Halachot 3, 11). Há quem sustente que, uma vez que a proibição se deteriorou a ponto de deixar de ser apta ao consumo humano, não há mais nela proibição de comer; é somente por estar apodrecida que é proibido comê-la em razão de "bal teshaktzu". Portanto, se alguém a misturar intencionalmente a um alimento permitido de modo que seu consumo já não seja repugnante, será permitido comê-la a priori (Pri Chadash Yore Deá 103, 1).

כאשר בלא כוונה המאכל האסור שנפגם מאכילת אדם התערב במאכל טוב ואינו פוגמו, למרות שרוב התערובת מהמאכל האסור, כיוון שלא עירבו בכוונה, הרי שלא בא להחשיבו, ולכן התערובת מותרת באכילה (מנחת כהן א, ט). אבל אם עירבו בכוונה – אסור (חוו"ד קג, א; אג"מ ב, יו"ד כג; משנה הלכות ג, יא). ויש מי שאומר שהואיל והאיסור נפגם מאכילת אדם, אין בו יותר איסור אכילה, ורק מפני שהוא סרוח אסור לאוכלו משום 'בל תשקצו', ולכן אם יערבו אותו בכוונה במאכל היתר באופן שכבר לא יהיה שיקוץ באכילתו, מותר לאוכלו לכתחילה (פרי חדש יו"ד קג, א).

Quando o elemento proibido transmite sabor prejudicial, ele não torna a mistura proibida, mesmo que esta seja apta para consumo. Alguns explicam que isso ocorre porque o elemento proibido que prejudica o sabor é anulado pela maioria; por isso, a mistura é permitida mesmo quando, no conjunto, há benefício decorrente do aumento da quantidade (Rashba Torat HaBayit 4, 1). Outros explicam que o elemento proibido deteriorado é anulado porque não se obtém benefício dele; portanto, se houver benefício maior decorrente do aumento da quantidade, ele torna a mistura proibida (Ran Avodá Zará 67, 2).

כאשר האיסור נותן טעם לפגם, גם כשהתערובת ראויה לאכילה אינו אוסר. יש מבארים מפני שהאיסור הפוגם בטל ברוב, ולכן התערובת מותרת גם כאשר בסך הכל נהנים מתוספת הכמות (רשב"א תה"ב ד, א). ויש מבארים שהאיסור הפגום בטל מפני שאין ממנו הנאה, ולכן אם יש יותר הנאה מתוספת הכמות, הוא אוסר (ר"ן ע"ז סז, ב).

8 – A lei de uma mistura seca da mesma espécie

ח – דין יבש ביבש מין במינו

Como aprendemos (na Halacha 2), se um pedaço de carne taref se misturou a dois pedaços de carne kasher de sabor igual, o pedaço taref é anulado pela maioria dos pedaços kasher. Essa é também a lei quando cinco pedaços proibidos se misturam a seis pedaços permitidos equivalentes: uma vez que a maioria é permitida, a minoria é anulada, e toda a mistura é kasher (Shulchan

כפי שלמדנו (בהלכה ב) חתיכת בשר טריפה שהתערבה בשתי חתיכות בשר כשרות שטעמן שווה, חתיכת הטריפה בטלה ברוב החתיכות הכשרות. וכן הדין כאשר התערבו חמש חתיכות איסור עם שש חתיכות היתר כמותן, כיוון שהרוב היתר, המיעוט בטל וכל התערובת כשרה

Aruch 109, 1; Shach 6).

Embora, pela Torá, o pedaço proibido tenha sido anulado pela maioria e se tornado como algo permitido, por determinação rabínica é proibido comer todos os pedaços juntos, pois, se a pessoa os comer juntos, é certo que, em cada ato de comer, ingerirá também parte do elemento proibido. Em vez disso, deverá comer um pedaço após o outro; assim, em cada ato de comer, poderá dizer que não está comendo do elemento proibido. Também é proibido cozinhar todos os pedaços juntos, pois o cozimento mistura o sabor de todos eles, de modo que, em cada ato de comer, a pessoa comerá de todos (Rashba). Há quem sustente que, por determinação rabínica, é proibido a uma única pessoa comer todos os pedaços, mesmo um após o outro; somente duas pessoas podem comê-los, pois, assim, cada uma poderá dizer que ela própria não comeu do elemento proibido (Semag). A priori, é apropriado adotar essa opinião rigorosa.[9]

(שו"ע קט, א; ש"ך ו).

ואף שמהתורה חתיכת האיסור התבטלה ברוב ונעשתה כהיתר, מדברי חכמים אסור לאכול את כל החתיכות יחד, כי אם יאכלן יחד ברור שבכל אכילה ואכילה יאכל גם מהאיסור, אלא יאכל חתיכה אחר חתיכה, וכך בכל אכילה ואכילה יוכל לומר שאינו אוכל מהאיסור. וכן אסור לבשל את כל החתיכות יחד, כי הבישול מערבב את טעמי כל החתיכות, כך שבכל אכילה הוא יאכל מכולן (רשב"א). ויש אומרים, שמדברי חכמים אסור לאדם אחד לאכול את כל החתיכות אפילו בזו אחר זו, אלא רק לשני אנשים מותר לאוכלן, וכך יוכל כל אחד לומר שהוא עצמו לא אכל מהאיסור (סמ"ג). לכתחילה טוב להחמיר כשיטה זו.[9]

[9]. Há cinco opiniões sobre como se deve proceder com uma mistura seca da mesma espécie: 1) Como o pedaço proibido é anulado pela maioria permitida, ele é tratado como inteiramente permitido, sendo permitido comer juntos todos os pedaços da mistura e até cozinhá-los juntos (HaTerumá, Rokeach, Rosh, Ri'ú, Semak e Tur). 2) Embora, pela Torá, seja permitido a uma pessoa comê-los juntos, por determinação rabínica ela não deverá comê-los juntos, para que, em cada ato de comer, possa dizer: "Agora não estou comendo algo proibido" (Rashba e Ran; assim também escreveu o Shulchan Aruch 109, 1-2, em sua opinião não qualificada). 3) Por determinação rabínica, é proibido a uma pessoa comer todos eles; somente duas pessoas podem fazê-lo, de modo que cada uma possa dizer que não comeu do elemento proibido (Semag, Hagahot Shaarei Dura e a opinião alternativa no Shulchan Aruch; assim também escreveu o Rema que se deve proceder a priori). Há quem sustente que é obrigatório proceder assim pela Torá (Tosafot' Tosafot Ri'd). 4) Alguns entendem que, segundo a lei, é permitido comê-los juntos, mas é apropriado agir com excelência e dar a um não judeu uma quantidade equivalente ao pedaço proibido, para que, na prática, o judeu não obtenha benefício do elemento proibido e possa ainda presumir que o pedaço proibido foi o que se deu ao não judeu, enquanto ele próprio comeu apenas os permitidos (Mahar"am de Rothenburg). 5) Todas as opiniões mencionadas até aqui seguem a posição da maioria dos Rishonim, segundo a qual uma mistura "da mesma espécie, seco com seco" é anulada pela maioria. Para רמב"ם, אשכול e רמב"ן, porém, os Sábios uniformizaram suas medidas e estabeleceram que mesmo em uma mistura "da mesma espécie, seco com seco" são necessárias sessenta vezes para anular o elemento proibido (acima, nota 2). A posteriori, quando os pedaços já foram cozidos juntos, o רמ"א קט, ב, escreveu que, em caso de prejuízo, é possível confiar no רא"ש e nos que seguem sua opinião. Parece que também o ב"י בדק הבית concorda com isso, pois citou a opinião dele no סו"ס קט. Os que cumprem a mitzva com especial excelência procedem conforme o מהר"ם.

[9]. חמש דעות כיצד צריך לנהוג בתערובת יבש ביבש מין במינו: א) כיוון שחתיכת האיסור בטלה ברוב ההיתר, מתייחסים אליה כאל היתר גמור, ומותר לאכול את כל חתיכות התערובת יחד, ואף מותר לבשלן יחד (התרומה, רוקח, רא"ש, רי"ו, סמ"ק וטור). ב) אף שמהתורה מותר לאדם אחד לאוכלן כאחד, מדברי חכמים לא יאכלן כאחד, כך שבכל אכילה יוכל לומר, עכשיו אינני אוכל איסור (רשב"א ור"ן, וכ"כ בשו"ע קט, א-ב, בסתם). ג) אסור מדברי חכמים לאדם אחד לאכול את כולן אלא רק לשניים, באופן שכל אחד יכול לומר שלא אכל מהאיסור (סמ"ג, הגהות שערי דורא, ודעת י"א בשו"ע, וכ"כ רמ"א לנהוג לכתחילה), ויש מי שאומר שחובה לנהוג כך מהתורה (תוס' רי"ד). ד) יש סוברים שמן הדין מותר לאוכלם כאחד, אבל טוב להדר לתת לגוי כשיעור חתיכת האיסור, כדי שבפועל הישראל לא יהנה מהאיסור, ואף יוכל לתלות שחתיכת האיסור היא שניתנה לגוי, והוא עצמו אכל רק את המותרות (מהר"ם מרוטנבורג). ה) כל הדעות שהוזכרו עד כאן הן כשיטת רוב הראשונים הסוברים ש'מין במינו' 'יבש ביבש' בטל ברוב, אולם לרמב"ם, רמב"ן ואשכול, השוו חכמים את שיעוריהם וקבעו שגם ב'מין במינו' 'יבש ביבש' צריך שישים כדי לבטל את האיסור (לעיל הערה 2). בדיעבד, כאשר כבר בשלו אותן ביחד, כתב רמ"א קט, ב, שבמקום הפסד אפשר לסמוך על הרא"ש ודעימיה, ונראה שגם ב"י מסכים לכך, שכן הביא את דעתו בבדק הבית סו"ס קט. והמהדרים נוהגים כמהר"ם.

9 – Elementos que não são anulados em sessenta

ט – דברים שאינם מתבטלים בשישים

Tudo o que aprendemos — que as proibições são anuladas em sessenta e, às vezes, pela maioria — aplica-se especificamente às proibições comuns. Quanto às proibições que apresentam um aspecto de maior gravidade, os Sábios foram mais rigorosos. Há proibições acerca das quais os Sábios foram rigorosos e determinaram que não sejam anuladas nem mesmo em mil; há outras para as quais determinaram anulação em uma proporção de cem ou de duzentos para um. Estudaremos as leis da mais rigorosa para a mais leniente:

כל מה שלמדנו, שהאיסורים בטלים בשישים, ולעיתים ברוב, הוא דווקא באיסורים רגילים, אבל באיסורים שיש בהם צד של חומרה, החמירו חכמים יותר. יש איסורים שהחמירו חכמים שלא יתבטלו אפילו באלף, ויש איסורים שהחמירו חכמים שיתבטלו בשיעור של מאה או מאתיים. נלמד את הדינים מהחמור לקל:

O fundamento da regra segundo a qual as proibições são anuladas em sessenta é que, diante de quantidade tão grande do elemento permitido, o proibido é anulado em razão de sua extrema insignificância; prova disso é que nem mesmo seu sabor é perceptível em uma quantidade sessenta vezes maior. Entretanto, quando a proibição possui gravidade ou importância especial, mesmo em uma mistura muito grande, sua designação permanece perceptível e, na consciência da pessoa, ela não é anulada. Por isso, os Sábios estabeleceram que elementos especialmente importantes não sejam anulados nem mesmo em mil. São eles:

היסוד לכך שהאיסורים בטלים בשישים, שכלפי כמות גדולה כזו של היתר, האיסור מתבטל בעוצם מיעוטו, עובדה שגם טעמו אינו ניכר בכמות שמרובה ממנו פי שישים. אבל כאשר יש באיסור חומרה או חשיבות יתירה, אפילו בתערובת גדולה מאוד, שמו ניכר ובתודעתו של האדם הוא לא מתבטל. ולכן תקנו חכמים שדברים חשובים במיוחד אפילו באלף לא יתבטלו, ואלו הם:

1) Beriyá (abaixo, 10); 2) um pedaço digno de ser servido como porção de honra (abaixo, 11); 3) artigos importantes que são vendidos por unidade (abaixo, 12). Todas essas proibições não são anuladas, quer tenham se misturado à própria espécie, quer a outra espécie.

א) בריה (להלן י), ב) חתיכה הראויה להתכבד בה (להלן יא), ג) דברים חשובים שבמניין (להלן יב). וכל האיסורים הללו אינם בטלים בין אם התערבו במינם ובין התערבו במין אחר.

Os Sábios também estabeleceram que o chametz em Pessach e a proibição de avodá zará, em razão de sua extrema gravidade, não sejam anulados nem mesmo em mil, quer tenham se misturado à própria espécie, quer a outra espécie (Shulchan Aruch Orach Chaim 447, 1; Yore Deá 140, 1; Pninei Halacha Pessach 7, 1-2).

עוד תקנו שחמץ בפסח ואיסור עבודה זרה, מפני חומרתם היתירה, לא יתבטלו אפילו באלף, בין במינם ובין במין אחר (שו"ע או"ח תמז, א; יו"ד קמ, א; פנה"ל פסח ז, א-ב).

Temperos proibidos tornam sua mistura proibida enquanto seu sabor for perceptível. Igualmente, um elemento que dá consistência ao alimento não é anulado enquanto sua influência for perceptível (acima, Halacha 6).

תבליני איסור אוסרים את תערובתם כל זמן שטעמם ניכר. וכן דבר שמעמיד את המאכל אינו בטל כל זמן שהשפעתו ניכרת (לעיל הלכה ו).

Há dois tipos de proibições acerca das quais os Sábios estabeleceram que, se misturadas a outra espécie, serão anuladas em sessenta, mas, se misturadas à própria espécie, não serão anuladas nem mesmo em mil. São elas: 1) davar sheyesh lo matirin, algo proibido que futuramente se tornará permitido (abaixo, 14); 2) vinho de gentios, em relação ao qual existe o receio de que tenha sido libado à avodá zará (Shulchan Aruch 134, 2-3).

ויש שני סוגי איסורים שתקנו חכמים שרק אם התערבו במין אחר יתבטלו בשישים, אבל אם יתערבו במינם, לא יתבטלו אפילו באלף. ואלו הם: א) דבר שיש לו מתירים (להלן יד). ב) יין של גויים, שיש חשש שניסכו אותו לעבודה זרה (שו"ע קלד, ב-ג).

Há proibições que, se misturadas a outra espécie, são anuladas em sessenta, mas, se misturadas à própria espécie, em razão de certa gravidade que possuem, não são anuladas em sessenta, e sim em uma proporção maior. São elas: terumá e chalá, orlá e kil'ei hakerem. A gravidade da terumá e da chalá consiste em que aquele que delas come deliberadamente é passível de morte pelas mãos do Céu (acima, 7, 10). Por isso, os Sábios foram rigorosos e determinaram que sejam anuladas em cem (Mishná Chalá 1, 9). Sua anulação em cem decorre do fato de que a "terumat ma'asser", que torna os frutos aptos para consumo, corresponde a um centésimo. Os Sábios instruíram que, se ela voltar a cair nas noventa e nove partes restantes, não será anulada, e será necessário tratar todos os frutos segundo a lei da terumá. Se, porém, cair em cem partes, será anulada, e os frutos poderão ser consumidos por todo Israel. Ainda assim, deve-se dar ao cohen uma quantidade equivalente à terumá que caiu, pois essa parte lhe pertence.

ויש איסורים שאם התערבו במין אחר בטלים בשישים אבל אם התערבו במינם, כיוון שיש בהם חומרה מסוימת, אינם בטלים בשישים אלא בשיעור גבוה יותר, ואלו הם: תרומה וחלה, ערלה וכלאי הכרם. החומרה שבתרומה ובחלה, שהאוכל מהם במזיד חייב מיתה בידי שמיים (לעיל ז, 10), ולכן החמירו חכמים שיתבטלו במאה (משנה חלה א, ט). וביטולם במאה מפני ש'תרומת מעשר' שמתקנת את הפירות היא מאית, והורו חכמים שאם תיפול בחזרה לתוך תשעים ותשעה החלקים שנותרו, לא תתבטל ויצטרכו לנהוג בכל הפירות כדין תרומה. אבל אם תיפול למאה – תתבטל, והפירות מותרים באכילה לכל ישראל (אלא שצריך לתת לכהן כשיעור התרומה שנפלה, שכן חלק זה שייך לו).

Quanto à orlá e a kil'ei hakerem, embora sua punição seja a comum, de açoites, sua proibição é mais grave, pois são proibidos tanto para consumo quanto para benefício. Por isso, os Sábios estabeleceram que fossem anulados em uma proporção dobrada, de duzentos para um (Mishná Orlá 2, 1; Rambam Maachalot Assurot 15, 13-16).[10]

בערלה ובכלאי הכרם העונש אמנם רגיל (מלקות), אולם איסורם חמור יותר, שהם אסורים גם באכילה וגם בהנאה, ולכן תקנו חכמים שיתבטלו בשיעור כפול – במאתיים (משנה ערלה ב, א; רמב"ם מאכלות אסורות טו, יג-טז).[10]

[10]. Quando a mistura é da mesma espécie, ela apresenta um aspecto de maior gravidade, pois o elemento proibido permanece tal como era e, por isso, não é anulado. Essa é a razão de Rabi Yehudá, que sustenta que, em todas as proibições, algo misturado à própria espécie não é anulado, pois não há confronto entre o elemento proibido e o permitido, conforme as palavras do ר"ן citadas acima, na nota 2. Quando, porém, o elemento proibido se mistura a outra espécie, se houver sessenta vezes a quantidade correspondente, seu sabor e sua essência são completamente anulados (Shach 102, 4). A Halacha foi decidida conforme os Sábios: em uma mistura "da mesma espécie, seco com seco", o elemento proibido é anulado pela maioria, pois o confronto se dá entre o permitido e o proibido, e o permitido prevalece. Contudo, em casos especiais, o aspecto de maior gravidade de uma mistura da mesma espécie prevalece. Portanto, no

[10]. כאשר התערובת מין במינו, יש בה צד של חומרה, שהאיסור נשאר כפי שהיה, ולכן אינו מתבטל. וזה טעמו של ר' יהודה הסובר שבכל האיסורים מין במינו אינו בטל, כי אין התנגשות בין האיסור להיתר (כדברי הר"ן המובאים לעיל בהערה 2). אבל כאשר האיסור התערב במין אחר, אם היו פי ששים כנגדו, טעמו ומהותו מתבטלים לגמרי (ש"ך קב, ד). להלכה נפסק כחכמים, שבתערובת יבש ביבש מין במינו, האיסור בטל ברוב, כי ההתנגשות היא בין ההיתר לאיסור, וההיתר גובר. מ"מ במקרים מיוחדים, צד החומרה של תערובת מין במינו גובר. לפיכך בתרומה, בערלה ובכלאי הכרם, יש באיסורם חומרה, יש צורך בפי מאה או

caso de terumá, orlá e kil'ei hakerem, cujas proibições são graves, são necessárias cem ou duzentas vezes para anular o elemento proibido. No caso de davar sheyesh lo matirin, não há confronto tão intenso entre o proibido e o permitido, uma vez que o proibido está destinado a se tornar permitido; por isso, ele não é anulado.

מאתיים כדי לבטל את האיסור. ובדבר שיש לו מתירין אין כל כך התנגשות בין האיסור להיתר, הואיל והאיסור עומד להפוך להיתר, ולכן אינו בטל.

10 – Beriyá

י – בריה

Os Sábios estabeleceram que uma beriah, isto é, uma criatura inteira, como um verme, não se anula nem mesmo em uma proporção de um para mil. Especificamente a própria beriah não se anula, mas seu sabor se anula em sessenta (Chulin 100a). O fundamento de que uma beriah possui importância especial foi aprendido da proibição de comer insetos: em geral, somente quem ingere de um alimento proibido um volume equivalente a um kezait é punido com malkot; porém, quando o elemento proibido é uma beriah, como um inseto, mesmo sendo menor que um kezait, quem o come é punido com malkot (acima, 23:1).

תקנו חכמים, ש'בריה', כדוגמת תולעת, אפילו באלף לא תתבטל. ודווקא הבריה אינה בטלה, אבל טעמה בטל בשישים (חולין ק, א). יסוד זה שיש חשיבות לבריה למדנו מאיסור אכילת חרקים, שבדרך כלל רק מי שאוכל מהאיסור שיעור נפח כ'זית' נענש במלקות, אבל כאשר האיסור הוא בריה, כדוגמת חרק, גם כשהוא קטן מכ'זית', האוכלו נענש במלקות (לעיל כג, א).

Quatro condições precisam ser preenchidas para que o elemento proibido seja considerado uma beriah e não se anule nem mesmo em mil: 1) deve pertencer ao reino animal, e não ao vegetal; por isso, um grão de trigo não tem o status de beriah. 2) A beriah deve estar inteira; mas, se uma parte dela, como uma perna, tiver sido cortada, ou se ela tiver sido esmagada a ponto de sua forma se alterar, já não possui a importância de uma beriah. 3) Também um órgão inteiro de um animal pode ter o status de beriah, desde que possua um nome próprio e que, se for dividido, deixe de receber esse nome. Por isso, o guid hanashê e o ever min hachai têm o status de beriah, mas o chelev não, pois, mesmo se for cortado, continuará a ser chamado de chelev. 4) O status de beriah existe somente quando a proibição recaía sobre o elemento desde o início, como no caso de um inseto, do guid hanashê ou de uma ave impura. Uma ave pura que morreu sem shechitá, porém, não tem o status de beriah, pois sua proibição não decorre dela própria, mas do fato de ter morrido sem uma shechitá válida (Shulchan Aruch 100:1; acima, 23:4).[11]

ארבעה תנאים צריכים להתקיים כדי שהאיסור יחשב 'בריה' ולא יתבטל אפילו באלף: א) שתהיה ממין החי ולא הצומח, ולכן אין לגרגר חיטה דין 'בריה'. ב) 'הבריה' צריכה להיות שלימה, אבל אם נחתך חלק ממנה כגון רגל, או שנתמעכה עד שצורתה השתנתה – אין לה חשיבות 'בריה'. ג) גם לאיבר שלם של בעל חיים יכול להיות דין 'בריה', אם יש לו שם מיוחד ואם יתחלק – שמו יתבטל ממנו. לפיכך, יש דין 'בריה' ל'גיד הנשה' ול'אבר מן החי', אבל אין דין 'בריה' לחֵלֶב, מפני שגם אם יחתכו אותו, שמו יישאר חֵלֶב. ד) דין 'בריה' קיים רק כאשר האיסור היה מתחילתו, כגון חרק או גיד הנשה או עוף טמא, אבל עוף טהור שמת בלא שחיטה, אין לו דין 'בריה', כי אין איסורו מצד עצמו, אלא מצד שמת בלא שחיטה כשרה (שו"ע ק, א; לעיל כג, ד).[11]

[11]. Segundo Rash, Or Zarua, Rashba e Kaftor VaFerach, uma beriah se anula em 960. Há quem diga que se anula em mil. Para a maioria dos Rishonim, porém, uma beriah não se anula nem mesmo em mil; essa é também a opinião de Tosafot, Ramban, Ra'ah, Rosh, Ritva, Ran e outros, e assim foi decidido no Shulchan Aruch 100:1 (acima, 23, nota 5). Contudo, em situações de dúvida, agrega-se a opinião dos

[11]. לר"ש, או"ז, רשב"א וכפתור ופרח, בריה בטלה ב-960. ויש אומרים שבטלה באלף. ולרוב הראשונים בריה אינה בטלה אפילו באלף, וכן דעת תוס', רמב"ן, רא"ה, רא"ש, ריטב"א, ר"ן ועוד, וכן נפסק בשו"ע ק, א (לעיל כג, 5). אמנם במצבים של ספק מצרפים את

lenientes, conforme explicado acima, 23:7, no segundo fundamento. Também se agrega a opinião dos Acharonim que sustentam que criaturas minúsculas ou repulsivas não possuem a importância de uma beriah (acima, 23, notas 5 e 11-12).

דעת המקילים כמובא לעיל כג, ז, ביסוד השני. כמו כן מצרפים את דעת האחרונים הסוברים שלבריות זעירות או מאוסות אין חשיבות ברייה (לעיל כג, 5; 11-12).

11 – Itens importantes

יא – דברים חשובים

Alimentos especialmente importantes, a ponto de, em razão de sua importância, ser costume contá-los sempre um a um, não se anulam. Os Sábios deram como exemplos uma romã especial chamada “romã de Badan” — proveniente de Bidan, perto de Elon Moreh —, uma noz especial chamada “noz de Perech” — proveniente de Furich, perto de Shechem —, grandes e especiais cabeças de repolho, um grande barril de vinho lacrado e, igualmente, qualquer item que, por sua importância, seja sempre vendido por unidade. Itens vendidos por peso ou volume, porém, anulam-se como os demais alimentos proibidos. Da mesma forma, itens habitualmente vendidos por unidade para facilitar o cálculo do preço, e não por sua importância, como pacotes de arroz e açúcar, latas de conserva e garrafas de vinho, anulam-se como os demais alimentos proibidos. Um exemplo contemporâneo de item importante é uma garrafa de vinho ou uísque de qualidade excepcional, cujo preço seja de centenas de shekalim.[12]

מאכלים חשובים במיוחד עד שלרוב חשיבותם רגילים תמיד לסופרם אחד אחד, אינם בטלים. דוגמא לכך נתנו חכמים: רימון מיוחד שנקרא ‘רימון בדן’ (מבידאן שליד אלון מורה), או אגוז מיוחד שנקרא ‘אגוז פרך’ (מפוריף שליד שכם), קלחי כרוב גדולים ומיוחדים, חבית גדולה וסתומה של יין, וכן כל דבר שרגילים למוכרו תמיד במניין מפני חשיבותו. אבל דברים שמוכרים לפי משקל או נפח בטלים כשאר איסורים. וכן דברים שרגילים למוכרם במניין לצורך חישוב מחירם ולא מפני חשיבותם, כמו חבילות אורז וסוכר, קופסאות שימורים ובקבוקי יין – בטלים כשאר איסורים. דוגמא לדבר חשוב בימינו, בקבוק יין או וויסקי איכותי במיוחד, שמחירו מאות שקלים.[12]

Tudo o que os Sábios determinaram que fosse tratado com rigor — itens importantes, uma beriah e uma peça digna de ser servida a um convidado, os quais não se anulam nem mesmo em mil — aplica-se quando a mistura permaneceu como estava, pois, nesse caso, a importância do elemento proibido impede sua anulação. Contudo, se um dos componentes da mistura caiu no mar ou se misturou a um prato taref, de modo que já não exista possibilidade de um judeu vir a comê-lo, presume-se que talvez tenha sido o elemento proibido que caiu e se perdeu. Consequentemente, o elemento proibido já não possui importância adicional e se anula segundo as regras usuais, por maioria ou em sessenta. Os Sábios, porém, acrescentaram uma condição para a permissão: a cada vez, devem-se comer juntas duas peças da mistura; e, se forem grandes, deve-se comer um pouco de ambas em cada ocasião. Assim, haverá sempre a certeza de que uma das peças consumidas é permitida, e a outra será arrastada por ela para a permissão (Zevachim 74a;

כל מה שהורו חכמים להחמיר בדברים חשובים ובריה וחתיכה הראויה להתכבד בה, שאינם בטלים אפילו באלף, הוא כאשר התערובת נותרה כשהייתה, שאז מפני חשיבות האיסור – אינו בטל. אבל אם אחד מהתערובת נפל לים או התערב בתבשיל טרף, באופן שאין עוד אפשרות שישראל יאכל אותו לעולם, תולים לומר שאולי האיסור הוא שנפל ואבד, וממילא כבר אין באיסור חשיבות יתירה והוא בטל כפי הכללים המקובלים, ברוב או בשישים. אמנם הוסיפו חכמים תנאי להיתר, שבכל פעם יאכל מהתערובת שתי חתיכות יחד, ואם הן גדולות, שבכל אכילה יאכל משתיהן יחד, כדי שתמיד תהיה וודאות שאחת מהחתיכות שהוא אוכל היא היתר ואזי חברתה נגררת אחריה (זבחים עד, א; שו”ע קי, ז).[13]

Shulchan Aruch 110:7).[13]

[12]. Os Sábios estabeleceram que itens de importância excepcional não se anulam nem mesmo em mil. Houve, porém, divergência quanto ao critério dessa importância, e três opiniões foram apresentadas a esse respeito (Mishná Orlah 3:7; Talmud Bavli, Beitzah 3b). 1) Segundo Rabi Meir, conforme Reish Lakish, "tudo o que é costume contar", isto é, um item que geralmente se conta por sua importância, não se anula; assim decidiram HaTerumah, Shaarei Dura e Maharshal. 2) Segundo Rabi Meir, conforme Rabi Yochanan, "aquilo que é costume contar", isto é, somente o item que sempre se conta por sua importância, não se anula; se, por vezes, ele não é contado, anula-se como os demais alimentos proibidos. Essa é a opinião da maioria dos Rishonim, entre eles Ri, Ritzba, Ran, Rabeinu Yerucham, Semag, Semak, Tur e Rema 110:1. 3) Na Mishná, os Sábios enumeraram seis itens importantes que não se anulam. Rambam explicou que eles são exemplos de itens de importância excepcional e que todo item tão importante quanto eles, conforme o lugar e a época, não se anula. Assim decidiram Rambam e Shulchan Aruch 110:1. Resulta, portanto, que, para Rambam, a opinião dos Sábios é muito próxima da opinião dos que seguem Rabi Meir conforme Rabi Yochanan; assim escreveu também Aruch HaShulchan 101:4. Segundo todas as opiniões, itens habitualmente contados apenas porque dessa forma é mais fácil calcular seu preço não são considerados importantes, pois, do contrário, até balas que custam alguns centavos, vendidas por unidade, o seriam. Assim escreveram Peri Toar e Mateh Yehonatan. As três opiniões, portanto, são próximas entre si: todos concordam que se trata de itens de importância excepcional, e a questão é apenas quão importantes eles devem ser.

Na prática, é difícil aplicar as diferentes opiniões à nossa geração. Parece evidente que pacotes de açúcar e arroz e garrafas de vinho não estão incluídos entre os itens importantes. O fato de também serem vendidos em caixas demonstra que não são comercializados exclusivamente um a um. Isso também se aprende do fato de que um pequeno barril de vinho não consta entre os sete itens, embora ele não seja menos importante que as boas garrafas de vinho de nossos dias. De todo modo, sempre que houver dúvida se algo é um item importante, deve-se ser leniente, conforme a regra aplicável a uma dúvida de ordem rabínica. Somente quando o item é tão importante que não se anula na percepção humana, seja por seu preço elevado, seja por sua qualidade excepcional, ele não se anula.

[13]. Presume-se a permissão quando a peça caiu por si só; se, porém, um judeu a deixou cair por engano, a mistura não é permitida, pois se teme que ele venha a fazê-lo deliberadamente. Contudo, se um judeu comeu por engano uma das peças, como não há receio de que venha a comer deliberadamente da mistura proibida, presume-se a permissão (Shulchan Aruch 110:7; Terumat HaDeshen 175).

À primeira vista, segundo a regra "kol deparish meruba parish" — tudo o que se separa é considerado proveniente da maioria —, a peça que caiu deveria ser tratada como permitida; como, então, sua queda pode permitir a mistura? Rashba explicou (Torat HaBayit 4:2) que a regra de kol deparish se aplica quando a peça que se separou está diante de nós e é indispensável definir seu status. Quando, porém, ela se perdeu, é possível presumir que era a peça proibida, pois, pela Torá, a mistura é permitida, uma vez que a proibição se anula na maioria. Isso não significa que realmente estimamos que a peça caída era a proibida, mas que sua queda enfraqueceu a gravidade decorrente da importância da proibição existente na mistura, pois talvez o que caiu fosse o elemento proibido. Rosh (Chulin 7:37) explicou que, após a queda de uma peça da mistura, surge uma

[12]. תקנו חכמים שדברים חשובים ביותר לא יתבטלו אפילו באלף, אמנם נחלקו בגדר חשיבותם, ושלוש דעות נאמרו בזה (משנה ערלה ג, ז, בבלי ביצה ג, ב). א) לדעת ר' מאיר לפי ריש לקיש, "כל שדרכו למנות", היינו דבר שבדרך כלל רגילים למנותו מפני חשיבותו – אינו בטל, וכן פסקו התרומה, שערי דורא ורש"ל. ב) לדעת ר' מאיר לפי ר' יוחנן, "את שדרכו למנות", היינו רק דבר שתמיד רגילים למנותו מפני חשיבותו – אינו בטל, אבל אם יש פעמים שאין מונים אותו, בטל כשאר איסורים. וכך דעת רוב הראשונים, ומהם: ר"י, ריצב"א, ר"ן, רי"ו, סמ"ג, סמ"ק, טור ורמ"א קי, א. ג) חכמים במשנה מנו ששה דברים חשובים שאינם בטלים, וביאר רמב"ם, שהם דוגמאות לדברים חשובים ביותר, וכל דבר חשוב כמותם לפי המקום והזמן, אינו בטל. וכן פסקו רמב"ם ושו"ע קי, א. ואם כן יוצא שלרמב"ם, דעת חכמים קרובה מאוד לדעת הסוברים כר' מאיר לפי ר' יוחנן, וכ"כ ערוה"ש קא, ד. ולכל הדעות דברים שרגילים למנותם מפני שכך נוח יותר לחשב את מחירם, אינם חשובים, שאם לא כן גם סוכריות שעולות כמה אגורות נמכרות לפי מניין. וכ"כ פר"ת ומטה יהונתן. הרי ששלוש הדעות קרובות זו לזו, שהכל מסכימים שמדובר בדברים חשובים ביותר, אלא שהשאלה עד כמה הם חשובים.

בפועל קשה להחיל את הדעות השונות לדורנו. ונראה פשוט שחבילות סוכר ואורז ובקבוקי יין, אינם בכלל הדברים החשובים, עובדה שהם נמכרים גם בארגזים, הרי שאינם נמכרים אחד אחד. וכן יש ללמוד ממה שחבית יין קטנה אינה בשבעה דברים, ואין היא פחות חשובה מבקבוקי יין טובים שבימינו. ובכל אופן כל אימת שיש לנו ספק אם הוא דבר חשוב, יש להקל, כדין ספק דרבנן. ורק כאשר הדבר חשוב ביותר עד שאינו מתבטל בתודעה, או מפני מחירו היקר או מפני איכותו המיוחדת, אינו בטל.

[13]. תולים להתיר כאשר החתיכה נפלה מעצמה, אבל אם ישראל הפיל אותה בשגגה, אין מתירים, שמא יעשה זאת במזיד. אמנם אם ישראל אכל בשגגה את אחת החתיכות, כיוון שאין חשש שיאכל במזיד מהתערובת האסורה, תולים להתיר (שו"ע קי, ז; תה"ד קעה).
לכאורה לפי הכלל, כל דפריש מרובא פריש, יש להתייחס למה שנפל כהיתר, וכיצד מתירים על ידו את התערובת? ביאר רשב"א (תה"ב ד, ב), שדין כל דפריש הוא כאשר החתיכה שפרשה לפנינו, שיש הכרח להגדיר את מעמדה, אבל כאשר היא אבדה, אפשר לתלות שהיא האיסור, הואיל ומדאורייתא התערובת מותרת כי האיסור בטל ברוב. ואין כוונתו שאנחנו באמת מעריכים שהחתיכה שנפלה היא האיסור, אלא שנפילתה הקלישה את חומרת חשיבות האיסור שבתערובת, שאולי מה שנפל היה האיסור. והרא"ש (חולין ז, לז), ביאר, שלאחר נפילת חתיכה

dúvida dupla: talvez a peça caída fosse a proibida; e, mesmo que não fosse, talvez a peça que a pessoa está comendo não seja a proibida. Rema escreveu que toda a permissão posterior à queda da peça está condicionada a que a mistura seja consumida por duas pessoas, em momentos diferentes. Muitos Acharonim, porém, não levaram essa exigência em consideração (Pri Chadash; Gra).

מהתערובת נוצר ספק ספיקא, ספק אולי החתיכה שנפלה היתה אסורה, ואם לא, אולי החתיכה שהאדם אוכל אינה אסורה. והרמ"א כתב שכל ההיתר אחר נפילת החתיכה הוא בתנאי שיאכלו את התערובת שני אנשים שלא באותו זמן. ורבים מהאחרונים לא חששו לדבריו (פר"ח, גר"א).

12 – Uma peça digna de ser servida a um convidado

יב – חתיכה הראויה להתכבד בה

Os Sábios determinaram que uma peça digna de ser servida a um convidado não se anula nem mesmo em mil, pois, em razão de sua grande importância, mesmo quando se mistura em sessenta, ela não se anula na percepção humana. Trata-se de uma peça que pode ser servida a um convidado ilustre como prato principal da refeição, para que ele se sacie com ela junto com pão, arroz ou alimento semelhante. Tudo depende da época e do lugar. Houve períodos em que era costume honrar um convidado com uma porção média de carne ou de queijo duro, pois então se comia muito pão com a carne ou o queijo e, junto com o pão, era habitual saciar-se com eles. Em nossos dias, porém, quando o alimento existe em maior abundância, uma peça digna de ser servida a um convidado deve ter, no mínimo, o tamanho de um quarto de um frango grande, ou uma quantidade equivalente de carne bovina. Quando houver dúvida se a peça é digna de ser servida a um convidado ilustre, como essa regra é de origem rabínica, adota-se a posição leniente e ela é tratada como os demais alimentos proibidos.[14]

קבעו חכמים שחתיכה הראויה להתכבד בה אינה בטלה אפילו באלף, מפני שלרוב חשיבותה גם כשהיא מתערבת בשישים אינה מתבטלת בתודעתו של האדם. חתיכה שראוי להתכבד בה היא חתיכה שניתן להגיש לאורח נכבד כעיקר הארוחה, כדי שישבע ממנה יחד עם לחם או אורז וכיוצא בזה. והכל לפי הזמן והמקום, היו תקופות שהיו רגילים לכבד אורח בחתיכה בינונית של בשר או בחתיכה בינונית של גבינה קשה, כי היו אוכלים אז הרבה לחם עם הבשר או הגבינה, ויחד עם הלחם היו רגילים לשבוע מהן. אבל בימינו שהמזון מצוי יותר בשפע, חתיכה הראויה להתכבד בה צריכה להיות לכל הפחות רבע עוף גדול, וכגודל הזה בשר בקר. וכאשר יש ספק אם ראוי לכבד בחתיכה אורח נכבד, כיוון שדין זה מדברי חכמים, מקילים להחשיבה כשאר איסורים.[14]

Há quem diga que somente uma peça que possa ser servida ao convidado tal como está é considerada digna de ser servida; se seu cozimento ainda não terminou ou se ela for grande demais, sua regra é igual à dos demais alimentos proibidos (Ran; Shulchan Aruch 101:3). Embora muitos Rishonim e Acharonim sejam rigorosos mesmo quando ela ainda está crua e é grande, como o fundamento dessa regra é de origem rabínica, em caso de necessidade pode-se confiar nos lenientes.[15]

יש אומרים שרק חתיכה שניתן להגיש כמו שהיא לאורח נחשבת כראויה להתכבד בה, אבל אם לא נגמר בישולה, או שהיא גדולה מדי, דינה כשאר איסורים (ר"ן, שו"ע קא, ג). ואף שרבים מהראשונים והאחרונים מחמירים גם בעודה חיה וגדולה, כיוון שיסוד דין זה מדברי חכמים, אפשר בשעת הדחק לסמוך על המקילים.[15]

Mesmo quando a peça é proibida por determinação rabínica, se for digna de ser servida a um convidado, não se anula. Todo o rigor da "peça digna de ser servida a um convidado" aplica-se sob a condição de que a peça seja proibida por si própria, como carne taref ou carne cozida com leite. Se, porém, ela se tornou proibida por ter absorvido o sabor de um alimento proibido — por

גם כשהחתיכה אסורה מדברי חכמים, אם היא ראויה להתכבד בה – אינה בטלה. וכל חומרת 'חתיכה הראויה להתכבד בה' היא בתנאי שהחתיכה אסורה מחמת עצמה, כמו בשר טרף, או בשר שבושל עם חלב. אבל אם היא נאסרה מחמת שבלעה טעם איסור, כגון

exemplo, se foi cozida com molho taref —, como o próprio elemento proibido não é digno de ser servido a um convidado, a peça é tratada como os demais alimentos proibidos (Shulchan Aruch e Rema 101:2). Se as peças forem cortadas até deixarem de ser dignas de ser servidas a um convidado, a proibição volta a anular-se como as demais proibições (Shulchan Aruch 101:6).

שהתבשלה עם רוטב טרף, הואיל והאיסור עצמו אינו ראוי להתכבד בו, דין החתיכה כשאר איסורים (שו"ע ורמ"א קא, ב). נחתכו החתיכות עד שאין ראוי להתכבד בהן, חזר האיסור להתבטל כשאר האיסורים (שו"ע קא, ו).

[14]. Aprendemos em Chulin 100a que uma peça digna de ser servida a convidados, em razão de sua importância, é considerada um dos itens que sempre se costuma contar; por isso, os Sábios estabeleceram que ela não se anula nem mesmo em mil. De fato, costuma-se sempre contar os pratos principais servidos a convidados ilustres. Isso não significa que a peça digna de ser servida (chatichá hare'uyá) seja o único alimento consumido na refeição e que, sozinha, proporcione saciedade completa, pois sempre se comia pão com carne ou peixe; assim escreveu também Rav Pe'alim (vol. 1, Yoreh De'ah 23). O sentido é que ela seja o único prato principal com o qual a pessoa se sacia, junto com os acompanhamentos costumeiros. Encontramos, é verdade, discussões entre os poskim sobre o tamanho e a qualidade da חה״ל; porém, como há consenso de que tudo depende da época e do lugar (Shach 101:12-13), pode-se dizer que não existe divergência quanto a isso. Em épocas de abundância de alimentos, a חה״ל era maior e se comia menos pão com ela; em tempos de escassez, a חה״ל era pequena e se comia mais pão com ela. Hoje, temos o mérito de dispor de alimento em abundância, a ponto de muitos não comerem pão; ainda assim, a חה״ל não constitui toda a refeição, mas seu elemento principal, como um quarto de frango de bom tamanho, acompanhado de arroz e saladas. Se a refeição, porém, incluir dois pratos, já não poderá haver nela uma חה״ל, pois a חה״ל é uma única peça que constitui o prato principal da refeição.

[14]. למדנו בחולין קי, א, שחתיכה הראויה לכבד בה אורחים, משום חשיבותה, נחשבת כדברים שרגילים תמיד למנותם, ולכן תקנו חכמים שאינה בטלה אפילו באלף. ואכן מנות עיקריות שמגישים לאורחים נכבדים רגילים תמיד למנות. ואין הכוונה שחה"ל היא המאכל היחיד שאוכלים בארוחה, ובה לבד שבעים לגמרי, שכן תמיד היו אוכלים פת עם בשר או דג, וכ"כ רב פעלים (ח"א יו"ד כג). אלא הכוונה שהיא המנה העיקרית היחידה ששבעים ממנה יחד עם התוספות המקובלות. אמנם מצינו בפוסקים דיונים אודות גודלה ואיכותה של חה"ל, אלא שהואיל ומוסכם שהכל לפי הזמן והמקום (ש"ך קא, יב-יג), אפשר לומר שאין בזה מחלוקת. בזמנים שהמזון היה בשפע – חה"ל היתה יותר גדולה ואכלו עמה פחות לחם, ובזמנים של צמצום – חה"ל היתה קטנה ואכלו עמה יותר לחם. כיום אנו זוכים למזון בשפע, עד שרבים אינה אוכלים לחם, ומכל מקום חה"ל אינה כל הארוחה אלא עיקר הארוחה, כגון רבע עוף מכובד שאוכלים עימו גם אורז וסלטים. אבל אם הארוחה כוללת שתי מנות, כבר לא יתכן שתהיה שם חה"ל, הואיל וחה"ל היא חתיכה אחת שהיא עיקר הארוחה.

[15]. Há quatro opiniões sobre uma peça que, depois de preparada, será digna de ser servida a um convidado: 1) Segundo Rosh, até uma galinha abatida que ainda esteja com as penas é considerada chatichá hare'uyá. 2) Segundo Rabeinu Tam, uma galinha com as penas exige preparação excessiva, mas um grande pedaço de carne crua é considerado חה״ל. Assim decidiu Rema 101:3. 3) Segundo Rashba, um pedaço de carne crua de tamanho adequado é considerado חה״ל, mas, se for grande demais, não é 4 חה״ל.) Segundo Ran, somente uma peça cozida e de tamanho adequado para ser servida agora a convidados é considerada chatichá naassit neveilah; assim foi decidido no Shulchan Aruch 101:3. Pri Chadash, contudo, observou que do Shulchan Aruch 69:14 e 105:9 resulta que até uma peça crua é digna de ser servida. Assim decidiram também Radbaz, Aruch HaShulchan, Peri Toar e Zevach Tzedek. Entretanto, como a regra é de origem rabínica, muitos dos que seguem o Shulchan Aruch instruíram a ser lenientes, entre eles Shulchan Gavoah, Shoel VeNishal e Yabia Omer, vol. 5, Yoreh De'ah 8. Como a regra é rabínica, em caso de necessidade, membros de todas as comunidades podem confiar nos lenientes.

[15]. ארבע דעות בדין חתיכה שאחר תיקון תהיה ראויה להתכבד: א) לרא"ש, אפילו תרנגולת שחוטה בנוצתה נחשבת חה"ל. ב) לר"ת, תרנגולת בנוצתה צריכה תיקון גדול מדי, אבל חתיכת בשר גדולה וחיה היא חה"ל. וכן פסק רמ"א קא, ג. ג) לרשב"א, חתיכת בשר חיה בגודל המתאים נחשבת חה"ל, אבל אם היא גדולה מדי אינה חה"ל. ד) לר"ן, רק חתיכה מבושלת בגודל המתאים לכבד בה עכשיו אורחים נחשבת חה"ל, וכן נפסק בשו"ע קא, ג. אמנם פר"ח העיר שמשו"ע סט, יד; קה, ט, עולה שגם חתיכה חיה ראויה להתכבד בה. וכן פסקו רדב"ז, ערה"ש, פר"ת וזב"צ. אולם כיוון שהדין דרבנן, רבים מההולכים בשיטת השו"ע הורו להקל, ומהם: שולחן גבוה, שואל ונשאל, יבי"א ה, יו"ד ח. וכיוון שהדין דרבנן, בשעת הדחק בני כל העדות רשאים לסמוך על המקילים.

13 – É proibido anular alimentos proibidos

יג – אסור לבטל איסורים

É proibido anular alimentos proibidos, tanto misturando molho de uma neveilah a uma quantidade sessenta vezes maior de molho casher quanto misturando um pedaço de

אסור לבטל איסורים, בין לערב רוטב נבילה ברוטב כשרה שמרובה ממנו פי שישים, ובין לערב חתיכת בשר

carne de neveilah a dois pedaços iguais de carne casher. Como a Torá proibiu comê-los, é vedado provocar uma situação em que se anulem na maioria ou em sessenta e sejam consumidos em desacordo com a intenção da Torá. Mesmo se o molho da neveilah já tiver se misturado a molho casher que não continha sessenta vezes seu volume, é proibido acrescentar água para anulá-lo em sessenta. Da mesma forma, se um pedaço de carne de neveilah se misturou a um pedaço de carne casher, é proibido acrescentar outra peça permitida para anular a proibição na maioria. E, se a mistura for composta de peças dignas de ser servidas a um convidado ou de itens especialmente importantes, que não se anulam, é proibido cortá-los e eliminar sua importância para que a proibição se anule na maioria ou em sessenta.

נבילה בשתי חתיכות כשרות כמותה. שהואיל והתורה אסרה לאוכלם, אסור לגרום למצב שבו הם יתבטלו ברוב או בשישים וייאכלו בניגוד לכוונת התורה. וגם אם כבר התערב רוטב נבילה ברוטב כשרה שלא היה בו פי שישים כנגדו, אסור להוסיף עוד מים כדי לבטלו בשישים. וכן אם התערבה חתיכת בשר נבילה וחתיכת בשר כשרה, אסור להוסיף עוד חתיכה מותרת כדי לבטל את האיסור ברוב. וכן אם התערובת היתה מחתיכות הראויות להתכבד בהן או מדברים חשובים במיוחד שאינם בטלים, אסור לחתוך אותם ולבטל את חשיבותם, כדי שהאיסור יתבטל ברוב או בשישים.

Se a pessoa transgrediu e anulou a proibição: caso o tenha feito por engano, a proibição se anulou; caso o tenha feito deliberadamente, é proibido que ela e aqueles em benefício dos quais agiu obtenham proveito disso, mas a mistura é permitida para os demais (Mishná Terumot 5:9; Beitzah 4b; Guitin 54b; Shulchan Aruch 99:5).

עבר וביטל את האיסור: אם עשה זאת בשגגה – האיסור התבטל. ואם עשה זאת במזיד – אסור לו ולאלה שעשה זאת עבורם ליהנות מכך, אבל לאחרים התערובת מותרת (משנה תרומות ה, ט; ביצה ד, ב; גיטין נד, ב; שו"ע צט, ה).

Contudo, se o elemento proibido que se misturou for proibido apenas por determinação rabínica e não houver nos alimentos permitidos quantidade suficiente para anulá-lo, os Sábios permitiram acrescentar alimento permitido para anulá-lo. Da mesma forma, se for um item importante que não se anula, é permitido cortar as peças da mistura para anulá-lo (Rambam; Shulchan Aruch 99:6). Há quem seja rigoroso também quando a proibição é de origem rabínica (Rosh; Rema). Em caso de necessidade, até os que seguem essa posição podem ser lenientes (Pri Megadim; Rabi Akiva Eiger).

אמנם אם האיסור שהתערב אסור מדברי חכמים בלבד, ואין במאכלים הכשרים כמות מספקת כדי לבטלו, התירו חכמים להוסיף עליו כדי לבטלו. וכן אם הוא דבר חשוב שאינו מתבטל – מותר לחתוך את החתיכות שבתערובת כדי לבטלו (רמב"ם, שו"ע צט, ו). ויש מחמירים גם כאשר האיסור מדברי חכמים (רא"ש, רמ"א). ובשעת הדחק, גם להולכים בשיטתם אפשר להקל (פמ"ג, רע"א).

É permitido moer trigo destinado à produção de farinha no qual estejam misturados muitos insetos difíceis de remover, pois, com a moagem, os insetos serão cortados e se anularão em sessenta. Isso porque a intenção não é anular a proibição, mas moer o trigo para fazer farinha, e a proibição se anula incidentalmente (Taz 137:4).[16]

מותר לטחון חיטים שנועדו לקמח שמעורבים בהם חרקים רבים שקשה להוציאם, ועל ידי הטחינה החרקים יחתכו ויתבטלו בשישים. וזאת משום שאין הכוונה לבטל את האיסור אלא לטחון את החיטים לקמח ודרך אגב האיסור מתבטל (ט"ז קלז, ד).

[16]. Há quem diga que a Torá proíbe anular alimentos proibidos (Raavad, Ra'ah, Raavan e Peri Toar). Há quem diga que a proibição é de origem rabínica (Ran, Raavyah, Rema MiPano, Pri Megadim e Chochmat Adam). E há quem diga que, numa proibição "seca", a proibição é da Torá, pois o elemento proibido permanece independente; já numa mistura "líquida", na qual ele se fundiu e se

[16]. יש אומרים שמהתורה אסור לבטל איסורים (ראב"ד, רא"ה, ראב"ן, פרי תואר). ויש אומרים שהאיסור מדברי חכמים (ר"ן, ראבי"ה, רמ"ע מפאנו, פמ"ג, חכ"א). ויש אומרים שבאיסור 'יבש' האיסור מהתורה, הואיל והוא עומד בפני עצמו, וב'לח' הוא בטל

anulou, a proibição é rabínica (Noda BiYehudah; Chatam Sofer). Segundo todas as opiniões, no caso de itens dos quais é proibido obter proveito, a proibição é da Torá (Chavot Daat). Parece que a divergência não é absoluta: todos concordam que quem anula uma proibição age contra a intenção da Torá, que ordenou não comer o elemento proibido, enquanto ele cria um meio pelo qual esse elemento será consumido. Divergem apenas se, com isso, transgride uma proibição plena da Torá ou se seu ato apenas contraria a intenção da Torá, enquadrando-se na categoria de "naval birshut haTorá" — um degenerado dentro dos limites formais da Torá (ver Ramban sobre Vayikrá 19:2).

שהתמזג והתבטל, האיסור מדרבנן (נו"ב, חת"ס). ולכל הדעות באיסורי הנאה האיסור מהתורה (חוו"ד). נראה שהמחלוקת אינה קוטבית, והכל מסכימים שהמבטל איסור פועל בניגוד לכוונת התורה, שצוותה שלא לאכול איסור והוא מסבב דרך שעל ידה יאכל את האיסור. אלא שנחלקו אם עבר בזה על איסור גמור מהתורה, או שהוא רק מנוגד לכוונת התורה, בבחינת 'נבל ברשות התורה' (עי' רמב"ן ויקרא יט, ב).

Em Beitzah 4b, aprendemos que, se em Yom Tov caíram no forno madeiras muktzeh e não há ali uma maioria de madeiras que não sejam muktzeh, é permitido acrescentar madeiras não muktzeh para anulá-las na maioria, a fim de acendê-las e cozinhar com elas a refeição festiva. Segundo Rambam e Rashba, é proibido anular de início uma proibição rabínica; mas, se ela já se misturou, é permitido acrescentar para anulá-la. Assim escreveram o Shulchan Aruch 99:6, Pri Chadash e todos os poskim sefaraditas. Segundo Tosafot, a permissão existe apenas no caso de uma proibição rabínica sem fundamento na Torá, como muktzeh. Segundo Rosh, Ra'ah e Ran, a permissão existe somente quando o elemento proibido é consumido antes de se obter proveito dele, como as madeiras que são queimadas para cozinhar a refeição; quando ele não é consumido, porém, é proibido anular até proibições rabínicas. Assim decidiram Rema e a maioria dos poskim asquenazitas. Alguns poskim asquenazitas instruíram ser lenientes conforme a opinião do Shulchan Aruch, entre eles Maharshal e Taz. Segundo Pri Megadim, Siftei Daat 17, e Responsa Rabi Akiva Eiger 38, até para Rema, em caso de necessidade ou de grande prejuízo, pode-se ser leniente de acordo com o Shulchan Aruch. Embora alguns sejam rigorosos até em caso de grande prejuízo (Chochmat Adam), como se trata de uma dúvida de ordem rabínica, e assim procedem todos os que seguem o Shulchan Aruch e parte dos que seguem Rema, é assim que se deve orientar.

בביצה ד, ב, למדנו שאם נפלו ביו"ט עצי מוקצה לתוך תנור, ואין שם רוב עצים שאינם מוקצה, מותר להוסיף עליהם עצים שאינם מוקצה כדי לבטלם ברוב על מנת להבעירם ולבשל על ידם את סעודת החג. לרמב"ם ורשב"א, אסור לבטל לכתחילה איסור דרבנן, אבל אם התערב, מותר להוסיף כדי לבטלו. וכ"כ שו"ע צט, ו; פר"ח, וכל פוסקי ספרד. ולתוס' ההיתר הוא רק באיסור דרבנן שאין לו עיקר מהתורה כמוקצה. ולרא"ש, רא"ה ור"ן, ההיתר הוא רק כאשר האיסור מתכלה לפני שנהנים ממנו, כדוגמת העצים שמבעירים כדי לבשל בהם לצורך הסעודה, אבל כאשר האיסור אינו מתכלה, גם איסורי דרבנן אסור לבטל. וכן פסקו רמ"א ורוב פוסקי אשכנז. ויש מפוסקי אשכנז שהורו להקל כדעת שו"ע, ומהם: רש"ל וט"ז. ולדעת פמ"ג שפ"ד יז, ושו"ת רע"א לח, גם לרמ"א בשעת הדחק או בהפסד מרובה, אפשר להקל כדברי שו"ע. ואמנם יש מחמירים גם בהפסד מרובה (חכ"א), אבל כיוון שהוא ספק דרבנן, וכך נוהגים כל ההולכים בשיטת שו"ע וחלק מהפוסקים כרמ"א, כך יש להורות.

Quando houver insetos no trigo e o trabalho de separá-los for enorme, é permitido moer os grãos para transformá-los em farinha e anular os insetos neles contidos em sessenta, pois uma beriah triturada se anula em sessenta. É verdade que se proíbe anular deliberadamente um alimento proibido; porém, quando de todo modo se pretende moer o trigo para produzir farinha e não há interesse nos insetos moídos, não se considera que a intenção seja anular a proibição (Rabi Akiva Eiger, Yoreh De'ah 77; esse é também o sentido de Taz 137:4).

כאשר היו בחיטים שרצים, והטורח לברור אותם עצום, מותר לטוחנם לקמח ולבטל את השרצים שבהם בשישים, שכן בריה מרוסקת בטלה בשישים. ואמנם אסור לבטל איסור לכתחילה, אולם כאשר ממילא מתכוונים לטחון את החיטים לקמח, ואין מעוניינים בשרצים הטחונים, אין זה נחשב כמתכוונים לבטל את האיסור (רע"א יו"ד עז, וכך משמע מט"ז קלז, ד).

14 – Algo que futuramente será permitido

יד – דבר שיש לו מתירים

Algo que futuramente será permitido — davar sheyesh lo matirin — é um alimento proibido cuja proibição desaparecerá com o passar do tempo, fazendo com que se torne permitido, ou que possa ser permitido mediante uma ação simples. Se ele se misturar a algo de sua mesma espécie, os Sábios determinaram que não se anula nem mesmo em mil. Por isso, grãos de trigo proibidos pela proibição de chadash que se misturaram a grãos do ano anterior permanecem todos proibidos até o dia da oferenda do ômer, quando cessará a proibição de chadash, mesmo que a quantidade permitida seja mil

דבר שיש לו מתירים, היינו מאכל אסור שבמשך הזמן יפקע איסורו ויהפוך למותר או שבפעולה קלה ניתן להתירו, שהתערב במינו – קבעו חכמים שאפילו באלף לא ייבטל. לפיכך, חיטים שאסורים באיסור 'חדש' שהתערבו בחיטים מהשנה הקודמת, אפילו יש בהיתר פי אלף מהאיסור, הכל אסור עד יום העומר, שאז יפקע איסור 'חדש'. וכן פירות מעשר שני והקדש שהתערבו בשאר פירות – אינם בטלים, הואיל

vezes maior que a proibida. Do mesmo modo, frutos de maasser sheni ou de hekdesh que se misturaram a outros frutos não se anulam, pois é possível permiti-los mediante seu resgate com dinheiro (Nedarim 58a).

ואפשר להתירם על ידי פדיונם בכסף (נדרים נח, א).

Isso ocorre porque toda a anulação de proibições na maioria ou em sessenta é uma solução a posteriori, quando é indispensável determinar o status da mistura. Se, porém, a proibição está destinada a se tornar permitida, seja pela passagem do tempo, seja por um ato que a permita, em vez de subjugá-la à força e anulá-la, deve-se aguardar até que se torne permitida. Tudo isso se aplica sob a condição de que a proibição ainda seja perceptível em nossa consciência, isto é, que tenha se misturado a algo da mesma espécie. Nesse caso, embora haja sessenta vezes mais do elemento permitido, a proibição não mudou e seu nome permaneceu o mesmo. Se, porém, o elemento proibido que futuramente será permitido se misturou a outra espécie e há sessenta vezes mais contra ele, ele se anula em razão de sua extrema pequenez: seu nome e seu sabor desapareceram do mundo. Por isso, não é necessário aguardar até que se torne permitido (Shulchan Aruch 102:1).

וזאת משום שכל עניין ביטול האיסורים ברוב או בשישים הוא בדיעבד, כאשר מוכרחים להכריע את מעמד התערובת, אבל אם האיסור עומד להיות מותר, בין אם על ידי שיעבור זמן ובין אם על ידי מעשה שיתיר אותו, במקום להתגבר עליו בכוח ולבטלו, יש להמתין עד שיהיה מותר. וכל זה בתנאי שהאיסור עוד ניכר בתודעה שלנו, היינו שהתערב במינו, ואז למרות שיש פי שישים כנגדו, האיסור לא השתנה ושמו נשאר כפי שהיה. אבל אם האיסור שיש לו מתירים התערב במין אחר, ויש פי שישים כנגדו, הרי הוא בטל בעוצם מיעוטו, ששמו וטעמו התבטלו מהעולם, ולכן אין צורך להמתין עד שיהפוך להיתר (שו"ע קב, א).

Também uma proibição rabínica que futuramente será permitida não se anula. Por isso, um ovo posto em Yom Tov, proibido por ser muktzeh até o término de Yom Tov, que se misturou a mil ovos, torna todos os ovos proibidos até o término de Yom Tov (Beitzah 4b).

גם איסור חכמים שיש לו מתירים אינו בטל, לפיכך, ביצה שנולדה ביום טוב, שהיא אסורה משום מוקצה עד מוצאי יום טוב, שהתערבה באלף ביצים – כל הביצים אסורות עד מוצאי יום טוב (ביצה ד, ב).

Se, até chegar o momento da permissão, o sabor do alimento se deteriorar, ele não é considerado algo que futuramente será permitido. Contudo, se estragar apenas um pouco, de maneira quase imperceptível, o alimento proibido é considerado algo que futuramente será permitido e não se anula (Shulchan Aruch 102:4; Kreiti 12).

ואם עד שיגיע זמן ההיתר טעמו של המאכל ייפגם, אינו נחשב 'דבר שיש לו מתירים'. אבל אם יתקלקל מעט, באופן שאינו מורגש כל כך, האיסור נחשב 'דבר שיש לו מתירים' ואינו בטל (שו"ע קב, ד; כרתי יב).

Se um utensílio que absorveu sabor proibido se misturou a utensílios permitidos, como há esforço envolvido em fazer hagalá de todos eles, isso não é considerado algo que possui um meio de se tornar permitido. Contudo, deve-se aguardar que transcorra um período de vinte e quatro horas sobre o utensílio que absorveu a proibição; então, seu sabor estará deteriorado e, segundo a Torá, não haverá nele proibição (Rashba; Shulchan Aruch 102:3). Se for possível fazer-lhes hagalá com facilidade,

אם התערב כלי שבלע טעם איסור בכלים של היתר, כיוון שיש טורח להגעיל את כל הכלים, אין זה נחשב דבר שיש לו מתירין. אמנם יש להמתין שתעבור יממה על הכלי שבלע איסור, שאז טעמו יהיה פגום ומהתורה לא יהיה בו איסור (רשב"א, שו"ע קב, ג). ואם בקלות אפשר להגעילם, יש אומרים שגם לאחר יממה, צריך להתירם על ידי הגעלה

há quem diga que, mesmo após vinte e quatro horas, é preciso permiti-los por meio de hagalá (Shach 8, com base em Maharil).[17]

(ש"ך ח' עפ"י מהרי"ל).[17]

[17]. A anulação de proibições e a necessidade de decidir em caso de dúvida são soluções a posteriori, pois, a princípio, devem-se comer alimentos que não contenham dúvida nem mistura de proibição. Por isso, quando a proibição possui um meio de se tornar permitida, uma vez que de todo modo ela se tornará permitida, os Sábios instruíram aguardar até que se anule por si mesma (Rashi sobre Beitzah 3b). Contudo, se a proibição se misturou a outra espécie, embora possua um meio de se tornar permitida, ela se anula segundo as regras usuais (Talmud Yerushalmi, Nedarim 6:4). Isso porque, nessa situação, toda a mistura recebe o nome da espécie permitida, e o elemento proibido nela misturado se anulou e desapareceu da consciência. Embora possua um meio de se tornar permitido, não há motivo para multiplicar preocupações quando o nome da proibição já foi esquecido. Conforme explicou Ran, a força para anular uma proibição resulta do confronto que se cria entre ela e o elemento permitido; quando se afirmou que algo que futuramente será permitido não se anula, isso se refere ao caso em que o confronto entre ambos é tênue (acima, 2). Segundo Rema (102:4), se o elemento proibido se dissolveu por completo na mistura, a ponto de já não existir concretamente, ele se anula mesmo que possua um meio de se tornar permitido, e tanto mais quando a mistura é líquida. Em contrapartida, segundo Shach 9, mesmo se o sabor da proibição saiu de uma peça proibida e esta foi retirada da mistura, como se trata de uma mistura da mesma espécie e a proibição possui um meio de se tornar permitida, ela não se anula. Esse também parece ser o entendimento do Shulchan Aruch. Quando isso impedir a alegria de Yom Tov, pode-se ser leniente (Mishná Berurá 513:8; Zivchei Tzedek, Yoreh De'ah 102:13). A espécie é determinada pelo nome (Shach 102:3).

[17]. ביטול האיסורים והצורך להכריע בספק הוא בדיעבד, כי לכתחילה יש לאכול מאכלים שאין בהם ספק או תערובת איסור. ולכן כאשר יש לאיסור מתירים, הואיל וממילא הוא יהפוך להיתר, הורו חכמים להמתין עד שיתבטל מעצמו (רש"י ביצה ג, ב). אמנם אם האיסור התערב במין אחר, למרות שיש לו מתירים, הוא בטל כפי הכללים הרגילים (ירושלמי נדרים ו, ד). משום שבמצב כזה כל התערובת נקראת על שם המין המותר, והאיסור שהתערב בו התבטל ונמוג מהתודעה. ואף שיש לו מתירים, אין להכביר בחששות כאשר שם האיסור כבר נשכח. וכפי שביאר הר"ן שהכוח לבטל איסור נובע מההתנגשות שנוצרת בינו להיתר, ומה שאמרו שדבר שיש לו מתירים אינו בטל הוא כאשר ההתנגשות ביניהם רפה (לעיל 2).לרמ"א (קב, ד), אם האיסור נימוח לגמרי בתערובת, עד שאינו בעין כלל, גם אם יש לו מתירים – בטל, וקל וחומר כאשר התערובת נוזלית. מנגד, לש"ך ט, אפילו אם טעם האיסור יצא מחתיכה אסורה והוציאו את החתיכה מהתערובת, כיוון שהוא מין במינו ויש לו מתירים – אינו בטל. וכן משמע מדברי שו"ע. ובמקום מניעת שמחת יו"ט אפשר להקל (מ"ב תקיג, ח, זבחי צדק יו"ד קב, יג). המין נקבע לפי השם (ש"ך קב, ג).

Quando uma pessoa proíbe para si certo alimento mediante um neder que pode ser submetido à anulação e esse alimento se mistura a outros, ele não se anula, pois a pessoa pode pedir a anulação do neder (Rema 102:4; Shulchan Aruch 216:10).

האוסר על עצמו דבר בנדר שיכול להישאל עליו והתערב במאכלים אחרים, אינו בטל, הואיל ויכול להישאל עליו (רמ"א קב, ד; שו"ע רטז, י).

No Shulchan Aruch, Yoreh De'ah 102:1, consta que também uma proibição duvidosa que se misturou a um alimento permitido não se anula se possuir um meio de se tornar permitida. Por isso, mesmo quando um ovo sobre o qual há dúvida se foi posto em Yom Tov se mistura a mil ovos, ele não se anula. Há, porém, quem permita com base em uma dúvida dupla, e o Shulchan Aruch, Orach Chaim 513:2, inclinou-se a essa posição. Em caso de prejuízo, pode-se ser leniente (Mishná Berurá 5).

בשו"ע יו"ד קב, א, כתב שגם ספק איסור שהתערב בהיתר, אם יש לו מתירים – אינו בטל. לפיכך גם כאשר ביצה שיש ספק אם נולדה ביו"ט התערבה באלף, אינה בטלה. אמנם יש מתירים משום ספק ספיקא, ולכך נטה בשו"ע או"ח תקיג, ב. ובמקום הפסד אפשר להקל (מ"ב ה).

15 – A peça torna-se neveilah (chatichá naassit neveilah) em carne com leite

טו – חתיכה נעשית נבילה (חנ"ן) בבשר וחלב

Quando leite se mistura a carne e é cozido com ela, ambos se tornam uma proibição plena; isto é, toda a peça torna-se proibida. Na linguagem dos Sábios: “a peça torna-se neveilah” — chatichá naassit neveilah (chatichá naassit neveilah). Por exemplo, se 10 ml (mililitros) de leite caírem em um pedaço de carne de 90 ml, como o leite transmitiu sabor à carne, toda a peça, que agora pesa 100 ml, torna-se neveilah. Consequentemente, se

כאשר חלב התערב בבשר והתבשל עמו, נעשו שניהם איסור גמור, כלומר כל החתיכה נעשתה איסור, ובלשון חכמים: 'חתיכה נעשית נבילה' (חנ"ן). למשל, אם נפלו 10 מ"ל (מיליליטר) של חלב לתוך חתיכת בשר של 90 מ"ל, כיוון שהחלב נתן טעם בבשר, כל החתיכה ששוקלת כעת 100 מ"ל נעשית נבילה.

essa peça cair em um prato de carne de cinco litros, todo o prato ficará proibido, pois não se calcula apenas o leite, mas toda a peça, cujo volume é de 100 ml, é considerada neveilah. Como no prato não há sessenta vezes mais que ela, mas apenas cinquenta vezes, todo ele fica proibido. Se esses mesmos cinco litros que se tornaram neveilah caírem em um enorme prato de carne com volume de 250 litros, todo ele ficará proibido, pois contém apenas cinquenta vezes a quantidade dos cinco litros que se tornaram neveilah. Assim, aqueles 10 ml de leite, num processo gradual, proibiram uma quantidade de carne 25.000 vezes maior que eles. Se esses 250 litros de carne forem distribuídos entre 250 panelas, um litro em cada panela, e cada uma contiver 50 litros de carne, todas as misturas ficarão proibidas. Assim, aqueles 10 ml de leite proibiram uma quantidade de carne 1.250.000 vezes maior que eles. Desse modo, seria possível continuar e proibir toda a carne existente no mundo, pois, enquanto a mistura não contiver sessenta vezes mais que a proibição, toda ela se tornará proibida e se converterá em uma proibição plena. Contudo, se desde o início, na primeira vez, a carne contivesse sessenta vezes os 10 ml de leite que nela caíram, o leite teria se anulado em sessenta, e todas essas misturas seriam casher.

לפיכך אם נפלה חתיכה זו לתוך תבשיל בשר של חמישה ליטר, כל התבשיל נאסר, מפני שאין מחשבים את החלב בלבד, אלא כל החתיכה שהנפח שלה 100 מ"ל נחשבת נבילה, וכיוון שאין בתבשיל פי שישים יותר ממנה אלא רק פי חמישים – כולו נאסר. נפלו אותם חמישה ליטר שנעשו נבילה לתוך תבשיל בשר ענק שנפחו 250 ליטר, כולו נאסר, הואיל ויש בו רק פי חמישים כנגד חמשת הליטר שנעשו נבילה. הרי שאותם 10 מ"ל חלב אסרו בתהליך הדרגתי כמות בשר הגדולה מהם פי 25,000. התערבו אותם 250 ליטר בשר, לתוך 250 סירים, ליטר לכל סיר, שיש בכל אחד מהסירים 50 ליטר בשר, כל התערובות נאסרו. הרי שאותם 10 מ"ל חלב אסרו כמות בשר הגדולה מהם פי 1,250,000. בדרך זו אפשר להמשיך ולאסור את כל הבשר שקיים בעולם, שכל זמן שאין בתערובת פי שישים יותר מהאיסור, כל התערובת נאסרת והופכת לאיסור גמור. אבל אם מתחילה, בפעם הראשונה היה בבשר פי שישים מ-10 מ"ל החלב שנפלו לתוכו, החלב היה בטל בשישים, וכל התערובות הללו היו כשרות.

Pode-se aprender dessa Halacha uma ideia moral: enquanto não se consegue anular o mal, é preciso afastar-se dele; caso contrário, ele poderá, num processo gradual, corromper e proibir tudo. Esse afastamento, porém, é por pouco tempo, pois, com o passar do tempo, o alimento proibido se deteriora e seu sabor se torna defeituoso, de modo que já não pode proibir.[18]

אפשר ללמוד מהלכה זו רעיון מוסרי, שכל זמן שאין מצליחים לבטל את הרע יש להתרחק ממנו, שאם לא כן הוא יוכל לקלקל ולאסור בתהליך הדרגתי את הכל. אמנם ההתרחקות לזמן קצר, שכן במשך הזמן המאכל האסור מתקלקל וטעמו נפגם, ושוב אינו יכול לאסור.[18]

[18]. Explica-se na Guemará (Chulin 108a) que, se fosse possível espremer todo o leite absorvido pela carne, segundo Rabi Shimon bar Rabi, Shmuel e Reish Lakish, a carne voltaria a ser permitida; consequentemente, a peça não se tornaria neveilah. Segundo Rabi Chanina, Rav e Rabi Yochanan, porém, a carne permaneceria proibida, pois, depois que o leite e a carne foram cozidos juntos, a peça tornou-se neveilah. Essa é a opinião da esmagadora maioria dos Rishonim (Rambam, Ramban, Rashba, Ran e outros). Raavad possui uma opinião diferente: tudo o que aprendemos sobre a regra de חנ״ן segue a opinião de Rabi Yehudah, segundo a qual, numa mistura da mesma espécie, o elemento proibido não se anula nem mesmo em mil. Como a Halacha não segue sua opinião, quando houver sessenta vezes a quantidade do leite que caiu originalmente, ele se anulará.

A Halacha foi decidida no sentido de que "a peça torna-se neveilah"

[18]. מבואר בגמרא (חולין קח, א), שאם היה ניתן לסחוט את כל החלב שנבלע בבשר, לר' שמעון בר רבי, שמואל וריש לקיש, הבשר היה חוזר להיתרו, וממילא חתיכה אינה נעשית נבילה. ואילו לדעת רבי חנינא, רב ורבי יוחנן, הבשר היה נשאר באיסור, מפני שאחר שהחלב והבשר התבשלו יחד החתיכה נעשית נבילה. וכך דעת רובם המכריע של הראשונים (רמב"ם, רמב"ן, רשב"א, ר"ן ועוד). (לראב"ד דעה שונה, שכל מה שלמדנו דין חנ"ן הוא לדעת ר' יהודה במין במינו שאינו בטל אפילו באלף, אבל להלכה אין פוסקים כמותו, וממילא כאשר יהיה פי שישים כנגד החלב הראשון שנפל, יתבטל). להלכה נפסק ש'חתיכה נעשית נבילה' (טור ושו"ע צב, ג). ודין זה

(Tur e Shulchan Aruch 92:3). Essa regra é da Torá, pois é um decreto do texto bíblico que, se carne e leite forem cozidos juntos, ambos se tornarão proibidos, e quem comer deles um kezait será punido com malkot. Alguns explicaram que, uma vez que quem os cozinha transgride uma proibição da Torá, eles estão incluídos no mandamento negativo "Não comerás coisa alguma abominável" (Devarim 14:3), sobre o qual os Sábios disseram (Chulin 114b): "Tudo o que tornei abominável para ti está sujeito à proibição de comer". Mesmo que sejam separados, permanecem em seu estado abominável e proibido (Beit Meir 92:4, com base em Knesset HaGedolah).

מהתורה, מפני שגזירת הכתוב שאם יתבשלו בשר וחלב יחדיו יהיו אסורים, והאוכל מהם כזית חייב מלקות. ויש שביארו, שהואיל והמבשלם עובר באיסור תורה, הם בכלל הלאו "לֹא תֹאכַל כָּל תּוֹעֵבָה" (דברים יד, ג) שאמרו חכמים (חולין קיד, ב): "כל שתעבתי לך הרי הוא בבל תאכל", וגם אם יפרידו ביניהם, הם נשארים בתיעובם ואיסורם (בית מאיר צב, ד, עפ"י כנה"ג).

Quando a proibição de carne com leite é de origem rabínica, há quem diga que não se aplica a regra de חנ״ן, pois basta o fato de os Sábios a terem proibido, não cabendo decretar sobre ela também a regra de chatichá naassit neveilah (Rambam; Shulchan Aruch 99:6; Pri Chadash; Aruch HaShulchan). Há quem diga que, como cada uma das espécies é casher e somente sua mistura as torna proibidas, aplica-se a elas a regra de חנ״ן (Rashba). Além disso, os Sábios uniformizaram suas medidas, assim como instituíram a regra de chatichá naassit neveilah para todas as proibições, conforme explicado na próxima Halacha (Ran, Maharshal, Bach, Taz e Shach).

כאשר איסור בשר וחלב הוא מדרבנן, יש אומרים שאין בו דין חנ"ן, כי דיו במה שאסרוהו חכמים ואין לגזור עליו דין חנ"ן (רמב"ם, שו"ע צט, ו, פר"ח, ערוה"ש). ויש אומרים שהואיל וכל אחד מהמינים כשר ורק בתערובתם נאסרו, אומרים לגביהם דין חנ"ן (רשב"א), ועוד שהשוו חכמים שיעוריהם, וכפי שתקנו לכל האיסורים דין חנ"ן כמבואר בהלכה הבאה (ר"ן, רש"ל, ב"ח, ט"ז וש"ך).

Os poskim divergiram no caso em que da peça que se tornou neveilah saiu apenas sabor de carne, sem qualquer vestígio de leite. Por exemplo: uma panela contém pedaços de carne e, no fundo, molho; leite caiu sobre um dos pedaços que se encontra inteiramente acima do molho, tornando-o proibido. Segundo Ran e Shach (92:7; 105:17), se a peça era gordurosa e dela saiu sabor de carne para as demais peças, todas ficam proibidas, mesmo estando claro que não saiu sabor de leite. Isso porque o leite é, por natureza, magro e, sem estar imerso em molho, não sai do pedaço de carne no qual foi absorvido; ainda assim, até o sabor da carne, por si só, é proibido, pois a peça tornou-se neveilah. Em contrapartida, segundo Tosafot, HaTerumah, Rashba, Rema e Taz (92:7; 105:13), embora, se fosse retirado todo o leite do pedaço de carne, ele permanecesse proibido, quando somente o sabor da carne sai da peça proibida e passa às outras peças, estas são permitidas, pois apenas sabor de carne chegou até elas. Essa é também a opinião da maioria dos Rishonim e Acharonim, entre eles Maharshal, Pri Chadash e Gra.

נחלקו הפוסקים במקרה שנפלט מהחתיכה שנעשית נבילה רק טעם בשר בלא שמץ של חלב. למשל, סיר שיש בו חתיכות בשר ובתחתיתו רוטב, ועל אחת החתיכות שמונחת כולה מעל הרוטב נפל חלב ונאסרה, לדעת ר"ן וש"ך (צב, ז; קה, יז), אם היתה החתיכה שמנה ויצא ממנה טעם בשר לשאר החתיכות, למרות שברור שלא יצא טעם חלב, כי החלב מטבעו כחוש ובלא שיהיה שרוי בתוך רוטב אינו יוצא מחתיכת הבשר שנבלע בה, כל החתיכות נאסרות, מפני שגם טעם הבשר לבדו אסור, כי החתיכה נעשתה נבילה. לעומת זאת לדעת תוס', תרומה, רשב"א, רמ"א וט"ז (צב, ז; קה, יג), אף שאם היו מוציאים את כל החלב מחתיכת הבשר היתה נשאר באיסורה, כאשר רק טעם הבשר יוצא מהחתיכה שנאסרה אל שאר החתיכות, הרי הן מותרות, הואיל ורק טעם בשר יצא אליהן. וכן דעת רוב הראשונים והאחרונים ומהם: רש"ל, פר"ח וגר"א.

16 – Um pedaço torna-se nevelá (chatichá naassit neveilah) nas demais proibições

טז – חתיכה נעשית נבילה (חנ"ן) בשאר איסורים

É consenso que, quando carne e leite se misturam por meio do cozimento, todo o pedaço se torna nevelá, pois a carne, por si só, é kasher, e o leite, por si só, é kasher; ao se misturarem, ambos se tornam proibidos. Assim, todo o pedaço se torna nevelá segundo a Torá e, se cair em outra preparação que não contenha sessenta vezes o seu volume, toda ela ficará proibida. Contudo, os Rishonim divergiram quanto às demais substâncias proibidas que se misturaram a alimentos permitidos. Por exemplo, se 10 mL (mililitros) de sangue se misturaram a 90 mL de carne kasher, é evidente que o pedaço de carne no qual o sangue se misturou é proibido para consumo; a questão é

מוסכם שכאשר על ידי בישול התערב בשר בחלב, כל החתיכה נעשית נבילה, שכן הבשר לבדו כשר, והחלב לבדו כשר, ועל ידי שהתערבו נעשו שניהם אסורים, הרי שכל החתיכה נעשית נבילה מהתורה, ואם תיפול לתבשיל אחר ולא יהיה בו פי ששים כנגדה, כולו יאסר. אבל נחלקו הראשונים לגבי שאר איסורים שהתערבו במאכלים כשרים, כגון שהתערב 10 מ"ל (מיליליטר) של דם ב-90 מ"ל בשר כשר, ברור שחתיכת הבשר שמעורב בה דם אסורה באכילה, השאלה האם היא

se ele é considerado nevelá.

Há quem diga que, embora a carne seja proibida para consumo por causa do sangue nela misturado, ela não se torna nevelá. Portanto, se esse pedaço de carne proibido cair em outra preparação de 1.000 mL (um litro), uma vez que há nela mais de sessenta vezes a quantidade do sangue proibido, a preparação é kasher. O próprio pedaço que inicialmente absorveu o sangue, porém, permanece proibido, pois é possível que o sangue tenha permanecido nele e não se espalhado por toda a preparação (Ravenu Efraim, Rosh, Shulchan Aruch 92:4).

Outros dizem que os Sábios equipararam as leis das demais proibições à lei de carne com leite e determinaram que também nas demais proibições se aplica o princípio de que “um pedaço torna-se nevelá”. Assim, uma vez que o sangue tornou proibido o pedaço de carne, o pedaço inteiro tornou-se nevelá; se ele cair em uma preparação que não contenha sessenta vezes o seu volume, toda a preparação será proibida (Rabenu Tam, Ramban, Ran e Rama).[19]

נחשבת נבילה.

יש אומרים שאמנם הבשר אסור באכילה מפני הדם המעורב בו, אבל הוא לא נעשה נבילה, ולכן אם חתיכת הבשר האסורה הזו תיפול לתוך תבשיל אחר של 1,000 מ"ל (ליטר), כיוון שיש שם יותר מפי שישים מהדם האסור – התבשיל כשר. אמנם החתיכה עצמה שבלעה בתחילה דם אסורה, מפני שיתכן שהדם נותר בה ולא התפשט בכל התבשיל (רבנו אפרים, רא"ש, שו"ע צב, ד).

ויש אומרים שחכמים השוו את דיני שאר האיסורים לדין בשר וחלב, וקבעו שגם בשאר איסורים 'חתיכה נעשית נבילה', וכיוון שהדם אסר את חתיכת הבשר, כל חתיכת הבשר נעשתה נבילה, ואם נפלה לתוך תבשיל שאין בו פי שישים ממנה, התבשיל כולו אסור (ר"ת, רמב"ן, ר"ן ורמ"א).[19]

[19]. Segundo Ravenu Efraim (Tosafot 100a, “beshekadam”), Rashba, Rosh e Shulchan Aruch 92:4, a regra de chatichá naassit neveilah não se aplica às demais proibições; assim também decidiram os Acharonim de tradição sefaradita (Kaf HaChaim 92:22). Segundo Rashi, Rabenu Tam, Ri, Ramban, Ra’ah, Raavyah, Ran, Or Zarua, Sefer HaTerumá, Semag, Semak, Mordechai e Rama, a regra de chatichá naassit neveilah se aplica às demais proibições (para o Ran, Taz, Shach e a maioria dos poskim, sua origem é rabínica; para o Maharik e os que seguem sua opinião, sua origem é na Torá).

Segundo a opinião leniente, aquele pedaço permanece proibido, pois talvez o sabor da substância proibida nele contida não tenha se espalhado por toda a mistura (Rashba e a maioria dos poskim). Há quem diga que, uma vez que ele foi cozido com outros alimentos, o sabor da substância proibida se espalhou por tudo, e o pedaço que inicialmente se tornara proibido volta a ser permitido (Tur).

Segundo a opinião rigorosa, há quem diga que mesmo nas proibições rabínicas se aplica chatichá naassit neveilah (Taz, Pri Megadim, Kreti, Minchat Yaakov); outros são lenientes e sustentam que chatichá naassit neveilah não se aplica às proibições rabínicas (Pri Chadash, Aruch HaShulchan). Em caso de necessidade, pode-se ser leniente (Ktav Sofer, Yore Deá 52; Igrot Moshe, Yore Deá 2:36). Diverge-se sobre se chatichá naassit neveilah se aplica a apenas uma parte do pedaço, como na medida de kedei netilá, conforme citado no Shach 96:9. Pode-se ser leniente com base na combinação da opinião do Shulchan Aruch.

חנ״ן em líquidos: quanto a carne e leite líquidos, como gordura de carne e leite, é consenso que se aplica חנ״ן, pois cada um deles, isoladamente, é kasher, e somente sua combinação os torna proibidos; por isso, toda a mistura torna-se nevelá (Ramban, Rashba e Shach 92:15). Contudo, há divergência quanto às demais proibições. Alguns dizem que apenas um pedaço sólido se torna nevelá, pois ele

[19]. לדעת רבנו אפרים (תוס' ק, א, 'בשקדם'), רשב"א, רא"ש, שו"ע צב, ד, אין דין חנ"ן בשאר איסורים, וכן פסקו האחרונים יוצאי ספרד (כה"ח צב, כב). ולדעת רש"י, ר"ת, ר"י, רמב"ן, רא"ה, ראבי"ה, ר"ן, או"ז, תרומה, סמ"ג, סמ"ק, מרדכי, רמ"א, יש דין חנ"ן בשאר איסורים (לר"ן, ט"ז וש"ך ורוה"פ הוא מדרבנן, ולמהרי"ק ודעימיה מדאורייתא).

לשיטת המקילים, אותה חתיכה נשארת באיסורה, כי אולי טעם האיסור שבה לא התפשט בכל התערובת (רשב"א ורוה"פ). ויש אומרים שכיוון שהתבשלה עם עוד מאכלים, טעם האיסור התפשט בהכל, והחתיכה שנאסרה בתחילה חוזרת להיתרה (טור).

לשיטת המחמירים: יש אומרים שגם באיסורי דרבנן אומרים חנ"ן (ט"ז, פמ"ג, כרתי, מנחת יעקב), ויש מקילים שאין חנ"ן באיסורי דרבנן (פר"ח, ערוה"ש). בשעת הצורך אפשר להקל (כת"ס יו"ד נב; אג"מ יו"ד ב, לו). נחלקו אם אומרים חנ"ן במקצת חתיכה, כגון בכדי נטילה, כמובא בש"ך צו, ט. ואפשר להקל על סמך צירוף דעת השו"ע.

חנ"ן בנוזלים: בבשר וחלב נוזליים, כגון שומן-בשר וחלב, מוסכם שיש דין חנ"ן, הואיל וכל אחד לבדו כשר, ורק מצירופם נאסרו, ולכן כל תערובתם נעשתה נבילה (רמב"ן, רשב"א וש"ך צב, טו). אבל נחלקו לגבי שאר איסורים, יש אומרים שרק חתיכה

possui importância própria, já que é reconhecível como um pedaço proibido; além disso, mesmo que caia em outra preparação, a substância proibida nele absorvida não se espalhará uniformemente por toda a preparação, mas permanecerá mais concentrada dentro dele. Com líquidos, porém, não se aplica חנ״ן, pois todos os líquidos voltam a se misturar uniformemente uns com os outros, formando uma nova mistura (Ramban, Mordechai). Outros dizem que chatichá naassit neveilah também se aplica aos líquidos (Tosafot, Chulin 100a, "beshekadam"). Na prática, segundo a opinião rigorosa, a princípio se adota o rigor também para líquidos e mesmo sem cozimento; em caso de grande prejuízo, pode-se ser leniente quanto aos líquidos (Rama 92:4; Noda BiYehudá, Pri Megadim e Chochmat Adam). (Segundo o Ran e o Maharshal, quando a mistura se formou por cozimento, chatichá naassit neveilah se aplica até mesmo a líquidos; quando se formou sem cozimento, chatichá naassit neveilah não se aplica nem sequer a um pedaço, pois o fundamento da regra de chatichá naassit neveilah nas demais proibições é derivado da proibição de cozinhar carne com leite. Em caso de necessidade, é apropriado combinar a opinião deles para ser leniente).

גושת נעשית נבילה, הואיל ויש לה חשיבות כי היא ניכרת כחתיכת איסור, וגם אם תיפול לתבשיל אחר, האיסור שבלוע בה לא יתפשט בשווה בכל התבשיל, אלא יישאר בתוכה יותר. אבל בנוזלים אין אומרים חנ"ן, כי חזרו כל הנוזלים להתערב זה בזה בשווה, ותערובת חדשה נוצרה (רמב"ן, מרדכי). ויש אומרים שגם בנוזלים אומרים חנ"ן (תוס' חולין ק, א, 'בשקדם'). למעשה, לפי שיטת המחמירים, לכתחילה חוששים להחמיר גם בנוזלים ובלא בישול, ובהפסד מרובה אפשר להקל בנוזלים (רמ"א צב, ד, נו"ב, פמ"ג וחכ"א). (לר"ן ורש"ל, כאשר התערובת נוצרה על ידי בישול, אף בנוזלים אומרים חנ"ן, ואם בלא בישול, גם בחתיכה לא אומרים חנ"ן, כי יסוד דין חנ"ן בשאר איסורים נלמד מאיסור בישול בשר בחלב, ובשעת הצורך נכון לצרף את דעתם להקל).

17 – Regras de "kama kama batel" e "chozer veneor"

יז – כללי 'קמא קמא בטל' ו'חוזר וניעור'

Surgiu uma dúvida acerca do caso em que uma substância proibida caiu em um alimento permitido e foi anulada; depois, outra porção da substância proibida caiu no alimento permitido, e este contém quantidade suficiente para anulá-la, mas, se ela for somada à primeira porção proibida, anteriormente anulada, o alimento permitido não terá quantidade suficiente para anular ambas. Segundo a regra de "kama kama batel" (cada primeira porção é sucessivamente anulada), a primeira porção proibida foi anulada e já não pode se somar à segunda, pois, sempre que se tomou conhecimento do ocorrido entre a queda da primeira porção proibida e a da segunda, elas não se somam. Isso porque, no momento em que o fato se tornou conhecido, o alimento permitido prevaleceu sobre a substância proibida e a anulou, e ela já não poderá se somar a outra porção proibida que venha a cair posteriormente. Em contrapartida, segundo a regra de "chozer veneor", a primeira porção proibida volta a despertar e se soma à que acaba de cair na mistura; se o alimento permitido não tiver quantidade suficiente para anular as duas juntas, toda a mistura será proibida.

ספק התעורר לגבי מקרה שנפל איסור לתוך היתר והתבטל, ואחר כך נפל לתוך ההיתר עוד איסור, ויש בהיתר שיעור מספיק כדי לבטלו, אבל אם נצרף אותו אל האיסור הראשון שהתבטל לפני כן, אין בהיתר שיעור מספיק כדי לבטלם. לפי הכלל: 'קמא קמא בטל' (ראשון ראשון בטל), הרי שהאיסור הראשון התבטל ושוב אינו יכול להצטרף לאיסור השני, שכל שהיתה ידיעה בין נפילת האיסור הראשון לנפילת האיסור השני – אין הם מצטרפים. מפני שבזמן שהדבר נודע, ההיתר התגבר על האיסור וביטלו, ושוב לא יוכל להצטרף לאיסור שייפול לאחר מכן. מנגד, לפי הכלל 'חוזר וניעור', חוזר האיסור הראשון ומתעורר ומצטרף לאיסור שנפל עכשיו לתערובת, ואם אין בהיתר כמות מספקת כדי לבטל את שניהם יחד, כל התערובת אסורה.

Quando a soma das substâncias proibidas confere sabor, é consenso na Halacha que a mistura é proibida. Por exemplo, se uma pequena quantidade de leite caiu em carne e foi anulada em sessenta, e depois caiu mais leite na mesma panela de carne, caso o sabor do leite seja perceptível na carne, a mistura será proibida. Isso demonstra que o leite que caiu inicialmente se soma ao

במקרה שצירוף האיסורים נותן טעם, מוסכם להלכה שהתערובת אסורה. כגון שנפל מעט חלב לתוך בשר והתבטל בשישים, ואחר כך נפל עוד חלב לתוך אותה קדירת בשר, אם טעם החלב מורגש בבשר, התערובת אסורה, הרי שהחלב שנפל בתחילה

que caiu depois para tornar a mistura proibida.

מצטרף לחלב שנפל בהמשך לאסור את התערובת.

Entretanto, quando a mistura é de “mesma espécie com mesma espécie” e, por conseguinte, o sabor da substância proibida não é perceptível na mistura, os poskim divergiram sobre como proceder. Na prática, enquanto todas as substâncias proibidas juntas não forem suficientes para tornar a mistura proibida segundo a Torá, aplica-se “kama kama batel”. Contudo, quando a soma das substâncias proibidas gera uma proibição da Torá, o alimento permitido já não tem força para anular a substância proibida que nele se misturou; tudo o que antes havia sido anulado volta a despertar, e a mistura torna-se proibida (Pri Chadash 99:21; Gra 11).

אולם כאשר התערובת היא של ‘מין במינו’, וממילא אין טעם האיסור מורגש בתערובת, נחלקו הפוסקים כיצד נוהגים. למעשה, כל עוד אין בכל האיסורים יחד כדי לאסור את התערובת מהתורה – ‘קמא קמא בטל’. אבל כאשר צירוף האיסורים יוצר איסור תורה, כבר אין כוח בהיתר לבטל את האיסור שהתערב בו, וכל מה שכבר התבטל חוזר וניעור והתערובת נאסרת (פר”ח צט, כא; גר”א יא).

Por exemplo, se caldo de carne tarefá cair em caldo de carne kasher, segundo a Torá, enquanto o caldo kasher constituir a maioria, a mistura será kasher. Os Sábios, porém, instituíram que a mistura somente seria kasher se o alimento permitido contivesse sessenta vezes a quantidade da substância proibida (acima, Halacha 2). Assim, se o caldo kasher continha sessenta vezes a quantidade do caldo taref, a mistura é kasher. Se depois cair ali outra quantidade de caldo taref inferior a um sessenta avos, ela também será anulada em sessenta, e assim sucessivamente, desde que se tenha tomado conhecimento entre uma queda e outra. Mais do que isso: o caldo taref que foi anulado soma-se ao alimento permitido. Desse modo, se cair ali mais caldo taref e o caldo somente alcançar sessenta vezes a quantidade da nova porção taref quando somado à porção taref anteriormente anulada, a mistura será kasher. Contudo, se a situação chegar ao ponto em que, na prática, metade do caldo seja taref, todas as porções proibidas voltam a se somar umas às outras, e a mistura será proibida.[20]

למשל, אם מרק של בשר טריפה נפל לתוך מרק בשר כשר, מהתורה כל זמן שהכשר הוא רוב, התערובת כשרה, אולם תקנו חכמים שרק אם יהיה בהיתר פי שישים כנגד האיסור, התערובת כשרה (לעיל הלכה ב). הרי שאם היה במרק הכשר פי שישים כנגד הטרף, התערובת כשרה. ואם שוב נפל לשם שיעור של פחות משישים טרף, אף הוא בטל בשישים, וכן שוב ושוב, כל זמן שהדבר נודע בין נפילה לנפילה. ולא זו בלבד, אלא שהטרף שהתבטל מצטרף אל ההיתר, שאם ייפול לשם עוד מרק טרף, ורק יחד עם הטרף שהתבטל לפני כן יש במרק פי שישים כנגד הטרף החדש, התערובת כשרה. אבל אם יגיע המצב לכך שבפועל מחצית מהמרק טרף, חוזרים כל האיסורים להצטרף זה לזה, והתערובת אסורה.[20]

[20]. Há três opiniões entre os Rishonim: 1) Segundo o Rambam, o Raavad e o Rash, aplica-se “kama kama batel”; mais do que isso, a substância proibida que foi anulada transforma-se em permitida e se soma para anular a porção proibida adicional, segundo as regras de anulação aplicáveis ao caso — em sessenta, cem ou duzentos. (Segundo o Raavad, mesmo se a maioria da mistura vier a ser composta de substância proibida, em uma mistura seca de mesma espécie, uma vez que as porções proibidas foram gradualmente anuladas pela maioria, toda a mistura permanece permitida. Assim se tende a explicar também o Rambam e o Rash; contudo, a meu ver, é possível explicá-los segundo a opinião do Pri Chadash citada abaixo). 2) Segundo o Ramban, o Rashba e o Ran, quanto às substâncias proibidas para as quais os Sábios instituíram a anulação em cem ou duzentos, aplica-se “kama kama batel” até que elas, somadas,

[20]. שלוש דעות בראשונים: א) לרמב”ם, ראב”ד ור”ש, קמא קמא בטל, ולא זו בלבד, אלא שהאיסור שהתבטל נהפך להיתר ומצטרף לבטל את האיסור הנוסף לפי כללי הביטול באותו עניין (בשישים או במאה או במאתיים). (לראב”ד, אף אם ייווצר מצב שרוב התערובת מאיסור, בתערובת מין במינו יבש ביבש, כיוון שהאיסורים התבטלו ברוב בתהליך הדרגתי, התערובת כולה מותרת. וכך נוטים לבאר את הרמב”ם והר”ש, אולם לענ”ד אפשר לבארם כדעת הפר”ח המובאת להלן). ב) לרמב”ן, רשב”א ור”ן, איסורים שתקנו חכמים שיתבטלו במאה או במאתיים, אומרים לגביהם קמא קמא בטל, עד אשר יגיע המצב

ultrapassem um sessenta avos. 3) Segundo o Rosh e o Rama 99:6, a substância proibida sempre volta a despertar e se soma à porção proibida adicional que caiu na mistura. (Convém acrescentar que também o Rosh e os que seguem sua opinião concordam que há situações em que o conhecimento do fato produz uma anulação que não volta a despertar, conforme aprendemos na Mishná, Terumot 5:7: "Uma seá de terumá que caiu em cem; retirou-se uma seá, e outra caiu; retirou-se uma seá, e outra caiu: a mistura é permitida até que a terumá supere o chulin". Aprendemos igualmente — acima, na nota 9 — que, segundo o Rosh, em uma mistura seca de mesma espécie, a substância proibida é anulada pela maioria, sendo até mesmo permitido cozinhar tudo junto. Embora o cozimento transforme a mistura em uma mistura líquida, para a qual seriam necessárias sessenta partes, uma vez que a substância proibida foi anulada pela maioria enquanto estava seca, ela não volta a despertar quando for cozida).

שבו האיסורים יצטרפו יחד ליותר מאחד משישים. ג) לרא"ש ורמ"א צט, ו, לעולם האיסור חוזר וניעור ומצטרף לאיסור הנוסף שנפל לשם. (ראוי להוסיף, שגם הרא"ש ודעימיה מסכימים שיש מצבים שבהם אומרים שהידיעה יוצרת ביטול שאינו חוזר וניעור, וכפי שלמדנו מהמשנה בתרומות ה, ז: "סאה תרומה שנפלה למאה, הגביהה ונפלה אחרת, הגביהה ונפלה אחרת, הרי זו מותרת עד שתרבה תרומה על החולין". וכן למדנו (לעיל בהערה 9) שלדעת הרא"ש, יבש ביבש מין במינו בטל ברוב ואף מותר לבשל את הכל יחד, והרי הבישול יגרום שהתערובת תיעשה לח בלח ויצטרכו פי ששים, אלא שהואיל והאיסור התבטל ברוב בעודו יבש, שוב אינו חוזר וניעור כשיבושל).

O Pri Chadash 99:21 decidiu que, enquanto as substâncias proibidas que caíram na mistura estiverem anuladas segundo a Torá, aplica-se a regra de "kama kama batel". Isto é: se a mistura for de mesma espécie e ainda houver maioria do alimento permitido em relação a todas as substâncias proibidas que caíram nela; ou se a mistura for de espécies diferentes e as substâncias proibidas não conferirem sabor, aplica-se "kama kama batel". Contudo, se as substâncias proibidas, somadas, constituírem a maioria ou conferirem sabor, elas proíbem a mistura segundo a Torá e voltam a despertar. Essa também é a opinião do Gra 11. Assim é apropriado decidir, pois, em caso de dúvida sobre uma lei da Torá, adota-se o rigor, e, em caso de dúvida sobre uma lei rabínica, adota-se a leniência. Além disso, parece que é isso que se deve aprender de forma simples da Mishná, Orlá 2:3, e da Tosefta, Terumot 6:5, que ensinam "kama kama batel"; por outro lado, da Mishná, Terumot 5:7, aprende-se que, quando as substâncias proibidas se tornam a maioria, elas voltam a despertar.

והפר"ח צט, כא, הכריע, שכל זמן שמהתורה האיסורים שנפלו לתערובת בטלים, הכלל הוא שקמא קמא בטל. היינו שאם התערובת היא מין במינו, ועדיין יש רוב בהיתר כנגד כל האיסורים שנפלו; או שהתערובת במין בשאינו מינו, והאיסורים אינם נותנים טעם – קמא קמא בטל. אבל אם האיסורים יצטרפו יחד לרוב או יתנו טעם, הרי שמהתורה הם אוסרים, וחוזר וניעור. וכך דעת הגר"א יא. וכך ראוי לפסוק מצד שספק דאורייתא לחומרא וספק דרבנן לקולא. בנוסף לכך, נראה שכך יש ללמוד בפשטות מהמשנה ערלה, ב, ג, ותוספתא תרומות ו, ה, שקמא קמא בטל, ומאידך ממשנה תרומות ה, ז, יש ללמוד שכאשר האיסורים הפכו לרוב, חוזרים וניעורים.

18 – Substâncias proibidas anulam umas às outras

יח – איסורים מבטלים זה את זה

Se havia uma preparação kasher com o volume de 59 mL (mililitros), e nela caiu um mL de chêlev ou um mL de sangue, como a preparação não contém sessenta vezes a quantidade da substância proibida, ela se torna proibida. Contudo, se caírem juntos na preparação um mL de chêlev e um mL de sangue, ela será kasher, pois o mL de chêlev se soma aos 59 mL permitidos para anular o sangue, e o mL de sangue se soma aos 59 mL permitidos para anular o chêlev. Isso porque a substância proibida torna a mistura proibida quando lhe confere sabor; quando há sessenta vezes a sua quantidade, ela não pode conferir sabor. Como o sabor das duas substâncias proibidas difere, nenhuma delas pode conferir sabor proibido ao restante da mistura, que é sessenta vezes maior do que ela (Rosh; Shulchan Aruch 98:9).

היה תבשיל כשר בשיעור 59 מ"ל (מיליליטר), ונפל לתוכו מ"ל אחד של חֵלֶב או מ"ל אחד של דם, כיוון שאין בתבשיל פי שישים כנגד האיסור, התבשיל נאסר. אבל אם נפלו לתוך התבשיל ביחד – מ"ל של חֵלֶב ומ"ל של דם – התבשיל כשר, מפני שהמ"ל של החֵלֶב מצטרף ל-59 מ"ל הכשרים לבטל את הדם, והמ"ל של הדם מצטרף ל-59 מ"ל הכשרים לבטל את החֵלֶב. שכן האיסור אוסר את התערובת כאשר הוא נותן בו טעם, וכאשר יש פי שישים כנגדו, אינו יכול לתת טעם, וכיוון שטעם שני האיסורים שונה זה מזה, הרי שאין אחד מהם יכול לתת טעם איסור בשאר התערובת שמרובה ממנו פי שישים (רא"ש שו"ע צח, ט).

Entretanto, se as duas substâncias proibidas tiverem o mesmo sabor, diferente do sabor da preparação — por

אבל אם היה טעם שני האיסורים שווה ושונה מהתבשיל, כגון מ"ל אחד של

exemplo, um mL de chêlev e um mL de gordura de nevelá que caíram em 59 mL de uma preparação de verduras —, como o chêlev e a gordura de nevelá têm o mesmo sabor, juntos podem conferi-lo à preparação, que se torna proibida. Mas, se eles caírem em 59 mL de gordura kasher, como o sabor das substâncias proibidas é igual ao da substância permitida, eles não lhe conferem sabor, e a mistura é kasher. Expliquemos melhor: segundo a Torá, sempre que a substância proibida não confere sabor ao alimento permitido, ela é anulada pela maioria. Contudo, como se trata de uma mistura líquida, os Sábios instituíram que a substância proibida somente seja anulada em sessenta. E, como se trata de duas proibições distintas, elas anulam uma à outra: o mL de chêlev se soma aos 59 mL de gordura kasher para anular em sessenta o mL de gordura de nevelá; e o mL de gordura de nevelá se soma aos 59 mL de gordura kasher para anular em sessenta o mL de chêlev (Tevuot Shor, Rabi Akiva Eiger).

חֵלֶב ומ"ל אחד של שומן נבילה שנפלו לתוך 59 מ"ל תבשיל ירקות, כיוון שטעם החֵלֶב ושומן הנבילה שווה, יש בכוחם לתת טעם בתבשיל והוא נאסר. אבל אם הם נפלו לתוך 59 מ"ל שומן כשר, כיוון שטעם האיסור כטעם ההיתר, אין הם נותנים בו טעם, והתערובת כשרה. נבאר יותר, מהתורה כל שהאיסור אינו נותן טעם בהיתר, הוא בטל ברוב. אלא שהואיל וזו תערובת לחה, תקנו חכמים שרק בשישים האיסור יתבטל, ומכיוון שמדובר בשני איסורים שונים, הם מבטלים זה את זה, שמ"ל החֵלֶב מצטרף עם 59 מ"ל השומן הכשר לבטל בשישים את מ"ל שומן הנבילה, ומ"ל שומן הנבילה מצטרף עם 59 מ"ל השומן הכשר לבטל בשישים את מ"ל החֵלֶב (תבואות שור, רע"א).

Capítulo 35 – Tipos de absorção

לה – סוגי בליעות

1 – Frio

א – צונן

A princípio, deve-se ter o cuidado de impedir que alimentos permitidos toquem em substâncias proibidas, ou que carne toque em queijo. Se tiverem se tocado e ambos estiverem secos e frios, serão permitidos sem lavagem. Caso haja receio de que farelos de um tenham aderido ao outro, deve-se esfregar o local de contato para removê-los. Se houver umidade ou gordura no ponto de contato, deve-se remover tudo o que ali aderiu por meio de lavagem e, se necessário, também de fricção. Se carne tocar em queijo macio que não possa ser lavado, deve-se remover do queijo e descartar toda a parte que tocou na carne; a carne deve ser lavada (Chulin 107b; Shulchan Aruch 91:1; Shach 1; Pitchei Teshuvá 1).

לכתחילה יש להיזהר שלא יגעו מאכלי היתר באיסור, ולא בשר בגבינה. ואם נגעו והיו שניהם יבשים וקרים – מותרים בלא שטיפה. ואם יש חשש שנדבקו פירורים מזה לזה – יש לשפשף את מקום מגעם כדי להסירם. ואם היתה לחות או שמנונית במקום מגעם – יש להסיר את כל מה שדבק שם על ידי שטיפה ובשעת הצורך גם שפשוף. נגע בשר בגבינה רכה שאין אפשרות לשוטפה – יש להסיר מהגבינה ולזרוק את כל מה שנגע בבשר, ואת הבשר צריך לשטוף (חולין קז, ב; שו"ע צא, א; ש"ך א; פת"ש א).

Pão que tocou em carne úmida pode ser consumido com carne. Se quiserem comê-lo com leite, como não é possível lavar o pão sem torná-lo repugnante, deve-se raspar do pão a parte que tocou na carne. De modo semelhante, se o pão tocou em queijo úmido e quiserem comê-lo com carne, deve-se raspar dele a parte que tocou

לחם שנגע בבשר לח, מותר באכילה עם בשר. ואם ירצו לאוכלו עם חלב, כיוון שאין אפשרות לשטוף את הלחם בלא שיימאס, צריך לגרד מהלחם את מה שנגע בבשר. וכן לחם שנגע בגבינה לחה, אם ירצו לאוכלו עם בשר, צריך לגרד ממנו את מה שנגע

no queijo (Shulchan Aruch 91:3; Pitchei Teshuvá 4).

Se um pedaço de carne cair no leite, estando ambos frios, não há absorção. Deve-se retirar o pedaço de carne e lavá-lo bem, e ele será permitido (Shulchan Aruch 91:4). O leite também será permitido, pois, ainda que um pouco da umidade da carne tenha se misturado a ele, ela é anulada em sessenta.

Há, porém, autoridades rigorosas que sustentam que tudo isso se aplica somente se o pedaço de carne estava cru. Se a carne fria estava cozida ou assada, ela pode absorver leite em sua camada superficial; por isso, deve-se remover dela a medida de “kedei kelipá”, e o restante será permitido. Se a carne cozida ou assada tiver fissuras ou estiver temperada com uma especiaria picante, embora esteja fria, o leite pode ser absorvido por toda ela; enquanto isso não representar grande prejuízo, toda a carne será proibida (Rama 91:7).[1]

בגבינה (שו”ע צא, ג; פת”ש ד).

נפלה חתיכת בשר לתוך חלב, אם הם צוננים אין שם בליעה, ויש להוציא את חתיכת הבשר ולשוטפה היטב והיא מותרת (שו”ע צא, ד). וגם החלב מותר, מפני שגם אם מעט לחלוחית מהבשר התערבה בחלב, היא בטלה בשישים.

ויש מחמירים וסוברים שכל זה בתנאי שחתיכת הבשר היתה חיה, אבל אם הבשר הצונן היה מבושל או צלוי, הוא עלול לספוג חלב בקליפתו, ולכן יש להסיר ממנו ‘כדי קליפה’, והשאר מותר. ואם יש בבשר המבושל או הצלוי בקעים או שהוא מתובל בתבלין חריף, למרות שהוא צונן, החלב עלול להיספג בכולו, וכל זמן שאין בכך הפסד מרובה, כולו אסור (רמ”א צא, ז).[1]

[1]. Se carne tocou em queijo duro e um deles estava úmido, deve-se lavar a carne e o queijo. Se não os lavou e os cozinhou, a preparação é kasher (Taz 91:1; ver Pri Megadim ad loc.). O Shulchan Aruch 91:2 escreveu que é permitido colocar juntos um alimento kasher e um taref quando é costume lavar o alimento kasher, como no caso de carne crua junto com alimento taref. Até aqui suas palavras. Parece que assim orientaram em razão das limitações nas condições de armazenamento; a princípio, porém, não se deve colocá-los juntos.

Em Chulin 112a, explica-se que a carne crua de uma ave jovem que caiu em molho lácteo permanece kasher — os Rishonim explicaram que é necessário lavá-la —, mas a carne assada exige a remoção de uma kelipá. Se ela tiver fissuras ou estiver temperada, será inteiramente proibida. Até aqui. Há quem diga que a Guemará, ao afirmar que a carne assada exige kelipá, refere-se à carne quente. A mesma lei se aplica à carne cozida e à carne bovina. Se a carne quente tiver fissuras ou estiver temperada, ela será inteiramente proibida. Contudo, se estiver fria, mesmo que assada, fissurada e temperada, basta lavá-la (Rashi, Rashba, Ran, Ritva, Meiri e Shulchan Aruch 91:7).

Em contrapartida, há quem diga que, mesmo quando a carne assada ou cozida está fria, é preciso retirar sua camada superficial, pois ela amoleceu um pouco e pode absorver leite nessa camada. Se tiver fissuras ou estiver temperada, será inteiramente proibida. Contudo, se não tiver sido cozida nem assada, basta lavá-la (Semag, Semak, Or Zarua, Issur VeHeter HaAroch). Há autoridades que, de acordo com essa opinião, são rigorosas também quanto à carne crua: se ela tiver fissuras ou estiver temperada, será inteiramente proibida (Sefer HaTerumá, Shaarei Dura, Pri Chadash e Gra). Em contrapartida, há quem diga que, segundo essa opinião, o rigor se aplica apenas à carne de ave, por ser naturalmente macia (Tosafot, Rosh e Pri Toar 91:15). A opinião central dentro dessa corrente é a de que a proibição se aplica à carne assada ou cozida, mesmo fria, sem diferença entre carne de ave e bovina (Sefer HaTerumá, Shaarei Dura, Rama e Shach). Assim decidiu o Rama 91:7 na prática; em caso de grande prejuízo, orientou de acordo com o Shulchan Aruch.

[1]. נגע בשר בגבינה קשה והיה אחד מהם לח, צריך להדיח את הבשר והגבינה, ואם לא הדיח ובישל, כשר (ט”ז צא, א, ועי’ פמ”ג שם). כתב בשו”ע צא, ב, שמותר להניח יחד מאכל כשר וטרף כאשר רגילים להדיח את הכשר, כדוגמת בשר חי עם טרף. ע”כ. ונראה שכך הורו מפני הדוחק בתנאי האחסון, אולם לכתחילה אין להניחם יחד.

בחולין קיב, א, מבואר שבשר חי של גוזל שנפל לרוטב חלבי – כשר (ביארו הראשונים שצריך להדיחו), אבל צלי צריך קליפה. ואם יש בו בקעים או שהוא מתובל – כולו אסור. ע”כ. יש אומרים שכוונת הגמרא שצלוי צריך קליפה, היינו שהוא חם. וכן הדין במבושל, וכן הדין בבשר בקר. ואם יש בבשר החם בקעים או שהוא מתובל – כולו אסור. אבל אם הבשר קר, גם אם הוא צלוי ועם בקעים ומתובל – די לו בהדחה (רש”י, רשב”א, ר”ן, ריטב”א, מאירי ושו”ע צא, ז).

מנגד, יש אומרים שגם כאשר הבשר הצלוי או המבושל קר, צריך לקולפו, מפני שהתרכך מעט ויכול לבלוע חלב בקליפתו. ואם יש בו בקעים או שהוא מתובל – כולו אסור. אבל אם לא בושל או נצלה – די בהדחה (סמ”ג, סמ”ק, או”ז, או”ה הארוך). ויש מחמירים לפי שיטה זו גם בבשר חי, שאם יש בו בקעים או שהוא מתובל – כולו אסור (תרומה, שערי דורא, פר”ח וגר”א). מנגד, יש אומרים שלשיטה זו החומרה חלה רק על בשר עוף הואיל והוא רך מטבעו (תוס’, רא”ש ופרי תואר צא, טו). והדעה המרכזית בשיטה זו, שהאיסור בצלוי או מבושל קר, ואין הבדל בין בשר עוף לבקר (תרומה, שערי דורא, רמ”א וש”ך). וכ”כ למעשה הרמ”א צא, ז, ובמקום הפסד מרובה הורה כשו”ע.

2 – Cozimento em keli rishon

ב – בישול בכלי ראשון

O cozimento ocorre em keli rishon, isto é, na panela colocada sobre o fogo ou sobre outra fonte de calor. A força do cozimento, por meio do calor e dos líquidos, mistura os sabores dos alimentos entre si. Portanto, se, por exemplo, carne tarefá for cozida com leguminosas, os sabores se misturarão e, se o alimento permitido não contiver sessenta vezes a quantidade da substância proibida, toda a mistura será proibida (acima, 34:3–4).

הבישול מתקיים בכלי ראשון, היינו בסיר שמונח על אש או מקור חום אחר. כוחו של הבישול שעל ידי החום והנוזלים הוא מערב את טעמי המאכלים זה בזה, ולכן אם לדוגמא בישלו בשר טרף עם קטניות, טעמיהם מתערבים זה בזה, ולכן אם אין בהיתר פי שישים כנגד האיסור, התערובת כולה אסורה (לעיל לד, ג-ד).

Mesmo depois que o recipiente é retirado do fogo ou que o fogo sob ele se apaga, como ele foi aquecido sobre o fogo, ainda é considerado keli rishon, capaz de cozinhar. Isso se aplica desde que sua temperatura seja, no mínimo, equivalente a “yad soledet bo” (Shulchan Aruch 105:2; 45 graus Celsius; ver Peninei Halakha, Shabat 10:4). Se sua temperatura cair abaixo desse nível, ele não cozinha; os alimentos nele colocados terão a mesma lei de alimentos frios que caíram uns nos outros (conforme explicado na Halacha 1; na Halacha 9 será explicada a lei de kavush).

גם לאחר שהכלי הוסר מהאש או שהאש תחתיו כבתה, הואיל והתחמם על האש, הוא עדיין נחשב ‘כלי ראשון’ שיכול לבשל. וזאת בתנאי שחומו לפחות כ’חום שהיד סולדת בו’ (שו”ע קה, ב; 45 מעלות צלזיוס, עי’ פנה”ל שבת י, ד). אבל אם חומו ירד מחום זה, אינו מבשל, אלא דין המאכלים שהוכנסו לתוכו כדין מאכלים צוננים שנפלו זה לתוך זה (כמבואר בהלכה א, ובהלכה ט יבואר דין כבוש).

Embora muitas vezes um keli rishon que não está sobre o fogo não tenha força para cozinhar, extrair o sabor de um pedaço proibido e fazê-lo penetrar nos alimentos permitidos, como às vezes ele tem força para cozinhar, os Sábios estabeleceram uma regra: enquanto não houver um não judeu confiável que tenha provado e declarado não haver sabor proibido nos alimentos permitidos, deve-se considerar tudo o que está no keli rishon como se tivesse sido completamente cozido. Se o alimento permitido não contiver sessenta vezes a quantidade do pedaço proibido, mesmo depois de retirar esse pedaço, a preparação será proibida (isso será mais bem explicado abaixo, na Halacha 5; ver também acima, 34:4).[2]

ואף שפעמים רבות אין בכוחו של ‘כלי ראשון’ שאינו על האש לבשל ולהפליט את הטעם שבחתיכת האיסור ולהבליעו במאכלי ההיתר, כיוון שלעיתים יש בכוחו לבשל, קבעו חכמים כלל, שכל זמן שאין גוי אמין שבדק ואמר שאין טעם של איסור במאכלי ההיתר, יש להתייחס לכל מה שב’כלי הראשון’ כאילו התבשל לגמרי. ואם אין בהיתר פי שישים כנגד חתיכת האיסור, גם לאחר שיוציאו את חתיכת האיסור, התבשיל אסור (יבואר יותר להלן בהלכה ה’. ועי’ לעיל לד, ד).[2]

[2]. Há quem diga que, se um pedaço proibido caiu em um keli rishon e foi imediatamente retirado da preparação, esta não se torna proibida, pois o sabor da substância proibida não teve tempo de sair (Pitchei Teshuvá 105:8, com base em Chamudei Daniel; Nefesh Chayá, Yore Deá 40; algo semelhante escreveu o Radbaz 1:223). Assim também escreveu o Aruch HaShulchan 105:43; segundo ele, se a preparação não tiver molho, pode-se ser leniente e retirar a substância proibida mesmo depois de alguns minutos, e a preparação será permitida. Em contrapartida, segundo muitos poskim, mesmo que a substância proibida seja imediatamente retirada da preparação, calcula-se como se todo o seu sabor tivesse se misturado a ela (Pri Toar 98:9; Yad Yehudá 105, versão longa, 12; Tzur Yaakov 1:188; Pri Megadim, Mishbetzot Zahav 68:9:1; Rav Pealim 1, Yore Deá 20; e assim se depreende de vários Rishonim). Isso porque não sabemos

[2]. יש אומרים שאם חתיכת איסור נפלה לתוך כלי ראשון, ומיד הוציאו אותה מהתבשיל, התבשיל לא נאסר, הואיל וטעם האיסור לא הספיק לצאת (פת”ש קה, ח, עפ”י חמודי דניאל; נפש חיה יו”ד מ. וכעין זה כתב רדב”ז א, רכג). וכ”כ בערוה”ש קה, מג, ולדעתו אם אין בתבשיל רוטב אפשר להקל ולהוציא את האיסור אפילו אחר כמה דקות, והתבשיל מותר. מנגד, לדעת הרבה פוסקים, גם אם הוציאו מיד את האיסור מהתבשיל, מחשבים כאילו כל טעמו התערב בתבשיל (פרי תואר צח, ט; יד יהודה קה, ארוך יב; צור יעקב א, קפח; פמ”ג מש”ז סח, ט, א; רב פעלים ח”א יו”ד כ, וכך משמע מכמה

estimar quanto tempo é necessário para que o sabor saia do pedaço proibido e se misture ao restante da preparação; por isso, enquanto não houver quem nos diga com certeza que não há ali sabor proibido, deve-se adotar o rigor conforme as regras.

Keli rishon fora do fogo: o cozimento principal ocorre em um keli rishon que está sobre o fogo; contudo, mesmo quando ele não está sobre o fogo, segundo a maioria dos poskim, há nele cozimento segundo a Torá. Assim escreveram o Rashba, o Tashbetz, o Pri Chadash 68:18, o Pri Megadim, Mishbetzot Zahav 9, o Erech HaShulchan, Orach Chaim 318:11, entre outros. Há quem tenha escrito que o keli rishon fora do fogo cozinha apenas por decreto dos Sábios, conforme as palavras do Talmud Yerushalmi (Shabat 5:3; assim também escreveu o Ramban).

Keli rishon cuja temperatura é inferior a yad soledet bo: há quem receie que ele faça o sabor penetrar em todo o alimento (Yam Shel Shlomo), e há quem receie uma penetração equivalente a kedei kelipá (Shach 105:5). A opinião da quase totalidade dos poskim é que sua lei é a mesma de um alimento frio (Shulchan Aruch 105:2, Taz, entre outros).

ראשונים). וזאת משום שאיננו יודעים לשער בכמה זמן יצא הטעם מחתיכת האיסור ויתערב בשאר התבשיל, ולכן כל זמן שאין מי שיאמר לנו בוודאות שאין שם טעם איסור – יש להחמיר על פי הכללים.

כלי ראשון שאינו על האש: עיקר הבישול בכלי ראשון שעל האש, אמנם גם כשאינו על האש, לדעת רוב הפוסקים יש בו בישול מהתורה. כ"כ רשב"א, רשב"ץ, פר"ח סח, יח; פמ"ג מש"ז ט; ערך השולחן או"ח שיח, יא, ועוד. ויש שכתבו שכלי ראשון שאינו על האש מבשל מדברי חכמים בלבד, וכדברי הירושלמי (שבת ה, ג, וכ"כ רמב"ן).

כלי ראשון שאין היד סולדת בו: יש חוששים שמבליע בכולו (יש"ש), ויש חוששים כדי קליפה (ש"ך קה, ה). ודעת רוב ככל הפוסקים שדינו כצונן (שו"ע קה, ב, ט"ז ועוד).

3 – Irui de keli rishon

ג – עירוי מכלי ראשון

Se o conteúdo cozido em um keli rishon for vertido sobre outros alimentos, o irui tem força para cozinhá-los na medida de “kedei kelipá”. Por exemplo, se molho taref fervente for vertido sobre carne, a superfície da carne se tornará proibida e deverá ser retirada; o restante da carne deverá ser muito bem lavado e será permitido para consumo. “Kedei kelipá” é a camada mais fina do alimento que pode ser retirada de uma só vez.

עירה את מה שהתבשל בכלי ראשון על מאכלים אחרים, יש בכוח העירוי לבשלם 'כדי קליפה'. לדוגמא, עירה רוטב טרף רותח על בשר – פני הבשר נאסרים, וצריך לקלף אותם, ואת שאר הבשר צריך לשטוף היטב, והוא מותר באכילה. 'כדי קליפה' הוא החלק הדק ביותר של המאכל שניתן לקלפו כאחד.

Se água quente de um keli rishon for vertida sobre um pedaço de carne kasher e um pedaço de nevelá, o sabor pode passar da nevelá para a carne kasher na medida de “kedei kelipá”, pois o irui pode extrair e fazer penetrar ao mesmo tempo. Portanto, deve-se remover a camada superficial da carne kasher, descartá-la e lavar muito bem o restante (Shulchan Aruch 68:10).[3]

עירה מים חמים מכלי ראשון על חתיכת בשר כשרה וחתיכת נבלה, יכול לעבור טעם מהנבלה לכשרה 'כדי קליפה', מפני שהעירוי יכול להפליט ולהבליע כאחד. לפיכך צריך להסיר את קליפת הבשר הכשר ולזורקה ולשטוף היטב את הנותר (שו"ע סח, י).[3]

[3]. Quanto à lei de irui, há, em termos gerais, três opiniões entre os Rishonim: 1) Segundo Rabenu Tam, o irui cozinha por completo. 2) Segundo o Sefer HaTerumá e os que seguem sua opinião, cozinha na medida de kedei kelipá. 3) Segundo o Rashbam e os que seguem sua opinião, não cozinha nem sequer na medida de kedei kelipá, mas faz sabores penetrarem e serem extraídos nessa medida. Detalharemos as três opiniões na Halacha e na prática:

1) Segundo Rabenu Tam, Raavyah e Yereim, o irui cozinha por completo. Embora alguns entendam que, para Rabenu Tam, o irui cozinha apenas na medida de kedei kelipá (Rosh, Tur e Ritva), segundo a maioria dos Rishonim, para Rabenu Tam o irui cozinha tudo (Ramban, Rashba, Mordechai, Rabeinu Yerucham, Perishá 68:8, Pri Chadash 18, entre outros). Não se decide a Halacha conforme sua opinião.

2) Segundo o Sefer HaTerumá, Semag, Rosh, Rabi Yechiel de Paris,

[3]. בדין עירוי ישנן ככלל שלוש דעות בראשונים: א) לר"ת עירוי מבשל לגמרי. ב) לתרומה ודעימיה מבשל כדי קליפה. ג) לרשב"ם ודעימיה אינו מבשל כדי קליפה אבל מבליע ומפליט טעמים כדי קליפה. נפרט את שלוש הדעות להלכה ולמעשה:

א) לר"ת, ראבי"ה ויראים, עירוי מבשל לגמרי. ואמנם יש סוברים שלר"ת עירוי מבשל רק כדי קליפה (רא"ש, טור וריטב"א), אולם לרוב הראשונים לר"ת עירוי מבשל הכל (רמב"ן, רשב"א, מרדכי, ריו"ן, פרישה סח, ח, פר"ח יח, ועוד). ואין פוסקים כמותו.

ב) לתרומה, סמ"ג, רא"ש, ר'

Mordechai e Tashbetz Katan, o irui cozinha na medida de kedei kelipá. Assim foi decidido na Halacha pelo Shulchan Aruch e pelo Rama 68:10; 105:3. Assim também escreveram muitos Acharonim, entre eles: Shach, Levush, Knesset HaGedolá, Chochmat Adam e Zivchei Tzedek. Há poskim que decidem conforme o Sefer HaTerumá, mas são rigorosos e sustentam que, além de o irui cozinhar na medida de kedei kelipá, ele faz os sabores penetrarem em toda a preparação (Yam Shel Shlomo, Bach).

יחיאל מפריז, מרדכי, תשב"ץ קטן, עירוי מבשל כדי קליפה. וכן נפסק להלכה בשו"ע ורמ"א סח, י; קה, ג. וכ"כ עוד אחרונים רבים ומהם: ש"ך, לבוש, כנה"ג, חכ"א, זבחי צדק. ויש פוסקים כתרומה אבל מחמירים וסוברים שבנוסף לכך שעירוי מבשל כדי קליפה הוא מבליע טעמים בכל התבשיל (יש"ש, ב"ח).

3) Segundo o Rashbam, Raavad, Ramban, Meiri, Ra'ah e Ran, o irui faz o sabor penetrar e ser extraído na medida de kedei kelipá, mas não cozinha (por isso, não incorre na proibição da Torá de cozinhar carne com leite, nem na proibição da Torá de cozinhar no Shabat). (Segundo o Itur, ele nem sequer faz o sabor penetrar e ser extraído na medida de kedei kelipá). ←

ג) לרשב"ם, ראב"ד, רמב"ן, מאירי, רא"ה ור"ן, עירוי מבליע ומפליט כדי קליפה אבל לא מבשל (ולכן אין בו איסור בישול בשר בחלב מהתורה, ואין בו איסור בישול בשבת מהתורה). (לעיטור, אף אינו מבליע ומפליט כדי קליפה). ←

Na prática, quando carne fervente caiu em leite frio ou leite fervente foi vertido sobre carne fria, vários poskim orientaram que, bediavad, não é necessário haver sessenta vezes a quantidade de sua kelipá (Rama 91:4; Shach 8; Pri Chadash 8; e muitos outros). A principal explicação é que, segundo eles, o Sefer HaTerumá e os que seguem sua opinião, ao afirmarem que o irui cozinha na medida de kedei kelipá, disseram isso como rigor; bediavad, porém, pode-se considerá-lo como não cozinhando (Magen Avraham 467:33; Derishá, Yore Deá 91:3; Aruch HaShulchan 16–17) (desse modo, bediavad, leva-se em conta a opinião do Rashbam). Também se pode dizer que, segundo eles, a medida de kedei kelipá de fato cozinha, mas, em geral, somos rigorosos ao definir a espessura da kelipá como a medida que pode ser retirada; bediavad, porém, pode-se considerar kedei kelipá como uma camada muito fina, que consequentemente é anulada em sessenta.

למעשה, כאשר נפל בשר רותח לחלב צונן או חלב רותח על בשר צונן, הורו כמה פוסקים שבדיעבד אין צריך פי שישים כנגד קליפתו (רמ"א צא, ד; ש"ך ח, פר"ח ח, ועוד רבים). ההסבר העיקרי לכך, שלדעתם, התרומה ודעימיה שאמרו שעירוי מבשל כדי קליפה אמרו זאת כחומרה, אבל בדיעבד אפשר להחשיבו כאינו מבשל (מ"א תסז, לג; דרישה יו"ד צא, ג; ערוה"ש טז-יז) (וכך יוצא שמתחשבים בדיעבד בדעת רשב"ם). עוד אפשר לומר שלדעתם כדי קליפה אכן מבשל, אלא שבדרך כלל מחמירים בהגדרת עובי הקליפה כדי שיעור שניתן לקלוף, אבל בדיעבד אפשר להחשיב כדי קליפה כדקיק מאוד, וממילא בטל בשישים.

Irui cujo fluxo foi interrompido é aquele que não criou uma ligação entre o keli rishon e o alimento atingido: antes de atingir o alimento, o fluxo já havia se separado do recipiente do qual saiu. Como se afastou e se desligou de sua fonte, sua força se enfraqueceu. Há quem diga que sua lei é a de um keli sheni, que não cozinha nem faz sabores penetrarem ou serem extraídos (Rama 68:10; Levush 10; Aruch HaShulchan 32). Outros dizem que ele faz o sabor penetrar ou ser extraído, mas não realiza ambos ao mesmo tempo. Por isso, se água fervente for vertida sobre um pedaço kasher e um pedaço taref, o sabor taref não penetrará no kasher (Shach 105:5; Knesset HaGedolá; Pri Megadim 68, Mishbetzot Zahav 9; Chochmat Adam; Zivchei Tzedek 91:21).

עירוי שנפסק קילוחו הוא עירוי שלא יצר חיבור בין הכלי הראשון למאכל שבו העירוי פגע, אלא לפני שהעירוי פגע במאכל כבר ניתק מהכלי שממנו יצא, וכיוון שהתרחק וניתק ממקורו – כוחו נחלש. יש אומרים שדינו ככלי שני שאינו מבשל ואינו מבליע ומפליט (רמ"א סח, י; לבוש י; ערוה"ש לב). ויש אומרים שהוא מבליע או מפליט אבל לא מבליע ומפליט כאחד, ולכן אם עירו מים רותחים על חתיכת כשר וחתיכת טרף, אין נכנס טעם טרף לכשר (ש"ך קה, ה; כנה"ג, פמ"ג סח, משז"ז ט; חכ"א, זבחי צדק צא, כא).

4 – Keli sheni, keli shelishi e gush

ד – כלי שני, שלישי וגוש

Keli sheni é o recipiente no qual foi despejada uma preparação proveniente do recipiente que estava sobre o fogo. Como suas paredes não foram aquecidas pelo fogo, ao contrário das de um keli rishon, a preparação quente nele contida não tem força para cozinhar. Embora ainda esteja escaldante, como as paredes do recipiente a resfriam, ela não tem força para cozinhar. A princípio, porém, leva-se em conta a opinião dos que sustentam que ela pode extrair e fazer sabores penetrarem na medida de kedei kelipá. Assim, por exemplo, se uma abobrinha cair em sopa tarefá contida em um keli sheni, retira-se a camada superficial da abobrinha, e o restante é kasher

כלי שני הוא הכלי שאליו שפכו תבשיל מהכלי שעמד על האש, וכיוון שדפנותיו לא התחממו על האש ככלי ראשון, אין בכוח התבשיל החם שבו לבשל. ואף שהוא עדיין לוהט, כיוון שדפנות הכלי מקררות אותו, אין בכוחו לבשל. אלא שלכתחילה חוששים לדעת הסוברים שיש בכוחו להפליט ולהבליע טעמים בכדי קליפה, ואם נפל למשל קישוא לתוך מרק טרף שבכלי שני, מקלפים את הקישוא והשאר כשר (שו"ע קה, ב, לעיל הלכה א).

(Shulchan Aruch 105:2; acima, Halacha 1).

Keli shelishi é o recipiente no qual foi despejada uma preparação proveniente do keli sheni. Como ele se afastou mais um grau da fonte de calor, sua capacidade de misturar sabores se enfraqueceu. Mesmo que ainda esteja muito quente, não se receia que faça sabores penetrarem e serem extraídos na medida de kedei kelipá nos alimentos nele colocados. Tampouco se receia que um irui proveniente de keli sheni faça sabores penetrarem e serem extraídos; sua lei é a mesma de um alimento frio. [4]

כלי שלישי הוא הכלי שאליו שפכו תבשיל מהכלי השני, וכיוון שהתרחק בעוד דרגה ממקור החום, כוחו לערב טעמים נחלש, וגם אם הוא עדיין חם מאוד, אין חוששים שמא יבליע ויפליט כדי קליפה במאכלים שיניחו בו. ואף אין חוששים שעירוי היוצא מכלי שני יבליע ויפליט טעמים, אלא דינו כצונן.[4]

Gush: há quem diga que tudo o que aprendemos sobre o keli sheni não cozinhar se aplica especificamente a uma preparação que não seja um bloco sólido, como um alimento líquido, que entra em contato pleno com as paredes frias do recipiente e esfria, ou como um alimento que se desfaz, no qual o ar penetra e o resfria. Um alimento sólido, porém — como um pedaço de carne, uma torta ou uma batata —, conserva o calor em seu interior. Embora tenha sido transferido do keli rishon para um keli sheni, shelishi ou ainda mais distante, não é tão afetado pelas paredes; enquanto sua temperatura for equivalente a “yad soledet bo”, ele terá força para cozinhar ou, ao menos, para fazer o sabor penetrar em todo o alimento com que entrar em contato. Outros dizem que não há diferença entre sólido e líquido: também o calor de um alimento sólido é preservado em razão de estar no recipiente em que foi cozido; a partir do momento em que é transferido para outro recipiente, seu calor diminui progressivamente e ele já não pode cozinhar nem fazer sabores penetrarem. A princípio, deve-se agir conforme a opinião rigorosa; em caso de grande prejuízo, conforme a leniente (Chochmat Adam 60:12).[5]

גוש: יש אומרים שכל מה שלמדנו שכלי שני אינו מבשל, הוא דווקא בתבשיל שאינו גוש, כגון תבשיל נוזלי שבא במגע שלם עם הדפנות הקרות של הכלי ומצטנן, או תבשיל שמתפורר והאוויר שנכנס בו מצנן אותו. אבל מאכל גושי, כגון חתיכת בשר, פשטידה או תפוח אדמה – חומו נאצר בתוכו, ולמרות שהעבירו אותו מכלי ראשון לכלי שני או לשלישי או יותר, אין הוא מושפע כל כך מהדפנות, וכל זמן שחומו כ’חום שהיד סולדת בו’, בכוחו לבשל או לפחות להבליע טעם בכל המאכל שנגע בו. ויש אומרים, שאין הבדל בין גוש לנוזל, וגם חומו של גוש נשמר בזכות היותו בכלי שבו התבשל, ומעת שהועבר לכלי נוסף חומו הולך ונחלש ואין ביכולתו לבשל ולהבליע טעמים. לכתחילה יש לנהוג כדעת המחמירים, ובמצב של הפסד מרובה כמקילים (חכ”א ס, יב).[5]

[4]. Keli sheni: Shabat 40b: “Keli sheni não cozinha”. Há quem diga que ele tampouco faz os sabores penetrarem (Rabenu Peretz, Shaarei Dura, Issur VeHeter HaAroch, Maharil). Outros dizem que ele faz os sabores penetrarem e serem extraídos na medida de kedei kelipá (Rashba e Tur, conforme explicado no Beit Yosef; Shach 105:5). Há ainda quem diga que ele faz o sabor penetrar e ser extraído por todo o alimento: se uma abobrinha cair em sopa tarefá, ficará inteiramente proibida. Contudo, ele não faz o sabor penetrar e ser extraído ao mesmo tempo; assim, se um pedaço de carne tarefá e uma abobrinha caírem em um keli sheni, somente os líquidos contidos no keli sheni ficarão proibidos, mas não a abobrinha (Yam Shel Shlomo; Taz 105:4, com base nos Rishonim que afirmaram de modo genérico que keli sheni faz o sabor penetrar e ser extraído). Na prática, o Shulchan Aruch e o Rama 105:2–3 decidiram que é apropriado levar em conta a

[4]. כלי שני: שבת מ, ב: “כלי שני אינו מבשל”. יש אומרים שגם אינו מבליע טעמים (רבנו פרץ, שערי דורא, או”ה הארוך, מהרי”ל). ויש אומרים שמבליע ומפליט כדי קליפה (רשב”א וטור, כמבואר בב”י, ש”ך קה, ה). ויש אומרים שמבליע ומפליט בכולו, שאם נפל קישוא לתוך מרק טרף, כולו יאסר. אבל לא מבליע ומפליט בבת אחת, שאם נפלה חתיכת בשר טרף וקישוא לכלי שני, רק הנוזלים שבכלי השני יאסרו ולא הקישוא (יש”ש, ט”ז קה, ד, עפ”י הראשונים שסתמו שכלי שני מבליע ומפליט). למעשה נפסק בשו”ע ורמ”א קה, ב-ג, שראוי לחוש לדעה שמבליע ומפליט כדי קליפה אבל בדיעבד אינו אוסר ודינו כצונן. וכ”כ בערוה”ש קה,

opinião segundo a qual ele faz o sabor penetrar e ser extraído na medida de kedei kelipá; bediavad, porém, ele não torna o alimento proibido, e sua lei é a mesma de um alimento frio. Assim também escreveu o Aruch HaShulchan 105:19. Muitos escreveram que se deve ser leniente nisso somente em caso de prejuízo (Shach, Chochmat Adam e Zivchei Tzedek).

יט. ורבים כתבו שיש להקל בזה רק במקום הפסד (ש"ך, חכ"א וזב"צ).

Keli shelishi (terceiro recipiente): há quem adote uma posição rigorosa e sustente que, enquanto o alimento estiver à temperatura de yad soledet bo, mesmo que seja transferido para um décimo recipiente, ele faz absorver e expelir sabor na espessura de uma casca, kedei kelipá (Peri Chadash). E há quem diga que assim se costuma proceder no terceiro recipiente, mas não além dele (Chatam Sofer). A maioria dos poskim entende que o terceiro recipiente tem o mesmo status de algo frio (Pitchei Teshuvá 94, 7; Totô Dêa, Shaarê Tziún 451, 10). Essa também é a regra para o despejo feito de um segundo recipiente (Maguên Avraham 447, 9; manter HaShulchan 451, 5).

כלי שלישי: יש שהחמיר שכל זמן שהיד סולדת בתבשיל, גם אם יעבירו אותו לכלי עשירי, מבליע ומפליט כדי קליפה (פר"ח). ויש אומרים שכך נוהגים בכלי שלישי ולא יותר (חת"ס). ורוב הפוסקים סוברים שכלי שלישי דינו כצונן (פת"ש צד, ז; טוטו"ד, שעה"צ תנא, י). וכך הדין אף בעירוי מכלי שני (מ"א תמז, ט; ערך השולחן תנא, ה).

Yad nichveit bo — temperatura em que a mão se queimaria: há autoridades rigorosas que entendem que tudo o que estudamos até aqui se refere ao grau de calor de yad soledet bo; porém, quando o calor é tal que a mão se queimaria, deve-se ser rigoroso até mesmo em um segundo recipiente (Chochmat Adam 59, 6). À primeira vista, parece que essa opinião seria rigorosa também em um terceiro recipiente e nos seguintes. Contudo, a orientação aceita segue os demais poskim, que não adotaram rigor adicional para yad nichveit bo nem sequer em um segundo recipiente (Darkê Teshuvá Darkê Teshuvá 105, 56; Beurê Deá 35, Shevet HaLevi 9, 70).

יד נכווית: יש מחמירים וסוברים שכל מה שלמדנו עד כה נוגע למצב של חום שהיד סולדת בו, אבל בחום שהיד נכווית בו, גם בכלי שני יש להחמיר (חכ"א נט, ו). ובפשטות נראה שיחמיר גם בכלי שלישי ויותר. אמנם מקובל להורות כשאר הפוסקים שלא החמירו ביד נכווית אפילו בכלי שני (דרכי תשובה קה, נו; בדה"ש לה, שבט הלוי ט, ע).

Embora as leis de cozimento no Shabat e as leis de kashrut sejam semelhantes, há diferenças entre elas. No Shabat, o cozimento é definido como o preparo de um alimento para torná-lo apto ao consumo; por isso, no Shabat se adota rigor quanto aos kalei habishul — alimentos que cozinham facilmente — até mesmo quando se despeja sobre eles de um segundo recipiente (Pninei Halacha Shabat 10, 7). Nas proibições alimentares, porém, considera-se a transferência de sabores entre os alimentos; consequentemente, a regra dos kalei habishul é igual à dos demais alimentos (Maharil, Chumdei Daniel Chumdei Daniel, Yad Yehuda). Por outro lado, nas proibições alimentares, o conceito de cozimento inclui também a absorção de sabores sem um processo profundo de cocção, razão pela qual se adota rigor no segundo recipiente quanto à espessura de uma casca. Na proibição de carne com leite, os dois fundamentos estão presentes: se houve cozimento propriamente dito, a proibição é da Torá; se houve apenas absorção de sabores, a proibição é de origem rabínica.

אף שדיני בישול בשבת וכשרות דומים, יש ביניהם הבדלים. בשבת הבישול מוגדר כהכנת מאכל להיות ראוי לאכילה, ולכן בשבת מחמירים ב'קלי הבישול' גם בעירוי מכלי שני (פנה"ל שבת י, ז). אולם באיסורי אכילה הולכים אחר הבלעת טעמים זה בזה, וממילא דין 'קלי הבישול' כשאר מאכלים (מהרי"ל, חמודי דניאל, יד יהודה). מנגד, באיסורי אכילה משמעות הבישול גם הבלעת טעמים בלא תהליך עמוק של בישול, ולכן מחמירים בכלי שני בכדי קליפה. באיסור בשר וחלב שני היסודות קיימים, אם נעשה בישול ממש – האיסור מהתורה, ואם רק הבלעת טעמים – האיסור מדברי חכמים.

[5]. As autoridades rigorosas quanto a um gush — bloco sólido — são: Issur veHeter HaAroch (36, 7), Yam Shel Shlomo (Chulin 8, 71), Torat HaAsham, MA, Zevah Tzedek, Rashak e Ein Yitzchak. Dentro dessa opinião, há quem diga que um bloco sólido tem o mesmo status de um primeiro recipiente e pode até cozinhar propriamente (Maguên Avraham 318, 45, manter HaShulchan); muitos, porém, entendem que ele pode fazer o sabor ser absorvido e expelido em todo o alimento, mas não cozinhar (Minchat Yaakov, Chavat Daat, Pri Megadim 94, Mishbetzot Zahav 14).

[5]. המחמירים בגוש הם: איסור והיתר הארוך (לו, ז), יש"ש (חולין ח, עא), תורת האשם, מ"א, זב"צ, רש"ק, עין יצחק. בדעה זו יש אומרים שדין גוש ככלי ראשון שיכול אף לבשל ממש (מ"א שיח, מה, ערך השולחן), ורבים סוברים שהוא יכול להבליע ולהפליט בכל המאכל אבל לא לבשל (מנחת יעקב, חוות דעת, פמ"ג צד, מש"ז יד).

Em contrapartida, há quem entenda que um bloco sólido segue a mesma regra dos alimentos líquidos, como escreveram רמ"א צד, ז; קה, חת"ס יו"ד *משכנות יעקב e* ג; לבוש, פלתי, גר"א צה *com base nas palavras dos Rishonim. Contudo, mesmo segundo essa opinião, enquanto o alimento ainda não tiver sido colocado sobre outro utensílio, ele conserva o status de primeiro recipiente.*

מנגד יש סוברים שדין גוש כדין מאכלים נוזליים, וכ"כ רמ"א צד, ז; קה, ג; לבוש, פלתי, גר"א, משכנות יעקב. וכן הוכיח בחת"ס יו"ד צה, מדברי הראשונים. אמנם גם לדעתם כל זמן שהמאכל לא הונח על כלי, עדיין דינו ככלי ראשון.

Como a controvérsia a respeito de um bloco sólido é equilibrada, a princípio deve-se adotar rigor; em caso de grande prejuízo, pode-se ser leniente. Em termos semelhantes escreveram חכ"א ס, יב; יד יהודה *e* ערוה"ש צד, לב.

כיוון שהמחלוקת אודות גוש שקולה, לכתחילה יש להחמיר, ובהפסד מרובה להקל. וכעין זה כתבו חכ"א ס, יב; יד יהודה, ערוה"ש צד, לב.

5 – Explicação dos princípios gerais das misturas

ה – ביאור כללי התערובות

Os princípios que os Sábios estabeleceram nas leis de misturas e absorções, como “anulação em sessenta” e “um primeiro recipiente cozinha”, são parâmetros definidos pelos Sábios para afastar a pessoa de situações em que ela poderia comer um alimento no qual fosse perceptível o sabor de algo proibido. Isso, porém, não significa afirmar que, sempre ou na maioria dos casos, seria possível perceber o sabor proibido exatamente conforme esses parâmetros.

הכללים שקבעו חכמים בהלכות תערובות ובליעות, כמו ‘ביטול בשישים’, ‘כלי ראשון מבשל’, הם גדרים שקבעו חכמים כדי להרחיק את האדם ממקרים שבהם יאכל מאכל שניתן להרגיש בו טעם איסור. אבל אין הכוונה לקבוע שתמיד או ברוב המקרים יהיה ניתן להרגיש בטעם האיסור כפי הכללים.

Ou seja, embora muitas vezes o sabor proibido seja anulado em uma quantidade quarenta vezes maior do que ele, como em casos pouco frequentes um sabor proibido intenso só é anulado em sessenta vezes o seu volume, os Sábios estabeleceram que todas as substâncias proibidas seriam anuladas em sessenta. Portanto, se um pedaço de carne treifá cair em um cozido, embora muitas vezes seu sabor seja anulado em quarenta vezes o seu volume, enquanto o cozido não contiver sessenta vezes o volume do pedaço proibido, todo ele será proibido.

כלומר, למרות שפעמים רבות טעם האיסור בטל בכמות הגדולה ממנו פי ארבעים, כיוון שבמקרים רחוקים, כאשר טעם האיסור חזק הוא מתבטל רק בפי שישים, קבעו חכמים שכל האיסורים יהיו בטלים בשישים. ולכן אם חתיכת בשר טרף נפלה לתבשיל, למרות שפעמים רבות טעמה מתבטל בפי ארבעים, כל זמן שאין בתבשיל פי שישים כנגד חתיכת האיסור – כולו אסור.

Além disso, se o cozido não continha sessenta vezes o volume do pedaço treifá que caiu nele, mesmo que esse pedaço tenha sido retirado, o cozido permanece proibido, pois se receia que todo o sabor do alimento treif tenha passado para ele. Mais ainda: se o mesmo pedaço treif voltar a cair em um segundo cozido que também não contenha sessenta vezes o seu volume, esse segundo cozido igualmente será proibido. Ou seja, receia-se tanto que todo o sabor tenha saído para o primeiro cozido como que todo o sabor tenha saído para o segundo. O mesmo se aplica a um terceiro cozido (Shulchan Aruch e Rema 98, 4).

לא זו בלבד, אלא שאם לא היה בתבשיל פי שישים כנגד חתיכת הטרף שנפלה לתוכו, למרות שהוציאו אותה מהתבשיל, התבשיל נותר באיסורו, מחשש שמא כל טעמו של הטרף יצא לתוכו. לא זו בלבד, אלא שאם אותה חתיכת טרף תשוב ותיפול לתבשיל שני שגם בו לא יהיה פי שישים כנגדה, גם הוא ייאסר. כלומר חוששים שמא כל הטעם יצא לתבשיל הראשון ושמא כל הטעם יצא לתבשיל השני. וכך גם לתבשיל השלישי (שו"ע ורמ"א צח, ד).

Além disso, a regra não distingue se o pedaço treifá permaneceu no cozido por um minuto ou por uma hora (acima, nota 2), pois não há como determinar quanto sabor sai em um minuto e quanto sai em uma hora. Mais ainda: mesmo que o cozido tenha sido retirado do fogo e sua temperatura tenha diminuído, como às vezes ele ainda conserva a capacidade de cozinhar como quando

יתר על כן, הכלל אינו מחלק בין אם חתיכת הטרף שהתה בתבשיל דקה או שעה (לעיל הערה 2), מפני שאין דרך לקבוע כמה טעם יוצא בדקה וכמה בשעה. לא זו בלבד, אלא שגם אם התבשיל הוסר מהאש, למרות שחומו נחלש, כיוון שלעיתים יש בו עדיין כוח

estava sobre o fogo, os Sábios estabeleceram como regra que também um primeiro recipiente fora do fogo cozinha. Portanto, se um pedaço treifá cair nele e não houver sessenta vezes o volume desse pedaço, todo o conteúdo será proibido.

לבשל כמו בהיותו על האש, קבעו חכמים כלל, שגם כלי ראשון שאינו על האש – מבשל, ולכן אם חתיכת הטרף תיפול לתוכו ולא יהיה בו פי שישים כנגדה, כולו יאסר.

Em outras palavras, as regras estabelecem limites para situações de dúvida, a fim de afastar a pessoa da proibição, mas não determinam que essa seja necessariamente a realidade concreta. Assim, se um não judeu digno de confiança provar o cozido e disser que não se percebe nele sabor proibido, a dúvida estará resolvida e já não será necessário recorrer aos parâmetros de proteção; a mistura será permitida, embora não contenha sessenta vezes o volume da substância proibida (acima, 34, 4). Quando não é possível consultar um não judeu digno de confiança, porém, deve-se proceder conforme as regras de segurança. E como algumas vezes se constatou que a resposta do não judeu não era precisa, estabeleceu-se o costume de não se apoiar em seu parecer, exceto em casos de grande prejuízo (acima, 34, 5).

כלומר הכללים קובעים גדר למצבי ספק כדי להרחיק את האדם מהאיסור, אבל אינם קובעים שכך המצב בפועל. ולכן אם גוי אמין יטעם את התבשיל ויאמר שאין מרגישים בו טעם איסור, נפתר הספק וכבר אין צורך להשתמש בכללי הגדר, והתערובת מותרת למרות שאין בה פי שישים כנגד האיסור (לעיל לד, ד). אבל כשאין אפשרות לשאול גוי אמין, צריך לנהוג כפי כללי הביטחון. וכיוון שלפעמים תשובתו של הגוי נמצאה לא מדויקת, נהגו שלא להסתמך על גוי, זולת מקרים של הפסד מרובה (לעיל לד, ה).

Parece ainda possível explicar que todas as controvérsias entre os Rishonim e os Acharonim nas leis de misturas e absorções — como a respeito do despejo de um primeiro recipiente, do segundo recipiente e de um bloco sólido — dizem respeito à questão de até onde se deve estender o limite protetivo para evitar uma transgressão. A posição central na Halacha é que essas regras se destinam a abranger inclusive casos pouco frequentes, mas não a impor um rigor excessivo que inclua casos extremamente raros. Se, na prática, alguém se deparar com um caso raro em que a substância proibida tenha sido anulada segundo as regras e, ainda assim, seu sabor seja perceptível, deverá parar de comer. Quanto ao que já comeu, não transgrediu uma proibição, pois agiu segundo a orientação dos Sábios e não teve a intenção de consumir algo proibido.[6]

עוד נראה לבאר, שכל המחלוקות שנחלקו הראשונים והאחרונים בדיני התערובות והבליעות, כמו לגבי עירוי מכלי ראשון וכלי שני וגוש, הן על השאלה עד היכן צריך להרחיק את הגדר כדי למנוע מכשול. והשיטה המרכזית בהלכה היא, שכללי הגדר נועדו לגדור גם מקרים רחוקים, אבל לא להחמיר חומרה יתירה ולגדור מקרים נדירים ביותר. ואם בפועל מישהו יתקל במקרה נדיר שבו האיסור התבטל על פי הכללים ובכל זאת טעמו מורגש – יפסיק לאכול. ועל מה שאכל לא עבר באיסור, הואיל ונהג על פי הדרכת חכמים ולא התכוון לאכול איסור.[6]

[6]. À primeira vista, caberia perguntar a respeito de todas as controvérsias sobre as leis de misturas e absorções no Talmud, entre os Rishonim e entre os Acharonim: afinal, são divergências acerca da realidade; por que, então, não examinaram concretamente os fatos e fixaram a Halacha de acordo com eles? A resposta é que é difícil determinar a realidade, porque as leis dependem do sabor, que é sutil e difícil de definir. Quanto maior a quantidade em que a substância proibida se mistura, mais seu sabor se enfraquece até desaparecer; quando o sabor é tênue, pessoas de paladar apurado o percebem, enquanto a maioria não o percebe. Há também pessoas sensíveis a

[6]. לכאורה יש לשאול על כל המחלוקות בדיני תערובות ובליעות בתלמוד, בראשונים ובאחרונים, הרי אלו מחלוקות במציאות, ואם כן מדוע לא בדקו בפועל את המציאות וקבעו על פיה את ההלכה? אלא שקשה לקבוע מה המציאות מפני שהדינים תלויים בטעם שהוא חמקמק וקשה להגדרה, וככל שהאיסור התערב בכמות גדולה יותר כך טעמו הולך ונקלש עד שנמוג, וכשהטעם קלוש אנשים בעלי חוש טעם דק חשים בו ורוב

certos sabores, mas incapazes de perceber outros. Além disso, os alimentos variam de uma estação para outra e de um lugar para outro, de modo que um mesmo tipo de alimento às vezes libera mais sabor e às vezes menos. Por isso, não é possível estimar com precisão a quantidade de substância proibida capaz de transmitir sabor, e os Sábios precisaram estabelecer regras que funcionam como limites protetivos diante de uma proibição da Torá. Como essas regras se destinam a abranger também casos pouco frequentes, muitas vezes, na prática, a substância proibida é anulada em proporção menor do que a regra exige. Contudo, enquanto um não judeu digno de confiança não tiver verificado o sabor, devemos seguir as regras de segurança, como explicado acima (ver' Noda BiYehuda primeira Yore Deá 28).

Parece ainda que, como as regras se destinam a erguer uma cerca diante da proibição, o fundamento das controvérsias acerca de seus limites consiste na questão de até onde essa cerca deve ser estendida. Assim encontramos no Talmud (Chulin 98, b) que houve controvérsia até mesmo sobre a regra da anulação em sessenta: há quem diga que, como em casos raros a substância proibida transmite sabor em até cem vezes o seu volume, as proibições só seriam anuladas em cem (os versículos citados são uma asmachtá, conforme explicaram os Rishonim). Na prática, decidiu-se que as substâncias proibidas são anuladas em sessenta (ali 97, 2; Shulchan Aruch 98, 1). Vê-se, portanto, que, segundo a Halacha, as regras se destinam a estabelecer uma proteção para casos pouco frequentes, mas não para casos extremamente raros. De modo semelhante, os Rishonim e os Acharonim divergiram a respeito de despejo, segundo recipiente e yad nichveit bo; em todas essas controvérsias, a maioria dos poskim segue o princípio de que as regras devem abranger casos pouco frequentes, mas não casos extremamente raros. Às vezes, as posições são equilibradas, pois se trata de uma ocorrência que não é tão excepcional, como no caso de um bloco sólido.

Outro princípio é que as regras são fixas e não ficam sujeitas a estimativas. Por isso, se um pedaço treifá cair em uma panela e depois em outra, cada panela deverá conter sessenta vezes o volume desse pedaço, pois talvez ele tenha liberado nela todo o seu sabor. É verdade que, segundo alguns Rishonim, depois que o pedaço treifá é retirado do cozido, já está claro que ele não se misturou integralmente ao conteúdo; por isso, deve-se estimar quanto sabor ele liberou. Se, pela estimativa mais rigorosa, tiver liberado, por exemplo, o equivalente à metade de seu volume, será necessário haver sessenta vezes o volume dessa metade, e não do pedaço inteiro (Raavad, Rif, acima, 32, 2). Contudo, a Halacha foi estabelecida no sentido de que, mesmo depois de o pedaço treifá ser retirado do cozido, este só pode ser permitido se contiver sessenta vezes o volume do pedaço inteiro. Caso contrário, a regra ficaria sujeita a avaliações pessoais, que variariam de uma pessoa para outra, enquanto o principal propósito de fixá-la é eliminar as dúvidas.

האנשים אינם חשים בו. ויש אנשים שרגישים לטעמים מסוימים ובטעמים אחרים אינם מרגישים. וכן המאכלים משתנים מעונה לעונה וממקום למקום, כך שאותו סוג מאכל לעיתים פולט יותר טעם ולעיתים פחות. לכן לא ניתן לשער בדייקנות את כמות האיסור שיכולה לתת טעם, והוצרכו חכמים לקבוע כללים שהם גדרים שמהווים סייג בפני איסור התורה. וכיוון שכללים אלו נועדו לגדור גם מקרים רחוקים, פעמים רבות בפועל האיסור מתבטל בפחות מכפי שהכלל קובע, אלא שכל עוד לא היה גוי אמין שבדק זאת, אנו צריכים ללכת על פי כללי הביטחון כמבואר למעלה (עי' נו"ב קמא יו"ד כח).

עוד נראה לבאר, שכיוון שהכללים נועדו להניח גדר בפני האיסור, יסוד המחלוקות בגדרי הכללים היא על השאלה עד כמה צריך להרחיק את הגדר. וכפי שמצינו בתלמוד (חולין צח, ב) שאפילו על הכלל של ביטול בשישים נחלקו, ויש אומרים שהואיל ולעיתים נדירות האיסור נותן טעם עד פי מאה, האיסורים בטלים רק במאה (הפסוקים שהובאו הם אסמכתא כמבואר בראשונים). ולמעשה נפסק שהאיסורים בטלים בשישים (שם צז, ב; שו"ע צח, א). הרי שלהלכה, הכללים נועדו להעמיד גדר בפני מקרים רחוקים, אבל לא בפני מקרים נדירים ביותר. כיוצא בזה נחלקו הראשונים והאחרונים אודות עירוי, כלי שני, ויד נכווית, ובכל המחלוקות רוב הפוסקים הולכים בשיטה שהכללים צריכים לגדור מקרים רחוקים אבל לא נדירים ביותר. ולעיתים המחלוקות שקולות, הואיל ומדובר במקרה שאינו רחוק ביותר, כדוגמת גוש.

יסוד נוסף, הכללים מוגדרים ולא נתונים להערכה. ולכן אם חתיכת טרף נפלה לסיר ועוד סיר, בכל סיר צריך שיהיו פי ששים כנגדה, שמא פלטה את כל טעמה לתוכו. ואמנם לדעת כמה ראשונים, אם הוציאו את חתיכת הטרף מהתבשיל, כבר ברור שלא כולה מעורבת בו, ולכן יש לשער כמה טעם פלטה, ואם להערכה המחמירה ביותר היא פלטה למשל כשיעור חציה, צריך שיהיה פי ששים כנגד חציה ולא כנגד כולה (ראב"ד, רי"ד, לעיל לב, 2). אולם להלכה נפסק, שגם אם הוציאו את חתיכת הטרף מהתבשיל, אפשר להתיר את התבשיל רק אם יהיה בו פי ששים כנגד חתיכת הטרף, שאם לא כן הכלל נתון להערכה אישית שתשתנה מאדם לאדם, ועיקר המגמה בקביעת הכלל להסיר ספקות.

6 – Assar

ו – צלייה

Se dois pedaços de carne, um kasher e outro treif, forem assados juntos sobre o fogo, encostados um no outro — estejam um sobre o outro ou lado a lado —, caso um deles seja gorduroso, isto é, contenha gordura, essa gordura fará o sabor proibido se difundir e penetrar por todo o pedaço permitido. Portanto, se o pedaço permitido não tiver sessenta vezes o volume do pedaço proibido, ficará

שתי חתיכות בשר האחת כשרה והשנייה טרפה שניצלו או נאפו יחד על האש תוך שהן נוגעות זו בזו, בין היו זו על זו, ובין היו זו לצד זו. אם היתה אחת מהן שמנה, היינו שיש בה שומן, על ידי השומן טעם האיסור מפעפע וחודר בכל חתיכת ההיתר, ולכן אם אין

inteiramente proibido. Se ambos forem magros, como não há gordura que faça o sabor se difundir por todo o pedaço, deve-se retirar do pedaço permitido a medida de kedei netilá, isto é, a largura de um dedo (1,9 cm), e o restante será kasher (Shulchan Aruch 105, 4-5).

Como, na prática, muitas vezes é difícil definir o teor de gordura, costuma-se adotar o rigor das duas possibilidades: se o pedaço permitido não contiver sessenta vezes o volume do proibido, ficará inteiramente proibido, pois talvez um dos pedaços seja gorduroso; e, mesmo que contenha sessenta vezes o volume do proibido, deve-se retirar dele a medida de kedei netilá, pois talvez ambos sejam magros. Tudo isso se refere a tipos de carne, nos quais quase sempre há dúvida quanto ao teor de gordura. Em outros alimentos, quando é absolutamente claro que ambos os pedaços são magros, basta retirar do pedaço kasher a medida de kedei netilá (Rema 105, 5; Zev Tzion 43).[7]

בה פי שישים כנגד חתיכת האיסור – כולה אסורה. ואם היו שתיהן כחושות, כיוון שאין שם שומן שיפעפע בכל החתיכה, יש להסיר מחתיכת ההיתר כדי נטילה, היינו כרוחב אצבע (1.9 ס"מ), והשאר כשר (שו"ע קה, ד-ה).
כיוון שבפועל, פעמים רבות קשה להגדיר את מצב השומן, נוהגים להחמיר כשתי האפשרויות, שאם אין בחתיכת ההיתר פי שישים כנגד האיסור – כולה אסורה, שמא אחת החתיכות שמנה. ואם יש בחתיכת ההיתר פי שישים כנגד האיסור – יש להסיר ממנה כדי נטילה, שמא שתיהן כחושות. וכל זה במיני בשר שכמעט תמיד ישנו ספק לגבי השמנונית שבהם, אבל במאכלים אחרים, כאשר ברור בעליל ששתי החתיכות כחושות, יש להסיר מהחתיכה הכשרה כדי נטילה בלבד (רמ"א קה, ה; זב"צ מג).[7]

[7]. Está explicado em חולין צו, ב que, quando um alimento proibido e um permitido foram assados juntos, se o proibido for gorduroso — como no caso de um cabrito assado com seu chelev —, "é proibido comer até mesmo a ponta de sua orelha". Ou seja, como o chelev do cabrito é gorduroso, ele se difunde por toda a carne, a ponto de até a orelha do cabrito se tornar proibida por sua causa. Em contrapartida, se ambos forem magros, como quando se assou uma coxa com o nervo ciático, "retira-se a camada e come-se até chegar ao nervo". A mesma regra se aplica quando se assa carne com o chelev de um cabrito magro. Há, portanto, duas categorias, gorduroso e magro, e em ambas os Rishonim divergiram:

[7]. מבואר בחולין צו, ב, שכאשר איסור והיתר ניצלו יחד, אם האיסור שמן, כדוגמת גדי שנצלה עם חֶלְבּוֹ – "אסור לאכול אפילו מראש אוזנו", כלומר הואיל וחֵלֶב הגדי שמן, הוא מפעפע בכל הבשר עד שאפילו אוזנו של הגדי נאסרת בעטיו. מנגד, אם היו שניהם כחושים, כגון שצלו ירך עם גיד הנשה, "קולף ואוכל עד שמגיע לגיד". וכן הדין אם צלו בשר עם חֵלֶב של גדי כחוש. הרי שיש שני דינים: שמן וכחוש, ובשניהם נחלקו הראשונים:

Gorduroso: se um dos pedaços for gorduroso, seja ele o permitido ou o proibido, o sabor proibido se difunde por todo o alimento permitido, chegando até mesmo à orelha do cabrito. Há quem diga que, se o alimento permitido contiver sessenta vezes o volume do proibido, todo o pedaço permitido continuará permitido (Tosafot', Rambam, Ramban e outros). Outros dizem que, mesmo que a carne do cabrito contenha sessenta vezes o volume do chelev, ela ficará inteiramente proibida, porque a gordura do chelev não se espalha de maneira uniforme, e em cada ponto há a dúvida de que talvez esteja presente em proporção superior a um sessenta avos (Raah Ritva). O רשב"א decidiu conforme a opinião do שו"ע קה, ה: embora, de modo geral, o pedaço permitido seja permitido, deve-se retirar uma medida de kedei netilá (1,9 cm) do ponto de contato entre o pedaço permitido e o proibido, por receio de que ali se concentre mais sabor proibido.

שמן: היתה אחת החתיכות שמנה, בין אם היא המותרת ובין אם היא האסורה, טעם האיסור מפעפע בכל ההיתר, אפילו עד אוזן הגדי. יש אומרים, שאם היה בהיתר פי שישים כנגד האיסור, כל חתיכת ההיתר נשארת בהיתרה (תוס', רמב"ם, רמב"ן ועוד). ויש אומרים, שגם אם יש בבשר הגדי פי שישים כנגד החֵלֶב, כולו אסור, מפני ששמנונית החֵלֶב אינה מתפשטת באופן שווה, ועל כל מקום יש ספק אולי היא נמצאת בו בשיעור של יותר מאחד חלקי שישים (רא"ה וריטב"א). ונפסק בשו"ע קה, ה, כדעת הרשב"א, שאמנם ככלל חתיכת ההיתר מותרת, אולם צריך להסיר כדי נטילה (1.9 ס"מ) ממקום המגע של חתיכת ההיתר באיסור, מחשש שטעם האיסור מתקבץ שם יותר.
לדעת רבים גם אם חתיכת האיסור כחושה, כאשר ההיתר שמן, האיסור מפעפע בכל ההיתר (אשכול, טור ושו"ע קה, ה). ויש אומרים שרק אם האיסור שמן טעמו מתפשט בכל ההיתר, אבל אם האיסור כחוש וההיתר שמן, נאסר רק כדי נטילה (רשב"א, פר"ח וגר"א).

Segundo muitas autoridades, mesmo que o pedaço proibido seja magro, quando o permitido é gorduroso o sabor proibido se difunde por todo o alimento permitido (Sefer Haeshkol, Tur e Shulchan Aruch 105, 5). Há, porém, quem diga que somente quando o alimento proibido é gorduroso seu sabor se espalha por todo o alimento permitido; se o proibido for magro e o permitido, gorduroso, apenas uma medida de kedei netilá será proibida (Rashba, Peri Chadash Gra).

Magro: a linguagem da Guemará a respeito da carne magra de um cabrito assada com o nervo ciático nela contido é: "retira-se a camada e come-se até chegar ao nervo". Há quem diga que, quando se trata de alimento magro, todo o pedaço permitido conserva sua permissão, sendo necessário apenas retirar dele o alimento proibido que o tocou (Rashi Rambam). Outros sustentam que uma camada da espessura de uma casca do alimento permitido se torna proibida em razão do contato com o proibido (Rokeach Meiri). Segundo a maioria dos poskim, deve-se retirar do alimento permitido a medida de kedei netilá (Tosafot', Sefer Haeshkol, Rosh, Ritva e Shulchan Aruch 105, 4).

כחוש: לשון הגמרא לגבי בשר גדי כחוש שהתבשל עם גיד הנשה שבו: "קולף ואוכל עד שמגיע לגיד". יש אומרים שבכחוש כל חתיכת ההיתר נותרת בהיתרה, ורק צריך לקלוף ממנה את האיסור שנגע בה (רש"י ורמב"ם). ויש אומרים שכדי קליפה מההיתר נאסר משום מגעו באיסור (רוקח ומאירי). ולדעת רוב הפוסקים צריך לקלוף מההיתר כדי נטילה (תוס', אשכול, רא"ש, ריטב"א ושו"ע קה, ד).

Alguns Rishonim escreveram (Hagahot Maimoniot, Rabeinu Peretz Maharil) que, como não somos peritos em definir o que é magro, muitas vezes surge a dúvida se o chelev assado com a carne é gorduroso ou magro, e deve-se adotar o rigor das duas possibilidades: talvez seja gorduroso e, por isso, se o alimento permitido não tiver sessenta vezes o volume do proibido, tudo será proibido; e talvez seja magro e, por isso, mesmo que o permitido tenha sessenta vezes o volume do proibido, deve-se retirar dele a medida de kedei netilá. Assim decidiu רמ"א קה, ה. Em חכ"א ס, ז está escrito que, sempre que um alimento proibido e outro permitido forem assados juntos, como ambos estão quentes, deve-se recear que contenham gordura. Em contrapartida, פרי תואר קה, י escreveu que se deve adotar rigor somente quanto ao chelev; se os dois pedaços forem de carne magra, não é preciso recear que um deles seja gorduroso. Escrevi acima conforme זבחי צדק קה, מג, que decidiu que, em se tratando de carne, deve-se sempre recear que ela seja gordurosa; quanto a outros alimentos, se estiver claro que são magros, pode-se ser leniente e retirar apenas kedei netilá. Segundo essa autoridade, mesmo no caso de carne, havendo grande prejuízo ou na véspera do Shabat, se estiver claro que ambos os pedaços são magros, pode-se permitir.

כתבו כמה ראשונים (הגה"מ, רבנו פרץ ומהרי"ל), שהואיל ואיננו בקיאים בהגדרת כחוש, פעמים רבות מתעורר ספק, האם החֵלֶב שנצלה עם הבשר שמן או כחוש, ויש להחמיר כשתי האפשרויות: אולי הוא שמן ולכן אם אין פי שישים בהיתר כנגד האיסור, הכל אסור. ואולי הוא כחוש, ולכן גם אם יש בהיתר פי ששים כנגד האיסור, יש להסיר ממנו כדי נטילה. וכן פסק רמ"א קה, ה. ובחכ"א ס, ז, כתב שבכל איסור והיתר שניצלו יחד, כיוון ששתי החתיכות חמות, יש לחוש שמא יש בהן שמנונית. מנגד בפרי תואר קה, י, כתב שיש להחמיר רק לגבי חֵלֶב, אבל אם שתי החתיכות הן של בשר כחוש, אין לחוש שמא אחת מהן שמנה. וכתבתי למעלה כדעת זבחי צדק קה, מג, שהכריע שבבשר יש לחשוש תמיד אולי הוא שמן, ובמאכלים אחרים, אם ברור שהם כחושים, יש להקל בכדי נטילה בלבד. ולדעתו, אף בבשר, בהפסד מרובה או בערב שבת, אם ברור ששתי החתיכות כחושות, יש להתיר.

7 – Tataá gavar

ז – תתאה גבר

Aprendemos até aqui que algo frio não produz absorção, ao passo que o cozimento em um primeiro recipiente produz absorção completa. Resta saber qual é a regra quando algo frio e algo quente são colocados um sobre o outro. Na prática, decidiu-se: tataá gavar, isto é, o que está embaixo prevalece, pois o calor tende a subir. Portanto, se houver sopa quente em um primeiro recipiente e nela cair carne treifá fria, como o que está embaixo prevalece, receia-se que tenha ocorrido cozimento completo; se a sopa não contiver sessenta vezes o volume do pedaço treif, ela ficará proibida. Se a sopa kasher estiver fria e nela cair carne treifá quente, como o que está embaixo prevalece, não se receia que tenha ocorrido cozimento completo; receia-se, porém, absorção na medida da espessura de uma casca. Assim, basta que a sopa contenha sessenta vezes o volume da casca da carne treifá (Pessachim 76, 1, conforme Shmuel; Shulchan Aruch 105, 3).

למדנו עד כה שבצונן אין בליעה, ואילו בבישול בכלי ראשון יש בליעה גמורה, השאלה מה הדין כשצונן וחם הונחו זה על זה. למעשה נפסק: 'תתאה גבר', כלומר התחתון גובר, משום שדרכו של החום לעלות למעלה. לכן אם היה מרק חם בכלי ראשון, ונפל לתוכו בשר טריפה קר, כיוון שהתחתון גובר, חוששים שמא היה שם בישול גמור, ואם אין במרק פי שישים כנגד חתיכת הטרף, הוא נאסר. ואם המרק הכשר היה קר ונפל לתוכו בשר טריפה חם, כיוון שהתחתון גובר אין חוששים לבישול גמור, אבל חוששים לבליעה בשיעור של כדי קליפה, ולכן די שיהיה במרק פי שישים כנגד קליפת בשר הטריפה (פסחים עו, א, כשמואל; שו"ע קה, ג).

De modo semelhante, se dois pedaços de carne, um

כיוצא בזה, אם הונחו שתי

kasher e outro treif, forem colocados um sobre o outro, caso o de baixo esteja quente no grau de um primeiro recipiente, ainda que não estejam sobre o fogo, a severidade do contato entre eles será igual à do cozimento de um assado gorduroso, como explicado na Halacha anterior. Consequentemente, se o pedaço kasher não tiver sessenta vezes o volume do proibido, ficará inteiramente proibido. Se o pedaço de baixo estiver frio, sua força prevalece e o contato entre eles não tem a severidade de um cozimento. Contudo, como o pedaço de cima está quente, ocorre absorção na espessura de uma casca, e é necessário retirar do pedaço kasher uma camada no ponto em que tocou o treif.[8]

חתיכות בשר זו על זו, אחת כשרה ואחת טריפה. אם התחתונה חמה בדרגת כלי ראשון, אפילו אם אינן על האש, חומרת המגע ביניהן כחומרת בישול של צלי שמן (כמבואר בהלכה הקודמת), וממילא אם אין בחתיכה הכשרה פי שישים יותר מהאסורה, כולה נאסרה. ואם התחתונה קרה, כוחה של התחתונה גובר ואין במגע ביניהן חומרת בישול, אמנם כיוון שהחתיכה העליונה חמה, יש שם בליעה כדי קליפה, וצריך לקלף את החתיכה הכשרה במקום מגעה עם הטריפה.[8]

[8]. Os Amoraim divergiram em פסחים עו, א: segundo Rav, ilaá gavar — o que está em cima prevalece; segundo Shmuel, tataá gavar — o que está embaixo prevalece. Como a Guemará citou uma baraita de acordo com a opinião de Shmuel, embora geralmente se decida nas questões de proibições conforme Rav, neste caso decidiu-se conforme Shmuel (Shulchan Aruch 91, 4; 105, 3). Não faz diferença se um dos pedaços é salgado e gorduroso ou não (Rema 105, 11; Pri Megadim 91 Mishbetzot Zahav 5). Segundo ראבי"ה e יראים, toda a discussão e a conclusão de que tataá gavar se aplicam quando os dois pedaços têm tamanho semelhante; se um deles for nitidamente maior do que o outro, o maior prevalecerá ainda que esteja em cima. Assim também escreveu ערוה"ש צא, יא-יב. Em contrapartida, os demais Rishonim e Acharonim não registraram essa distinção fundamental; portanto, segundo eles, a regra de tataá gavar se aplica mesmo quando o pedaço de cima é maior. Assim escreveram תוס' רי"ד, פמ"ג סח, מ"ז ט e יד יהודה (105 HaAroch 12).

[8]. נחלקו אמוראים בפסחים עו, א: לדעת רב: 'עילאה גבר', ולדעת שמואל: 'תתאה גבר'. וכיוון שהגמרא הביאה ברייתא כדעת שמואל, למרות שבדרך כלל פוסקים באיסורים כרב, כאן פסקו כשמואל (שו"ע צא, ד; קה, ג). ואין זה משנה אם אחת החתיכות מלוחה ושמנה או לא (רמ"א קה, יא; פמ"ג צא מ"ז ה).ליראים וראבי"ה, כל הדיון והמסקנה שתתאה גבר הוא כאשר שתי החתיכות שוות, אבל אם אחת גדולה מחברתה באופן ניכר, הגדולה גוברת גם אם היא העליונה, וכ"כ ערוה"ש צא, יא-יב. מנגד, שאר הראשונים והאחרונים לא כתבו חילוק יסודי זה, הרי שלדעתם דין תתאה גבר הוא גם כאשר העליונה גדולה יותר. וכ"כ תוס' רי"ד, פמ"ג סח, מ"ז ט; יד יהודה (קה ארוך יב).

À primeira vista, caberia perguntar: esta não é uma controvérsia acerca da realidade? Por que, então, os Sábios não examinaram os fatos concretamente e fixaram a Halacha de acordo com eles? A resposta é que, às vezes, não há transferência de sabor de um pedaço para outro; em outras vezes há, mas às vezes prevalece o que está embaixo e às vezes o que está em cima. A divergência diz respeito ao que acontece na maioria das vezes, a fim de estabelecer uma regra segundo a qual se deve proceder (ver' Noda BiYehuda Yore Deá parte I 28, Pri Megadim 91, Mishbetzot Zahav 7). Além disso, por vezes os sabores são tênues e sutis, e é difícil detectá-los; por isso, houve divergência acerca de seus parâmetros (Pleiti 91, 2; Sefer Yehoshua Decisões e escritos 5788; Aruch HaShulchan 91, 9-10).

לכאורה יש לשאול, הרי זו מחלוקת במציאות, ואם כן מדוע לא בדקו חכמים בפועל את המציאות וקבעו לפיה את ההלכה? אלא שלעיתים אין השפעת טעם מחתיכה לחתיכה, ולעיתים יש אלא שתתאה גבר ולעיתים עילאה גבר, ונחלקו מה קורה ברוב הפעמים כדי לתת כלל לפיו ינהגו (עי' נו"ב יו"ד קמא כח, ופמ"ג צא, מ"ז ז). בנוסף לכך, לעיתים הטעמים קלושים וחמקמקים וקשה לעמוד עליהם, ועל כן נחלקו בגדריהם (פלתי צא, ב; ספר יהושע פסקים וכתבים תקעח; ערוה"ש צא, ט-י).

8 – Um alimento salgado é como um alimento fervente

ח – מלוח כרותח

Os Sábios disseram: "maliach kerotech" — um alimento salgado é como um alimento fervente. "Salgado" é o alimento que não pode ser consumido sozinho em razão do excesso de sal. A regra é que, se o alimento salgado tocar outro alimento e houver umidade entre eles, o alimento salgado fará seu sabor ser absorvido pelo outro, de modo semelhante à absorção provocada pela fervura.

אמרו חכמים 'מליח כרותח'. מליח הוא מאכל שאינו נאכל לבדו מרוב מליחותו. והכלל הוא שאם המאכל המלוח נגע במאכל אחר ויש שם לחות ביניהם – המאכל המלוח מבליע את טעמו במאכל האחר, כדוגמת ההבלעה הנעשית על ידי רתיחה. וזאת משום שהמלח גורם למאכל

Isso ocorre porque o sal faz o alimento liberar umidade e sabor, que são absorvidos pelo alimento em contato com ele. O próprio alimento salgado, porém, não absorve sabor do pedaço insípido, isto é, sem sal. Assim, se um pedaço de carne salgada tocar um pedaço de queijo sem sal, o sal da carne fará o sabor da carne passar para o queijo, mas o queijo sem sal não liberará sabor para a carne; basta lavar a carne, e ela será permitida. Se o queijo for salgado e a carne, sem sal, o queijo transmitirá sabor à carne, enquanto a carne não transmitirá sabor ao queijo. Se ambos os pedaços forem salgados, cada um transmitirá sabor ao outro (Chulin 113, a; Pessachim 76, 1).

Em que medida o pedaço salgado tornará o outro proibido? Se ambos forem magros, sem gordura, o salgado tornará o sem sal proibido na espessura de uma casca. Se um deles for gorduroso, o salgado tornará todo o pedaço sem sal proibido, pois, por meio da gordura, o sabor do alimento salgado se difunde por todo ele. Se o pedaço sem sal tiver sessenta vezes o tamanho do salgado, não ficará proibido (Shulchan Aruch 91, 5-6). Como muitas vezes é difícil determinar se um dos pedaços é gorduroso, costuma-se adotar o rigor das duas possibilidades (Rema 91, 5; 105, 9; acima, nota 7). Portanto, se o pedaço que recebeu sabor do alimento salgado tiver sessenta vezes o tamanho deste, sua casca deverá ser proibida, pois talvez ambos sejam magros e a casca tenha se tornado proibida; se não tiver sessenta vezes o tamanho do alimento salgado, deverá ser proibido por inteiro, pois talvez um deles seja gorduroso.[9]

לפלוט מתוכו לחלוחית וטעם ולהבליעם במאכל שנוגע בו. אולם המאכל המלוח עצמו אינו קולט טעם מהחתיכה התפלה (שאינה מלוחה). לפיכך, אם חתיכת בשר מלוחה נגעה בחתיכת גבינה תפלה, המלח שבבשר גורם לטעם הבשר לצאת אל הגבינה, אבל הגבינה התפלה אינה מוציאה טעם אל הבשר, ודי לשטוף את הבשר והוא מותר. ואם הגבינה היתה מלוחה והבשר תפל, הגבינה נותנת טעם בבשר, ואילו הבשר אינו נותן טעם בגבינה. ואם שתי החתיכות מלוחות, שתיהן נותנות טעם זו בזו (חולין קיג, א; פסחים עו, א). וכמה תאסור החתיכה המלוחה את חברתה? אם היו שתיהן כחושות בלא שמנונית – תאסור המלוחה את התפלה בכדי קליפה, ואם היתה אחת מהן שמנה – תאסור המלוחה את כל התפלה, כי על ידי השמנונית טעם המלוחה מפעפע בכל התפלה. ואם היה גודלה של התפלה פי שישים מהמלוחה, אינה נאסרת (שו"ע צא, ה-ו). וכיוון שפעמים רבות קשה לקבוע אם אחת מהן שמנה, נוהגים להחמיר כשתי האפשרויות (רמ"א צא, ה; קה, ט; לעיל הערה 7). לפיכך, אם בחתיכה שקיבלה טעם מהמלוחה היה פי שישים, יש לאסור את קליפתה, שאולי הן כחושות וקליפתה נאסרה; ואם אין בה פי שישים, יש לאסור את כולה, מפני שאולי אחת מהן שמנה.[9]

[9]. פסחים עו, א: "אמר שמואל: מליח הרי הוא כרותח. לא אמרן אלא שלא נאכל מחמת מילחו, אבל נאכל מחמת מילחו – לא". נחלקו הראשונים בהגדרת 'אינו נאכל מחמת מילחו': א) לראב"ן ורבי יעקב ישראל (תוס' חולין קיב, א, 'הני מילי'), שנמלח כעין עיבוד, כדי לשמר את הבשר לזמן מרובה. ב) לרש"י, ראב"ד וראבי"ה, כדרך שמולחים בשר כדי להצניעו זמן מסוים בלא שיתקלקל, אבל לא לזמן מרובה. ג) לר"ת, רא"ש, רשב"א, רי"ו, ר"ן ועוד, כדרך מליחת בשר להוציא דמו להתירו לבישול, שצריכה להיות כשיעור שאינו נאכל מרוב מליחותו (לעיל כב, ו), וכן נפסק בשו"ע צא, ה. והרמ"א חושש שמא איננו בקיאים בזה, ולכן החמיר לכתחילה להחשיב מליחה לצלי כמלוח. ופירש ביד יהודה (הארוך כ) שהכוונה כמליחת צלי בשפע, ולא כמליחה רגילה של צלי.

[9]. פסחים עו, א: "Shmuel disse: um alimento salgado é como um alimento fervente. Isso foi dito apenas quando ele não pode ser consumido em razão de seu sal; porém, se pode ser consumido apesar de seu sal, não". Os Rishonim divergiram quanto à definição de "não pode ser consumido em razão de seu sal": 1) segundo Ra'avan e Rabi Yaakov Yisrael (Tosafot' Chulin 112, a, "הני מילי"), trata-se do alimento salgado de maneira semelhante ao curtimento, a fim de conservar a carne por longo tempo; 2) segundo רש"י, ראב"ד e ראבי"ה, trata-se da forma como se salga a carne para guardá-la por certo tempo sem que estrague, mas não por longo tempo; 3) segundo ר"ת, רא"ש, רשב"א, רי"ו, ר"ן e outros, trata-se da forma como se salga a carne para extrair seu sangue e permiti-la para o cozimento, em uma quantidade tal que não possa ser consumida devido ao excesso de sal (acima, 22, 6). Assim foi decidido em רמ"א O .שו"ע צא, ה receia que talvez não sejamos peritos nessa avaliação e, por isso, a princípio foi rigoroso e considerou que a salga destinada a assar confere ao alimento o status haláchico de "salgado". O יד יהודה (HaAroch 20) explicou que isso se refere a uma salga abundante para assar, e não à salga comum usada para assados.

Há três opiniões sobre o período durante o qual a salga confere ao pedaço o status de "salgado": 1) segundo ר"ן e ראב"ן, somente depois que o pedaço permanece no sal pelo tempo necessário para percorrer um mil — que é o período da salga destinada a extrair o sangue da carne, ver שו"ע סט, ו — o sal expele dele toda a umidade, e então ele é considerado salgado. Assim se depreende de שו"ע צא, ה, e assim escreveu 2 ;(זב"צ כז) segundo ראש"ש e רשב"א, poucos minutos após a salga o pedaço já começa a expelir umidade, e desde esse momento é considerado salgado enquanto continuar expelindo umidade, mesmo que já tenha transcorrido o tempo necessário para percorrer um mil. Essa também é a opinião de ש"ך יא, פר"ח ט e muitas outras autoridades; há quem explique que essa é igualmente a opinião do שו"ע (Yad Yehuda, Aruch HaShulchan 91, 30); 3) há quem diga que o pedaço é considerado salgado desde o momento em que começa a expelir umidade somente até o fim do período necessário para percorrer um mil. רמ"א צא, ה e תה"ד קנט escreveram que, em caso de grande necessidade, pode-se confiar nessa opinião. Essa também é a posição do ש"ך no caso em que a carne foi tornada kasher por meio da salga para extrair seu sangue: ao fim do período necessário para percorrer um mil, a força do sal se enfraquece, e o pedaço deixa de ser considerado salgado e fervente. Assim também decidiram כרתי, פמ"ג, חו"ד e outros.

שלוש דעות לגבי משך הזמן שהמליחה עושה את החתיכה מלוחה: א) לראב"ן ור"ן, רק לאחר שהחתיכה שהתה במלח כשיעור מהלך מיל (שהוא משך זמן מליחת בשר מדמו, עי' שו"ע סט, ו), המלח מפליט ממנה את כל הלחלוחית והיא נחשבת מלוחה. וכך משמע משו"ע צא, ה. וכ"כ זב"צ כז. ב) לרשב"א ורא"ש, כבר לאחר דקות ספורות מעת המליחה החתיכה מתחילה לפלוט לחלוחית, ומאז היא נחשבת כמלוחה כל עוד היא ממשיכה לפלוט לחלוחית, גם אם עבר שיעור מהלך מיל. וכן דעת ש"ך יא, פר"ח ט, ועוד רבים. ויש מפרשים שכך גם דעת שו"ע (יד יהודה, ערוה"ש צא, ל). ג) יש אומרים שהחתיכה נחשבת מלוחה מעת שהחלה לפלוט לחלוחית ועד סוף שיעור מהלך מיל בלבד, וכתבו תה"ד קנט, ורמ"א צא, ה, שלצורך גדול אפשר לסמוך עליהם. וכן דעת הש"ך במקרה שהכשירו בשר מדמו על ידי מליחה, שבעת סיום מהלך מיל תש כוחו של המלח והחתיכה כבר לא נחשבת כמלוחה ורותחת, וכן פסקו כרתי, פמ"ג, חו"ד ועוד.

Há quatro opiniões sobre até que profundidade o alimento salgado faz o sabor ser absorvido: 1) segundo רמב"ם (Hilchot Maachalot Assurot 15, 34), רמב"ן e סמ"ג, em todo o alimento; 2) segundo רא"ה, na medida de kedei netilá; 3) segundo ראבי"ה, na espessura de uma casca. Para essas três opiniões, não há diferença entre um pedaço magro e um gorduroso; 4) segundo רשב"א, רא"ש, ריו"ו, אשכול, או"ז, טור e שו"ע (91, 5; 105, 9), se o pedaço for magro, a absorção ocorre na espessura de uma casca; se for gorduroso, em todo o pedaço. O רמ"א escreveu (no mesmo lugar) que, como é difícil distinguir entre gorduroso e magro, costuma-se recear, em relação a todo pedaço, que talvez seja gorduroso, exceto no caso de alimentos completamente magros (ver acima, nota 7).

ארבע דעות עד כמה המליח מבליע: א) לרמב"ם (מאכ"א טו, לד), רמב"ן וסמ"ג – בכולו. ב) לרא"ה – כדי נטילה. ג) לראבי"ה – כדי קליפה. לכל שלוש הדעות הללו אין הבדל בין אם החתיכה כחושה או שמנה. ד) לרשב"א, רא"ש, ריו"ו, אשכול, או"ז, טור ושו"ע (צא, ה; קה, ט), אם החתיכה כחושה כדי קליפה, ואם שמנה בכולה. אלא שכתב רמ"א (שם), שהואיל וקשה להבחין בין שמנה לכחושה, נוהגים לחשוש בכל חתיכה שמא היא שמנה, זולת מאכלים כחושים לגמרי (עי' לעיל בהערה 7).

Segundo שו"ע קה, יא, o alimento salgado torna o sem sal proibido com a condição de que esteja embaixo, pois tataá gavar. Segundo o רמ"א e muitos Acharonim, mesmo quando o alimento proibido está em cima, ele torna o sem sal proibido.

לשו"ע קה, יא, המליח אוסר את התפל בתנאי שהוא למטה, שתתאה גבר. ולרמ"א והרבה אחרונים גם כשהאיסור למעלה הוא אוסר את התפל.

9 – Conservado em líquido é como cozido

ט – כבוש כמבושל

Os Sábios disseram que um alimento conservado em líquido é considerado cozido. Isto é: quando alimentos ficam imersos em líquidos durante um dia inteiro, de modo contínuo, todos os sabores dos alimentos presentes no líquido são absorvidos uns pelos outros, como ocorre no cozimento. Portanto, se um alimento kasher e um alimento treif ficarem imersos em líquido por um dia inteiro e não houver ali sessenta vezes o volume do alimento treif, tudo será proibido.

אמרו חכמים שכבוש נחשב כמבושל, היינו שכאשר כובשים מאכלים בתוך נוזלים למשך יממה שלימה ברציפות, כל טעמי המאכלים שבתוך הנוזלים נבלעים זה בזה כמו בבישול. לפיכך, אם שרו בנוזלים מאכל כשר ומאכל טרף במשך יממה, ולא היה שם פי שישים כנגד המאכל הטרף, הכל אסור.

Se a conservação for feita em líquidos muito salgados ou picantes, ela poderá produzir esse efeito já no tempo necessário para levá-los à fervura sobre o fogo (Shulchan Aruch 105, 1). Muitas autoridades estimaram esse período em cerca de 18 minutos. Se o tempo de imersão

ואם הכבישה נעשתה בנוזלים מלוחים או חריפים מאוד, הכבישה יכולה להיעשות כבר בשיעור הזמן שניתן להרתיחם על אש (שו"ע קה, א). רבים שיערו זמן זה בכ-18 דקות.

for menor do que isso, deve-se retirar do alimento kasher a espessura de uma casca (no mesmo lugar).

ואם זמן הכבישה היה פחות מכך, יש להסיר מהמאכל הכשר 'כדי קליפה' (שם).

Os poskim divergiram sobre se um utensílio também absorve sabor por meio da permanência prolongada de um alimento em líquido. Por exemplo: se uma sopa de carne treifá permanecer por um dia inteiro dentro de uma panela, será necessário kasherizar essa panela? A Halacha foi estabelecida no sentido de que, a princípio, deve-se adotar rigor e kasherizá-la por hagalá; porém, se um alimento já tiver sido cozido nela, ele não ficará proibido.[10]

נחלקו הפוסקים אם גם כלי בולע טעם על ידי כבישה, כגון אם שרו מרק של בשר טרף במשך יממה בתוך סיר, האם יצטרכו להכשיר את הסיר. להלכה נפסק שלכתחילה יש להחמיר להכשירו בהגעלה, אבל אם כבר בשלו בו מאכל, אינו נאסר.[10]

[10]. Chulin 111b: "Shmuel disse: um alimento conservado por imersão é considerado como cozido". Alguns explicam que somente a imersão em um líquido forte ou salgado, como salmoura, faz o sabor penetrar como no cozimento; porém, a imersão em água e em outros líquidos que não sejam fortes nem salgados não faz o sabor penetrar como no cozimento (Rashi, Rashba e muitos na interpretação do Rambam). Para a maioria dos poskim, a imersão em qualquer líquido é considerada como cozimento (Rabbenu Tam, Tosafot, Raavad, Or Zarua, Rosh, Ri, Ritva, Shulchan Aruch Yore Deá 105, 1). Há quem diga que a duração dessa imersão é de três dias (Raavia, Maharam e Yereim), mas, para a maioria dos poskim, é de vinte e quatro horas (Rosh, Ri, Shaarei Dura, Shulchan Aruch, ibid., entre outros). Quanto a um líquido forte, há quem diga que também nele a imersão faz o sabor penetrar em vinte e quatro horas (Issur VeHeter HaAroch, Shach e Taz); e há quem diga que a penetração ocorre no tempo necessário para levá-lo à fervura (Shulchan Aruch 105, 1; Magen Avraham, Binat Adam, entre outros). Os últimos decisores ficaram em dúvida sobre quantos minutos correspondem ao tempo de fervura: 10, 18 ou 24 minutos.

[10]. חולין קיא, ב: "אמר שמואל: כבוש הרי הוא כמבושל". יש מבארים שרק כבוש במשקה חריף או מלוח כציר – מבליע כבישול, אבל כבוש במים ושאר משקים שאינם חריפים או מלוחים – אינו מבליע כבישול (רש"י, רשב"א, ורבים בדעת הרמב"ם). ולרוב הפוסקים כבוש בכל המשקים נחשב כמבושל (ר"ת, תוס', ראב"ד, או"ז, רא"ש, ריו"ו, ריטב"א, שו"ע יו"ד קה, א). יש אומרים שמשך כבישה זו הוא שלושה ימים (ראבי"ה, מהר"ם ויראים), ולרוב הפוסקים יממה (רא"ש, ריו"ו, שערי דורא, שו"ע שם, ועוד). לגבי חריף, יש אומרים שגם כבישה בחריף מבליעה ביממה (או"ה הארוך, ש"ך וט"ז), ויש אומרים שהבלעתו כדי שיעור הרתחה (שו"ע קה, א, מ"א, בינת אדם ועוד). והסתפקו האחרונים כמה דקות הוא שיעור הרתחה: 10 או 18 או 24 דקות.

Imersão em utensílios: há quem sustente que a imersão faz os sabores penetrarem também no utensílio, assim como o cozimento (Issur VeHeter HaAroch, Shach e Pri Megadim). Outros entendem que ela faz o sabor penetrar somente na camada superficial do utensílio (Taz). E há quem entenda que ela faz o sabor penetrar em utensílios de madeira e de cerâmica, mas não nos de metal (Pleiti, Erech HaShulchan). Costuma-se decidir conforme a opinião rigorosa; por isso, é preciso kasherizar os utensílios nos quais algo proibido ficou imerso. Contudo, como, segundo a lei fundamental, a Halacha segue a opinião leniente quanto a utensílios de vidro e metal, quem quiser contentar-se em lavá-los pode fazê-lo (assim se orientava antes da discussão sobre os utensílios metálicos de nossos dias, acima, 32, 6-9).

כבישה בכלים: יש סוברים שכבוש מבליע טעמים גם בכלי כמו בישול (או"ה הארוך, ש"ך ופמ"ג). ויש סוברים שמבליע רק בקליפת הכלי (ט"ז). ויש סוברים שמבליע בכלי עץ וחרס ולא בכלי מתכת (פלתי, ערך השולחן). נוהגים להורות כדעת המחמירים, ולכן יש להכשיר כלים שנכבש בהם איסור. אמנם כיוון שמעיקר הדין הלכה כדעת המקילים בכלי זכוכית ומתכת, הרוצה להסתפק בהדחתם רשאי (כך הורו לפני הדיון על כלי מתכת שבימינו, לעיל לב, ו-ט).

Entretanto, a regra relativa aos alimentos cozidos ou deixados de molho em utensílios nos quais algo proibido ficou imerso é mais leniente. Em primeiro lugar, se forem utensílios de metal ou vidro, para a esmagadora maioria dos poskim o alimento cozido ou deixado de molho neles não se torna proibido (Issur VeHeter HaAroch 2, 8; Erech HaShulchan 105, 1; Pleiti 1; Yad Yehuda e muitos outros, diferentemente do Taz, que é rigoroso com todos os utensílios quanto à espessura de uma camada superficial). Mesmo se os utensílios forem de cerâmica ou de madeira, há quem diga que os alimentos cozidos ou deixados de molho neles são permitidos, pois a exigência de kasherizá-los é uma chumra (Chikrei Lev parte I Yore Deá 77; Yabia Omer vol. 2 Yore Deá 6). Há quem diga que os alimentos

אמנם דין המאכלים שבושלו ונכבשו בכלים שנכבש בהם איסור קל יותר. ראשית, אם הם כלים ממתכת או מזכוכית, לרובם המכריע של הפוסקים, המאכל שבושל או שנכבש בהם אינו נאסר (או"ה הארוך ב, ח; ערך השלחן קה, א; פלתי א, יד יהודה, ועוד רבים, ושלא כט"ז שמחמיר בכל הכלים בכדי קליפה). וגם אם הכלים מחרס או מעץ, יש אומרים שמאכלים שבושלו או שנכבשו בהם מותרים, הואיל וזה שצריך להכשירם הוא חומרה (חקרי לב ח"א יו"ד עז; יבי"א ח"ב יו"ד ו). ויש אומרים שמאכלים שהתבשלו בהם נאסרו אבל מאכלים

cozidos neles se tornam proibidos, mas os deixados de molho permanecem permitidos, pois, até transcorrerem as vinte e quatro horas da imersão, o sabor proibido neles absorvido já se deteriorou (Taz 105, 1; Shach 2; Knesset HaGedola). Outros dizem que também os alimentos deixados de molho neles são proibidos, desde que tenham sido postos de molho imediatamente após a absorção do elemento proibido (Magen Avraham 447, 16; Pri Chadash Yore Deá 105, 1). E há quem diga que, enquanto o início da imersão dos alimentos ocorrer dentro das vinte e quatro horas seguintes ao momento em que a panela se tornou proibida por imersão, os alimentos nela deixados de molho tornam-se proibidos, pois o sabor absorvido no utensílio não se deteriora enquanto permanece imerso no líquido (Pleiti 1).

שנכבשו בהם מותרים, הואיל ועד שיעברו עשרים וארבע שעות של כבישה, טעם האיסור שבהם כבר נפגם (ט"ז קה, א, ש"ך ב; כנה"ג). ויש אומרים שגם מאכלים שנכבשו בהם – אסורים, ובתנאי שנכבשו מיד לאחר בליעת האיסור (מ"א תמז, טז; פר"ח יו"ד קה, א). ויש אומרים שכל עוד תחילת כבישת המאכלים נעשתה בתוך יממה מאז שהסיר נאסר בכבישה, המאכלים שנכבשו בו נאסרים, כי הטעם הבלוע בכלי אינו נפגם כאשר הוא שרוי בנוזלי הכבישה (פלתי א).

Na prática, mesmo que se tenha cozinhado um alimento em um utensílio no qual algo proibido ficou imerso, o alimento é kasher. Se for um utensílio de metal ou vidro, isso é aceito por quase todos os poskim. E mesmo se for um utensílio de cerâmica, pode-se permitir com base em uma tripla dúvida: a) há quem diga que a regra da imersão se aplica somente a líquidos fortes; b) há quem diga que a imersão não transmite sabor aos utensílios; c) há quem diga que, mesmo se a imersão transmitir sabor aos utensílios, os alimentos neles cozidos não se tornam proibidos (Chikrei Lev), e tanto mais se apenas tiverem ficado de molho neles.

למעשה, גם אם בישלו מאכל בכלי שנכבש בו איסור, המאכל כשר. אם מדובר בכלי מתכת וזכוכית, הרי שזה מוסכם כמעט על כל הפוסקים. וגם אם הוא כלי חרס יש להתיר מחמת ספק ספק ספיקא: א) יש אומרים שרק בחריף יש כבישה. ב) יש אומרים שאין כבישה בכלים. ג) יש אומרים שגם אם יש כבישה בכלים, המאכלים שבושלו בהם לא נאסרו (חקרי לב), וקל וחומר אם נכבשו בהם.

10 – Odor e vapor

י – ריח וזיעה

Os amoraim divergiram quanto à regra de um alimento kasher que absorveu o odor de um alimento proibido. Por exemplo, quando se assaram no mesmo forno um bolo e carne gordurosa de um animal que morreu sem shechita, e o odor dessa carne penetrou no bolo, de modo que, ao comer o bolo, percebe-se o cheiro da carne, mas não seu sabor. Na prática, decidiu-se que, a priori, deve-se cuidar para que o odor de algo proibido não penetre nos alimentos; porém, a posteriori, o odor não torna o alimento proibido, e o bolo é kasher para consumo.[11]

נחלקו האמוראים בדין מאכל כשר שקלט ריח של מאכל אסור, כגון שאפו בתנור אחד עוגה ובשר נבילה שמן, וריח בשר הנבילה נכנס בעוגה, עד שבעת אכילת העוגה חשים בריח הבשר אבל אין מרגישים את טעמו. למעשה נפסק, שלכתחילה יש להקפיד שלא יכנס ריח של איסור למאכלים, אבל בדיעבד הריח אינו אוסר והעוגה כשרה לאכילה.[11]

Porém, se uma grande quantidade de vapor de um alimento proibido penetrar em um alimento kasher — por exemplo, se ambos estiverem sendo cozidos ou assados em um forno e uma única tampa os cobrir completamente —, como o vapor sob a tampa é muito abundante, o vapor que sai do alimento proibido torna proibido o alimento permitido (Rema 108, 1). Do mesmo modo, se cozinharam uma sopa taref e, em vez de cobrir a panela com uma tampa, cobriram-na com abobrinhas, as abobrinhas que absorveram grande quantidade de vapor tornam-se proibidas (Rema 93, 1).[12]

אבל אם נכנסה זיעה מרובה של מאכל אסור למאכל כשר, כגון שהיו שניהם מתבשלים או נאפים בתנור, ומכסה אחד מכסה לגמרי את שניהם, כיוון שהזיעה שתחת המכסה מרובה מאוד, הזיעה שיוצאת מהמאכל האסור אוסרת את המותר (רמ"א קח, א). וכן אם בישלו מרק טרף, ובמקום לכסות את הסיר במכסה כיסו אותו בקישואים, הקישואים שבלעו זיעה רבה אסורים (רמ"א צג, א).[12]

[11]. Os amoraim divergiram em uma questão fundamental: se "reicha milta", isto é, se o odor é considerado algo significativo, capaz de proibir assim como o sabor. Segundo Rav, é proibido; segundo Levi, é permitido (Pessachim 76b). Para Rabbenu Chananel, Rabbenu Tam, Razah, Raavia e Raavan, a Halacha segue Rav, pois o odor torna

[11]. נחלקו האמוראים מחלוקת עקרונית: האם "ריחא מילתא", כלומר, האם הריח נחשב כדבר חשוב שאוסר כמו הטעם. לדעת רב אסור, ולדעת לוי מותר (פסחים עו, ב). לר"ח, ר"ת, רז"ה, ראבי"ה וראב"ן – הלכה

proibido. Para a maioria dos rishonim, a Halacha segue Levi, segundo quem o odor não torna proibido; entre eles estão Rav Hai Gaon, Behag, Rif, Rashi, Rambam, Ramban, Rashba, Raah e outros. Entre os poskim que seguem Levi, há quem entenda que somente a posteriori, se o odor proibido for absorvido pelo alimento, ele não o torna proibido, mas que, a priori, é preciso tomar cuidado para evitá-lo (Behag, Rif, Raavad e Meiri); e há quem entenda que, mesmo a priori, é permitido que o odor proibido seja absorvido pelo alimento (Ramban, Raah, Ritva e Ran).

כרב, שריח אוסר. ולרוב הראשונים, הלכה כלוי שריח אינו אוסר, ומהם: רב האי גאון, בה"ג, רי"ף, רש"י, רמב"ם, רמב"ן, רשב"א, רא"ה ועוד. בין הפוסקים כלוי יש סוברים שרק בדיעבד אם ריח האיסור נקלט במאכל אינו אוסר, אבל לכתחילה צריך להיזהר מכך (בה"ג, רי"ף, ראב"ד ומאירי), ויש סוברים שאף לכתחילה מותר שריח האיסור ייקלט במאכל (רמב"ן, רא"ה, ריטב"א ור"ן).

Na prática, foi decidido no Shulchan Aruch 108, 1 que, a priori, deve-se evitar uma situação em que o odor de algo proibido seja absorvido por um alimento kasher; a posteriori, porém, o alimento é kasher. Há muitas discussões sobre quando existe o receio de que o odor proibido penetre no alimento permitido, como explicado no Shulchan Aruch e no Rema, ibid.

למעשה נפסק בשו"ע קח, א, שלכתחילה יש להימנע ממצב שריח איסור ייקלט במאכל כשר, ובדיעבד המאכל כשר. ויש דיונים רבים, אימתי יש חשש שריח האיסור ייכנס במאכל המותר, כמבואר בשו"ע ורמ"א שם.

[12]. O Rosh escreveu (Responsa, klal 20, 26) que, se cozinharam leite e, acima dele, havia uma panela com carne, e o vapor do leite subiu até a carne, ele a tornou proibida, pois a regra do vapor de um alimento é a mesma do próprio alimento. O Terumat HaDeshen ב, קג explicou que isso ocorre desde que o vapor esteja quente e seja tão abundante que aqueça a carne à temperatura de yad soledet bo. Assim também escreveram o Shulchan Aruch e o Rema 92, 8. O Bach (Responsa Chadashot 24) acrescentou uma condição: que o vapor não tenha espaço para se dispersar; se houver espaço para se dispersar, a carne não se torna proibida. Assim também escreveu o Aruch HaShulchan צב, נה. Vários acharonim explicaram que toda essa proibição pode aplicar-se somente a líquidos, cujo vapor é abundante; o vapor que sobe de alimentos sólidos não é abundante em quantidade suficiente para aquecer tanto e tornar proibido (Pri Megadim; Pitchei Teshuva 92, 6). O Mishkenot Yaakov יו"ד לד entende que, mesmo se o vapor tiver aquecido o alimento à temperatura de yad soledet bo, não o torna proibido, pois não contém sabor; o motivo de se ter proibido a tampa de uma panela é que ela absorve substância concreta do cozido. Ver acima, 15, כה, quanto a assar carne e leite no forno, um depois do outro.

[12]. כתב הרא"ש (שו"ת כלל כ, כו) שאם בישלו חלב ומעליו היתה קדירה של בשר ועלתה זיעה מהחלב לבשר – אסרתו, כי דין זיעת המאכל כדין המאכל עצמו. וביאר תה"ד ב, קג, שזה בתנאי שהזיעה היתה חמה ומרובה כל כך עד שחיממה את הבשר לחום שהיד סולדת בו. וכ"כ שו"ע ורמ"א צב, ח. והב"ח (שו"ת חדשות כד), הוסיף תנאי, שאין לזיעה מקום להתפשט, אבל אם יש לה מקום להתפשט, אין הבשר נאסר. וכ"כ ערוה"ש צב, נה. וכמה אחרונים ביארו שכל האיסור יכול להיות רק במשקים, שזיעתם מרובה, אבל זיעה שעלתה ממאכלים אינה מרובה בכמות כזו שיכולה לחמם כל כך ולאסור (פמ"ג, פת"ש צב, ו). ודעת משכנות יעקב יו"ד לד, שגם אם הזיעה חיממה את המאכל לחום שהיד סולדת בו, אינה אוסרת אותו, הואיל ואין בה טעם, ומה שאסרו מכסה של סיר כי הוא בולע ממשות מהתבשיל. עי' לעיל כה, 15, לגבי אפיית בשר וחלב בתנור, זה אחר זה.

Capítulo 36 – Perigos

לו – סכנות

1 – O mandamento de cuidar da saúde e a proibição de alimentos perigosos

א – מצוות הבריאות ואיסור מאכלים מסוכנים

É proibido comer alimentos que possam conter venenos, e, mesmo quando esse receio é remoto, é proibido comê-los. Pois os sábios ensinaram que a pessoa deve ter extremo cuidado em preservar a própria vida, como foi dito (Devarim 4:9): “Apenas guarda-te e preserva muito a tua alma”, e também (ibid., 15): “Guardareis muito as vossas almas”. É verdade que esses versículos foram ditos como advertência sobre a fé em Hashem, em Sua Torá e em Suas mitzvot, que constituem a finalidade da existência da alma humana. Entretanto, a primeira condição para manter a fé é que a pessoa viva e não morra; por isso, esses versículos também a obrigam a

אסור לאכול מאכלים שעלולים להכיל רעלים, וגם כאשר החשש לכך רחוק, אסור לאוכלם. שכן למדו חכמים שאדם צריך להיזהר מאוד לשמור את נפשו, שנאמר (דברים ד, ט): “רַק הִשָּׁמֶר לְךָ וּשְׁמֹר נַפְשְׁךָ מְאֹד”, ונאמר (שם טו): “וְנִשְׁמַרְתֶּם מְאֹד לְנַפְשֹׁתֵיכֶם”. ואמנם פסוקים אלו נאמרו כאזהרה על עניין האמונה בה’, בתורתו ובמצוותיו, שהן תכלית קיום נפשו של האדם. אולם התנאי הראשון לקיום האמונה, שהאדם יחיה ולא ימות, ולכן פסוקים אלו מחייבים את

proteger sua vida da morte e das doenças. Como escreveu o Rambam (Hilchot Deot 4, 1): “Uma vez que ter o corpo saudável e íntegro faz parte dos caminhos de Hashem — pois é impossível que alguém compreenda ou conheça algo estando doente —, a pessoa deve afastar-se das coisas que destroem o corpo e conduzir-se segundo aquilo que proporciona saúde e cura”. Mesmo quando o risco à vida é remoto, os sábios orientaram a ser mais rigoroso a esse respeito do que diante do receio de uma proibição, pois “chamira sakanta me-issura” — “o perigo é mais grave do que a proibição” (Chulin 10a; Rema 116, 5). E quem põe a própria vida em risco ao comer algo perigoso e morre prestará contas por isso, como foi dito (Bereshit 9:5): “Certamente requererei o vosso sangue, por vossas próprias vidas”.

האדם גם לשמור את נפשו ממוות וממחלות. וכפי שכתב הרמב”ם (הל׳ דעות ד, א): “הואיל והיות הגוף בריא ושלם מדרכי ה׳ הוא, שהרי אי אפשר שיבין או ידע והוא חולה – צריך אדם להרחיק עצמו מדברים המאבדים את הגוף, ולהנהיג עצמו בדברים המבריאים והמחלימים”. גם כאשר חשש סיכון החיים רחוק, הורו חכמים להחמיר בזה יותר מאשר בחשש איסור, כי “חמירא סכנתא מאיסורא” – ‘חמורה הסכנה מהאיסור’ (חולין י, א; רמ”א קטז, ה). והמסכן את עצמו באכילה של דבר מסוכן ומת, ייתן את הדין על כך, שנאמר (בראשית ט, ה): “וְאַךְ אֶת דִּמְכֶם לְנַפְשֹׁתֵיכֶם אֶדְרֹשׁ”.

Também é proibido comer alimentos que prejudiquem a saúde do corpo, e quem cuida da própria saúde cumpre uma mitzva. Isso está incluído no que a Torá ordenou (Devarim 28:9): “E andarás em Seus caminhos”. Hashem criou nosso corpo para que fosse saudável, e cabe a nós preservá-lo e não comer alimentos que prejudiquem sua saúde. Além disso, a boa saúde permite que a pessoa se dedique à Torá e cumpra as mitzvot com alegria. Assim, ao longo das gerações, os grandes sábios de Israel orientaram seus alunos quanto aos caminhos da saúde, como explicado no Talmud e nos livros dos poskim e de mussar. E, se é proibido até mesmo desperdiçar alimentos, tanto mais é proibido à pessoa arruinar o próprio corpo prejudicando a saúde (Shabat 140b).

גם אכילת מאכלים שפוגעים בבריאות הגוף אסורה, והשומר על בריאותו מקיים מצווה, והרי זה בכלל מה שהורתה התורה (דברים כח, ט): “וְהָלַכְתָּ בִּדְרָכָיו”. שה׳ ברא את גופנו שיהיה בריא, ועלינו לשמור אותו ולא לאכול מאכלים שיפגמו בבריאותו. יתר על כן, בריאות טובה מאפשרת לאדם לעסוק בתורה ולקיים את המצוות בשמחה. וכן נהגו גדולי ישראל לדורותיהם להדריך את תלמידיהם בדרכי הבריאות, כמבואר בתלמוד ובספרי הפוסקים והמוסר. ואם אפילו להשחית מזון אסור, על אחת כמה וכמה שאסור לאדם להשחית את גופו בפגיעה בבריאותו (שבת קמ, ב).

Em todas as orientações médicas, devemos seguir o que é aceito pelos médicos de nossa geração. Na prática, a orientação atualmente aceita é reduzir tanto quanto possível o consumo de alimentos processados e de alimentos ricos em açúcar, margarina, sal, farinha branca e gorduras saturadas e trans. Entre os alimentos que contêm esses componentes destacam-se refrigerantes, salgadinhos industrializados, embutidos, burekas e bolos. Em contrapartida, recomenda-se aumentar o consumo de verduras, frutas e água. Acima de tudo, não comer em excesso, praticar atividade física e manter um sono adequado. Também é preciso tomar cuidado com dietas severas e práticas de saúde extremas, pois a alegria e a naturalidade são fundamentos da saúde, e a cautela e o

בכל ההדרכות הרפואיות עלינו ללכת לפי המקובל על רופאי דורנו. למעשה, ההדרכה המקובלת כיום היא לצמצם עד כמה שאפשר באכילת מאכלים מעובדים, ומאכלים עתירי סוכר, מרגרינה, מלח, קמח לבן ושומן רווי וטראנס. בין המאכלים המאופיינים במרכיבים אלו: משקאות קלים, חטיפים תעשייתיים, נקניקים, בורקסים ועוגות. מנגד מומלץ להרבות באכילת ירקות ופירות ושתיית מים. ומעל הכל, שלא לאכול יותר מדי, להקפיד על פעילות גופנית ושינה טובה. אמנם גם צריך להיזהר מדיאטות חריפות ומנהגי בריאות קיצוניים, שכן השמחה והטבעיות הן יסוד

rigor excessivos as prejudicam (ver Peninei Halacha, Berachot 13, 9-11).[1]

[1]. A mitzva da Torá de tomar cuidado com o perigo foi dita explicitamente a respeito da construção de um parapeito no telhado (Devarim 22:8; Rambam, Hilchot Rotzeach Ushmirat HaNefesh 11, 4-6; Peninei Halacha, Likuttim 2' 9, 7). Há quem diga que, da mitzva do parapeito, pode-se aprender que tudo aquilo que envolva risco de perigo é proibido pela Torá (ver Tevuot Shor 13, 2). Maran, Rav Kook (Mitzvot Re'iya 3, 17), explicou que a proibição da Torá se aplica quando o perigo é próximo, ao passo que um receio remoto de perigo é proibido por determinação dos sábios. No Pele Yoetz, verbete "Shemira", está escrito: "Também faz parte do cuidado não se resguardar em excesso". A obrigação de preservar a saúde do corpo também é aprendida da proibição de destruir árvores frutíferas: tanto mais é proibido à pessoa prejudicar a saúde do próprio corpo. Como disseram em Shabat 140b, o bal tashchit do corpo é mais importante do que o bal tashchit dos alimentos. O Rambam, em sua obra haláchica Mishnê Torá, escreveu orientações médicas para uma vida saudável conforme o consenso da medicina de sua época (Hilchot Deot, capítulo 4; ver Yad Peshuta, ibid., na introdução ao capítulo). Na prática, contudo, quando as orientações dos médicos de nosso tempo diferem das do Rambam, deve-se seguir a posição aceita pela maioria dos médicos contemporâneos (assim como, no jejum de Yom Kipur, seguem-se os médicos que estão diante de nós; Shulchan Aruch Orach Chaim 618, 1-4). É possível que as condições de conservação dos alimentos tenham mudado e, por isso, alimentos considerados nocivos na época do Rambam, quando não podiam ser conservados adequadamente, sejam hoje considerados saudáveis. Além disso, talvez, nas condições de escassez frequentes no passado, determinados alimentos fossem considerados saudáveis, enquanto hoje, em condições de abundância, são prejudiciais. Ademais, a ciência médica avançou desde então, e os médicos de hoje sabem coisas que não eram conhecidas no passado.

הבריאות, וזהירות והקפדה יתירה פוגעת בהן (ראו פנה"ל ברכות יג, ט-יא).[1]

[1]. המצווה מהתורה להיזהר מסכנה נאמרה במפורש לגבי עשיית מעקה לגג (דברים כב, ח; רמב"ם הל' רוצח ושמירת הנפש יא, ד-ו; פנה"ל ליקוטים ב' ט, ז). יש אומרים שממצוות מעקה אפשר ללמוד שכל דבר שיש בו חשש סכנה אסור מהתורה (עי' תבואות שור יג, ב). מרן הרב קוק (מצוות ראיה ג, יז) ביאר שהאיסור מהתורה הוא כאשר הסכנה קרובה, אבל חשש סכנה רחוקה אסור מדברי חכמים. בפלא יועץ ערך 'שמירה' כתב "ומכלל השמירה שלא ישמור עצמו יותר מדי". חובת שמירת בריאות הגוף נלמדת גם מהאיסור להשחית עצי פרי, קל וחומר שאסור לאדם לפגום בבריאות גופו, וכפי שאמרו בשבת קמ, ב, שבל תשחית של הגוף חשוב יותר מבל תשחית של מאכלים. הרמב"ם, בספרו ההלכתי 'משנה תורה' כתב הדרכות רפואיות לחיים בריאים כפי המוסכם על רפואת זמנו (הל' דעות פרק ד; עי' יד פשוטה שם בפתיחת הפרק). אמנם למעשה, כאשר הדרכות רופאי זמנינו שונות מהדרכות הרמב"ם, יש ללכת לפי העמדה המקובלת על רוב רופאי זמנינו (וכפי שבצום יום הכיפורים הולכים אחר הרופאים שלפנינו, שו"ע או"ח תריח, א-ד). ויתכן שתנאי שמירת המזון השתנו, ולכן מאכלים שנחשבו בימי הרמב"ם כמזיקים, מפני שלא יכלו לשומרם כראוי, נחשבים כיום כבריאים. בנוסף לכך, יתכן שבתנאי מחסור שהיו שכיחים בעבר, מזונות מסוימים נחשבו בריאים, וכיום בתנאי שפע הם מזיקים. ועוד, מדע הרפואה התפתח מאז, ויש דברים שהרופאים כיום יודעים שבעבר לא ידעו.

2 – A proibição de líquidos descobertos devido ao perigo de veneno

ב – איסור גילוי מסכנת ארס

No passado, cobras venenosas eram comuns nas proximidades das casas. Às vezes, elas depositavam veneno na água, no vinho ou no leite; outras vezes, mordiscavam frutas e alimentos. Quem bebesse desses líquidos ou comesse desses alimentos poderia morrer. Por isso, os sábios proibiram beber ou utilizar líquidos que tivessem ficado descobertos, sem cobertura, e proibiram comer frutas e alimentos que apresentassem marcas de mordida. Mais ainda: determinaram que, se vinho de terumá fosse deixado descoberto pelo tempo suficiente para uma cobra sair de um lugar próximo e beber dele, o vinho deveria ser derramado. Embora seja proibido destruir terumá, por ter sido santificada para o consumo dos cohanim, os sábios determinaram que fosse destruída por causa do risco de perigo (Mishna Terumot 8, 4-7).

בעבר היו נחשים ארסיים מצויים בסביבות הבתים, ופעמים שהיו מטילים ארס לתוך מים, יין או חלב, ופעמים שהיו מנקרים בפירות ובמאכלים, והשותה מאותם משקים או אוכל מאותם מאכלים היה עלול למות. לפיכך, אסרו חכמים לשתות ולהשתמש במשקים שהתגלו ונותרו ללא כיסוי, ואסרו לאכול פירות ומאכלים שיש בהם סימני ניקור. לא זו בלבד, אלא הורו שאם הניחו יין של תרומה גלוי למשך זמן שבו יכול נחש לצאת ממקום קרוב ולשתות ממנו, ישפכו את היין. ואף שאסור לאבד תרומה מפני שנתקדשה לאכילת כהנים, משום חשש סכנה הורו לאבדה (משנה תרומות ח, ד-ז).

Entretanto, já na época dos rishonim, as cobras não eram comuns nas proximidades das casas, e os rishonim decidiram que era permitido beber líquidos que tivessem ficado descobertos. Isso porque a proibição foi estabelecida para locais onde há cobras; quando elas não estão presentes, a proibição deixa de se aplicar (Tosafot, Avoda Zara 35a, “chada”; Rosh; Rashba; Shulchan Aruch 116, 1). Portanto, é permitido deixar água e outros líquidos sem cobertura e, a priori, é permitido bebê-los. Somente se alguém de fato vir uma cobra ou outro animal venenoso bebendo do líquido será proibido bebê-lo (Levush 116, 1). Contudo, não se recita o kidush sobre vinho que tenha ficado descoberto por algumas horas, pois, já que seria constrangedor servi-lo a uma pessoa importante, tanto mais não se deve cumprir com ele a mitzva do kidush (Shulchan Aruch Orach Chaim 272, 1). Há quem seja rigoroso, mesmo hoje, em cobrir a água e os demais líquidos, em respeito à proibição instituída pelos sábios, que talvez tenha outros motivos. Fazem-no também por higiene, para impedir que pequenos animais e sujeira entrem neles (Shelah; Gra).

אולם כבר בימי הראשונים, לא היו הנחשים מצויים בסביבות הבתים, והורו הראשונים שמותר לשתות משקים שהתגלו, מפני שהאיסור נקבע למקום שהנחשים מצויים בו, וכאשר אינם נמצאים, בטל האיסור (תוס’ ע”ז לה, א, ‘חדא’, רא”ש, רשב”א, שו”ע קטז, א). לפיכך, מותר להניח מים ושאר משקים בלא כיסוי, ומותר לכתחילה לשתות אותם. ורק אם רואים בפועל נחש ושאר מינים ארסיים ששותים מהמשקה – אסור לשתות אותו (לבוש קטז, א). אמנם אין מקדשים על יין שהתגלה למשך כמה שעות, שהואיל ובושה להגישו לפני אדם נכבד, קל וחומר שאין לקיים עליו את מצוות הקידוש (שו”ע או”ח רעב, א). ויש מהדרים גם בזמן הזה לכסות מים ושאר משקים, משום כבוד לאיסור שהנהיגו חכמים, שאולי יש בו טעמים נוספים. וגם משום ניקיון, כדי שלא ייכנסו בהם שרצים ולכלוכים (של”ה, גר”א).

3 – Advertências de saúde

ג – אזהרות בריאות

Os sábios advertiram que a pessoa não deve pôr uma moeda na boca, pois talvez alguém doente tenha tocado nela e lhe transmita sua doença. Também advertiram que não se deve engolir o suor de outra pessoa nem permitir que suor se misture aos alimentos cozidos. Advertiram ainda que a pessoa não deve colocar pão sob a axila, para que o suor não se impregne nele (Talmud Yerushalmi, Terumot 8, 3; Shulchan Aruch 116, 4-5).

הזהירו חכמים שלא ייתן אדם מטבע בפיו, שמא נגע בה אדם חולה, וידבק במחלתו. עוד הזהירו שלא לבלוע זיעת אדם, ושלא תתערב זיעה בתבשילים. וכן הזהירו שלא יניח אדם לחם בבית שחיו, שמא תידבק בו זיעה (ירושלמי תרומות ח, ג; שו”ע קטז, ד-ה).

Do mesmo modo, as pessoas que preparam alimentos precisam cuidar da limpeza das mãos. Em especial, cozinheiros que preparam comida para muitas pessoas devem lavar cuidadosamente as mãos e os dedos com água e sabão antes de tocar nos alimentos. Sempre que forem ao banheiro, deverão, ao voltar, lavar as mãos com água e sabão. Além disso, quando o cozinheiro estiver com uma doença contagiosa, deverá evitar preparar alimentos, para não transmitir sua doença a quem os comer.

כמו כן אנשים שמכינים מאכלים צריכים להקפיד על ניקיון ידיהם. במיוחד טבחים שמכינים מאכלים לרבים, צריכים להקפיד לשטוף את ידיהם ואצבעותיהם היטב במים ובסבון לפני שיגעו במאכלים. ובכל פעם שיצאו להתפנות, כשיחזרו יישטפו את ידיהם במים ובסבון. כמו כן, בעת שהטבח חולה במחלה מדבקת, עליו להימנע מהכנת מאכלים, כדי שלא ידביק את האוכלים במחלתו.

É preciso ter cuidado especial ao preparar alimentos de origem animal, pois neles são mais comuns bactérias e

במיוחד צריכים להיזהר בעת הכנת מאכלים מן החי, הואיל ומצויים בהם יותר חיידקים

contaminações. Portanto, quem manusear carne ou peixe antes do cozimento deve, logo depois, lavar as mãos com água e sabão para desinfetá-las de bactérias e contaminantes. O cozimento elimina as bactérias e os contaminantes presentes na carne e no peixe, mas não aqueles que permaneceram nas mãos de quem os tocou antes do cozimento. Também é apropriado lavar muito bem, com água e sabão, as superfícies sobre as quais se cortaram carne e peixe crus, para impedir a transmissão de bactérias a outros alimentos.

וזיהומים. לפיכך, המטפל בבשר או בדג לפני בישולו, צריך לשטוף מיד לאחר מכן את ידיו במים ובסבון כדי לחטאן מחיידקים וזיהומים. שכן הבישול מחסל את החיידקים והזיהומים שבבשר ובדג, אבל לא את מה שנותר על ידי האדם שנגע בהם לפני הבישול. כמו כן נכון לשטוף היטב במים ובסבון משטחים שחתכו עליהם בשר ודג חי, כדי למנוע מעבר של חיידקים למאכלים אחרים.

É preciso conservar os alimentos cozidos na geladeira, pois, em condições de calor, proliferam neles bactérias que podem causar intoxicação alimentar. Quando se retira da geladeira um alimento líquido cozido e se deseja aquecê-lo, deve-se aquecê-lo até que solte vapor, para eliminar as bactérias que possam desenvolver-se nele durante o aquecimento. Acima de tudo, deve-se ter grande cuidado em conservar bem refrigerados os alimentos crus de origem animal, como aqueles que contêm ovos crus, a exemplo da maionese, nos quais podem desenvolver-se bactérias perigosas, como Salmonella e E. coli.

צריך להקפיד לשמור את התבשילים במקרר, מפני שבתנאי חום מתרבים בהם חיידקים שעלולים לגרום להרעלת המזון. כשמוציאים מהמקרר תבשיל נוזלי ורוצים לחממו, יש להקפיד לחממו עד שיעלה אדים, כדי לחטא את החיידקים שעלולים להתפתח בו בעת החימום. ויותר מכל יש להיזהר לשמור היטב במקרר מאכלים מן החי שלא עברו בישול, כדוגמת מאכלים שיש בהם ביצים חיות כמיונז, שעלולים להתפתח בהם חיידקים מסוכנים כסלמונלה ואי-קולי.

Também é preciso ter cuidado para não deixar uma faca de maneira que possa colocar pessoas em perigo. Por exemplo, não se deve cravar uma faca em uma fruta, pois alguém pode não perceber a faca e, ao apoiar-se na fruta ou cair sobre ela, ferir-se (Talmud Yerushalmi, Terumot 8, 3; Rambam, Hilchot Rotzeach 12, 6; Shulchan Aruch 116, 5).

כמו כן יש להיזהר שלא להניח סכין באופן שעלול לסכן אנשים. לדוגמא, אין לנעוץ סכין בפרי, שמא לא יבחין אדם בסכין וכשיישען על הפרי או ייפול עליו, ייפצע (ירושלמי תרומות ח, ג; רמב"ם הל' רוצח יב, ו; שו"ע קטז, ה).

4 – Carne e peixe juntos

ד – בשר ודגים יחד

O povo de Israel costuma não comer carne com peixe, porque havia uma posição médica segundo a qual essa combinação poderia causar tzaraat e mau hálito (Pessachim 76b; Shulchan Aruch 116, 2). Contudo, de muitos rishonim depreende-se que não há nisso proibição, e do Rambam fica explícito que é permitido comer peixe assado com carne (Maachalot Assurot 9, 23). Os poskim explicaram que, com base em seus estudos e em sua experiência como médico, o Rambam concluiu que isso não apresentava perigo e, portanto, não havia proibição de comer peixe e carne juntos. A maioria absoluta dos acharonim, porém, receou que houvesse perigo. Embora

נהגו ישראל שלא לאכול בשר עם דגים, משום שהיתה עמדה רפואית, שאכילתם עלולה לגרום לצרעת ולריח רע מהפה (פסחים עו, ב; שו"ע קטז, ב). אמנם מהרבה ראשונים משמע שאין בזה איסור, ומהרמב"ם עולה במפורש שמותר לאכול דג שנצלה עם בשר (מאכ"א ט, כג). וביארו הפוסקים, שמתוך לימודיו וניסיונו כרופא הסיק שאין בכך סכנה וממילא אין איסור לאכול יחד דג ובשר. אמנם רוב ככל האחרונים חששו לסכנה שבכך, ואף שרופאי זמנם לא הזהירו

os médicos de sua época não advertissem contra o consumo de carne e peixe, tampouco podiam assegurar que não existia perigo nessa combinação. A opinião dos médicos apoiava-se em avaliações, tradição e experiência pessoal; por isso, entendia-se que era preciso levá-la em consideração, mas não aceitá-la como certeza. Assim, não se podia confiar nela para anular o receio de perigo no consumo de peixe com carne. Somente em casos de dúvida, portanto, os acharonim associaram a opinião do Rambam como fundamento para serem lenientes (Chatam Sofer Yore Deá 101; Divrei Malkiel 2, 53).

מאכילת בשר ודג, מאידך, גם לא יכלו להתחייב שאין באכילתם סכנה. שכן דעת הרופאים נשענה על הערכות, מסורת וניסיון אישי, וממילא היחס לעמדת הרופאים היה, שצריך לחשוש לה אבל אין לקבלה בוודאות. וממילא לא יכלו לסמוך עליהם ולבטל את חשש הסכנה שבאכילת דגים ובשר. ולכן רק במקרים של ספק, צירפו האחרונים את דעת הרמב"ם להקל (חת"ס יו"ד קא; דברי מלכיאל ב, נג).

Hoje, porém, como a ciência médica se apoia em estudos sistemáticos, verificados em diferentes lugares do mundo, com intercâmbio de informações entre todos os centros de pesquisa e medicina, as posições médicas são consideradas mais bem fundamentadas. Consequentemente, uma vez que todos os médicos de nossos dias concordam que não há perigo em comer peixe com carne, e essa também era a opinião de parte dos poskim, não há nisso proibição. Não se deve alegar que isso viola as palavras dos sábios, pois, em assuntos médicos, os sábios não estabeleceram uma posição haláchica própria; com base na mitzva de preservar a saúde, orientaram o público a seguir as instruções médicas aceitas em sua época. Hoje, quando está claro para os médicos que isso não apresenta perigo, não há proibição.

אולם כיום, שמדע הרפואה נשען על מחקרים שיטתיים שנבדקים במקומות שונים בעולם, תוך החלפת מידע בין כל מרכזי המחקר והרפואה, העמדות הרפואיות נחשבות כמבוססות יותר. וממילא כיוון שמוסכם על כל הרופאים בימינו שאין באכילת דג עם בשר סכנה, וכך גם היתה דעת חלק מהפוסקים, אין בכך איסור. ואין לטעון שיש בכך הפרה של דברי חכמים, מפני שבענייני רפואה לא היתה לחכמים עמדה הלכתית, אלא שעל פי המצווה לשמור על הבריאות, הדריכו את הציבור ללכת על פי ההוראות הרפואיות המקובלות בזמנם. וכיום כשברור לרופאים שאין בזה סכנה, אין בכך איסור.

Entretanto, como há muitas gerações o povo de Israel tem o costume de não comer carne e peixe juntos, a ponto de a separação entre eles ser uma das características da culinária e das boas maneiras judaicas, o costume aceito é tomar cuidado para não cozinhar carne com peixe nem servi-los no mesmo prato. Quando se deseja comer um prato de peixe e outro de carne, preparam-se garfo, faca e prato separados para cada um. Em caso de necessidade, limpam-se esses utensílios com um guardanapo ou com pão antes de comer o outro tipo de alimento, ou limpam-se o garfo e a faca com a boca, para que restos de um tipo não se misturem ao outro. Se restar nos dedos molho de um dos tipos, devem-se lavá-los ou limpá-los com um guardanapo. Também se bebe algo entre o consumo de um e do outro (Shulchan Aruch e Rema 116, 3; Pri Toar 4).[2]

אמנם כיוון שמדורי דורות נהגו ישראל שלא לאכול בשר ודגים יחד, עד שההפרדה ביניהם היא אחד מסימני ההיכר של המטבח היהודי ונימוסיו – הנוהג המקובל להקפיד שלא לבשל בשר עם דגים, ולא להגיש בשר ודגים על צלחת אחת. וכאשר רוצים לאכול מנה של דג ומנה של בשר, מכינים מזלג, סכין וצלחת נפרדים לכל מנה. ובשעת הצורך, מקנחים אותם במפית או בלחם לפני אכילת המין השני, או מנקים את המזלג והסכין בעזרת הפה, כדי שלא יתערבו שאריות מין אחד עם המין השני. ואם נותר על האצבעות רוטב ממין אחד, שוטפים אותן או מנגבים אותן במפית. כמו כן שותים דבר מה בין אכילתם (שו"ע ורמ"א קטז, ג; פרי תואר ד).[2]

[2]. Pessachim 76b: segundo Mar bar Rav Ashi, é proibido comer peixe assado no mesmo forno que carne, pois isso faz mal ao hálito e causa tzaraat; segundo Rava de Parzikia, é permitido comê-los juntos. Na prática, Mordechai, Smak e Issur VeHeter HaAroch escreveram que é proibido comer peixe com carne. Assim também procedia o Rosh, que tomava o cuidado de lavar as mãos entre comer peixe e carne, como consta no Tur Orach Chaim 173 (pois naquela época costumava-se comer com as mãos).

Entretanto, o Rif e muitos rishonim que explicaram todas as leis das proibições alimentares não mencionaram essa proibição. Do Rambam (Maachalot Assurot 9, 23) fica explícito que é permitido. Há quem sustente, na prática, que o perigo existe somente quando carne e peixe são cozidos juntos, mas não há perigo em comê-los juntos se tiverem sido cozidos separadamente (Rema 116, 3; Chochmat Adam 68, 1). Outros sustentam que o perigo existe somente com o peixe beinita mencionado na Guemará, e não com os demais peixes acompanhados de carne (ver Divrei Malkiel 2, 53).

Na prática, porém, os acharonim escreveram que é proibido comer peixe e carne devido ao perigo, com exceção do Magen Avraham (Orach Chaim 173, 1), que escreveu: "É possível que, hoje em dia, o perigo já não seja tão grande... pois as naturezas mudaram, e tudo depende também da natureza das terras". Embora já na época dos rishonim muitos médicos entendessem que não havia perigo em comer peixe e carne, até as últimas gerações sua posição era tratada como uma opinião duvidosa; por isso, os acharonim decidiram que não se deveria comê-los juntos. Se um tipo se misturasse ao outro, enquanto seu sabor pudesse ser percebido, proibiam comer a mistura. Contudo, quando surgia uma dúvida relativa a misturas, a maioria dos acharonim entendia que a opinião dos que permitem podia ser associada como fundamento para uma decisão leniente (ver Chatam Sofer Yore Deá 101; Maharsham 3, 288; Daat Cohen 55; Divrei Malkiel 2, 53; Yabia Omer vol. 1 Yore Deá 7).

Nas últimas gerações, desenvolveram-se métodos de pesquisa que elevaram a ciência médica a um grau maior de confiabilidade, a ponto de já não haver razão para levar em consideração as posições médicas da época do Talmud em oposição às dos médicos atuais. Talvez também as condições naturais tenham mudado: no passado, certas bactérias presentes na carne e no peixe poderiam, ao se misturarem, causar doenças; hoje, como já não são encontradas, a proibição deixou de se aplicar. É verdade que o Chatam Sofer levantou a possibilidade de essa proibição ser considerada uma norma estabelecida por um tribunal, que não pode ser anulada. Há também quem entenda que a proibição deve ser mantida, pois talvez tivesse outros motivos que não foram mencionados (ver Tzitz Eliezer 21, 8). Entretanto, como, para a grande maioria dos poskim, a proibição decorre exclusivamente do perigo, quando se constata que não há perigo, ela deixa de se aplicar. Assim também deixou de se aplicar a proibição de beber líquidos descobertos em um local onde não há cobras (acima, Halacha 2). Tanto mais neste caso, em que havia amoraim e rishonim que, desde o princípio, entendiam não haver perigo em comer carne com peixe. Portanto, a Halacha segue o Rambam e os que compartilham de sua opinião: não há proibição de comer peixe com carne. Assim também escreveu Rav Lior em Devar Chevron (Yore Deá 115). Contudo, em consideração às boas maneiras aceitas, costuma-se separá-los. Cabe observar que essas regras de etiqueta à mesa também são comuns entre outros povos, que tomam o cuidado de separar peixe de carne por causa de seus sabores e odores distintos. Em lugares requintados, até o formato dos talheres e dos pratos destinados a cada um é diferente.

[2]. פסחים עו, ב: למר בר רב אשי אסור לאכול דג שנצלה עם בשר באותו תנור, משום שקשה לריח הפה ולצרעת, ולרבא מפרזיקיא מותר לאוכלם יחד. למעשה, כתבו המרדכי, סמ"ק, או"ה הארוך, שאסור לאכול דג עם בשר. וכן נהג הרא"ש ואף הקפיד ליטול ידיים בין אכילת דג לבשר, כמובא בטור או"ח קעג (מפני שנהגו אז לאכול בידיים).

אמנם הרי"ף והרבה ראשונים שביארו את כל הלכות איסורי אכילה, לא הזכירו איסור זה. ומהרמב"ם (מאכ"א ט, כג), עולה במפורש שמותר. ויש סוברים למעשה, שהסכנה היא רק באכילת בשר ודג שבושלו יחד, אבל אין סכנה לאוכלם יחד אם התבשלו לחוד (רמ"א קטז, ג; חכ"א סח, א). ויש סוברים שהסכנה קיימת רק בדג בינתא שהוזכר בגמרא ולא בשאר דגים עם בשר (עי' דברי מלכיאל ב, נג).

אולם למעשה כתבו האחרונים שאסור לאכול דג ובשר משום סכנה, זולת מ"א (או"ח קעג, א) שכתב: "אפשר דבזמן הזה אין סכנה כל כך... דנשתנו הטבעיות וגם הכל לפי טבע הארצות". ואף שכבר בימי הראשונים לדעת רופאים רבים לא היתה באכילת דג ובשר סכנה, עד הדורות האחרונים התייחסו לעמדתם כאל דעה שמוטלת בספק, ולכן הורו האחרונים שלא לאוכלם יחד. ואם התערב מין אחד בשני, כל עוד טעמו מורגש, אסרו לאכול את התערובת. אמנם כאשר התעורר ספק של תערובות, דעת רוב האחרונים שיש לצרף את דעת המתירים להקל (עי' חת"ס יו"ד קא; מהרש"ם ג, רפח; דעת כהן נה; דברי מלכיאל ב, נג; יבי"א ח"א יו"ד ז).

בדורות האחרונים התפתחו שיטות מחקר שקידמו את מדע הרפואה לדרגת אמינות גבוהה יותר, עד שאין מקום יותר לחשוש לעמדות הרופאים שהיו בימי התלמוד לעומת עמדת הרופאים כיום. ואולי השתנו הטבעים, שבעבר היו מצויים חיידקים מסוימים בבשר ובדגים שבעירובם יחד גרמו מחלות, וכיום שהם אינם מצויים, בטל האיסור. ואמנם החת"ס העלה אפשרות שאיסור זה נחשב כדבר שנקבע במניין שאין לבטלו. ויש סוברים שיש לקיים את האיסור שמא היו לו טעמים נוספים שלא הוזכרו (עי' ציץ אליעזר כא, ח). אולם כיוון שלרוב ככל הפוסקים האיסור מחמת סכנה בלבד, כאשר מתברר שאין סכנה, בטל האיסור. וכשם שבטל האיסור לשתות משקים מגולים במקום שאין מצויים נחשים (לעיל הלכה ב). קל וחומר כאשר יש אמוראים וראשונים שסברו מעיקרא שאין סכנה באכילת בשר עם דג. לפיכך הלכה כרמב"ם ודעימיה שאין איסור לאכול דג עם בשר. וכ"כ הרב ליאור בדבר חברון (יו"ד קטו). אמנם מצד הנימוס המקובל נוהגים להפרידם. יש לציין שנימוסי שולחן אלו מקובלים גם אצל עמים נוספים, שמקפידים להפריד בין דגים לבשר, מפני טעמם וריחם השונה. במקומות יוקרתיים אף צורת הסכו"ם והצלחות שלהם שונה.

5 – Peixe com leite

ה – דגים בחלב

É permitido cozinhar peixe com leite e também comer peixe com leite. Os sábios não incluíram os peixes no decreto que os consideraria carne, pois sua aparência é muito diferente e sua regra também é distinta: eles não precisam de shechita, e seu sangue é permitido para consumo. Assim está explicado na Mishna (Chulin 103b), que é permitido cozinhar e comer peixe com leite; e também no Talmud (ibid., 111b), segundo o qual se costumava mergulhar peixe em molho lácteo.

מותר לבשל דגים עם חלב וכן מותר לאכול דגים עם חלב. שלא גזרו חכמים על דגים להחשיבם כבשר, הואיל והמראה שלהם שונה מאוד, וגם דינם שונה, שאינם צריכים שחיטה ודמם מותר באכילה. וכן מבואר במשנה (חולין קג, ב), שמותר לבשל ולאכול דגים עם חלב, וכן מבואר בתלמוד (שם קיא, ב), שהיו נוהגים לטבול דגים ברוטב חלבי.

Contudo, Rabi Yosef Karo escreveu (Beit Yosef Yore Deá 87, 3) que não se deve comer peixe com leite devido ao receio de perigo. Em consequência de suas palavras, muitos, nos países do Oriente e do norte da África, acostumaram-se a evitar essa combinação. Alguns disseram que se deve evitar somente comer peixe com leite, mas não peixe com manteiga (Zivchei Tzedek). Por outro lado, mesmo entre os poskim sefaradim houve quem permitisse comer peixe com leite (Pri Chadash, Chida, Shulchan Gavoah).

אמנם כתב רבי יוסף קארו (בית יוסף יו"ד פז, ג), שאין לאכול דגים עם חלב מפני חשש סכנה, ובעקבות דבריו, בארצות המזרח וצפון אפריקה, רבים נהגו להיזהר מכך. והיו שאמרו שרק מאכילת דגים עם חלב צריך להיזהר, אבל לא מאכילתם עם חמאה (זבחי צדק). מנגד, גם מבין פוסקי הספרדים היו שהתירו לאכול דגים עם חלב (פר"ח, חיד"א, שלחן גבוה).

Na prática, hoje é permitido aos membros de todas as comunidades comer peixe com leite, pois está explicado no Talmud e nos rishonim que, a priori, é permitido comê-los juntos. Mesmo os que costumavam ser rigorosos o faziam somente por uma razão médica; como os médicos de nossos dias concordam que não há nisso perigo, a proibição deixou de se aplicar. É possível que, no passado, em certas regiões, houvesse no leite bactérias que, ao entrarem em contato com o peixe, causassem doenças. Com base na experiência, os médicos daqueles lugares teriam orientado as pessoas a evitar comer peixe com leite. Como é uma mitzva prevenir-se contra perigos, os rabinos desses lugares determinaram que se ouvisse a orientação médica. Hoje, porém, como se costuma pasteurizar o leite, já não é preciso recear essas doenças; mesmo aqueles que no passado eram rigorosos podem comer peixe com leite.[3]

למעשה, מותר כיום לבני כל העדות לאכול דגים עם חלב, הואיל ומבואר בתלמוד ובראשונים שאכילתם יחד מותרת לכתחילה. ואף אלו שנהגו להחמיר, החמירו מסיבה רפואית בלבד, וכיוון שהרופאים בימינו מסכימים שאין בכך סכנה, בטל האיסור. ויתכן שבעבר, באזורים מסוימים היו מצויים בחלב חיידקים שבפגישתם עם דגים התעוררו לגרום מחלות, ומתוך הניסיון, הורו הרופאים שבאותם המקומות להימנע מאכילת דגים עם חלב. וכיוון שמצווה להיזהר מסכנות, הורו הרבנים שבאותם המקומות לשמוע בקולם. אבל כיום שנוהגים לפסטר את החלב, כבר אין לחשוש לאותן מחלות, וגם אלה שהיו מחמירים בזה בעבר, רשאים לאכול דגים עם חלב.[3]

[3]. Na Mishna, Chulin 103b: "É proibido cozinhar toda carne com leite, exceto carne de peixe e de gafanhoto". Na Guemará, 111b, está explicado que é permitido comer peixe com kutach (molho lácteo). Assim também está explicado nos rishonim, que comiam peixe com leite, entre eles: Rambam (Maachalot Assurot 9, 5), Rashba, Raah, Ran, Ritva, Meiri e Tur. Contudo, no Beit Yosef 87, ג, está escrito que se deve evitar essa combinação por receio de perigo, embora o

[3]. במשנה חולין קג, ב: "כל הבשר אסור לבשל בחלב חוץ מבשר דגים וחגבים". ובגמרא קיא, ב, מבואר שמותר לאכול דגים עם כותח (רוטב חלבי). וכן מבואר בראשונים, שאוכלים דגים עם חלב, ומהם: רמב"ם (מאכ"א ט, ה), רשב"א, רא"ה, ר"ן, ריטב"א, מאירי וטור. אולם בב"י, פז, ג, כתב להימנע מכך מחשש

Shulchan Aruch não a mencione. Há quem entenda que existe um antigo erro de copista no Beit Yosef e que, na verdade, ele pretendia escrever que não se deve comer peixe com carne, mas que peixe com leite é permitido (Taz 87, 3; Pri Chadash). Muitos acharonim, porém, entenderam que sua opinião era proibir o consumo de peixe com leite. Assim escreveram Levush, Beit Lechem Yehuda, Pri Megadim, Ben Ish Chai (Shaar Shishi Behaalotecha 15) e muitos outros poskim sefaradim; assim também está escrito em Yechave Daat מח, ו. Por outro lado, mesmo entre os poskim sefaradim houve quem permitisse comer peixe com leite. Assim escreveram Pri Chadash (87, 6), Chida (Machazik Beracha 4), Shulchan Gavoah (11) e Rav Mashash (Shemesh U'Magen 4, Yore Deá 12); essa também é a decisão de todos os poskim ashkenazim.

Na prática, mesmo aos membros de famílias que no passado costumavam evitar essa combinação é permitido hoje comer peixe com leite, pois, do ponto de vista da Halacha, não existe nisso proibição alguma. Ela foi proibida apenas por causa do perigo, e a posição dos médicos das últimas gerações é que não há nisso perigo algum. Isso não põe em dúvida o costume das gerações anteriores, que foram rigorosas, pois talvez houvesse perigo no passado, como explicado acima.

סכנה, ובשו"ע לא הזכיר זאת. יש סוברים שטעות סופר ישנה בבית יוסף, ובאמת התכוון לכתוב שאין לאכול דגים עם בשר, אבל דגים עם חלב מותר (ט"ז פז, ג; פר"ח). אולם רבים מהאחרונים הבינו שדעתו לאסור אכילת דגים עם חלב. וכך כתבו: לבוש, בית לחם יהודה, פמ"ג, בא"ח (ש"ש בהעלותך טו), ועוד רבים מפוסקי הספרדים, וכ"כ ביחו"ד ו, מח. מנגד, גם מבין פוסקי הספרדים, היו שהתירו לאכול דגים עם חלב. כ"כ פר"ח (פז, ו), חיד"א (מחזיק ברכה ד), שולחן גבוה (יא); הרב משאש (שמש ומגן ד, יו"ד יב), וכן הוראת כל פוסקי אשכנז.

למעשה, גם לבני משפחות שנהגו בעבר להימנע מכך מותר כיום לאכול דגים עם חלב, כיוון שמצד ההלכה אין בזה שום איסור, ורק מצד הסכנה אסרו זאת, ועמדת הרופאים בדורות האחרונים שאין בזה שום סכנה. ואין בזה פקפוק על מנהג הדורות הקודמים שהחמירו בזה, כי אולי בעבר היתה בזה סכנה כמבואר למעלה.

6 – A atitude diante do receio de perigo seguli

Hoje em dia, não é necessário observar os costumes de precaução praticados pelos antigos por receio de perigos segulóticos, isto é, perigos decorrentes de maus espíritos e demônios. Assim também aprendemos com o costume de precaução relativo aos “pares” (Pessachim 110, a): nos tempos do Talmud, muitos tinham o cuidado de não beber copos nem comer alimentos em número par, para não serem prejudicados por demônios. Por isso, faziam questão de beber um, três ou cinco copos, e não dois, quatro ou seis, e assim por diante; o mesmo se aplicava a alimentos como ovos. É possível explicar que esses demônios receberam seu poder da religião dos magos (de Zaratustra), que crê na existência de duas forças no mundo, uma boa e outra má; aqueles que comiam ou bebiam em pares eram prejudicados pelos demônios e espíritos dessa idolatria. Contudo, os Sábios acrescentaram e formularam uma regra (Pessachim 110, b): כל דקפיד – קפדי בהדיה, ודלא קפיד – לא קפדי בהדיה. ומיהו למיחש מיבעי”. Tradução: “Com todo aquele que é rigoroso, são rigorosos; com quem não é rigoroso, não são rigorosos. Ainda assim, é preciso ter cautela”. Ou seja, quem faz questão de se precaver desses perigos, mas não toma o devido cuidado, pode ser prejudicado; porém, se alguém não é rigoroso quanto a isso e bebeu em pares, aqueles demônios e maus espíritos não lhe causam dano. Ainda assim, a princípio, é preferível que a pessoa não se exponha ao perigo e não beba em pares, pois às vezes

ו – היחס לחשש סכנה סגולית

אין צריך לחוש כיום למנהגי זהירות שנהגו הקדמונים מפני חשש סכנות סגוליות, היינו סכנות הנובעות מרוחות רעות ושדים. וכן למדנו ממנהג הזהירות מ’זוגות’ (פסחים קי, א), שבימי התלמוד רבים נזהרו שלא לשתות כוסות או לאכול מאכלים במספר זוגי, כדי שלא להינזק משדים. לכן הקפידו לשתות כוס אחת או שלוש או חמש, ולא שתיים או ארבע או שש וכן הלאה, וכן במאכלים כדוגמת ביצים. אפשר לבאר שהשדים הללו קבלו את כוחם מדת האמגושים (של זרתוסטרא), שמאמינה שיש בעולם שני כוחות, טוב ורע, והאוכלים או שותים זוגות, הוזקו משדים ורוחות של עבודה זרה זו. אולם הוסיפו חכמים ואמרו כלל (פסחים קי, ב): “כל דקפיד – קפדי בהדיה, ודלא קפיד – לא קפדי בהדיה. ומיהו למיחש מיבעי”. תרגום: “כל המקפיד – מקפידים עליו, ומי שלא מקפיד – אין מקפידים עליו, אולם לחשוש צריך”. כלומר, המקפיד להיזהר מסכנות אלו ולא נזהר – עלול להינזק, ומי שאינו מקפיד ושתה זוגות, אותם שדים ורוחות רעות אינם מזיקים לו, אולם לכתחילה עדיף שלא יחשוף עצמו לסכנתם ולא ישתה זוגות, כי לעיתים הם

eles prejudicam até mesmo quem não os teme.

A explicação é que os mundos espirituais são compostos de diferentes mundos e dimensões. Em cada mundo há forças boas e benéficas, bem como forças más e nocivas. Nos mundos inclinados à imaginação e ao misticismo, essas forças manifestam-se como anjos, espíritos e demônios, cuja presença exerce influência para o bem e para o mal, cada mundo segundo o tipo de consciência imaginativa que nele existe. Nos mundos inclinados ao intelecto, elas se manifestam como ideias boas e más, que se difundem e influenciam o indivíduo e a humanidade, cada mundo segundo as concepções que lhe servem de fundamento.

Cada pessoa possui seu próprio mundo de consciência; ela vive no mundo em que se encontra sua consciência, e as forças atuantes nesse mundo a influenciam para o bem e para o mal. Foi isso que os Sábios disseram: “Com todo aquele que é rigoroso, são rigorosos; com quem não é rigoroso, não são rigorosos”. Ou seja, quem, em sua consciência, encontra-se no mundo de determinados espíritos e demônios, como aqueles que prejudicam quem bebe em pares, é influenciado por sua atuação. Quem, em sua consciência, não se encontra ali não está sujeito à ação desses demônios. Mesmo assim, os Sábios disseram que é correto ter cautela diante de coisas reconhecidamente perigosas. Pois, embora sua consciência esteja distante desses demônios e espíritos, uma vez que ele vive em uma época na qual a consciência a respeito deles é difundida, e ele próprio teme demônios e espíritos de outra espécie, inevitavelmente até mesmo os demônios e espíritos que prejudicam quem bebe em pares exercem sobre ele certa influência; por isso, é correto que se acautele contra esse perigo. Hoje, porém, quase todo o povo de Israel vive com a consciência de mundos espirituais de caráter intelectual, nos quais não há lugar para demônios e espíritos; até mesmo os mistérios da Torá e os ricos mundos da imaginação são explicados racionalmente. Portanto, não é correto recear o perigo dos agentes nocivos. Somente as pessoas que ainda lhes concedem lugar em sua visão de mundo, seja por inclinação pessoal, seja pela educação recebida, precisam ter cautela quanto a eles.[4]

מזיקים גם למי שאינו חושש להם.

ההסבר הוא שעולמות הרוח מורכבים מעולמות וממדים שונים. בכל עולם יש כוחות טובים ומועילים, רעים ומזיקים. בעולמות שנוטים אל הדמיון והמיסטיקה, הכוחות הללו מופיעים כמלאכים, רוחות ושדים שיש להם נוכחות משפיעה לטובה ולרעה, כל עולם לפי סוג תודעת הדמיונות שבו. ובעולמות שנוטים אל השכל, הם מופיעים כדעות טובות ורעות שמתפשטות ומשפיעות על האדם והאנושות, כל עולם לפי התפישות שעומדות בבסיסו.

לכל אדם עולם תודעתי משלו, ובעולם שבו תודעתו – שם הוא חי, והכוחות שפועלים באותו עולם משפיעים עליו לטובה ולרעה. זהו שאמרו חכמים: “כל המקפיד – מקפידים עליו, ומי שלא מקפיד – אין מקפידים עליו”. כלומר, הנמצא בתודעתו בעולם של רוחות ושדים מסוימים, כדוגמת אלו המזיקים לשותים זוגות, מושפע מפעילותם. ומי שאינו נמצא בתודעתו שם, אותם שדים אינם פועלים עליו. ואע”פ כן אמרו חכמים, שנכון שיחשוש מדברים שידועים כמסוכנים. כי אף שתודעתו רחוקה משדים ורוחות אלו, כיוון שהוא חי בתקופה שתודעתם נפוצה, והוא עצמו חושש לשדים ולרוחות מסוג שונה, בעל כורחו גם לשדים ולרוחות שמזיקים לשותים זוגות יש עליו השפעה מסוימת, ולכן נכון שיזהר מסכנתם. אולם כיום, שכמעט כל ישראל חיים בתודעה של עולמות רוחניים שכלתניים, שאין בהם מקום לשדים ולרוחות, ואף סתרי התורה ועולמות הדמיון העשירים מוסברים בשכל, אין נכון לחשוש לסכנת המזיקים. ורק אותם אנשים שעדיין נותנים להם מקום בתפישת עולמם, מפני נטייתם או מפני חינוכם, צריכים לחוש להם.[4]

[4]. Hoje não é correto incentivar o receio de perigos segulóticos, conforme foi orientado a respeito dos pares (Tossafot, Yoma 77, 2;

[4]. כיום אין נכון לעודד לחשוש לסכנות סגוליות, וכפי שהורו לגבי זוגות (תוס’ יומא עז, ב; ב”י או”ח

Beit Yosef, Orach Chaim 170, 1; Eliyahu Rabá 14; Aruch HaShulchan, Yore Deá 116, 17). Embora seja provável que, em outros mundos, esses agentes nocivos ainda existam, como em nosso mundo quase ninguém lhes dedica atenção, eles não exercem influência sobre nós. A respeito de casos semelhantes, os Sábios disseram: "כיוון דדשו ביה רבים – שׁמֵר פְּתָאִים ה'", isto é: "Uma vez que muitos já estão habituados a isso, o Eterno protege os simples". Em outras palavras, quando muitas pessoas não têm consciência de determinada questão, o Eterno as protege, pois não lhes cabe recear perigos pertencentes a outros mundos. Mais que isso: como é preferível que a pessoa viva em um mundo intelectual, no qual a influência de sua livre escolha é mais compreensível, é melhor não estimular o temor desses perigos. Houve grandes sábios de Israel, sobretudo o Rambam, que já no passado combateram a opinião dos que receavam o perigo de feiticeiros, maus espíritos e demônios. Segundo eles, todo dano que os seres humanos lhes atribuíram era causado pelo medo que incutiam nas pessoas (Hilchot Avodá Zará 11, 16; Comentário à Mishná, Avodá Zará 4, 7; Morê Nevuchim 3, 37; 46). Segundo a abordagem aqui apresentada, o mundo do Rambam e dos que seguiam sua linha — um mundo intelectual e filosófico — opunha-se por completo aos mundos místicos e imaginativos; consequentemente, em seu mundo não havia lugar para tais seres, a ponto de afirmarem que eles absolutamente não existiam. A maioria dos sábios de Israel, porém, não aceitou suas palavras, pois a consciência das pessoas também cria realidade, sobretudo quando se trata de pessoas sábias. Assim, quando a consciência humana interpretava certas forças espirituais como demônios e espíritos, era dessa forma que elas se manifestavam no mundo (assim também escreveram o Ramban em seu comentário a Shemot 20, 3; Vayikrá 17, 7; Devarim 18, 9; Responsa do Rashba 1, 413; Responsa Atribuídas ao Ramban 283; Rivash 92 e final de 93; Radbaz 3, 405; e muitos outros). Mas também eles concordariam que, quando o público em geral não vive com a consciência desses perigos, não se deve despertá-la.

קע, א; א"ר יד; ערוה"ש יו"ד קטז, יז). ואף שבעולמות אחרים מן הסתם המזיקים הללו עדיין קיימים, כיוון שבעולמנו כמעט אין איש נותן את דעתו עליהם, אין להם השפעה עלינו. ועל כגון זה אמרו: "כיוון דדשו ביה רבים – שׁמֵר פְּתָאִים ה'". כלומר כאשר אנשים רבים אינם מודעים לדבר, ה' שומר עליהם, שאין זה מעניינם לחוש לסכנות שבעולמות אחרים. לא זו בלבד, אלא שהואיל ועדיף לאדם לחיות בעולם שכלי, שבו השפעת בחירתו מובנת יותר, עדיף שלא לעודד לחשוש לסכנות אלה. והיו מגדולי ישראל, ובראשם הרמב"ם, שגם בעבר לחמו בדעת החוששים מסכנת מכשפים, רוחות רעות ושדים, ולדעתם כל ההיזק שבני אדם ייחסו להם נגרם מחמת הפחד שגרמו לאנשים (הל' ע"ז יא, טז; פהמ"ש ע"ז ד, ז; מו"נ ג, לז; מו). לפי דרכנו, עולמם של הרמב"ם ודעימיה, שהוא עולם שכלתני-פילוסופי, עמד בניגוד מוחלט לעולמות המיסטיים-דמיוניים, וממילא בעולמם לא היה להם מקום, עד שטענו שהם אינם קיימים כלל. אולם רוב חכמי ישראל לא קבלו את דבריהם, כי גם תודעתם של האנשים יוצרת מציאות, ובמיוחד כאשר מדובר באנשים חכמים, ולכן כאשר התודעה האנושית פירשה כוחות רוחניים מסוימים כשדים ורוחות, כך הם הופיעו בעולם (וכ"כ רמב"ן בפירושו לשמות כ, ג; ויקרא יז, ז; דברים יח, ט; רשב"א תשובות א, תיג; והמיוחסות לרמב"ן רפג; ריב"ש צב, וסוף צג; רדב"ז ג, תה, ועוד רבים). אבל גם הם יסכימו שכאשר כלל הציבור אינו חי בתודעת סכנות אלו, אין לעורר לכך.

7 – Advertências segulóticas para os que as observam rigorosamente

ז – אזהרות סגוליות למקפידים

Com base nos princípios que aprendemos, explicaremos como se deve encarar diversos costumes de precaução. Há quem costume não comer alho descascado, cebola descascada ou ovo descascado que tenha permanecido durante a noite, mesmo que estivessem fechados em um recipiente ou envolvidos em um saco, por receio de um mau espírito. Muitos, porém, não costumam levar isso em consideração, pois essa advertência não foi estabelecida como Halacha pelo Rambam, pela maioria dos livros dos Rishonim nem pelo Shulchan Aruch. Ainda que, nos tempos dos Tanaim, aquele mau espírito pudesse causar dano, com o passar do tempo esse receio deixou de existir. Assim é a Halacha: não é apropriado instituir proibições que não tenham fundamento na Halacha e cuja justificativa se baseie em um perigo que não é perceptível em nossos dias. Entretanto, quem pertence a uma família que costumava ter esse cuidado e deixou esses alimentos expostos durante a noite por engano pode abster-se de

על פי היסודות שלמדנו, נבאר את היחס למנהגי זהירות שונים: יש נוהגים שלא לאכול שום קלוף או בצל קלוף או ביצה קלופה שעבר עליהם הלילה, אפילו היו סגורים בתוך כלי או צרורים בשקית, מפני חשש רוח רעה. אולם רבים אינם נוהגים לחוש לזה, מפני שאזהרה זו לא נפסקה להלכה ברמב"ם וברוב ספרי הראשונים ובשולחן ערוך. ואף אם בימי התנאים אותה רוח רעה היתה יכולה להזיק, במשך הזמן בטל החשש מפניה. וכן הלכה, שאין ראוי להנהיג איסורים שאין להם שורש בהלכה וטעמם מבוסס על סכנה שאינה ניכרת בימינו. אמנם מי שבמשפחתו נהגו לחשוש לכך, ובטעות השאירם גלויים בלילה, רשאי שלא לאוכלם בלא לחשוש לאיסור בל תשחית.[5]

comê-los sem recear transgredir a proibição de bal tashchit.[5]

Desde o período dos Gueonim, houve quem tomasse o cuidado de não beber água na “hora da tekufá”. O ano solar é dividido em quatro partes, e a “hora da tekufá” é o instante da transição entre essas estações. Alguns costumavam evitar beber água que já estivesse retirada de sua fonte naquele momento, a menos que nela houvessem colocado ferro (Rema, Yore Deá 116, 5; Orach Chaim 455, 1). Em contrapartida, Gueonim e Rishonim sustentaram que não é apropriado recear isso de modo algum (Rav Hai Gaon, Ibn Ezra). Assim também é o costume na prática.[6]

מתקופת הגאונים היו שנזהרו שלא לשתות מים ב’שעת התקופה’. שנת החמה מחולקת לארבעה חלקים, ו’שעת התקופה’ היא רגע חילופי התקופות. ויש שנהגו להימנע משתיית מים שעמדו שאובים באותה שעה, אלא אם כן הניחו בהם ברזל (רמ”א (יו”ד קטז, ה; או”ח תנה, א). מנגד, דעת גאונים וראשונים שאין ראוי לחשוש לזה כלל (רב האי גאון, אבן עזרא). וכן המנהג למעשה.[6]

Os Sábios advertiram que não se deve beber, à noite, água de rios e lagos, pois, como a pessoa não vê o que há na água, existe o risco de engolir uma sanguessuga (Avodá Zará 12, b). Contudo, não se levam em consideração receios relacionados a demônios e espíritos.[7]

הזהירו חכמים שלא לשתות מים בלילה מן הנהרות והאגמים, שהואיל ואינו רואה מה יש במים, יש חשש שמא יבלע עלוקה (ע”ז יב, ב). אבל לחששות הקשורים לשדים ורוחות אין חוששים.[7]

[5]. Em Nidá יז, א, Rashbi afirmou que quem come alho descascado, cebola descascada ou ovo descascado que tenha permanecido durante a noite “põe em risco a própria vida, e seu sangue recai sobre sua cabeça”. A Guemará explica que, mesmo que tenham sido colocados em um recipiente, um mau espírito paira sobre eles; se, porém, tiver sido deixado com eles um pouco da casca ou da raiz, não há receio. Até aqui suas palavras. O Rambam e a maioria dos Rishonim não mencionaram essas advertências, e elas tampouco foram apresentadas no Shulchan Aruch. Também escreveram que não é preciso receá-las o Yam Shel Shlomo, Chulin 8, 12, e o Tiferet Tzvi 116 (de Rabi Tzadok HaCohen de Lublin). Assim também escreveram muitos em nome do Maharam de Rothenburg a respeito do ovo descascado (citado nas Hagahot Mordechai, Shabat 8’, remez 461). No Yaskil Avdi ח”ז, Orach Chaim מד, ד, explicou-se que todos os poskim que não mencionaram essa proibição entendiam que, já em seu tempo, não havia mais motivo para receá-la. Como as pessoas não têm consciência desse perigo, mesmo segundo a opinião dos rigorosos elas não são prejudicadas: “conforme nossos olhos veem aqui nestes lugares, onde jamais se ouviu que alguém tenha sido prejudicado por essas coisas”. Essa também é a opinião do Aderet, Yad Meir יט, Responsa Ravaz קיא, ג e Mishmeret Shalom קטז, ד. Para essa posição inclinaram-se o Tzitz Eliezer יח, מו e o Shevet HaLevi ו, קיא, ה.

[5]. בגידה יז, א, אמר רשב”י, שהאוכל שום קלוף, ובצל קלוף, וביצה קלופה שעבר עליהם לילה, “מתחייב בנפשו ודמו בראשו”. מבארת הגמרא, שגם אם הניחו אותם בכלי, רוח רעה שורה עליהם, אבל אם הניחו עמהם מעט מהקליפה או השורש, אין חשש. ע”כ. הרמב”ם ורוב הראשונים לא הזכירו אזהרות אלו, וגם בשו”ע לא הובאו. וכ”כ שאין לחוש לזה ביש”ש חולין ח, יב, ובתפארת צבי קטז (לר’ צדוק הכהן מלובלין). וכ”כ רבים בשם מהר”ם מרוטנבורג ביחס לביצה קלופה (מובא בהגהות מרדכי שבת ח’ רמז תסא). ובישכיל עבדי ח”ז או”ח מד, ד, ביאר שכל הפוסקים שלא הזכירו איסור זה סברו שבזמנם כבר אין בכך חשש, וכיוון שאנשים אינם מודעים לחשש זה, גם לשיטת המחמירים אינם ניזוקים, “כאשר עינינו הרואות כאן במקומות אלה, דלא נשמע מעולם ששום אחד ניזוק בהם”. וכן דעת האדר”ת, יד מאיר יט, שו”ת רב”ז ג, קיא; משמרת שלום קטז ד. ולכך נטו ציץ אליעזר יח, מו, ושבט הלוי ו, קיא, ה.

Muitos entendem que, a princípio, é preciso ter esse cuidado; porém, depois do ocorrido, se esses alimentos foram deixados descascados durante a noite, quem desejar comê-los pode fazê-lo (Yabiá Omer vol. 2, Yore Deá 7). Há quem costume não os comer nem mesmo depois do ocorrido (ver Shemirat HaGuf VeHaNefesh 3, 6; Ben Ish Chai, segundo ano, Pinchas 14). Embora seja preferível não recear isso, quem deseja manter o cuidado conforme o costume de sua família não precisa temer a proibição de bal tashchit, pois descarta o alimento para cumprir o costume, e não sem motivo. Aqueles que observam essa precaução podem conservar esses alimentos durante a

ורבים סוברים שלכתחילה יש לחשוש לכך, ובדיעבד אם השאירום קלופים בלילה, הרוצים לאוכלם רשאים (יבי”א ח”ב יו”ד ז). ויש נוהגים שגם בדיעבד אין אוכלים אותם (עי’ שמירת הגוף והנפש ג, ו; בא”ח ש”ש פינחס יד). ואף שעדיף שלא לחשוש לכך, מי שרוצה לחשוש כמנהג משפחתו אינו צריך לחוש לבל תשחית, הואיל והוא משחית כדי לקיים את המנהג ולא לחינם. והחוששים לכך, יכולים להשהות מינים אלו בלילה על ידי שישאירו

noite deixando com eles um pouco da casca, ou a cebola com um pouco de sua raiz (Nidá 17, 1); podem também misturar previamente neles uma pequena quantidade de outros alimentos, até mesmo sal ou óleo (Tzitz Eliezer 18, 46, 4; Yabiá Omer vol. 18, Yore Deá 9).

[6]. Embora muitos Acharonim tenham discutido os detalhes desse costume de precaução, na prática não se costuma observá-lo rigorosamente. Assim também foi escrito no Mor Uketziá, Orach Chaim, final do siman תנה. Na prática, o público não sabe quando ocorre a "hora da tekufá", e há ainda opiniões divergentes e dúvidas sobre como calcular seu horário. Assim também consta em Shemirat HaGuf VeHaNefesh מז, י.

[7]. Avodá Zará יב, ב: "Nossos mestres ensinaram: a pessoa não deve beber água dos rios nem dos lagos, nem diretamente com a boca nem com uma só mão; se bebeu, seu sangue recai sobre sua cabeça, por causa do perigo. Que perigo? O perigo de uma sanguessuga". Assim também escreveram o Rambam, Hilchot Rotzeach 11, 6, e o Rema, Yore Deá 116, 5. Contudo, os Sábios acrescentaram (ali) a advertência de não beber água à noite por receio de um demônio chamado "Shavrirei". Em Pessachim (112, 1), advertiram também que não se deve beber água nas noites de quarta-feira e nas noites de Shabat, devido ao perigo de um mau espírito, e mencionaram um encantamento específico para quem estivesse com sede e quisesse beber sem correr perigo. Hoje, porém, como não se receiam maus espíritos e demônios, considera-se apenas o perigo concreto. Do mesmo modo, não se tem o cuidado de derramar a água da casa de uma pessoa falecida e das casas vizinhas, conforme explicado no Yaskil Avdi vol. 2, Yore Deá 13; em seu Kuntres Acharon, Yore Deá 5; e no Tzitz Eliezer 5, Ramat Rachel 35.

8 – Advertências segulóticas que possuem justificativas adicionais

Há advertências que também possuem justificativas morais, e é apropriado observá-las, pois às vezes o perigo segulótico corresponde ao sentido profundo da razão moral. Por exemplo, os Sábios disseram que é correto tomar cuidado para não jogar migalhas de pão no chão, pois quem assim procede causa pobreza a si mesmo. Isso porque o anjo encarregado do alimento e do sustento chama-se "Nakid", isto é, "Limpeza", ao passo que o anjo encarregado da pobreza chama-se "Naval", isto é, "Sujeira". Por isso, no lugar em que há migalhas de comida no chão habita o anjo da pobreza, enquanto num lugar limpo habita o anjo da riqueza (Pessachim 111, b; Chulin 105, b; Shulchan Aruch, Orach Chaim 180, 4). É apropriado observar isso rigorosamente, pois essa orientação segulótica corresponde à orientação moral: quem joga migalhas no chão parece desprezar a bênção do Eterno, sendo justo que a bênção cesse para ele. Além disso, negligenciar a limpeza da casa acostuma a pessoa à negligência em outras áreas, inclusive na administração do dinheiro e dos bens, e consequentemente leva à pobreza (acima, 13, 12).

איתם מעט מהקליפה, או את הבצל עם מעט משורשו (נידה יז, א); או יערבו בהם לפני כן מעט מאכלים, ואפילו מלח או שמן (צי"א יח, מו, ד; יבי"א ח"י יו"ד ט).

[6]. אף שאחרונים רבים דנו בפרטי מנהג זהירות זה, למעשה אין נוהגים להקפיד בו. וכ"כ במור וקציעה או"ח סו"ס תנה. בפועל הציבור אינו יודע מתי 'שעת התקופה', וגם יש דעות וספקות לגבי זמן חישובו. וכ"כ ב'שמירת הגוף והנפש' מז, י.

[7]. ע"ז יב, ב: "תנו רבנן: לא ישתה אדם מים לא מן הנהרות ולא מן האגמים, לא בפיו ולא בידו אחת, ואם שתה – דמו בראשו, מפני הסכנה. מאי סכנה? סכנת עלוקה". וכ"כ הרמב"ם הל' רוצח יא, ו, ורמ"א יו"ד קטז, ה. אמנם הוסיפו חכמים (שם) והזהירו שלא לשתות מים בלילה מחשש שד שנקרא 'שברירי'. ובפסחים (קיב, א) הזהירו שלא לשתות מים בלילי רביעי ולילי שבתות מפני סכנת רוח רעה. והזכירו לחש מסוים למי שצמא ורוצה לשתות בלא להסתכן. אולם כיוון שכיום אין חוששים לרוח רעה ושדים, חוששים רק לסכנה המוחשית. כמו כן אין חוששים לשפוך מים מבית הנפטר והבתים הסמוכים, כמבואר בישכיל עבדי ח"ב יו"ד יג; ובקו"א יו"ד ה; וציץ אליעזר ה, רמת רחל לה.

ח – אזהרות סגוליות שיש להן טעמים נוספים

יש אזהרות שיש להן גם טעמים מוסריים, ולהן ראוי לחוש, שכן פעמים שהסכנה הסגולית תואמת את עומק הטעם המוסרי. לדוגמא, אמרו חכמים שנכון להיזהר שלא לזרוק על הרצפה פירורי לחם, שהעושה כן גורם לעצמו עניות, שכן המלאך הממונה על המזונות והפרנסה 'נקיד' שמו, כלומר 'נקיות' שמו, ואילו המלאך הממונה על העוני 'נבל' שמו, כלומר 'לכלוך' שמו. ועל כן במקום שישנם פירורי אוכל על הרצפה שוכן מלאך העניות, ואילו במקום נקי שוכן מלאך העושר (פסחים קיא, ב; חולין קה, ב, שו"ע או"ח קפ, ד). וראוי להקפיד על כך, מפני שהדרכה סגולית זו תואמת את ההדרכה המוסרית, שכן המשליך פירורים על הארץ נראה כבועט בברכתו של ה', וראוי שתיפסק לו הברכה. ועוד, שהזנחת ניקיון הבית מרגילה להזנחה בשאר התחומים, כולל ניהול הכספים והרכוש, וממילא גורמת

Muitos costumam não colocar alimentos cozidos e bebidas debaixo da cama, pois os alimentos ali depositados podem sujar-se ou ser esquecidos e mofar. Além disso, o sono é considerado uma sexagésima parte da morte; não é digno dos alimentos, destinados a conceder vitalidade, ficarem debaixo da cama sobre a qual a pessoa jaz imóvel como um morto. Há ainda quem receie que um mau espírito paire sobre os alimentos que permaneceram debaixo da cama durante o sono e, por isso, evite consumir alimentos e bebidas que estiveram ali. Na prática, a princípio não se devem colocar alimentos e bebidas debaixo da cama; se foram colocados, é permitido consumi-los.[8]

לעניות (לעיל יג, יב).
רבים נוהגים שלא להניח תבשילים ומשקים תחת המיטה, הואיל והמאכלים שמונחים שם עלולים להתלכלך או להישכח ולהתעפש. ועוד, שהשינה נחשבת כאחד חלקי שישים של מיתה, ואין זה מכבודם של המאכלים, שנועדו להעניק חיוניות, שיהיו תחת המיטה שעליה האדם שוכב דומם כמת. ויש שאף חוששים לרוח רעה ששורה על המאכלים שהיו תחת המיטה בעת השינה, ולכן נמנעים מלאכול מאכלים ומשקים שהיו תחת המיטה. למעשה, לכתחילה אין להניח מאכלים ומשקים תחת המיטה, ואם הניחום, מותר לאוכלם.[8]

[8]. O Rambam escreveu em Hilchot Rotzeach 12, 5: "Não se deve colocar o alimento cozido debaixo da cama (sem cobertura), ainda que a pessoa esteja no decorrer da refeição, pois algo nocivo pode cair nele sem que ela perceba". Sua fonte está no Talmud Yerushalmi, Terumot 8, 3, que não mencionou a justificativa de um mau espírito. No Talmud Bavli, porém, Pessachim 112, a, consta: "Foi ensinado: sobre alimentos e bebidas debaixo da cama, mesmo cobertos por um recipiente de ferro, paira um mau espírito". Assim também escreveu o Raavad. Do Yerushalmi depreende-se que a proibição se aplica somente a alimentos cozidos e bebidas; assim também escreveram o Rif, o Rosh, o Tur e o Shulchan Aruch 116, 5. Do Bavli, porém, parece que a proibição se aplica a qualquer alimento; assim também escreveu o Shulchan Aruch HaRav, Hilchot Shemirat Guf VeNefesh 7. Depois do ocorrido, contudo, os alimentos são permitidos, pois a proibição decorrente de um mau espírito vigora apenas a princípio (Chayei Adam 2, 2; Shevut Yaakov 2, 105; Pitchei Teshuvá 116, 4; Rabi Akiva Eiger e Yad Efraim, ali). Há quem diga que nem sequer a princípio é necessário observar esse cuidado (Rabi Tzadok, em Tiferet Tzvi 116). Em contrapartida, há rigorosos que proíbem comer até mesmo depois do ocorrido (Gra; Shiyurei Berachá 116, 10; Ben Ish Chai, segundo ano, Pinchas 14). Ver também o livro Shemirat HaGuf VeHaNefesh, siman יד, א-יז, acerca de todos os detalhes do costume e das diferentes opiniões.

[8]. כתב הרמב"ם בהל' רוצח יב, ה: "ולא יתן התבשיל תחת המטה (ללא כיסוי) אע"פ שהוא עוסק בסעודה, שמא יפול בו דבר המזיק והוא אינו רואהו". ומקורו בירושלמי תרומות ח, ג, שלא הזכיר טעם של רוח רעה. אולם בבבלי פסחים קיב, א: "תנא: אוכלין ומשקין תחת המטה, אפילו מחופין בכלי ברזל – רוח רעה שורה עליהן". וכ"כ הראב"ד. מהירושלמי עולה שהאיסור רק בתבשיל ובמשקה, וכ"כ רי"ף, רא"ש וטור ושו"ע קטז, ה. ומהבבלי משמע שהאיסור בכל מאכל, וכ"כ שועה"ר הל' שמירת גוף ונפש ז. אמנם בדיעבד המאכלים מותרים, הואיל ואיסור רוח רעה רק לכתחילה (ח"א ב, ב; שבות יעקב ב, קה; פת"ש קטז, ד, רע"א ויד אפרים שם). ויש אומרים שמלכתחילה אין צריך להקפיד בזה (ר' צדוק בתפארת צבי קטז). ומנגד יש מחמירים שלא לאכול בדיעבד (גר"א, שיורי ברכה קטז, י; בא"ח ש"ש פינחס יד). ועי' בס' שמירת הגוף והנפש סימן יד, א-יז, בכל פרטי המנהג והדעות.

Capítulo 37 – A indústria alimentícia

לז – תעשיית המזון

1 – Introdução à indústria alimentícia

א – הקדמה לתעשיית המזון

Na indústria alimentícia moderna, utilizam-se numerosos "aditivos alimentares", como emulsificantes, estabilizantes, umectantes, antiaglomerantes, realçadores de sabor e corantes alimentícios. Expliquemos com mais detalhes: quando se deseja unir duas substâncias que, por sua natureza, não se misturam — como água e óleo na fabricação de chocolate ou sobremesas lácteas —,

בתעשיית המזון המודרני נעזרים ב'תוספי מזון' רבים, כדוגמת: חומרים מְתַחְלְבִים, מייצבים, משמרי לחות, מונעי התגיישות, מגבירי טעם וצבעי מאכל. נבאר יותר: כאשר רוצים לחבר שני חומרים שמטבעם אינם מתחברים, כדוגמת מים ושמן לצורך ייצור שוקולד או מעדני חלב,

emprega-se um “emulsificante”, que cria uma ligação e as une. Como às vezes, mesmo após o uso de um emulsificante, as duas substâncias tendem a separar-se, utiliza-se um “estabilizante”, que as mantém unidas. Para conservar a umidade de produtos que tendem a ressecar, usam-se “umectantes”. Quando se quer impedir que o alimento se cristalize ou forme grumos, para que permaneça bonito, macio e flexível, utilizam-se substâncias “antiaglomerantes”. Quando se deseja tornar espesso um produto líquido — como uma sobremesa láctea produzida a partir de leite líquido —, empregam-se espessantes, como a gelatina. Para que os produtos alimentícios se conservem por muito tempo, utilizam-se conservantes e antioxidantes. Também se empregam realçadores de sabor, cuja função é acentuar certos sabores e atenuar a percepção de outros.

משתמשים ב’חומר מתחלב’ שקושר ומחבר בין שניהם. כיוון שלעיתים גם לאחר השימוש בחומר מתחלב שני החומרים נוטים להיפרד, משתמשים ב’חומר מייצב’, ששומר על החומרים מחוברים. כדי לשמור על הלחות של מוצרים שנוטים להתייבש משתמשים ב’חומרי הלחה’. כשרוצים למנוע מהמזון להתגבש כדי שיישאר יפה, רך וגמיש, משתמשים בחומרים ‘מונעי התגיישות’. כאשר רוצים להפוך מוצר נוזלי לסמיך, כדוגמת מעדן חלב שנוצר מחלב נוזלי, משתמשים בחומרים מסמיכים כג’לטין. כשרוצים שמוצרי המזון יישמרו זמן רב, משתמשים בחומרים משמרים וחומרים נוגדי חמצון. כמו כן משתמשים בחומרים משפרי טעם, שפעולתם נועדה להדגיש טעמים מסוימים ולפוגג את תחושתם של טעמים אחרים.

Quase todos esses produtos básicos da indústria são fabricados no exterior. Por isso, quando sua matéria-prima é vegetal, em geral não apresentam questões haláchicas. Quando, porém, são produzidos a partir de matéria animal, normalmente são proibidos, pois são fabricados com animais impuros, como porcos e criaturas rastejantes, ou com animais puros que não foram abatidos de acordo com a Halacha.[1]

כמעט כל מוצרי היסוד התעשייתיים הללו מיוצרים בחוץ לארץ, ולכן כאשר יסודם מן הצומח, בדרך כלל אין בהם שאלות הלכתיות. אבל כאשר הם מיוצרים מן החי, הם בדרך כלל אסורים, מפני שהם מיוצרים מבעלי חיים טמאים, כגון חזירים ושרצים, או מבעלי חיים טהורים שלא נשחטו כהלכה.[1]

Quando se misturam ao alimento vinho ou vinagre de vinho de não judeus, existe o problema de stam yeinam; se não houver no alimento sessenta vezes a quantidade desse ingrediente, o alimento é proibido (acima, 34, 9; Shulchan Aruch 134, 2-3). Quando são incorporados ao alimento componentes de produtos lácteos, é preciso verificar se são proibidos por causa de chalav nochri e se o produto permanece parve.

כאשר מערבים במזון יין או חומץ יין של גויים, יש בעיה של ‘סתם יינם’, שאם אין כנגדו פי שישים – המזון אסור (לעיל לד, ט; שו”ע קלד, ב-ג). כשמערבים במזון מרכיבים של מוצרי חלב, צריך לבדוק אם הם אסורים משום ‘חלב נוכרים’, והאם המוצר נשאר פרווה.

De acordo com a Halacha, como o consumidor não é capaz de conhecer todos os aditivos alimentares e seu status haláchico, é necessária uma supervisão responsável sobre todos os produtos alimentícios industrializados; sem supervisão, não se deve consumir alimento industrializado.

להלכה, כיוון שהצרכן אינו מסוגל להכיר את כל תוספי המזון ואת מעמדם ההלכתי, יש צורך בהשגחה אחראית על כל מוצרי המזון התעשייתי, ובלא השגחה, אין לאכול מזון תעשייתי.

Após estudarmos a regra haláchica aplicável ao consumidor, explicaremos os detalhes das leis relativas

לאחר לימוד הכלל ההלכתי לצרכן, נבאר את פרטי דיני תוספי המזון.

aos aditivos alimentares.

[1]. Em muitos países do mundo, incluindo Israel, os aditivos alimentares são identificados segundo a classificação europeia, representada pela letra E (Europe), que classifica as substâncias de acordo com sua finalidade, reservando uma função específica para cada centena de números. As substâncias usadas como corantes alimentícios são identificadas pelos números de 100 a 199, isto é, E100–E199 (seu status será explicado na Halacha 5). A centena seguinte é dedicada aos conservantes, cujos números vão de 200 a 299. Reguladores de acidez e antioxidantes recebem os números 300–399; espessantes, emulsificantes e estabilizantes, 400–499. A gelatina pertence a essa centena e seu código é E441; o da glicerina é E422. A série 500–599 abrange substâncias antiaglomerantes; a série 600–699, realçadores de sabor; a série 700–799, substâncias antibióticas destinadas a impedir o desenvolvimento de bactérias; e a série 900–999, agentes de revestimento, intensificadores de sabor, adoçantes, espumantes e outros. Essas são as principais substâncias utilizadas pela indústria alimentícia.

[1]. במדינות רבות בעולם, ובכללן ישראל, מסומנים תוספי המזון על פי החלוקה האירופית המיוצגת באות E (Europe), ומסווגת את החומרים על פי ייעודם, כאשר לכל מאה מספרים יעוד מיוחד. החומרים המשמשים כצבעי מאכל מסומנים במספרים 100 עד 199, כלומר E100-E199. (דינם יבואר בהלכה ה). לחומרים משמרים מוקדשת המאה הבאה, ומספריהם 200-299. חומרים מווסתי חומציות ונוגדי חמצון במספרים 300-399. חומרים מסמיכים, מתחלבים ומייצבים במספרים 400-499. הג'לטין נכלל במאה זו וסימנו E441, וגליצרין E422. בסדרת 500-599 חומרים מונעי התגיישות. בסדרת 600-699 מגבירי טעם. בסדרת 700-799 חומרים אנטיביוטיים למניעת התפתחות חיידקים. בסדרת 900-999 חומרי הזגה, מחזקי טעם, ממתיקים, מקציפים ועוד. אלו עיקרי החומרים המשמשים לתעשיית המזון.

2 – As questões haláchicas relativas aos aditivos alimentares

ב – השאלות ההלכתיות בתוספי המזון

Há três questões centrais nas leis dos aditivos alimentares. A primeira: qual é a lei quando, no processo de fabricação, o alimento proibido se torna impróprio para consumo? Sua proibição deixa de vigorar e ele passa a ser considerado "uma nova entidade" (panim chadashot), ou, uma vez que se destina à indústria alimentícia, sua proibição permanece sobre ele?[2]

שלוש שאלות מרכזיות ישנן בדין תוספי המזון: האחת, מה הדין כאשר בתהליך הייצור המאכל האסור נפסל מאכילה, האם פוקע ממנו האיסור והוא נחשב כ'פנים חדשות', או שמא כיוון שהוא נועד לתעשיית המזון – איסורו נשאר עליו.[2]

A segunda: quando o ingrediente proibido é anulado em sessenta, em que circunstâncias ele exerce uma influência significativa sobre o alimento e, consequentemente, não é anulado, segundo a lei de maamid (acima, 34, 6), e em que circunstâncias sua influência é mínima e ele é anulado?[3]

השנייה, כאשר המרכיב האסור בטל בשישים, אימתי יש לו השפעה משמעותית על המאכל וממילא אינו בטל כדין 'מעמיד' (לעיל לד, ו), ואימתי השפעתו קלושה והוא בטל.[3]

A terceira: mesmo quando o aditivo alimentar proibido não possui o status de maamid, é proibido a um judeu misturá-lo intencionalmente ao alimento (acima, 34, 13). A questão é qual é a lei quando um não judeu o mistura ao alimento destinado tanto a não judeus quanto a judeus.[4]

השלישית, גם כשאין לתוסף המזון האסור דין 'מעמיד', אסור לישראל לערב אותו במזון לכתחילה (לעיל לד, יג), והשאלה מה הדין כאשר גוי עירב אותו במזון עבור גויים ועבור ישראלים.[4]

[2]. Quando um alimento se torna impróprio para o consumo humano, já não incide sobre ele uma proibição da Torá; porém, segundo a maioria dos poskim, é proibido comê-lo por decreto rabínico, e também é proibido misturá-lo intencionalmente a outro alimento. Assim é a Halacha (acima, 34, 7, 8). Se, entretanto, ele também se tornou impróprio até mesmo para o consumo de um cão, há quem diga que perdeu por completo seu status de alimento, sua proibição cessou definitivamente e é permitido misturá-lo a um alimento permitido (Achiezer 3, 33; Chazon Nachum 1, 61; Yabiá Omer vol. 8,

[2]. כאשר מאכל נפסל מאכילת אדם, אין בו יותר איסור תורה, אבל לדעת רוה"פ, אסור לאוכלו מדרבנן, וגם אסור לערבו בכוונה במאכל אחר. וכן הלכה (לעיל לד, ז, 8). אבל אם הוא גם נפסל מאכילת כלב, יש אומרים שאיבד לחלוטין את מעמדו כמאכל, ופקע איסורו לצמיתות, ומותר לערבו במאכל היתר (אחיעזר ג, לג; חזון נחום א, סא; יבי"א ח"ח יו"ד יא), ויש אומרים שבדיעבד אם כבר עירבו אותו – מותר

Yore Deá 11). Há quem diga que, depois do ocorrido, se ele já foi misturado, é permitido consumir a mistura (Har Tzvi, Yore Deá 83). Outros sustentam que, se ele se tornou impróprio para o consumo de um cão como parte de seu processamento para tornar-se um aditivo alimentar, sua proibição não cessa: ele se assemelha ao fermento ou às leveduras, que, embora impróprios para o consumo de um cão, tornam proibidas a massa ou o vinho produzidos com eles, pois essa é sua finalidade (com base na Tosefta, Beitzá 1, 5; Chelkat Yoav, Yore Deá 11; Minchat Yitzchak 5, 5). De modo semelhante, os poskim divergem acerca de um alimento que se tornou impróprio para o consumo humano e, além disso, sofreu uma transformação profunda: é permitido misturá-lo intencionalmente a outro alimento? O fundamento dessa discussão encontra-se na lei do almíscar. O cervo-almiscarado possui uma glândula odorífera da qual se extrai uma fragrância agradável, também utilizada para aromatizar alimentos. Segundo o Ramah e o Rosh (Berachot 6, 35), como a matéria-prima da substância aromática é sangue, incide sobre ela a proibição de sangue e é proibido misturá-la aos alimentos. Na prática, porém, é costume decidir conforme a opinião de Rabenu Yoná (sobre o Rif, Berachot 31, b), segundo a qual é permitido misturar almíscar aos alimentos, pois o sangue se transformou completamente — em sua cor, seu sabor e seu aroma — e tornou-se uma nova criatura: "uma nova entidade surgiu aqui" (panim chadashot ba'u lechan). O Ran acrescentou que, além de o almíscar ter se transformado por completo, também se tornou impróprio para o consumo; portanto, sua proibição cessou. Assim concorda a maioria dos poskim: quando uma substância proibida se transforma completamente e se torna imprópria para o consumo humano, sua proibição cessa e é permitido misturá-la a um alimento. Se, porém, a transformação não a tornou imprópria para o consumo humano, apesar de ter mudado muito, ela permanece proibida, sendo vedado misturá-la ao alimento (Radbaz, Gra, Chatam Sofer, Chazon Ish, Achiezer 2, 11; Minchat Yitzchak 5, 5). Há quem adote uma posição rigorosa e sustente que essa permissão só se aplica quando a transformação ocorre naturalmente; se ela resulta de uma ação humana intencional, o alimento permanece proibido (Or LeTzion 1, Orach Chaim 34; Mishnê Halachot 16, 21). Há também quem diga que, se a ação humana deteriorou o alimento e ainda o transformou em algo novo, ele é permitido, embora a intenção fosse torná-lo um aditivo alimentar. Se, porém, apenas decompôs o alimento proibido em substâncias distintas, não há aqui uma nova entidade e ele permanece proibido (Tzitz Eliezer, introdução à parte 4, em nome do rabino Yechezkel Abramsky; Minchat Yitzchak 5, 41).

לאכול את התערובת (הר צבי יו"ד פג). ויש אומרים, שאם הוא נפסל מאכילת כלב במסגרת הכנתו להיות תוסף מזון, אין איסורו פוקע ממנו, והרי הוא כשאור או כשמרים, שעל אף שנפסלו מאכילת כלב, אוסרים את העיסה או היין הנעשים מהם, כיוון שזהו ייעודם (עפ"י תוספתא ביצה א, ה; חלקת יואב יו"ד יא; מנח"י ה, ה).כיוצא בזה, נחלקו הפוסקים בדין מאכל שנפסל מאכילת אדם ובנוסף לכך עבר שינוי צורה עמוק, האם מותר לערבו לכתחילה במאכל. היסוד לכך בדין מושק. לאייל המושק יש בלוטת ריח שמפיקים ממנה ריח טוב שמשמש גם לבישום מאכלים. לדעת הרמ"ה והרא"ש (ברכות ו, לה), הואיל ומקורו של החומר הריחני הוא דם, חל עליו איסור דם ואסור לערבו במאכל. אולם למעשה מקובל להורות כדעת רבנו יונה (על הרי"ף ברכות לא, ב), שמותר לערב מושק במאכלים, מפני שהדם השתנה לחלוטין: בצבעו, בטעמו ובריחו, והרי הוא כברייה חדשה – 'פנים חדשות באו לכאן'. והר"ן הוסיף וביאר, שבנוסף לכך שהמושק השתנה לגמרי, הוא גם נפסל מאכילה, ולכן פקע ממנו האיסור. וכן הסכמת רוה"פ, שכאשר חומר אסור השתנה לגמרי ונפסל ממאכל אדם, פקע ממנו האיסור ומותר לערבו במאכל. אבל אם השינוי לא פסל אותו ממאכל אדם, למרות שהשתנה מאוד, הוא נשאר באיסורו ואסור לערבו במאכל (רדב"ז, גר"א, חת"ס, חזו"א, אחיעזר ב, יא; מנח"י ה, ה). ויש מחמירים וסוברים, שכל ההיתר הוא בתנאי שהשינוי נעשה באופן טבעי, אבל אם השינוי נעשה על ידי מעשה מכוון של אדם, המאכל נותר באיסורו (אול"צ א, או"ח לד; משנה הלכות טז, כא). ויש אומרים, שאם מעשיו של האדם פגמו את המאכל וגם הפכו אותו לדבר חדש, למרות שהמטרה היתה לעשותו תוסף מזון – הוא מותר. אך אם רק פירקו את המאכל האסור לחומרים נפרדים, אין כאן פנים חדשות והוא נותר באיסורו (צי"א פתיחה לח"ד בשם הרב יחזקאל אברמסקי; מנח"י ה, מא).

[3]. Conforme aprendemos (acima, 30, 7), os Sábios proibiram o queijo de não judeus porque nele se coloca pele do estômago de um animal morto sem abate válido. Disso concluiu o Responsa do Rashba ג, ריד que toda substância proibida introduzida em um alimento permitido com a finalidade de melhorá-lo não é anulada nele, mesmo quando há sessenta vezes sua quantidade. Suas palavras foram citadas como Halacha no Beit Yosef, Yore Deá 134; Maguen Avraham 442, 1; Melamed LeHoil 2, 41; e outros. Em contrapartida, segundo o Rambam (Hilchot Maachalot Assurot 3, 13), o queijo de não judeus foi proibido porque a pele do estômago coagula e dá consistência ao queijo, e um maamid não é anulado; não se pode, portanto, deduzir daí uma proibição referente a algo que melhora o alimento, mas não lhe dá consistência. Com base nas palavras do Rambam, o Nodá BiYehudá, segunda edição, Yore Deá 56, concluiu que se deve permitir a cerveja na qual foi introduzida carne de animal morto sem abate válido para atenuar seu sabor picante, pois a carne não dá consistência à cerveja, e o sabor da carne proibida não é perceptível, apenas melhora o sabor da bebida. Como também segundo o Rashba a proibição é rabínica, numa divergência referente a uma lei rabínica

[3]. כפי שלמדנו (לעיל ל, ז), אסרו חכמים גבינת גויים משום שמניחים בה עור קיבת נבלה. למד מכך בשו"ת הרשב"א ג, ריד, שכל איסור שהוכנס במאכל היתר על מנת להשביחו, אינו בטל בו גם אם יש פי שישים כנגדו. ודבריו הובאו להלכה בבית יוסף יו"ד קלד; מ"א תמב, א; מלמד להועיל ב, מא, ועוד. מנגד, לרמב"ם (מאכ"א ג, יג), איסור גבינת גויים מפני שעור הקיבה מעמיד את הגבינה, ומעמיד אינו בטל, ואין ללמוד מכך איסור לדבר שמשביח אבל אינו מעמיד. למד מדבריו הנו"ב תניינא יו"ד נו, שיש להתיר שיכר שהכניסו בו בשר נבלה כדי להפיג את חריפותו, שכן הבשר אינו מעמיד את השיכר, וטעם הנבלה אינו ניכר אלא רק משביח את טעם השיכר. והואיל וגם לרשב"א האיסור מדרבנן, במחלוקת בדרבנן הלכה כמיקל. וכ"כ בשרידי אש ב, כא, לעניין גליצרין מנבלות; ובאול"צ ח"א או"ח לד,

לעניין חומצת לימון. ויש מהמקילים שמבארים שאף הרשב"א החמיר רק כאשר האיסור משביח את המאכל באופן ניכר, אבל כאשר טעמו אינו ניכר והשבח שהוא גורם למאכל הוא שבח קל, הוא בטל בשישים (מחה"ש תמז, מה; מהרש"ם ג, רלד; מנחת יצחק ט, קסח).

segue-se a opinião leniente. Assim também escreveu o Seridei Esh ב, *כא, a respeito de glicerina proveniente de animais mortos sem abate válido; e o Or LeTzion* ח"א, *Orach Chaim לד, a respeito do ácido cítrico. Alguns dos que adotam a posição leniente explicam que até o Rashba foi rigoroso apenas quando a substância proibida melhora o alimento de modo perceptível; quando seu sabor não é reconhecível e a melhoria que produz no alimento é pequena, ela é anulada em sessenta (Machatzit HaShekel 447, 45; Maharsham 3, 234; Minchat Yitzchak 9, 168).*

למנח"י ו, עא, אין דין מעמיד לחומרים משמרים שעשויים מחומרים אסורים כדוגמת גליצרין של נבלות, הואיל והם רק משמרים את מה שנוצר בלעדיהם. ולרב אליהו כיון שבלעדיו המאכל היה מתקלקל, הוא נחשב מעמיד (הכשרות כהלכה ח"א כד, כה).

Segundo o Minchat Yitzchak ו, עא, *conservantes produzidos com substâncias proibidas, como glicerina proveniente de animais mortos sem abate válido, não possuem o status de maamid, pois apenas conservam aquilo que foi produzido sem eles. Segundo o rabino Eliyahu, porém, como sem o conservante o alimento se deterioraria, ele é considerado maamid (HaKashrut KeHalacha vol. 1, 24, 25).*

[4]. לדעת הרדב"ז (ג, תקמז), כל ההיתר אליבא דהרמב"ם שהובא בהערה הקודמת, הוא כאשר האיסור התערב במאכל שלא בכוונה, אבל אם גוי עירב בכוונה איסור במאכל, גם אם היה בו פי ששים, והשבח שיש מהאיסור הוא קל, גם לרמב"ם ודעימיה אסור לקנותו מהגוי, שכן האיסור לבטל איסור לכתחילה כולל בתוכו גם איסור לקנות אותו ממי שביטלו בכוונה. וכ"כ בשיורי ברכה צט, ה, וכיוצא בזה כתב בית יהודה (דף קטו, ב). מנגד, רוב האחרונים חלקו על הרדב"ז וכתבו שהואיל והגוי אינו מצווה על כך, מותר לו לבטל את האיסורים בשישים, ואחר שהתבטלו מותר לישראל לקנות ממנו מאכלים אלו. כ"כ מהר"ם מלובלין קד; נו"ב תנינא יו"ד נו; יד המלך מאכ"א טו, כה; דרכי תשובה קח, כ; בית יצחק קמב, ח; יבי"א ז, יו"ד ז, ועוד.

[4]. Segundo o Radbaz (3, 647), toda a permissão conforme a posição do Rambam, citada na nota anterior, aplica-se apenas quando a substância proibida foi misturada ao alimento sem intenção. Se, porém, um não judeu misturou intencionalmente uma substância proibida ao alimento, ainda que houvesse sessenta vezes sua quantidade e a melhoria proporcionada pela substância proibida fosse pequena, seria proibido, até mesmo segundo o Rambam e os que seguem sua posição, comprar esse alimento do não judeu. Isso porque a proibição de anular intencionalmente uma substância proibida inclui também a proibição de comprá-la de quem a anulou deliberadamente. Assim também escreveram o Shiyurei Berachá צט, ה *e, de modo semelhante, o Beit Yehudá (página 115, 2). Em contrapartida, a maioria dos Acharonim discordou do Radbaz e escreveu que, como o não judeu não está sujeito a esse mandamento, é-lhe permitido anular as substâncias proibidas em sessenta; depois de anuladas, é permitido ao judeu comprar dele esses alimentos. Assim escreveram o Maharam de Lublin 104; Nodá BiYehudá, segunda edição, Yore Deá 56; Yad HaMelech, Hilchot Maachalot Assurot 15, 25; Darchei Teshuvá 108, 20; Beit Yitzchak 142, 8; Yabiá Omer 7, Yore Deá 7; e outros.*

אמנם דעת המתירים היא בתנאי שהגוי הכין את המאכלים לצורך גויים, אבל אם הוא רגיל למכור את מוצריו גם לישראל, נמצא שהוא מבטל את האיסור עבורם, וממילא הם אסורים לישראל (כמבואר לעיל לד, יג). וכ"כ רע"א צט, ה, בשם ריב"ש תצח. וכאשר לא ידוע לקונים אם הגוי עירב איסור במאכל שהוא רגיל למכור גם לישראל, כגון שהוא מאכל שלעיתים מערבים בו תוסף כשר מהצומח ולעיתים תוסף אסור מהחי ויש פי שישים כנגדו, יש אומרים שלשיטת המתירים (החולקים על הרדב"ז ודעימיה), מותר לקנות ממנו (מנח"י ח"ב כח, כ, עפ"י יש"ש חולין ז, נט; ט"ז צט, י; פר"ת צט, ט). ולפר"ח יג, רע"א וחזו"א לז, יג, גם אם הקונים לא ידעו על הביטול, המאכל נאסר עליהם הואיל ונתבטל בו האיסור עבורם.

Contudo, a opinião dos que permitem está condicionada ao fato de o não judeu ter preparado os alimentos para não judeus. Porém, se ele costuma vender seus produtos também a judeus, conclui-se que ele anula a substância proibida em benefício deles e, consequentemente, esses produtos são proibidos aos judeus (como explicado acima, 34, 13). Assim também escreveu Rabi Akiva Eiger 99, 5, em nome do Rivash 498. Quando os compradores não sabem se o não judeu misturou uma substância proibida ao alimento que costuma vender também a judeus — por exemplo, um alimento ao qual às vezes se adiciona um aditivo vegetal kasher e, outras vezes, um aditivo animal proibido, havendo sessenta partes contra este —, há quem diga que, segundo a opinião dos que permitem (os quais divergem do Radvaz e dos que o acompanham), é permitido comprar dele (Minchat Yitzchak II, 28, 20, com base no Yam Shel Shlomo, Chullin 7, 59; Taz 99, 10; Pri Toar 99, 9). Segundo o Pri Chadash 13, Rabi Akiva Eiger e o Chazon Ish 37, 13, porém, mesmo que os compradores não soubessem da anulação, o alimento lhes é proibido, pois a substância proibida foi anulada em benefício deles.

3 – Gelatina

ג – ג'לטין

A gelatina (E441) é produzida a partir da proteína chamada colágeno, encontrada nos ossos e nas peles. Sua função é estabilizar e gelificar doces, sorvetes, produtos

ג'לטין (E441) מופק מחלבון 'קולגן' שמצוי בעצמות ובעורות. תפקידו לייצב ולהקריש ממתקים, גלידות,

lácteos e semelhantes. As grandes fábricas a produzem a partir de animais impuros ou de animais puros que não foram abatidos de acordo com a Halacha. No processo de produção, os ossos e as peles são deixados de molho em cal para extrair deles os líquidos e as substâncias desnecessárias; o material restante é moído até virar pó, misturado com água e aquecido, até que as moléculas de colágeno alterem sua composição e se transformem em gelatina.

מעדני חלב וכדומה. המפעלים הגדולים מפיקים אותו מבעלי חיים טמאים, או מבעלי חיים טהורים שלא נשחטו כהלכה. בתהליך הייצור משרים את העצמות והעורות בסיד כדי לשאוב מהם את הנוזלים והחומרים המיותרים, את הנותר טוחנים לאבקה, מערבים עם מים ומחממים, עד שמולקולות הקולגן משנות את הרכבן ונעשות ג'לטין.

Há quem permita, pois, durante a produção da gelatina, os ossos e as peles mudam sua natureza e perdem todo o sabor, até deixarem de ser próprios inclusive para a alimentação de um cão; assim, aplica-se o princípio de que "panim chadashot ba'u lekan" — uma nova substância surgiu aqui —, na qual não há proibição. Se ela for produzida a partir da parte dura dos ossos, há outro fundamento para permitir: segundo algumas autoridades, essa parte jamais foi considerada alimento e, desde o início, nenhuma proibição incidiu sobre ela (Achiezer III, 33; Har Tzvi, Yoreh Deah 83; Yabia Omer VIII, Yoreh Deah 11). Outros proíbem, pois a produção da gelatina não é considerada a criação de algo novo, mas apenas a separação do colágeno das demais substâncias; consequentemente, a proibição da Torá que incidia sobre os ossos e as peles dos animais impuros e das nevelot permanece sobre a gelatina deles separada. Ela não se anula em sessenta, pois tem o status de ma'amid, que não se anula em sessenta (Igrot Moshe, Yoreh Deah II, 23, 27; Minchat Yitzchak V, 5).

יש מתירים, הואיל ובדרך עשיית הג'לטין העצמות והעורות משנים את טבעם ומאבדים את כל טעמם עד שאינם ראויים עוד אפילו למאכל כלב, ו'פנים חדשות באו לכאן' שאין בהן איסור. ואם הוא מופק מהחלק הקשה שבעצמות, יש סברה נוספת להיתר, שיש אומרים שחלק זה מעולם לא נחשב מאכל ומתחילה לא חל עליו האיסור (אחיעזר ג, לג; הר צבי יו"ד פג; יביע אומר ח"ח יו"ד יא). ויש אוסרים, מפני שיצירת הג'לטין אינה נחשבת יצירת דבר חדש, אלא רק הפרדת הקולגן משאר החומרים, וממילא איסור התורה שחל על העצמות והעורות של הבהמות הטמאות והנבלות נשאר על הג'לטין שהופרד מהם. והוא אינו בטל בשישים, הואיל ויש לו דין 'מעמיד' שאינו בטל בשישים (אג"מ יו"ד ב, כג, כז; מנח"י ה, ה).

Na prática, os que desejam adotar a opinião leniente podem fazê-lo, pois a controvérsia diz respeito a uma norma rabínica: de fato, a gelatina não tem sabor, apenas dá consistência e estabilidade, e a regra de que uma substância com função de ma'amid não se anula nem mesmo em mil é de origem rabínica (acima, 34, 6). Além disso, é possível que até parte das autoridades que, no passado, eram rigorosas concorde que, atualmente, o colágeno passa por um processo químico que confere à gelatina o status de "panim chadashot". Por outro lado, como hoje é possível obter facilmente gelatina produzida a partir de animais puros abatidos de acordo com a Halacha ou de peles de peixes puros, a princípio é apropriado não utilizar gelatina produzida a partir de uma

למעשה, הרוצים להקל רשאים, הואיל והמחלוקת בדברי חכמים, שכן בפועל אין לג'לטין טעם, אלא שהוא מעמיד ומייצב, וזה שמעמיד אינו מתבטל אפילו באלף הוא מדברי חכמים (לעיל לד ו). בנוסף לכך, יתכן שגם חלק מהמחמירים בעבר יודו שכיום הקולגן עובר תהליך כימי המחשיב את הג'לטין ל'פנים חדשות'. אולם מנגד, כיוון שניתן כיום להשיג בקלות ג'לטין שהופק מבעלי חיים טהורים שנשחטו כדין או מעורות דגים טהורים, לכתחילה ראוי שלא להשתמש בג'לטין שהופק מאיסור.

fonte proibida.

4 – Glicerina

ד – גליצרין

A glicerina (glicerol – E422) é um dos componentes da gordura do corpo animal, cuja função é armazenar energia para períodos de fome e formar uma camada de isolamento para o corpo. Na indústria alimentícia, ela é utilizada para umidificar, espessar, adoçar, conservar e para outros fins, sendo que, às vezes, basta empregar uma quantidade mínima. Nas grandes fábricas ao redor do mundo, ela é produzida a partir de animais impuros, como porcos, ou de animais puros que não foram abatidos de acordo com a Halacha. Atualmente existem alternativas vegetais e sintéticas à glicerina produzida a partir de animais.

הגליצרין (גליצרול – E422) הוא אחד ממרכיבי השומן שבגוף החי, וייעודו לשמור אנרגיה לשעת רעב וליצור שכבת בידוד לגוף. בתעשיית המזון משתמשים בו לצורך הלחה, הסמכה, המתקה, שימור ועוד, כאשר לפעמים די להשתמש בכמות מזערית ממנו. במפעלים הגדולים ברחבי העולם מפיקים אותו מבעלי חיים טמאים כחזירים או מבעלי חיים טהורים שלא נשחטו כהלכה. כיום ישנם תחליפים צמחיים וסינטטיים לגליצרין המופק מן החי.

Há quem diga que, como durante a produção da glicerina de origem animal houve uma etapa na qual ela se tornou imprópria para a alimentação de um cão e ficou deteriorada, sua proibição deixou de vigorar; embora depois tenha voltado a ser própria para consumo, aplica-se o princípio de que “panim chadashot” surgiram aqui, e nela não há proibição. Além disso, muitas vezes ela está presente em proporção inferior a uma parte em sessenta e, portanto, é anulada. Não se deve alegar que ela é um ma’amid, pois, em geral, seu efeito sobre o produto alimentício não é perceptível como o de um ma’amid comum; muitas vezes ela atua em conjunto com produtos kasher, tratando-se então de “zeh vezeh gorem” — isto e aquilo causam conjuntamente (acima, 34, 6) —, caso no qual já não há proibição.

יש אומרים שהואיל ובמהלך הפקתו של הגליצרין מן החי היה שלב שבו הוא נפסל מאכילת כלב ונעשה סרוח, פקע ממנו האיסור, ואף שחזר להיות ראוי לאכילה, ‘פנים חדשות’ באו לכאן ואין בו איסור. בנוסף לכך, פעמים רבות אין ממנו שיעור של אחד חלקי שישים, וממילא הוא בטל. ואין לטעון שהוא מעמיד, מפני שבדרך כלל השפעתו על מוצר המזון אינה ניכרת כמו מעמיד רגיל, ופעמים רבות הוא פועל את פעולתו יחד עם מוצרים שהם כשרים, ואזי מדובר ב’זה וזה גורם’ (לעיל לד, ו), שכבר אין בו איסור.

Por outro lado, há quem diga que a glicerina não é considerada “panim chadashot”, pois ela foi apenas separada dos ácidos graxos aos quais estava ligada. O fato de ela ter ficado deteriorada não significa que se tornou imprópria para consumo, pois isso ocorreu no decorrer de um processo intencional destinado a prepará-la para o consumo. Portanto, quando ela for o único ma’amid, todo o alimento deverá ser proibido. Mesmo quando não for o único ma’amid, é proibido misturá-la intencionalmente; se ela tiver sido misturada, a princípio não se deve consumir o alimento que a contém. Assim se costuma decidir. Portanto, é necessário assegurar que a glicerina seja produzida a partir de animais puros

מנגד, יש אומרים שהגליצרין אינו נחשב ‘פנים חדשות’, כיוון שהוא רק הופרד מחומצות השומן שהיה מחובר אליהן. וזה שהוא נעשה סרוח, אינו נחשב שהוא נפסל מאכילה, מפני שהוא נעשה כך בתוך תהליך מכוון שמגמתו להכינו לאכילה. ולכן כאשר הוא המעמיד היחיד יש לאסור את כל המאכל. וגם כשהוא אינו המעמיד היחיד, אסור לערבו בכוונה, ואם עירבו אותו, לכתחילה אין לאכול את המאכל שבו הוא מעורב. וכן רגילים להורות. לפיכך, צריך להקפיד שהגליצרין יופק מבעלי חיים טהורים שנשחטו

abatidos de acordo com a Halacha, de óleo vegetal ou de uma fonte sintética.[5]

כהלכה או משמן צמחי או ממקור סינטטי.[5]

[5]. A glicerina é produzida pela separação dos compostos gordurosos do tipo "triglicerídeo" em uma molécula de glicerina e três moléculas de ácidos graxos. No início, há cerca de cento e cinquenta anos, utilizava-se glicerina para espessar e adoçar bebidas alcoólicas. Ela era produzida por meio de fervura, que não a tornava imprópria para consumo, e, por isso, houve consenso de que seu uso era proibido (Darkei Teshuva 103, 70; Yismach Levav, Yoreh Deah 24). Com o desenvolvimento da indústria alimentícia, passou-se a utilizar a glicerina também como estabilizante, emulsificante, conservante, agente anticristalizante e para outros usos que não visam conferir sabor. Atualmente, durante o refino da glicerina, misturam-se a ela substâncias que a tornam imprópria para a alimentação de um cão, como a soda cáustica. Há quem diga que, nessa etapa, sua proibição deixa de vigorar (Ma'aseh Choshev 5, 12, 13). Segundo a maioria dos poskim, porém, como seu sabor se deteriora em razão de outra substância que lhe foi misturada e, depois que esta é removida, a glicerina volta a ser própria para consumo, a proibição da glicerina permanece inalterada (Chavat Daat 103, 1; Chelkat Yoav, Yoreh Deah 11; Or LeTzion I, 34). As autoridades mais recentes também divergiram sobre se a separação da glicerina dos ácidos graxos é considerada "panim chadashot". Por um lado, pode-se dizer que, como o composto de triglicerídeo se decompõe em moléculas distintas, trata-se de "panim chadashot". Por outro, pode-se dizer que a mudança que transforma uma substância em "panim chadashot" é uma alteração na organização interna da molécula; como a organização interna da molécula de glicerina não se alterou, seu status permanece o mesmo. Na prática, o Sridei Esh II, 21, adotou a opinião leniente, e assim explicou o Tzitz Eliezer VI, 16. Em contrapartida, o Minchat Yitzchak V, 5, adotou a opinião rigorosa, para a qual tende a maioria dos poskim na prática.

[5]. הגליצרין מיוצר על ידי הפרדת התרכובות שומניות מסוג 'טריגליצריד' למולקולת גליצרין ושלוש מולקולות של חומצות שומן. בתחילה, לפני כמאה וחמישים שנה, השתמשו בגליצרין לצורך הסמכת והמתקת משקאות חריפים. הפקתו נעשתה על ידי הרתחה שלא פסלה אותו מאכילה, וממילא הוסכם שהשימוש בו אסור (דרכי תשובה קג, ע; ישמח לבב יו"ד כד). עם התפתחות תעשיית המזון החלו להשתמש בגליצרין גם כחומר מייצב, מתחלב, משמר, מונע התגבשות, ושימושים נוספים שאינם לטעם. כיום, בעת זיקוק הגליצרין, מערבים בו חומרים הפוסלים אותו מאכילת כלב, כגון סודה קאוסטית. יש אומרים שבשלב זה, פוקע ממנו האיסור (מעשה חושב ה, יב, יג). ולרוה"פ כיוון שטעמו נפגם מחמת חומר אחר שעירבו בו, ולאחר שמוציאים אותו ממנו חוזר הגליצרין להיות ראוי לאכילה, נשאר איסורו של הגליצרין במקומו (חוות דעת קג, א; חלקת יואב יו"ד יא; אול"צ א, לד). עוד נחלקו האחרונים אם הפרדת הגליצרין מחומצות השומן נחשבת ל'פנים חדשות': מצד אחד אפשר לומר שכיוון שתרכובת הטריגליצריד מתפרקת למולקולות שונות, מדובר בפנים חדשות. מצד שני, אפשר לומר ששינוי שהופך חומר לפנים חדשות הוא שינוי בסדר הרכבה הפנימי של המולקולה, וכיוון שהסדר הפנימי של מולקולת הגליצרין לא השתנה, דינו נותר כשהיה. למעשה, בשרידי אש ב, כא, היקל, וכן ביאר בציו"א ו, טז. ומנגד, במנח"י ה, ה, החמיר, ולכך נוטים רוב הפוסקים למעשה.

5 – Corantes alimentícios

ה – צבעי מאכל

Os corantes alimentícios destinam-se a conferir aos alimentos uma aparência fresca e atraente e, às vezes, também a ocultar defeitos. No início, os fabricantes de alimentos costumavam utilizar substâncias naturais produzidas a partir de frutas, verduras e criaturas rastejantes. Com o desenvolvimento da indústria moderna, foram criados corantes a partir de substâncias sintéticas, como petróleo e carvão, cujo preço é baixo e cuja cor é mais intensa e duradoura; todos são kasher, pois substâncias sintéticas não apresentam questões de kashrut. Nos últimos anos, constatou-se que eles podem ser prejudiciais à saúde, especialmente à de crianças em fase de desenvolvimento. Em consequência disso, está ocorrendo um processo no qual cada vez mais fabricantes voltam a utilizar corantes alimentícios naturais.

צבעי המאכל נועדו להעניק למאכל מראה רענן ומושך, ולעיתים גם לחפות על פגמים. מתחילה נהגו יצרני המזון להשתמש בחומרים טבעיים שהופקו מפירות, מירקות ומשרצים. עם התפתחות התעשייה המודרנית, פותחו חומרי צבע מחומרים סינתטיים כגון נפט ופחם, שמחירם זול וצבעם חזק ועמיד יותר, וכולם כשרים, כי אין בחומרים סינתטיים שאלות כשרות. בשנים האחרונות התברר שהם עלולים להזיק לבריאות, ובמיוחד לילדים בתקופת ההתפתחות. בעקבות זאת מתרחש תהליך שיותר יצרנים חוזרים להשתמש בצבעי מאכל טבעיים.

A maioria dos corantes alimentícios naturais é produzida

רוב צבעי המאכל הטבעיים

a partir de vegetais fora de Eretz Israel e, portanto, não apresenta problema de kashrut, com exceção do 163E, cuja cor varia do vermelho ao azul e que, às vezes, é produzido a partir dos resíduos de uvas prensadas para a fabricação de vinho; nesse caso, incide sobre ele a proibição de “stam yeinam” (acima, 29, 2).

מיוצרים מן הצומח בחוץ לארץ, ועל כן אין בהם בעיית כשרות, מלבד 163E שצבעו בין אדום לכחול, ולעיתים מיוצר משיירי ענבים שנסחטו ליין, ואזי יש בו איסור ‘סתם יינם’ (לעיל כט, ב).

Os corantes alimentícios produzidos a partir de animais são proibidos. Os mais comuns são o “ácido carmínico” (120E), que produz a cor vermelha e é extraído de cochonilhas, e o corante alimentício g161E, que às vezes é produzido a partir de crustáceos, como camarões, e de outros animais impuros.[6]

צבעי המאכל שמופקים מבעלי חיים – אסורים. הנפוצים שבהם: ‘חומצה כרמינית’ (120E) המניבה צבע אדום ומופקת מכנימות, וכן צבע המאכל g161E שלעיתים מופק מסרטני-שרימפס ובעלי חיים טמאים אחרים.[6]

[6]. Segundo o Minchat Yaakov 74, 5, um alimento ao qual foi misturada uma substância proibida para lhe dar cor, sem que seu sabor seja perceptível, é permitido. Do Shach, Yoreh Deah 102, 5, porém, depreende-se que é proibido. Assim também escreveu o Gra, e para essa posição tenderam a Mishná Berurá 513, 9, e a maioria das autoridades mais recentes. Contudo, há quem diga que, se o corante alimentício produzido a partir de animais impuros ou de nevelot chegou a um estágio no qual deixou de ser próprio para consumo — por exemplo, se passou por uma secagem até perder o sabor —, já não há nele proibição. Assim, o Tiferet Tzvi, Yoreh Deah 73, permitiu vinho cuja cor vermelha foi intensificada por um pó produzido a partir de moscas secas e moídas; e assim escreveu o Beit Yosef, em nome do Shibolei HaLeket, a respeito da pele do estômago de um animal. Isso também se depreende do Shach 114, 21: todo alimento que secou até ficar como madeira perde sua proibição, conforme citado no Pitchei Teshuva 87, 20.

[6]. למנחת יעקב עד, ה, מאכל שעירבו בו איסור כדי לתת בו צבע ואין טעמו מורגש – מותר. ומהש”ך יו”ד קב, ה, משמע שאסור. וכ”כ הגר”א, ולכן נטו מ”ב תקיג, ט, ורוב האחרונים. אמנם יש אומרים שאם צבע המאכל שהופק מבעלי חיים טמאים או נבלות הגיע לשלב שבו לא היה ראוי לאכילה, כגון שעבר יבוש עד שאבד ממנו טעמו, אין בו יותר איסור. וכפי שהתיר בתפארת צבי יו”ד עג, יין שצבעו האדום חוזק על ידי אבקה שנוצרה מזבובים שיובשו ונטחנו, וכפי שכתב ב”י בשם שבה”ל בדין עור קיבה. וכן משמע מהש”ך קיד, כא, שכל מאכל שהתייבש כעץ פקע איסורו, כמובא בפתחי תשובה פז, כ.

Por outro lado, segundo o Pri Megadim, somente a pele do estômago que secou perde sua proibição, pois não volta ao estado anterior quando cozida; a carne seca, porém, continua proibida, porque o cozimento a faz voltar ao estado anterior. Segundo o Noda BiYehuda, Mahadura Kama, Yoreh Deah 26, apenas no que se refere a carne com leite, se a carne secou até ficar como madeira, perde seu status de carne e não há proibição de cozinhá-la com leite; quanto às demais proibições, porém, a secagem até ficar como madeira não anula a proibição. O Rav Mordechai Eliyahu acrescentou que, mesmo segundo a maioria dos que permitem uma substância que secou até ficar como madeira, isso se aplica especificamente quando ela é consumida de uma forma não usual; mas, se ela se destina a servir como corante alimentício, é consumida da maneira habitual e torna proibidos os alimentos por ela tingidos. Ainda que haja sessenta partes contra o corante, ele não se anula, pois seu efeito sobre a mistura é perceptível e, portanto, seu status é semelhante ao de um ma’amid, que não se anula (Ama Devar I, 17). Assim se costuma decidir: não se deve conceder certificação de kashrut a produtos que contenham corantes alimentícios de origem animal que passaram por secagem e não têm sabor, conforme escrevi acima. Contudo, se eles já tiverem sido adicionados ao alimento, em uma situação premente será possível apoiar-se na opinião leniente.

מנגד, לפמ”ג רק עור קיבה שהתייבש בטל איסורו הואיל ואינו חוזר בבישול למצבו הקודם, אבל בשר שיובש נשאר באיסורו הואיל והבישול מחזירו למצבו הקודם. ולנו”ב קמא יו”ד כו, רק לעניין בשר בחלב, אם הבשר התייבש כעץ פקע ממנו מעמדו הבשרי ואין איסור לבשלו עם חלב, אבל לגבי שאר האיסורים, הייבוש כעץ אינו מבטל את האיסור. והוסיף הרב מרדכי אליהו, שגם לדעת רוב המתירים דבר שהתייבש כעץ, הוא דווקא כשאוכלים אותו שלא כדרך אכילתו, אבל אם הוא נועד לצבע מאכל, הרי שהוא נאכל כדרך אכילתו ואוסר את המאכלים שנצבעו בו. ואף אם יהיה פי שישים כנגד צבע המאכל, אינו בטל הואיל והשפעתו על התערובת ניכרת, והרי דינו כדין מעמיד שאינו בטל (עמא דבר א, יז). וכן מקובל להורות, שאין להעניק כשרות למוצרים שיש בהם צבעי מאכל שמקורם בחי שעברו ייבוש ואין בהם טעם, וכפי שכתבתי למעלה. אמנם בדיעבד אם הוכנסו במאכל, בשעת הדחק אפשר יהיה לסמוך על דעת המקילים.

Entre os corantes alimentícios reconhecidos como especialmente suscetíveis de causar danos à saúde estão: 102E, E110 e 124E.

בין צבעי המאכל שנודעו כעלולים להזיק לבריאות במיוחד נמנים: 102E E110 124E.

6 – Shellac

ו – שלאק

Em muitos lugares do mundo, costuma-se revestir frutas e doces com shellac para lhes conferir uma aparência brilhante e bonita. O shellac é uma resina de árvores que, por meio da secreção de uma criatura rastejante chamada “laca”, encontrada nas regiões da Tailândia e da Índia, torna-se sólida e pegajosa. Para aplicá-la sobre frutas e doces, ela é diluída em álcool (sua designação é 904E, da série de agentes de revestimento).

במקומות רבים בעולם רגילים למשוח פירות וממתקים בשלאק כדי שיראו מבריקים ויפים. השלאק הוא שרף עצים, שעל ידי הפרשה של שרץ שנקרא ’לכה’, המצוי בסביבות תאילנד והודו, נעשה מגובש ודביק, וכדי למושחו על פירות וממתקים מדללים אותו באלכוהול (סימונו 904E מסדרת חומרי הזגה).

Há quem proíba frutas e doces revestidos com shellac, pois a substância secretada pela criatura rastejante é o que dá consistência ao shellac e faz com que ele adira às frutas e aos doces; essa substância é proibida por ser uma secreção de uma criatura impura (Rav Mordechai Eliyahu; Emek HaTeshuva 66, em nome do Rav Y. S. Elyashiv e de outros).

יש אוסרים פירות וממתקים שצופו בשלאק, הואיל והחומר שהופרש מהשרץ הוא זה שמעמיד את השלאק וגורם לו להידבק לפירות ולממתקים, וחומר זה אסור משום שהוא יוצא משרץ טמא (הגר”מ אליהו; עמק התשובה סו בשם ריש”א ועוד).

Outros permitem, pois a substância expelida pela criatura é dura como madeira e tem sabor amargo; consequentemente, é anulada no shellac segundo a regra de “noten taam lifgam”, pela qual aquilo que confere sabor deteriorado não torna proibida a mistura. O fato de ela dar consistência ao corante não a torna um ma’amid no que diz respeito às proibições alimentares (ver Igrot Moshe II, Yoreh Deah 24; Tola’at Shani I, 6, 42).

ויש מתירים, מפני שהחומר היוצא מהשרץ קשה כעץ וטעמו מר, וממילא בטל בשלאק כדין נותן טעם לפגם שאינו אוסר את תערובתו. וזה שהוא מעמיד את הצבע, אינו נחשב כמעמיד לגבי איסורי אכילה (עי’ אג”מ ח”ב יו”ד כד; תולעת שני א, ו, מב).

Na prática, costuma-se não conceder certificação de kashrut a alimentos revestidos com shellac. Tampouco há grande necessidade disso, pois é possível revesti-los com substâncias permitidas. Quem comprar frutas sobre as quais haja suspeita de revestimento com shellac deverá lavá-las muito bem para remover a cobertura. Não é necessário recear que não consiga remover tudo, pois se trata de um “safek sfeika” relativo a uma norma rabínica: a primeira dúvida é se a fruta talvez não tenha sido revestida com shellac; caso tenha sido, talvez o revestimento seja removido pela lavagem. A segunda dúvida é que, mesmo se restar shellac, talvez a Halacha siga a opinião dos que o permitem. A controvérsia diz respeito a uma norma rabínica, pois ele não confere sabor ao alimento.

למעשה, נוהגים שלא להעניק כשרות למאכלים שצופו בשלאק, וגם אין בכך צורך גדול, הואיל וניתן לצפות את המאכלים בציפוי מחומרים מותרים. והקונה פירות שיש חשש שצופו בשלאק, ישטוף אותם היטב, כדי להסיר את הציפוי שלהם. ואין לחשוש שמא לא יצליח להסיר את הכל, הואיל ומדובר ב’ספק ספיקא’ בדין דרבנן: ספק אחד אולי לא ציפו את הפרי בשלאק, ואם ציפו אולי ירד בשטיפה. ספק שני, גם אם נותר שלאק, אולי הלכה כדעת המתירים אותו. והמחלוקת בדין דרבנן, הואיל ואינו נותן טעם במאכל.

7 – Produtos cultivados sobre um substrato proibido

ז – מוצרים שגדלו על מצע אסור

Um alimento que se tornou impróprio para a alimentação de um cão perde sua proibição. Contudo, quando o fato de ele se tornar impróprio para a alimentação de um cão é utilizado pelo ser humano com a finalidade de aprimorar outros alimentos — como o fermento introduzido na massa (Tosefta Beitzá 1, 5), as leveduras que fermentam vinho e cerveja ou o leite azedo que acelera a coagulação do leite para a produção de queijo —, ele conserva sua importância e sua proibição e torna proibido o alimento que aprimorou.

מאכל שנפסל מאכילת כלב פקע ממנו איסורו. אמנם כאשר פסילתו למאכל כלב משמשת את האדם לשם השבחת מאכלים אחרים, כמו שאור המוכנס לעיסה (תוספתא ביצה א, ה), או שמרים המתסיסים יין ובירה, או חלב חמוץ המזרז את גיבון החלב לגבינה, הוא נותר בחשיבותו ובאיסורו, ואוסר את המאכל שאותו השביח.

Nos últimos tempos, na produção industrial de alimentos, já não se utiliza leite azedo para transformar o leite em queijo macio, nem se utiliza o estômago para coagular queijo duro, nem fermento para levedar a massa. Em vez disso, tomam-se bactérias especiais ou fungos de levedura (microrganismos) e os cultivam em um meio de cultura que contém as substâncias das quais eles se nutrem. Como resultado, eles proliferam e se multiplicam rapidamente, até que, após alguns dias, obtêm-se milhões de fungos de levedura ou bactérias, dos quais também é possível extrair enzimas. Depois de atingirem a quantidade necessária, eles são separados do meio de cultura e congelados para serem comercializados às fábricas. Por meio das enzimas, coagulam-se queijos duros; por meio dos fungos de levedura, faz-se a massa crescer e fermentam-se vinho e cerveja; e, por meio das bactérias, preparam-se queijos macios.

בעת האחרונה בייצור המזון התעשייתי כבר לא משתמשים בחלב חמוץ כדי להפוך את החלב לגבינה רכה, ולא משתמשים בקיבה כדי לגבן גבינה קשה, ולא בשאור כדי להחמיץ בצק. במקום זאת לוקחים חיידקים מיוחדים או פטריית שמר (מיקרואורגניזמים), ומגדלים אותם במצע גידול המכיל את החומרים שמהם הם ניזונים. כתוצאה מכך, הם מתרבים ומכפילים את עצמם במהירות, עד שכעבור כמה ימים מתקבלים מיליוני פטריות שמר או חיידקים שמהם ניתן להפיק גם אנזימים. לאחר שהם מגיעים לכמות הנדרשת, מבודדים אותם ממצע הגידול ומקפיאים אותם כדי לשווקם למפעלים. על ידי האנזימים מגבנים גבינות קשות, על ידי פטריות השמר מתפיחים בצק ומתסיסים יין ובירה, ועל ידי החיידקים מכינים גבינות רכות. להלכה, גם כאשר המצע שבו מגדלים את היצורים הזעירים הללו מכיל חומרים אסורים, היצורים הגדלים בו נחשבים לכשרים. ראשית, משום שתמיד מצע הגידול מורכב גם מחומרים כשרים, שבלעדיהם אין קיום ליצורים הזעירים הגדלים עליהם, ולכן הם נחשבים כמתפתחים על ידי ‘זה וזה גורם’ שמותר בדיעבד (לעיל לד, ו). ועוד, שהיצורים הזעירים הניזונים ממצע הגידול אינם נוצרים ממנו אלא מתפתחים מכח המזון שהוא מספק להם, והרי זה כדוגמת בהמה שאוכלת מאכלים אסורים, שלדעת רוב

Segundo a Halacha, mesmo quando o meio no qual esses seres microscópicos são cultivados contém substâncias proibidas, os seres que nele crescem são considerados kasher. Em primeiro lugar, porque o meio de cultura sempre é composto também de substâncias kasher, sem as quais os seres microscópicos que nele crescem não poderiam subsistir; por isso, considera-se que eles se desenvolvem por meio de ‘zeh ve-zeh gorem’ — isto e aquilo atuam como causa —, o que é permitido a posteriori (acima, 34, 6). Além disso, os seres microscópicos que se nutrem do meio de cultura não são criados a partir dele, mas se desenvolvem graças ao alimento que ele lhes fornece. Isso se assemelha a um

animal que come alimentos proibidos, cuja carne, segundo a maioria dos poskim, é permitida para consumo. Mesmo os que adotam uma posição mais rigorosa concordam que, se ele também se alimenta de outras coisas, é permitido.

הפוסקים בשרה מותר באכילה. וגם המחמירים מודים שאם היא ניזונת גם מדברים אחרים, מותרת.

Há, contudo, fundamento para distinguir e dizer que o alimento proibido passa por um processo completo de digestão no corpo do animal, de modo que sua proibição é anulada antes que ele forme as células do corpo do animal, ao passo que esses seres microscópicos se nutrem diretamente da substância proibida. Ademais, o princípio de 'zeh ve-zeh gorem' permite somente a posteriori, e atualmente é possível encontrar substitutos kasher para as substâncias proibidas que compõem o meio de cultura. Por isso, os órgãos de certificação de kashrut exigem que o meio de cultura seja composto de substâncias kasher. Somente quando isso não é possível ou é difícil de realizar, apoiam-se nos fundamentos permissivos.[7]

אמנם יש סברה לחלק ולומר שהמזון האסור עובר תהליך שלם של עיכול בגוף הבהמה, ולכן איסורו בטל לפני שהוא בונה את תאי גופה של הבהמה, ואילו היצורים הזעירים הללו ניזונים באופן ישיר מהחומר האסור. כמו כן, סברת 'זה וזה גורם' מתירה רק בדיעבד, וכיום ניתן למצוא תחליפים כשרים לחומרים האסורים המרכיבים את מצע הגידול. לפיכך, גופי הכשרות דורשים שמצע הגידול יורכב מחומרים כשרים. ורק כשהדבר לא אפשרי או קשה לביצוע, סומכים על סברות ההיתר.[7]

[7]. Temurá 31a: um animal que foi alimentado com ervilhaca de idolatria e com alimentos kasher é apto para sacrifício; se foi alimentado apenas com ervilhaca de idolatria, é inapto para sacrifício. Os Tosafot ('she-yanka') acrescentaram que ele também é proibido para consumo. Segundo o Pleti (Yoreh De'ah 60, 1), essa proibição se aplica somente se o animal comeu alimentos que foram proibidos em razão da proibição de idolatria; se comeu outros alimentos proibidos, é permitido, pois estes já foram digeridos nas entranhas do animal e deixaram de existir. Segundo o Shach 60, 5, e o Pri Chadash 5, sempre que o animal comeu itens dos quais é proibido obter benefício, ele é proibido, pois, ao alimentar o animal, obtém-se deles benefício indireto; mas, se ele comeu itens cuja proibição se limita ao consumo, é permitido. Segundo o Rema (60, 1), mesmo que tenha comido itens proibidos para consumo, será proibido caso tenha comido exclusivamente esses itens durante toda a vida.

[7]. תמורה לא, א: בהמה שהאכילוה כרשיני עבודה זרה ומאכלים כשרים – כשרה לקרבן, ואם האכילוה רק כרשיני עבודה זרה – אסורה לקרבן. הוסיפו התוס' ('שינקה') שגם אסורה באכילה. לדעת הפלתי (יו"ד ס, א), איסור זה הוא רק אם אכלה מאכלים שנאסרו מחמת איסור עבודה זרה, אבל אם אכלה שאר איסורים – מותרת, שכן הם כבר עוכלו במעי הבהמה ועברו מן העולם. ולש"ך ס, ה; ופר"ח ה, כל שאכלה איסורי הנאה אסורה, הואיל ובאכילת הבהמה נהנים מהם בעקיפין, אבל אם אכלה איסורי אכילה – מותרת. ולרמ"א (ס, א) גם אם אכלה איסורי אכילה, אבל רק אותם אכלה כל ימיה – אסורה.

Quanto a bactérias e fungos, por um lado, o meio no qual crescem sempre é composto também de substâncias permitidas, sem as quais eles não podem subsistir; assim, aparentemente, mesmo segundo o Rema, eles são permitidos para consumo. Por outro lado, pode-se dizer que se adota uma posição leniente quanto a um animal que comeu itens proibidos porque, até que a substância proibida se transforme no material que nutre as células de seu corpo, ela passa por um longo processo de digestão e decomposição nas entranhas do animal. As bactérias e os fungos, porém, nutrem-se diretamente das proteínas e do carbono extraídos da substância proibida; talvez, portanto, também se aplique a eles a proibição.

לגבי חיידקים ופטריות, מצד אחד המצע שעליו הם גדלים מורכב תמיד גם מחומרים מותרים שבלעדיהם הם אינם יכולים להתקיים, ואזי לכאורה גם לרמ"א הם מותרים באכילה. מנגד, אפשר לומר שבבהמה שאכלה איסורים מקילים משום שעד שהאיסור נהפך לחומר המזין את תאי גופה הוא עובר תהליך ארוך של עיכול ופירוק במעי הבהמה. אולם החיידקים והפטריות ניזונים באופן ישיר מהחלבונים והפחמן שהופקו מהאיסור, ולכן אולי גם בהם יש איסור.

Na prática, uma vez que, em todo caso, eles também se nutrem de substâncias permitidas, a posteriori não tornam o alimento proibido, conforme a regra de 'zeh ve-zeh gorem' (ver Shevet HaLevi 8, 114; Devar Chevron, Orach Chaim 472; Ama Devar 1, 60). Contudo, visto que é possível assegurar que o meio seja kasher, a princípio não se devem autorizar bactérias cultivadas em um meio proibido, exceto nos casos em que seja difícil obter um meio kasher.

להלכה, מאחר ובכל מקרה הם ניזונים גם מהיתר, בדיעבד הם אינם אוסרים את המאכל כדין 'זה וזה גורם' (עי' שבט הלוי ח, קיד; דבר חברון או"ח תעב; עמא דבר א, ס). אך מכיוון שניתן לדאוג שהמצע יהיה כשר, לכתחילה אין להכשיר חיידקים שגודלו על מצע איסור, למעט מקרים בהם קשה להשיג מצע כשר.

[Quando se produziu iogurte utilizando leite de não judeus e se o

[כאשר העמידו יוגורט על ידי חלב גויים והחמיצו אותו הרבה כדי

deixou azedar bastante, para que nele se desenvolvessem bactérias benéficas com as quais fosse possível transformar mais leite em iogurte de boa qualidade, esse fermento lácteo é proibido ao judeu, pois foi produzido a partir de leite de não judeus. A posteriori, em caso de necessidade, será possível produzir iogurte kasher a partir da terceira geração. Isto é: toma-se esse fermento e, com ele, produz-se outro iogurte, que constitui a primeira geração; dele se retira fermento para produzir o iogurte da segunda geração; deste se produz fermento e se prepara o iogurte da terceira geração; e deste é permitido retirar fermento para produzir iogurte de judeu (Beit Yosef, fim do siman 115). Segundo o Maharit Tzahalon (Teshuvot Yeshanot 81), é permitido utilizar já o primeiro fermento, pois, uma vez que ele coagulou, entende-se que não contém leite de animal impuro; tampouco é necessário recear que haja resíduos de leite, pois eles são anulados na proporção de sessenta para um. Isso não constitui anulação deliberada de uma proibição a princípio: primeiro, porque é duvidoso que haja ali leite de animal impuro; segundo, porque a pessoa não deseja os resíduos desse leite e, por conseguinte, não pretende anulá-los. Ele tampouco é considerado o agente coagulante, pois a coagulação principal é produzida por leite puro. Assim também escreveu o Responsa Chikrei Lev, Yoreh De'ah 139. Ver Kaf HaChaim 115, 51, e Chalav Yisrael KeHilchato 11, 7].

שיתפתחו בו חיידקים טובים שעל ידם יוכלו להפוך עוד חלב ליוגורט משובח – מחמצת זו אסורה לישראל הואיל ונוצרה מחלב גויים. ובדיעבד בשעת הצורך אפשר יהיה לעשות מהדור השלישי יוגורט כשר, כלומר, לקחת את המחמצת הזו ולעשות ממנה יוגורט אחר שהוא הראשון, וממנו לקחת מחמצת ולעשות יוגורט של דור שני, וממנו לעשות מחמצת ולהכין יוגורט של דור שלישי, וממנו מותר לקחת מחמצת לעשות יוגורט של ישראל (ב"י סו"ס קטו). ולמהרי"ט צהלון (ישנות פא), מותר להשתמש כבר במחמצת הראשונה, שהואיל והיא נקפאה, משמע שאין בה חלב טמא, וגם אין לחשוש לצחצוחי חלב, הואיל והם בטלים בשישים. ואין זה מבטל איסור לכתחילה, ראשית, מפני שספק אם יש שם חלב טמא, שנית, הוא אינו חפץ בשאריות החלב הטמא וממילא אינו רוצה לבטלו. והוא אינו נחשב מעמיד, כי עיקר ההעמדה נעשית מחלב טהור. וכ"כ בשו"ת חקרי לב יו"ד קלט. ועי' בכה"ח קטו, נא, וחלב ישראל כהלכתו יא, ז].

8 – Os medicamentos precisam de certificação de kashrut?

ח – האם תרופות צריכות הכשר

Medicamentos que não têm sabor agradável não precisam de certificação de kashrut. É verdade que, conforme as palavras dos Sábios, é proibido a uma pessoa comer um alimento proibido cujo sabor se deteriorou, pois, ao decidir comê-lo, ela o considera um alimento que não se deteriorou e, consequentemente, fica proibida de comê-lo. Quando, porém, o objetivo da ingestão é medicinal, o medicamento não é considerado alimento e não há proibição.

תרופות שאין להן טעם טוב אינן צריכות הכשר. ואמנם מדברי חכמים אסור לאדם לאכול איסור פגום, מפני שבכך שהחליט לאוכלו הרי שהחשיבו כמאכל שלא נפגם, וממילא אסור לו לאוכלו. אולם כאשר מטרת הבליעה היא רפואית, אין מחשיבים את התרופה כאוכל – ואין בה איסור.

Entretanto, medicamentos saborosos, como pastilhas e xaropes, bem como vitaminas saborosas que pessoas saudáveis tomam para fortalecer a saúde, a princípio precisam de certificação de kashrut. Essa responsabilidade recai sobre os órgãos de saúde, que devem nomear um especialista para verificar que os medicamentos e suplementos de saúde fornecidos a doentes e pessoas saudáveis sejam produzidos a partir de substâncias kasher. O consumidor também deve dar preferência a medicamentos e vitaminas que tenham certificação de kashrut. Contudo, se não os encontrar com certificação, poderá tomar medicamentos e vitaminas saborosos sem certificação. Isso porque, na prática, o principal componente dos medicamentos e das vitaminas não é constituído de substâncias não kasher; somente quanto às substâncias adicionadas ao medicamento existe

אמנם לתרופות טעימות, כגון סוכריות מציצה וסירופים, וכן לוויטמינים טעימים שאנשים בריאים נוטלים לצורך חיזוק בריאותם, לכתחילה צריך הכשר. אחריות זו מוטלת על גופי הבריאות, שצריכים למנות מומחה שיבדוק שהתרופות ותוספי הבריאות שהם נותנים לחולים ולבריאים מופקים מחומרים כשרים. ואף הצרכן צריך להעדיף תרופות וויטמינים שיש להם הכשר. אבל אם לא מצאם עם הכשר, רשאי ליטול תרופות וויטמינים טעימים בלא הכשר. מפני שבפועל, החומר העיקרי שבתרופות ובוויטמינים אינו מורכב מחומרים שאינם כשרים, ורק לגבי החומרים שנלווים לתרופה ישנו ספק שמא הופקו מחומרים

a dúvida de que talvez tenham sido produzidas a partir de substâncias proibidas para consumo. Como se trata de uma preocupação muito remota, quase impossível de ser esclarecida pelo consumidor, deve-se seguir a maioria e considerar o medicamento kasher. Vitaminas e suplementos alimentares que também são consumidos por prazer e que, portanto, requerem a recitação de uma 'Birkat HaNehenin' antes de serem ingeridos não podem ser consumidos sem certificação de kashrut.

שאסורים באכילה. וכיוון שמדובר בחשש רחוק מאוד שכמעט ובלתי אפשרי לצרכן לברר אותו, יש ללכת אחר הרוב ולהכשיר את התרופה. אבל ויטמינים ותוספי מזון שנאכלים גם לשם הנאה, ולכן גם צריך לברך לפני אכילתם 'ברכת הנהנין', אסור לאכול בלא הכשר.

Palitos de dente e batons que têm sabor são permitidos, pois é muito remota a possibilidade de que lhes tenha sido adicionada uma substância não kasher, e é muito difícil esclarecer a questão; por isso, não é preciso receá-la. Além disso, quem utiliza palitos de dente e batons não tem a intenção de ingerir o sabor neles presente. Quem desejar cumprir a mitzva de maneira mais rigorosa deve preferir palitos de dente e batons sem sabor ou com certificação de kashrut.[8]

קיסמי שיניים ושפתונים שיש להם טעם – מותרים, משום שהחשש שמא עירבו בהם חומר שאינו כשר רחוק מאוד, וקשה מאוד לבררו, ועל כן אין לחשוש לו. בנוסף לכך אין כוונת המשתמשים בקיסמים ובשפתונים לאכול את הטעם שבהם. והרוצים להדר יעדיפו קיסמים ושפתונים ללא טעם או עם כשרות.[8]

[8]. Na indústria farmacêutica moderna, todo medicamento é composto de dois tipos de substâncias: 'princípios ativos', que exercem a ação medicinal, e 'excipientes', que auxiliam na formulação do medicamento, regulam sua dissolução ao entrar em contato com líquidos, revestem-no para protegê-lo dos efeitos nocivos da água e do ar e lhe dão cor, para que tenha boa aparência e seja facilmente identificado. Nos medicamentos saborosos, o excipiente lhes confere sabor para facilitar a ingestão ou a sucção. Em geral, não há problemas de kashrut nos princípios ativos, pois são produzidos a partir de substâncias sintéticas e seu sabor também é muito deteriorado. Há, porém, uma questão quanto à kashrut dos excipientes, que às vezes são produzidos a partir de gelatina, glicerina ou outras substâncias cuja kashrut é objeto de dúvida haláchica (conforme explicado nas halachot 2-7). Além disso, há substâncias produzidas a partir do amido dos cinco tipos de cereal, cuja aptidão para Pessach é duvidosa (ver Peninei Halacha, Pessach 8, 9).

[8]. בתעשיית התרופות המודרנית, כל תרופה מורכבת משני סוגי חומרים: 'חומרים פעילים', שהם הפועלים את פעולת הרפואה, ו'חומרים לא פעילים', שמסייעים לגיבוש התרופה, מווסתים את התמוססותה במגע עם נוזלים, מצפים אותה למניעת פגעי מים ואוויר, ונותנים לה צבע כדי שתראה יפה ויקל לזהותה. בתרופות טעימות החומר הנלווה נותן בהן טעם כדי להקל על בליעתן או מציצתן. ככלל, בחומרים הפעילים אין בעיות כשרות, הואיל והם מופקים מחומרים סינתטיים, וגם טעמם פגום מאד. אך ישנה שאלה לגבי כשרותם של חומרי העזר המופקים לעיתים מג'לטין, גליצרין או חומרים אחרים שביחס לכשרותם ישנו ספק הלכתי (כמבואר בהלכות ב-ז). כמו כן, ישנם חומרים המופקים מעמילן מחמשת מיני דגן, שספק אם הם כשרים לפסח (ראו פנה"ל פסח ח, 9).

Há dois fundamentos para permitir medicamentos sem sabor agradável que foram produzidos a partir de alimentos proibidos, e cada um deles, por si só, permite esses medicamentos: 1) quando deixaram de ser próprios para consumo, sua proibição cessou e eles se tornaram permitidos a todos; 2) segundo a maioria dos poskim, para fins medicinais, um doente pode ingeri-los de maneira não habitual de obtenção de benefício:

שני יסודות להיתר תרופות לא טעימות שהופקו ממאכלים אסורים, ועל סמך כל אחד מהם ניתן להתיר תרופות לא טעימות: א) בעת שנפסלו ממאכל פקע מהם האיסור והם מותרים לכל. ב) לרוה"פ לצורך רפואה לחולה מותר לאוכלם שלא כדרך הנאה:

1) Não há proibição da Torá sobre uma substância proibida que deixou de ser própria para o consumo humano, tornando-se semelhante a uma carcaça putrefata. É verdade que, segundo a maioria dos poskim, quem deseja comê-la, por esse ato, considera-a um alimento próprio para consumo e fica proibido de ingeri-la por determinação dos Sábios (Rambam e Rosh, acima, 34, 8). Quando, porém, o propósito da ingestão é medicinal, não há proibição segundo a esmagadora maioria dos poskim (Ketav Sofer, Orach Chaim 111; Yad Yehuda 103, edição extensa, 8; Igrot Moshe, Orach Chaim 2, 92;

א) אין איסור תורה באיסור שנפסל מאכילת אדם כנבלה סרוחה. אמנם לרוב הפוסקים, הרוצה לאוכלו מחשיבו בכך למאכל ראוי, ואסור לו לאוכלו מדברי חכמים (רמב"ם ורא"ש, לעיל לד, 8). אבל כאשר מטרת האכילה לרפואה, אין בו איסור לדעת רובם המכריע של הפוסקים (כתב סופר או"ח קיא, יד יהודה קג ארוך ח, אג"מ או"ח ב צב, ציץ אליעזר ו, טז, ועוד

Tzitz Eliezer 6, 16; e muitos outros). É verdade que, segundo o Shaagat Aryeh 75, mesmo quando o propósito é medicinal, a pessoa considera a substância um alimento e ela permanece proibida. É possível, contudo, que até ele concordasse não haver proibição quando ela está misturada a substâncias permitidas que constituem a parte principal do medicamento, como é usual nos medicamentos.

רבים). ואמנם לשאגת אריה עה, גם כאשר המטרה רפואית האדם מחשיבו למאכל והוא אסור. אולם, יתכן שאף הוא יודה שבתערובת עם חומרים מותרים שהם עיקר התרופה, כפי המקובל בתרופות – אין איסור.

2) Segundo o Ritva, em nome do Re'ah, um doente que não corre risco de vida não pode comer um alimento proibido nem mesmo de uma maneira não habitual de obtenção de benefício. Em contrapartida, há quem sustente que, conforme a essência da lei, até uma pessoa saudável pode ingerir uma substância proibida de maneira não habitual de obtenção de benefício, embora a princípio isso não deva ser feito (Raavyah, Mordechai, Agudah, Issur VeHeter HaAroch 32, 19-20; Shach 155, 13-14). A Halacha segue a opinião do Rambam (Yesodei HaTorah 5, 8) e do Orchot Chaim: um doente que não corre risco de vida pode ingerir uma substância proibida para fins medicinais, mas uma pessoa saudável não pode. Assim também escreveram o Tzitz Eliezer 6, 16; Minchat Shlomo 1, 17; Shevet HaLevi 7, 135; e outros.

ב) לריטב"א בשם רא"ה אסור לחולה שאין בו סכנה לאכול מאכל אסור אפילו שלא כדרך הנאתו. מנגד, יש אומרים שמעיקר הדין מותר אף לבריא לבלוע איסור שלא כדרך הנאתו, אבל לכתחילה אין לעשות כן (ראבי"ה, מרדכי, אגודה, או"ה הארוך לב יט-כ, ש"ך קנה יג-יד). והלכה כדעת הרמב"ם (יסודה"ת ה, ח) ואורחות חיים, שלחולה שאין בו סכנה מותר לאכול איסור לצורך רפואתו, ולבריא אסור. וכ"כ ציץ אליעזר ו, טז; מנחת שלמה א, יז; שבט הלוי ז, קלה, ועוד.

Quando os medicamentos são saborosos, surge a dúvida de que talvez as substâncias aromatizantes tenham sido produzidas a partir de substâncias proibidas. Mesmo assim, uma vez que é quase impossível ao consumidor esclarecer isso — muitas vezes se trata de segredo comercial — e que, na prática, na imensa maioria dos medicamentos e vitaminas as substâncias aromatizantes são kasher, deve-se, segundo a Halacha, seguir a maioria (Shulchan Aruch 110, 3; ver também BeTzel HaChochma 4, 174). Embora esse fundamento seja suficiente segundo a Halacha, é possível acrescentar outras considerações permissivas: 1) muitas vezes se trata de uma dúvida relativa a uma proibição rabínica. Por exemplo, a substância aromatizante pode ser lactose produzida a partir de leite não supervisionado por um judeu, cuja proibição é rabínica e também objeto de controvérsia; ou ácido tartárico produzido a partir de vinho, talvez proibido em razão de stam yeinam, acerca do qual também há divergência, pois talvez, por ter sido inteiramente transformado, seja considerado uma substância nova, cuja proibição cessou. Ou, ainda, a substância passa por processos químicos, sobre os quais os poskim divergem quanto a extinguirem sua proibição, como estudamos nas halachot 3-4 a respeito da gelatina e da glicerina. É verdade que se levantou a possibilidade de a substância aromatizante ser produzida a partir de uma proibição da Torá, como Civet Absolute, produzido da secreção do 'zibeto', ou Castoreum, produzido da secreção do 'castor'; volta a prevalecer, porém, a principal consideração permissiva: segue-se a maioria, tanto mais quando se trata de uma preocupação extremamente remota, pois essas são substâncias raras, quase nunca utilizadas na produção industrial de medicamentos. 2) A quantidade da substância problemática é muito menor do que um 'kezait', e há quem diga que 'chatzi shiur' é permitido a um doente (Sefer HaChinuch 313; Darchei Teshuva 155, 18; Tzitz Eliezer 6, 16. Ver também Har Tzvi, Yoreh De'ah 97, que acrescentou outra consideração: talvez a substância proibida seja considerada ingerida de maneira não habitual, pois foi misturada ao princípio ativo medicinal, que é amargo). Entretanto, desde o início, os fabricantes e distribuidores de medicamentos, que têm condições de esclarecer definitivamente a questão, devem assegurar que todos os medicamentos e vitaminas saborosos sejam compostos exclusivamente de ingredientes kasher. Do mesmo modo, quando o consumidor tem diante de si duas opções, deve dar preferência ao medicamento kasher (Rema 155, 3).

כאשר התרופות טעימות מתעוררת שאלה, שמא חומרי הטעם נעשו מחומרים אסורים. ואע"פ כן כיוון שכמעט בלתי אפשרי לצרכן לברר זאת (פעמים רבות מדובר בסוד מסחרי), ובפועל ברוב רובם של התרופות והוויטמינים חומרי הטעם מחומרים כשרים, הרי שלהלכה יש ללכת אחר הרוב (שו"ע קי, ג; ועי' בצל החכמה ד, קעד). ואף שיסוד זה מספיק להלכה, אפשר לצרף עוד שיקולים להיתר: א) פעמים רבות מדובר בספק דרבנן, כגון שחומר ההטעמה הוא לקטוז המופק מחלב נוכרי שאיסורו מדרבנן וגם שנוי במחלוקת, או חומצה טרטרית המופקת מיין שאולי נאסר מחמת סתם יינם, וגם לגביה נחלקו שאולי כיוון שהשתנתה לחלוטין היא נחשבת לדבר חדש ופקע איסורה. או שהוא עובר תהליכים כימיים שנחלקו הפוסקים אם מפקיעים ממנו את האיסור, וכפי שלמדנו (בהלכות ג-ד) לגבי ג'לטין וגליצרין (ואמנם הועלה חשש שמא חומר הטעם מופק מאיסור תורה, כגון Civet Absolute המיוצר מהפרשת 'זבד', או Castoreum המיוצר מהפרשת 'בונה', אלא שחוזר השיקול העיקרי להיתר, שהולכים אחר הרוב, קל וחומר כאשר מדובר בחשש רחוק מאוד, הואיל ומדובר בחומרים נדירים שכמעט ולא נעשה בהם שימוש בייצור התרופות התעשייתי). ב) כמות החומר הבעייתי קטנה בהרבה מ'כזית', ויש אומרים ש'חצי שיעור' הותר לחולה (החינוך שיג, דרכי תשובה קנה יח, ציץ אליעזר ו טז. ועי' בהר צבי יו"ד צז, שצירף שיקול נוסף, שאולי האיסור נחשב כנאכל שלא כדרך אכילתו, הואיל ועירבו אותו בחומר התרופתי הפעיל שהוא מר). אמנם מלכתחילה יצרני התרופות והמשווקים שלהן, שבידם היכולת לברר את הדבר לאשורו, צריכים לדאוג שכל התרופות והוויטמינים הטעימים יהיו ממרכיבים כשרים בלבד. וכן הצרכן, כאשר יש לפניו שתי אפשרויות, עליו להעדיף את התרופה הכשרה (רמ"א קנה, ג).

Quanto a batom e palitos de dente, assim instruíram muitos rabinos, e assim também escreveu o rabino Lior em Dvar Chevron, Yore Deá 2,

לגבי שפתון וקיסמי שיניים, כך הורו רבנים רבים, וכ"כ הרב ליאור בדבר חברון יו"ד ב, צה;

95; e em Moadim, p. 91, acerca de Pessach. Há, porém, quem adote uma posição mais rigorosa (HaKashrut 21, 51).

ומועדים עמ' צא, לגבי פסח. ויש שהחמירו (הכשרות כא, נא).

9 – Álcool e bebidas destiladas

ט – אלכוהול ומשקאות חריפים

É possível produzir álcool a partir de alimentos que contêm açúcar, transformando-os em líquidos (como o suco de uva) e fermentando-os por meio de leveduras (fungos de fermentação), que convertem o açúcar neles contido em álcool (etanol). Mediante o aquecimento dos líquidos e a evaporação do álcool, é possível destilá-lo e separá-lo dos líquidos aos quais estava misturado.

ניתן להפיק אלכוהול ממאכלים שיש בהם סוכר על ידי הפיכת המאכלים לנוזלים (כדוגמת מיץ ענבים), והתססתם על ידי שמרים (פטריות שמר) שהופכים את הסוכר שבהם לאלכוהול (אתנול). על ידי חימום הנוזלים ואידוי האלכוהול ניתן לזקק את האלכוהול ולבודד אותו מהנוזלים שהיה מעורב בהם.

Na prática, embora o sabor e o aroma do álcool sejam completamente diferentes dos líquidos dos quais foi destilado, há consenso na Halacha de que o status do álcool é igual ao do alimento do qual foi produzido. Portanto, o álcool destilado de vinho de gentios e utilizado para produzir uma bebida como o conhaque é proibido para consumo (Responsa Rivash 255). E o álcool produzido de cereais que constituem chametz, como o uísque e a cerveja, é considerado chametz pela Torá.[9]

למעשה, אף שטעמו וריחו של האלכוהול שונה לגמרי מהנוזלים שמהם זוקק, להלכה מוסכם שדין האלכוהול כדין המאכל שממנו הופק. לפיכך, אלכוהול שזוקק מיין גויים ועשו ממנו משקה כברנדי, אסור בשתייה (שו"ת ריב"ש רנה). ואלכוהול שהופק מדגנים של חמץ כדוגמת וויסקי ובירה, נחשב חמץ מהתורה.[9]

Bebidas destiladas e uísque: assim como todos os alimentos e bebidas precisam de certificação de kashrut, o mesmo se aplica aos diversos tipos de bebidas destiladas. Contudo, quanto ao uísque, uma vez que seu método de produção a partir de cereais é conhecido, muitos poskim permitiram bebê-lo sem certificação, e assim muitos costumam fazer. Embora alguns fabricantes envelheçam o uísque em barris de madeira que anteriormente absorveram o sabor de vinho de gentios, e esse sabor possa ser absorvido pelo uísque, como a quantidade de vinho liberada pelos barris não é suficiente para conferir sabor, eles decidiram permitir o uísque. Essa permissão, porém, foi dada para uísque autêntico e de qualidade, cujas normas de produção são conhecidas e cuja violação é considerada lesiva ao consumidor. Mas, se for um uísque barato, se lhe tiverem acrescentado outros sabores ou se tratar de outras bebidas destiladas, não se deve bebê-los sem certificação, pois podem ter sido misturados a alimentos proibidos.

משקאות חריפים וויסקי: כשם שכל המאכלים והמשקים צריכים הכשר, כך גם משקאות חריפים למיניהם. אמנם לגבי וויסקי, כיוון שדרך הכנתו מדגנים ידועה, פוסקים רבים התירו לשתות אותו בלא הכשר, וכן נוהגים רבים. ואף שיש יצרנים שנוהגים ליישן את הוויסקי בחביות עץ שספגו לפני כן טעם יין של גויים, והטעם עלול להיספג בוויסקי. כיוון שאין ביין היוצא מהחביות כשיעור שנותן טעם, הורו להתיר את הוויסקי. אמנם היתרם נאמר לגבי וויסקי אמיתי ואיכותי שכללי הכנתו ידועים והפרתם נחשבת פגיעה בצרכן, אבל אם מדובר בוויסקי זול או שעירבו בו טעמים נוספים, או במשקאות חריפים אחרים, אין לשתות מהם בלא הכשר, שמא עירבו בהם מאכלים אסורים.

De modo semelhante, em diversos lugares do mundo nos quais se sabe que a cerveja ou outras bebidas destiladas são produzidas com ingredientes kasher, e onde se

כיוצא בזה, במקומות שונים בעולם, שבהם ידוע שהבירה או משקאות חריפים אחרים עשויים מחומרים כשרים,

costuma preservar rigorosamente a tradição de seu método de produção sem lhes misturar qualquer outra substância, os rabinos locais permitem bebê-las sem certificação. Quando, porém, não há informação clara a esse respeito, deve-se retornar à regra básica: não consumir nenhum alimento ou bebida que não possua certificação de kashrut.[10]

ורגילים להקפיד לשמור את מסורת דרך ייצורם ולא לערב בהם שום חומר אחר, מתירים הרבנים המקומיים לשתות מהם בלא הכשר. אבל כאשר אין על כך ידיעה ברורה, יש לחזור לכלל הבסיסי, שלא לאכול שום מאכל או משקה שאין לו הכשר.[10]

[9]. Há quem diga que somente o álcool proveniente de vinho de gentios, que é proibido até mesmo para obtenção de benefício, permanece proibido com o mesmo status do vinho; já o álcool produzido a partir de outra substância proibida não é proibido pela Torá e, se foi produzido a partir de uma proibição rabínica, é permitido. Por isso, se alguém se enganou e não vendeu seu uísque antes de Pessach, a posteriori é permitido bebê-lo após Pessach. Do mesmo modo, o álcool produzido de leite de gentios é kasher para consumo (Penei Yehoshua, Orach Chaim, fim do siman 13; Beit Efraim, Orach Chaim 48). Entretanto, segundo a maioria dos poskim, e assim foi estabelecido na Halacha, o status do álcool é igual ao da bebida da qual foi produzido. Por isso, o uísque é considerado chametz pela Torá e, consequentemente, é proibido após Pessach por decreto rabínico. E o álcool produzido de leite de gentios é proibido tal como o leite de gentios (Massa'at Binyamin 58; Sha'ar Efraim 4; Mishná Berurá 442, 4; Minchat Yitzchak 7, 59).

[9]. יש אומרים שרק אלכוהול מיין גויים שאסור בהנאה אסור כדין היין, אבל אלכוהול שהופק מאיסור אחר אינו אסור מהתורה, ואם הופק מאיסור דרבנן – מותר. לכן אם טעו ולא מכרו וויסקי לפני פסח, בדיעבד מותר לשתות אותו לאחר פסח. וכן אלכוהול שהופק מחלב נוכרים כשר לאכילה (פני יהושע או"ח סו"ס יג, בית אפרים או"ח מח). אולם לדעת רוב הפוסקים, וכן נפסק להלכה, דין האלכוהול כדין המשקה שממנו הופק, ולכן וויסקי נחשב חמץ מהתורה, וממילא אסור אחר הפסח מדרבנן. ואלכוהול שהופק מחלב נוכרים אסור כדין חלב נוכרים (משאת בנימין נח, שער אפרים ד, מ"ב תמב, ד; מנח"י ז, נט).

[10]. Há quem proíba uísque sem certificação porque ele foi envelhecido em barris nos quais anteriormente se envelheceu vinho de gentios, com a intenção de que absorvesse seu sabor (rabino Moshe Yehuda Landau). Muitos, contudo, permitiram-no por diversas razões: segundo o Taz, o sabor do vinho é anulado se sua proporção for inferior a um sexto; e mesmo segundo os mais rigorosos, para os quais seu sabor somente se anula na proporção de um para sessenta, parece que, na prática, ele não é perceptível. Foram apresentadas ainda outras considerações: o vinho absorvido nos barris de madeira apenas atenua o sabor e não se destina a conferir um sabor agradável. Além disso, há dúvida se o uísque chegou sequer a ser envelhecido em um barril que anteriormente continha vinho (Igrot Moshe, Yore Deá 1, 62; Minchat Yitzchak 2, 28; Mishnê Halachot 10, 108; Minchat Asher 1, 44). Parece, porém, que tudo isso se aplica a uísque de qualidade, cujos métodos de produção são conhecidos e preservados rigorosamente. Em outro tipo de uísque, é possível que tenham sido misturadas substâncias proibidas, e não se deve permiti-lo sem certificação; o mesmo se aplica às demais bebidas destiladas.

[10]. יש אוסרים וויסקי בלא הכשר, מפני שיישנו אותו בחביות שלפני כן יישנו יין גויים, בכוונה כדי שיספוג מטעמו (הרב משה יהודה לנדא). אמנם רבים התירו מסיבות שונות: לדעת הט"ז טעם היין בטל אם הוא פחות משישית, ואף לדעת המחמירים שטעמו בטל בשישים, נראה שבפועל טעמו אינו מורגש. ועוד העלו סברות נוספות, שהיין שנספג בחביות העץ רק מפיג טעם ולא נועד לתת טעם טוב. ועוד, שיש ספק אם בכלל יישנו אותו בחבית שלפני כן היה בה יין (אג"מ יו"ד א, סב; מנח"י ב, כח; משנה הלכות י, קח; מנחת אשר א, מד). אמנם נראה שכל זה אמור לגבי וויסקי איכותי שדרכי הכנתו ידועות ומקפידים שלא לשנותן, אבל וויסקי אחר יתכן שעירבו בו חומרים אסורים, ואין להתירו בלא הכשר, וכן דין שאר משקאות חריפים.

10 – Comércio de alimentos proibidos

י – מסחר במאכלים אסורים

É proibido a um judeu comerciar alimentos cujo consumo é proibido pela Torá, como nevelot e terefot, a carne de animais domésticos e selvagens impuros, peixes impuros ou criaturas rastejantes. É permitido, porém, comerciar alimentos cuja proibição de consumo foi estabelecida pelos Sábios, como leite de gentios e alimentos cozidos por gentios. Uma exceção é o chelev de um animal puro: embora seu consumo seja proibido pela Torá, é permitido comerciá-lo, conforme foi dito (Vayicrá 7, 24): "O chelev de um animal morto e o chelev de um animal dilacerado

אסור לישראל לסחור במאכלים שאסורים באכילה מהתורה, כגון נבלות וטריפות, וכן בשר של בהמות וחיות טמאות, וכן דגים טמאים או שרצים. אבל מותר לסחור במאכלים שאסורים באכילה מדברי חכמים, כמו חלב נוכרים ובישולי גויים. יוצא מהכלל איסור חֵלֶב של בהמה טהורה, שאף שהוא אסור באכילה מהתורה מותר לסחור בו, שנאמר (ויקרא ז, כד): "וְחֵלֶב נְבֵלָה וְחֵלֶב טְרֵפָה

poderão ser usados para qualquer trabalho, mas de modo algum o comereis”. Vê-se, portanto, que a proibição se restringe a comê-lo, enquanto seu uso para trabalho e, consequentemente, também seu comércio são permitidos (Pessachim 23a; Rambam, Ma’achalot Assurot 8, 16–18; Shulchan Aruch 117, 1).

יַעֲשֶׂה לְכָל מְלַאכָה וְאֹכֶל לא תֹאכְלֻהוּ”, הרי שהאיסור הוא רק לאוכלו, אבל מלאכה וממילא גם מסחר מותר לעשות בו (פסחים כג, א; רמב”ם מאכ”א ח, טז-יח; שו”ע קיז, א).

Assim como é proibido comerciar alimentos cujo consumo é proibido pela Torá, também é proibido criar animais impuros para servirem de alimento a gentios (Bach; Shach 117, 14). Também é proibido aceitá-los como penhor de um empréstimo (Rema, ibid.).

כשם שאסור לסחור במאכלים שאסורים באכילה מהתורה, כך אסור לגדל בעלי חיים טמאים לצורך מאכל גויים (ב”ח, ש”ך קיז, יד). וכן אסור לקחתם כמשכון עבור הלוואה (רמ”א שם).

Contudo, se abateram um animal puro para consumo e depois se constatou que ele era uma nevelá ou terefá, é permitido vendê-lo, conforme foi dito (Devarim 14, 21): “Não comereis qualquer nevelá; ao estrangeiro residente que estiver dentro de teus portões, tu a darás, e ele a comerá, ou vende-a a um gentio”. Do mesmo modo, se animais impuros chegaram casualmente às mãos de uma pessoa — por exemplo, se ela armou sua rede e nela caíram animais impuros —, é-lhe permitido vendê-los prontamente a um gentio (Mishná Shevi’it 7, 3–4). É proibido adiar sua venda para que seu preço aumente (Rema 117, 1).

אמנם אם שחטו בהמה טהורה כדי לאוכלה ויצא שהיא נבילה או טריפה, מותר למוכרה, שנאמר (דברים יד, כא): “לֹא תֹאכְלוּ כָּל נְבֵלָה, לַגֵּר אֲשֶׁר בִּשְׁעָרֶיךָ תִּתְּנֶנָּה וַאֲכָלָהּ אוֹ מָכֹר לְנָכְרִי”. וכן אם נזדמנו לאדם חיות טמאות, כגון שפרש רשתו ועלו בה חיות טמאות, מותר לו למוכרן לנוכרי בהקדם (משנה שביעית ז, ג-ד). ואסור לו להשהות את מכירתן כדי שמכירן יעלה (רמ”א קיז, א).

Do mesmo modo, se um gentio deve dinheiro a um judeu e lhe paga a dívida com alimentos proibidos, havendo receio de que, se não os aceitar, perderá o valor que lhe é devido, é permitido recebê-los para resguardar seu patrimônio, devendo apressar-se em vendê-los a um gentio (Shulchan Aruch e Rema 117, 1).[11]

וכן אם נוכרי חייב כסף לישראל, והחזיר לו דמי חובו במאכלים אסורים, אם יש חשש שאם לא יקבלם יפסיד את חובו, מותר לו לקבלם כדי להציל את ממונו, ויזדרז למוכרם לנוכרי (שו”ע ורמ”א קיז, א).[11]

É permitido comerciar animais impuros que não se destinam à alimentação, como cavalos para montaria, jumentos para transporte, cães para guarda ou companhia e peixes impuros para ornamentação (Shach 117, 1).

מותר לסחור בבעלי חיים טמאים שלא נועדו לאכילה, כגון סוסים לרכיבה וחמורים למסע וכלב לשמירה או לשעשוע ודגים טמאים לנוי (ש”ך קיז, א).

[11]. Segundo a maioria dos Rishonim, a proibição de comerciar é da Torá (Tosafot, Rosh, Ra’ah, Ran, Rabeinu Yerucham, Agudá, Tashbetz, Or Zarua e outros). Segundo o Raavad, o Rashba, o Terumat HaDeshen e o Mabit, a proibição é rabínica.

[11]. לרוב הראשונים איסור הסחורה מהתורה (תוס’, רא”ש, רא”ה, ר”ן, רבינו ירוחם, אגודה, תשב”ץ, אור זרוע ועוד). ולראב”ד, רשב”א, תרוה”ד ומבי”ט, האיסור מדרבנן.

Há quem proíba comprar alimentos proibidos para alimentar seus trabalhadores gentios (Rema 117, 1). Outros permitem, pois ele não os comercializa nem se ocupa deles, mas apenas os entrega aos trabalhadores para que os consumam (Shach 3; Pri Chadash); e muitos costumam adotar uma posição leniente a esse respeito (Maharam Shik 136; Chochmat Adam; Chelkat Binyamin 10).

יש אוסרים לקנות מאכלים אסורים כדי להאכילם לפועלים נוכרים שלו (רמ”א קיז, א), ויש מתירים הואיל ואינו סוחר בהם ואינו מתעסק בהם אלא רק נותנם לפועלים לאכילה (ש”ך ג, פר”ח), ורבים נהגו להקל בזה (מהר”ם שיק קלו, חכ”א, חלק”ב י).

Quando é permitido a um judeu comerciar alimentos proibidos que chegaram casualmente às suas mãos, a fim de evitar prejuízo, conforme explicado acima, há quem diga que lhe é permitido vendê-los a outro judeu para que este os revenda (Taz; Rabi Akiva Eiger). Outros proíbem (Bach; Shach). Parece que, quando o judeu a cujas mãos chegaram os alimentos proibidos não sabe como comerciá-los, é-lhe permitido vendê-los por intermédio de outro judeu (Meshivat Nefesh, Yore Deá 39, conforme citado em Darkei Teshuvá 117, 15).

כאשר מותר לישראל לסחור במאכלים אסורים שהזדמנו לו כדי למנוע הפסד כמבואר למעלה, יש אומרים שמותר לו למוכרם לחברו ישראל כדי שימכרם (ט"ז, רע"א). ויש אוסרים (ב"ח, ש"ך). ונראה שכאשר הישראל שהזדמנו לו המאכלים האסורים אינו יודע לסחור בהם, מותר לו למוכרם על ידי חברו (משיבת נפש יו"ד לט, כמובא בדרכי תשובה קיז, טו).

11 – Carne artificial

יא – בשר מלאכותי

Nos últimos anos, cientistas conseguiram desenvolver carne artificialmente por meio da multiplicação de células-tronco (células que ainda não concluíram seu processo de diferenciação) retiradas da carne de animais. Se esse desenvolvimento alcançar viabilidade comercial, poderá provocar uma revolução no mercado da carne: deixará de ser necessário criar e abater bilhões de vacas e frangos, o preço da carne cairá e cessará a poluição associada à criação dos animais.

בשנים האחרונות מדענים הצליחו לפתח בשר באופן מלאכותי באמצעות שכפול של תאי גזע (תאים שלא סיימו להתמיין) שנלקחו מבשר בעלי חיים. אם פיתוח זה יצליח באופן מסחרי, עשויה להתחולל מהפכה בשוק הבשר: יפסיקו לגדל מיליארדי פרות ותרנגולים ולשוחטם, מחיר הבשר ירד, והזיהום הכרוך בגידול בעלי החיים ייפסק.

Há quem diga que o status dessa carne será idêntico ao da célula-tronco da qual ela se desenvolveu, pois tudo deriva dela. Se a célula for retirada de carne suína, seu status será o de carne suína. Se for retirada da carne de um animal ou ave abatido de acordo com a Halacha, seu status será o de carne kasher, permitida para consumo, mas proibida em mistura com leite. Outros dizem que, como a célula inicial é minúscula e insignificante, ela é anulada diante dos bilhões de células que dela se desenvolveram, as quais são consideradas uma realidade inteiramente nova. Portanto, mesmo se a primeira célula provier de um porco, a carne será kasher; e, mesmo se provier de um bezerro, seu status será o de um alimento parve. A primeira opinião parece ser a correta, pois a essência do alimento é determinada pela célula inicial que lhe deu origem.[12]

יש אומרים שדין בשר שכזה יהיה זהה לדין תא הגזע שממנו התפתח, הואיל והכל נמשך ממנו. שאם הוא יילקח מבשר חזיר – דינו יהיה כבשר חזיר. ואם יילקח מבשר בהמה או עוף שנשחט כדין – דינו יהיה כבשר כשר שמותר לאוכלו אך אסור לערבו עם חלב. ויש אומרים, שהואיל והתא הראשוני הוא זעיר וחסר חשיבות, הוא בטל למיליארדי התאים שהתפתחו ממנו, והם נחשבים כ'פנים חדשות' לחלוטין, ולכן גם אם התא הראשון היה מחזיר הוא כשר, וגם אם היה מעגל דינו כמאכל פרווה. ונראה כדעה הראשונה, שמהות המאכל נקבעת לפי התא הראשון שחולל אותו.[12]

[12]. Entre os que adotam a posição leniente: rabino Reisman, Techumin 34; rabino Dov Lior e rabino Ze'ev Weitman, Techumin 36. Entre os que adotam a posição rigorosa: rabino Yehuda Spitz, Techumin 35; rabino Yaakov Ariel, Techumin 36; rabino Dr. Chanoch Kahan, HaMaayan, Tevet 5776. É possível que, mesmo segundo o raciocínio dos que adotam a posição leniente, enquanto a carne natural de animais for comum e a carne artificial se assemelhar a ela, haja fundamento para proibi-la com leite por marit ayin (ver Shulchan Aruch 66, 9–10; 87, 4).

[12]. בין המקילים: הרב רייזמן תחומין לד; הרב דב ליאור, הרב זאב וייטמן תחומין לו. בין המחמירים: הרב יהודה שפיץ תחומין לה; הרב יעקב אריאל תחומין לו; הרב ד"ר חנוך קאהן המעין טבת תשע"ו. ויתכן שגם לסברת המקילים, כל עוד הבשר הטבעי מבעלי חיים יהיה נפוץ והבשר המלאכותי יידמה לו, יש מקום לאוסרו עם חלב משום מראית עין (עי' שו"ע סו, ט-י; פז, ד).

Capítulo 38 – Confiabilidade e supervisão

לח – נאמנות והשגחה

1 – Confiabilidade básica

א – נאמנות בסיסית

De modo geral, os filhos de Israel que creem em Hashem e em Sua Torá são considerados confiáveis quanto ao cumprimento das mitzvot. Por isso, a Torá ordenou que cada judeu, homem ou mulher, cumpra por si mesmo as mitzvot de kashrut: que abata seus animais, prepare a carne removendo o chelev, o nervo ciático e o sangue, e separe terumot e ma’asrot de seus frutos, sem que um cohen ou um sábio tenha de supervisioná-lo. Toda pessoa que se hospedar na casa de seu próximo poderá confiar nele e comer de seus alimentos. Se lhe servir carne, poderá confiar que ele removeu o sangue conforme a Halacha, que não misturou carne e leite em seus pratos, que cuidou para que não houvesse neles criaturas rastejantes e que separou terumot e ma’asrot de seus frutos. Mais ainda: segundo o mandamento da Torá, até mesmo os cohanim, homens consagrados, confiam em qualquer judeu e comem de seu abate, pois foi ordenado que todo judeu que abater um animal para si dê aos cohanim, como presente, a pata dianteira, as faces e o estômago. É isso que os Sábios disseram: “Uma testemunha é digna de confiança em assuntos de proibição”, isto é, uma pessoa pode atestar que determinados alimentos são kasher (Rashi, Yevamot 88a, “ve’amar”; Chulin 10b, “ed”). Do mesmo modo, constatamos que todo judeu confia em sua esposa quanto ao cuidado com a impureza de nidá (Tosafot, Guitin 2b, “ed”). Assim também disseram os Sábios: “As leis das coisas consagradas, das terumot e dos ma’asrot constituem a essência da Torá e foram confiadas aos amei ha’aretz” (Shabat 32a).

ככלל, בני ישראל שמאמינים בה׳ ובתורתו נאמנים על המצוות, ולכן צוותה התורה שכל אדם מישראל, בין איש ובין אשה, יקיים בעצמו את מצוות הכשרות: ישחט את בהמותיו ויכשיר את הבשר מהחלבים, מגיד הנשה ומהדם, ויפריש תרומות ומעשרות מפירותיו, בלא שיפקח עליו כהן או חכם. וכל אדם שיתארח אצל חברו יוכל לסמוך עליו ולאכול ממאכליו. שאם הגיש לפניו בשר, יוכל לסמוך עליו שהכשיר אותו כהלכה מהדם, ולא עירב בתבשיליו בשר וחלב, והשגיח שלא יהיו בהם שרצים, והפריש מפירותיו תרומות ומעשרות. לא זו בלבד אלא שלפי מצוות התורה אף אנשי הקודש הכהנים סומכים על כל אדם מישראל ואוכלים משחיטתו, שכן צוותה שכל ישראל שישחט לעצמו בהמה, ייתן לכהנים במתנה את הזרוע והלחיים והקיבה. זהו שאמרו חכמים “עד אחד נאמן באיסורים”, היינו שאדם יכול להעיד על מאכלים שהם כשרים (רש”י יבמות פח, א ‘ואמר’; חולין י, ב ‘עד’). וכן מצינו שכל איש מישראל סומך על אשתו שנזהרת מטומאת נידה (תוס’ גיטין ב, ב ‘עד’). וכן אמרו חכמים: “הלכות הקדש, תרומות ומעשרות – הן הן גופי תורה ונמסרו לעמי הארץ” (שבת לב, א).

No entanto, essa confiabilidade básica depende de duas condições. A primeira é que se trate de uma pessoa que saiba cumprir todos os detalhes da mitzva. Por isso, costumava-se examinar uma pessoa que começava a realizar o abate ritual, para verificar se sabia fazê-lo de acordo com a Halacha (Chulin 3b; Shulchan Aruch, Yoreh De’ah 1:1; Aruch HaShulchan 119:2). Do mesmo modo, quando os Sábios constataram que os amei ha’aretz não dominavam as leis de pureza e impureza, instituíram que

אמנם נאמנות בסיסית זו תלויה בשני תנאים: הראשון, שמדובר באדם שיודע לקיים את פרטי המצווה. לכן נהגו לבדוק אדם שהתחיל לשחוט אם הוא יודע לעשות זאת כהלכה (חולין ג, ב; שו”ע יו”ד א, א; ערוה”ש קיט, ב). כמו כן, כשהתברר לחכמים שעמי הארץ אינם בקיאים בדיני טהרות וטומאות, תקנו שלא לסמוך על עם הארץ בענייני

não se confiasse em um am ha’aretz no que diz respeito à impureza e à pureza, a menos que ele assumisse, perante três pessoas, o compromisso de estudar e observar essas leis; nesse caso, confia-se nele, em sua esposa e em seus filhos (Rambam, Metam’ei Mishkav uMoshav 10:1–5).

טומאה וטהרה, אלא אם כן יקבל על עצמו בפני שלושה ללומדם ולשומרם, ואז סומכים עליו ועל אשתו וילדיו (רמב"ם מטמאי משכב ומושב י, א-ה).

A segunda condição é que ele não trate a mitzva com desprezo; porém, se for conhecido por desprezá-la, não se confia nele. Por isso, quando os Sábios constataram, nos dias do Segundo Templo, que, em razão do elevado custo dos dízimos, alguns amei ha’aretz não os separavam, decretaram que, em matéria de dízimos, se confiasse apenas em quem assumisse, perante três pessoas, o compromisso de ser digno de confiança quanto a eles (Sotá 48a; Talmud de Jerusalém, Sotá 9:11; Rambam, Ma’asser 9:1; acima, 8:13).

התנאי השני, שאינו מזלזל במצווה, אבל אם נודע כמזלזל במצווה, אין סומכים עליו. לפיכך, כשמצאו חכמים בימי בית המקדש השני, שמפני המחיר הגבוה של המעשרות, יש מעמי הארץ שאינם מפרישים אותם, גזרו שסומכים לעניין מעשרות רק על מי שהתחייב בפני שלושה להיות נאמן עליהם (סוטה מח, א; ירושלמי סוטה ט, יא; רמב"ם מעשר ט, א; לעיל ח, יג).

2 – A necessidade de fiscalizar os comerciantes

ב – הצורך לפקח על סוחרים

A confiabilidade básica atribuída a todo judeu se aplica a situações comuns, como a de alguém que se hospeda na casa de um amigo e pode confiar que o anfitrião lhe serve comida kasher. Quando, porém, se trata de comerciantes, é necessário fiscalizá-los, por causa da tentação econômica que pode levá-los a transgredir. Por isso, a Torá advertiu de modo especial os comerciantes a respeito das medidas e dos pesos, para que fossem exatos e não servissem à fraude, como foi dito (Deuteronômio 25:13–15): “Não terás em tua bolsa dois pesos, um grande e outro pequeno. Não terás em tua casa duas medidas, uma grande e outra pequena. Terás peso íntegro e justo; terás medida íntegra e justa, para que se prolonguem os teus dias sobre a terra que Hashem, teu Deus, te dá”. Da ênfase da Torá nas palavras “terás”, os Sábios aprenderam: “Devem-se nomear fiscais para as medidas”. Ou seja, há uma mitzva de nomear fiscais que inspecionem os comerciantes, suas medidas e seus pesos, e punam os fraudadores (Bava Batra 89a; Rambam, Genevá 8:20).

הנאמנות הבסיסית שיש לכל ישראל נוגעת למצבים רגילים, כדוגמת אדם שמתארח אצל חברו, שיכול לסמוך על המארח שמגיש לו אוכל כשר. אבל כאשר מדובר בסוחרים, יש צורך לפקח עליהם, מפני הפיתוי הכלכלי שעלול להכשילם. וכפי שהזהירה התורה באופן מיוחד את הסוחרים על המידות והמשקלות, שיהיו מדויקים ולא ירמו בהם. שנאמר (דברים כה, יג-טו): "לֹא יִהְיֶה לְךָ בְּכִיסְךָ אֶבֶן וָאָבֶן גְּדוֹלָה וּקְטַנָּה. לֹא יִהְיֶה לְךָ בְּבֵיתְךָ אֵיפָה וְאֵיפָה גְּדוֹלָה וּקְטַנָּה. אֶבֶן שְׁלֵמָה וָצֶדֶק יִהְיֶה לָךְ, אֵיפָה שְׁלֵמָה וָצֶדֶק יִהְיֶה לָךְ, לְמַעַן יַאֲרִיכוּ יָמֶיךָ עַל הָאֲדָמָה אֲשֶׁר ה' אֱלוֹהֶיךָ נֹתֵן לָךְ". למדו חכמים ממה שהדגישה התורה: "יִהְיֶה לָךְ" – "שמעמידים אגרדמין למידות". כלומר מצווה להעמיד מפקחים שיבדקו את הסוחרים ואת מידותיהם ומשקליהם, ויענישו את הרמאים (ב"ב פט, א; רמב"ם גניבה ח, כ).

Nem mesmo se confia em um cohen — cuja principal ocupação envolve assuntos sagrados — quando se apresenta diante dele uma grande tentação. Por isso, os Sábios determinaram que, se surgir num animal primogênito que estava em poder de um cohen um defeito

ואף כהן, שעיקר עיסוקו בדברים שבקדושה, כאשר יש לפניו פיתוי גדול, אין סומכים עליו. לכן הורו חכמים שאם בבכור שהיה אצל כהן נפל מום שעלול להיגרם על ידי

que poderia ter sido causado por uma pessoa, esse animal não poderá ser permitido para o abate e o consumo sem que o cohen apresente uma testemunha que ateste que o defeito surgiu por si só. Se não houver testemunha, o primogênito não será permitido, pois se teme que o cohen tenha provocado nele o defeito a fim de permitir o consumo de sua carne e livrar-se da necessidade de cuidar dele (Shulchan Aruch e Rema, Yoreh De’ah 314:1; acima, 19:6).

אדם, אין מתירים את הבכור לשחיטה ולאכילה בלא שהכהן יביא עֵד שיעיד שהמום נפל מעצמו. ואם אין עֵד, אין מתירים את הבכור, מפני שחוששים שמא הכהן הטיל בו מום כדי להתיר את בשרו באכילה וכדי להיפטר מהצורך לטפל בו (שו”ע ורמ”א יו”ד שיד, א, לעיל יט, ו).

O mesmo se aplica aos vendedores de alimentos: como podem lucrar com a venda de comida não kasher, é necessário fiscalizá-los. Nas últimas gerações, a produção de alimentos tornou-se complexa e ramificada (acima, 37:1), até se consolidar o costume inequívoco de não comprar alimentos que possam suscitar questões de kashrut de uma fábrica ou loja sem certificado de kashrut, ainda que o vendedor seja observante das mitzvot (cf. Meshiv Davar 2:7; Igrot Moshe, Yoreh De’ah 4:1; Neharot Eitan 2:38; Minchat Asher 1:37).

וכן לעניין מוכרי מזון, כיוון שהם עלולים להרוויח ממכירת מזון לא כשר, יש צורך לפקח עליהם. בדורות האחרונים, ייצור המזון הפך להיות מורכב ומסועף (לעיל לז, א), עד שהתייסד מנהג נחרץ, שלא לקנות מזון שיכולות להתעורר לגביו שאלות כשרות ממפעל או מחנות שאין להם תעודת כשרות, גם אם המוכר שומר מצוות (עי’ משיב דבר ב, ז; אג”מ יו”ד ד, א; נהרות איתן ב, לח; מנחת אשר א, לז).

Não há, contudo, uma definição exata do nível de fiscalização necessário; quatro princípios fundamentais determinam sua intensidade. Primeiro: quanto maior for a tentação — isto é, quanto mais o comerciante puder lucrar por meio da fraude —, mais rigorosa deverá ser a fiscalização. Segundo: quanto mais grave for a proibição envolvida, mais rigorosa deverá ser a fiscalização. Por isso, a fiscalização mais estrita recai sobre a carne, pois o possível tropeço envolve uma proibição da Torá e a tentação de fraudar é muito grande, já que o preço da carne kasher é o dobro do preço da carne taref. Terceiro: quanto maior for o número de pessoas às quais o comerciante fornece alimentos, mais meticulosa deverá ser a fiscalização sobre ele, a fim de evitar que muitos sejam levados a transgredir. Quarto: quanto mais complexo for o alimento a ser fiscalizado — como os alimentos industrializados, que contêm dezenas ou centenas de ingredientes e aditivos alimentares —, mais profissional deverá ser a fiscalização, para abranger todas as questões que possam surgir.[1]

אמנם אין הגדרה מדויקת לרמת הפיקוח הנדרשת, אלא ארבעה כללים עקרוניים מנחים את רמת הפיקוח. האחד, ככל שהפיתוי גדול יותר, היינו שעל ידי הרמאות הסוחר ירוויח יותר, כך צריך שהפיקוח יהיה הדוק יותר. השני, ככל שהחשש נוגע לאיסור חמור יותר, הפיקוח צריך להיות יותר מהודק. לכן הפיקוח ההדוק ביותר מתבצע על בשר, שהמכשלה בו נוגעת לאיסור תורה, והפיתוי לרמות בו גדול מאוד, שכן מחיר בשר כשר כפול ממחיר בשר טרף. השלישי, ככל שהסוחר מספק מזון ליותר אנשים, צריך שהפיקוח עליו יהיה יותר קפדני, כדי למנוע מכשול מרבים. הרביעי, ככל שהמזון שעליו צריכים לפקח יותר מורכב, כדוגמת המזון התעשייתי המכיל עשרות ומאות מרכיבים ותוספי מזון, כך הפיקוח צריך להיות יותר מקצועי, כדי להקיף את כל השאלות שעלולות להתעורר.[1]

[1]. Primeiro princípio: quando há tentação financeira, é necessária fiscalização. Disseram os Sábios em Avodá Zará 39b: “Não se compra na Síria — nem vinho, nem muries, nem leite, nem sal salkondrit, nem chiltit, nem queijo — senão de um especialista; mas todos eles, se alguém estiver hospedado na casa de um anfitrião, são permitidos”.

[1]. הכלל הראשון, כשיש פיתוי כספי צריך פיקוח: אמרו חכמים בע”ז לט, ב: “אין לוקחין בסוריא – לא יין ולא מורייס ולא חלב ולא מלח סלקונדרית ולא חילתית ולא גבינה אלא מן המומחה, וכולן אם נתארח אצל בעל הבית – מותר”. כלומר, כאשר אדם מארח על

Ou seja, quando uma pessoa recebe alguém à sua mesa, confia-se nela; quando atua como comerciante, porém, não se confia nela, pois pode ser tentada a fraudar e vender alimento não kasher para lucrar. Segundo o Rambam (Ma'achalot Assurot 11:25–26), o Nimukei Yosef e o Issur VeHeter HaAroch, na Terra de Israel, quando ela estava sob domínio judaico e quase todos os alimentos eram kasher, não havia receio de que as pessoas preparassem comida não kasher; por isso, podia-se confiar em todos os comerciantes judeus, que vendiam alimentos kasher. Na Síria e em todo o restante do mundo, porém, como os judeus viviam entre os não judeus, havia o receio de que comprassem deles alimento não kasher a baixo preço; por isso, não se confiava em um comerciante comum, a menos que ele tivesse reputação estabelecida de observância da kashrut. O Rema levou em consideração a opinião deles, e assim também escreveram o Taz, Chochmat Adam 71:2 e Aruch HaShulchan 119:1–9. Em contrapartida, segundo Rashi, Raavad, Ramban, Maharam de Rothenburg, Ra'ah, Ran e outros, havia na Síria um problema específico com essas mercadorias; por isso, somente ali se determinou que se tivesse cautela com elas, mas não existe uma regra geral segundo a qual comerciantes que obtêm lucro financeiro precisam de fiscalização. Assim se depreende do Tur e do Shulchan Aruch 119:1, e assim também escreveram o Maharlbach, o Shach e outros. Há quem sustente que, em princípio, a Halacha segue a opinião deles, mas que, na prática, sempre que houver receio quanto ao alimento ou ao comerciante, só se poderá comprar de quem tiver reputação estabelecida de observância da kashrut (Maharshdam, Knesset HaGedolah). De modo semelhante, constatamos que, como surgiram receios de que os shochatim fossem negligentes na inspeção das trefot, determinou-se que estudiosos da Torá os fiscalizassem e examinassem as trefot (Tur, Yoreh De'ah 18, em nome do Rosh; Har Tzvi, Yoreh De'ah 20; Tzitz Eliezer 9:36; ver também acima, 21, nota 6, quanto ao nikur). Também constatamos que, com a ramificação e a expansão do comércio de alimentos, estabeleceu-se em muitas comunidades que o rabinato local deveria fiscalizar toda pessoa que vendesse alimentos que por vezes suscitassem dúvidas, mesmo que fosse conhecida como temente aos Céus (Beit Hillel, Yoreh De'ah 65:5, citado no Be'er Heitev Tiktin 65:9 e no Darchei Teshuvá 119:7; Sefer HaTakanot BeYisrael, vol. 4, pp. 369–370; Kaf HaChaim 119:4–6; Shoel VeNishal, vol. 5, Yoreh De'ah 81). Como essa regra se fundamenta na tentação financeira, compreende-se que, quanto maior for a tentação, mais rigorosa deverá ser a fiscalização.

O segundo princípio é simples. Algo semelhante é explicado abaixo, na Halacha 7: para proteger contra uma proibição rabínica, basta "um selo"; para uma proibição da Torá, é necessário "um selo dentro de outro selo". O terceiro princípio é que, quanto mais pessoas forem atendidas pelo comerciante, maior deverá ser a fiscalização sobre ele (Meshiv Davar 1:30; cf. Talmud de Jerusalém, Demai 2:2). O quarto princípio se esclarece a partir do que aprendemos no capítulo anterior sobre a indústria alimentícia, e seu resumo se encontra na Halacha 1.

שולחנו סומכים עליו, וכאשר הוא משמש כסוחר – אין סומכים עליו, שמא יתפתה לרמות למכור מזון שאינו כשר כדי להרוויח. לרמב"ם (מאכ"א יא, כה-כו), נמוק"י ואו"ה הארוך, בארץ ישראל, כאשר היתה בידי ישראל, ורוב ככל המזון היה כשר, לא היה חשש שאנשים יכינו מזון לא כשר, ולכן יכלו לסמוך על כל הסוחרים היהודים, שמוכרים מאכלים כשרים. אבל בסוריה ובכל שאר העולם, כיוון שיהודים חיו בין הגויים, היה חשש שיקנו מגויים מזון לא כשר בזול, ולכן לא סמכו על סוחר רגיל אלא אם כן הוא מוחזק בכשרות. וחשש הרמ"א לדעתם, וכ"כ ט"ז, חכ"א עא, ב, ערוה"ש (קיט, א-ט). מנגד, לדעת רש"י, ראב"ד, רמב"ן, מהר"ם מרוטנבורג, רא"ה, ר"ן, ועוד, בסוריה היתה בעיה מיוחדת בסחורות אלו, ולכן שם הורו להיזהר בהן, אבל אין כלל גורף שסוחרים שמרוויחים כסף צריכים פיקוח. וכך משמע מטור ושו"ע קיט, א, וכ"כ מהרלב"ח, ש"ך ועוד. ויש אומרים שכעיקרון הלכה כמותם, אלא שבפועל כל אימת שיש חשש לגבי המאכל או הסוחר, אפשר לקנות רק ממי שמוחזק בכשרות (מהרשד"ם, כנה"ג). כעין זה מצינו שהואיל והתעוררו חששות שהשוחטים יתרשלו בבדיקת הטריפות, נקבע שתלמידי חכמים יפקחו עליהם ויבדקו את הטריפות (טור יו"ד יח בשם הרא"ש; הר צבי יו"ד כ; ציץ אליעזר ט, לו. וכן לעיל כא, 6, לעניין ניקור). וכן מצינו שעם הסתעפות והתרחבות המסחר במזון, בקהילות רבות נקבע, שהרבנות המקומית צריכה לפקח על כל אדם שמוכר מזון שלעיתים מתעוררות לגביו חששות, ואפילו הוא ידוע כירא שמים (בית הלל יו"ד סה, ה, והובא בבאר היטב טיקטין סה, ט, ובדרכי תשובה קיט, ז; ספר התקנות בישראל ח"ד עמ' שסט-שע; כה"ח קיט, ד-ו; שואל ונשאל ח"ה יו"ד פא). כיוון שכלל זה בנוי על הפיתוי הכספי, ממילא מובן שככל שהפיתוי גדול יותר, צריך פיקוח הדוק יותר.

הכלל השני פשוט, וכעין זה מבואר להלן בהלכה ז, שלשמירה מאיסור דרבנן די ב'חותם אחד' ולאיסור תורה צריך 'חותם בתוך חותם'. הכלל השלישי, ככל שמדובר בסוחר שמוכר ליותר אנשים, צריך לפקח עליו יותר (משיב דבר א, ל, ועי' בירושלמי דמאי ב, ב). הכלל הרביעי מתבאר ממה שלמדנו בפרק הקודם על תעשיית המזון, ותמציתו בהלכה א.

3 – Princípios da supervisão

ג – כללי ההשגחה

Embora seja uma mitzva supervisionar os shochatim e os vendedores de alimentos, isso não significa que não se confie absolutamente neles. Em princípio, confia-se neles; entretanto, como podem ser tentados, eles são fiscalizados periodicamente. Se não confiássemos absolutamente neles, teríamos de manter fiscais sobre

למרות שמצווה להשגיח על השוחטים ומוכרי המזון, אין הכוונה שלא מאמינים להם כלל, אלא באופן בסיסי סומכים עליהם, אולם כיוון שהם עלולים להתפתות, משגיחים עליהם לפרקים. אבל אם לא נסמוך עליהם

eles a todo momento; e tampouco poderíamos confiar nos fiscais, de modo que precisaríamos nomear fiscais para fiscalizar os fiscais, e assim indefinidamente. O fundamento de todo o sistema, portanto, é a confiança básica depositada numa pessoa comum, que precisa ser reforçada pela supervisão quando há diante dela uma tentação financeira. A supervisão se apoia no princípio da dissuasão, que se divide em duas partes: surpresa e punição.

כלל, נצטרך להעמיד עליהם פקחים בכל שעה, ואף על הפקחים לא נוכל לסמוך, ונצטרך להעמיד פקחים על הפקחים עד אין קץ. אלא היסוד לכל הוא האמון הבסיסי שרוכשים לסתם אדם, שצריך חיזוק על ידי השגחה כאשר עומד לפניו פיתוי כספי. ההשגחה נשענת על יסוד ההרתעה, שמתחלק לשני חלקים, הפתעה ועניש:

Surpresa: quando há receio de que o proprietário do estabelecimento ou um funcionário pratique um ato que torne o alimento proibido, ele precisa saber que o supervisor pode chegar a qualquer momento e vê-lo. Para isso, deve-se dar uma chave ao supervisor, a fim de que possa entrar no local a qualquer momento, sem coordenação prévia, e inspecionar tudo o que ali é feito.

הפתעה: כאשר יש חשש שבעל העסק או הפועל יעשו פעולה שתאסור את המאכל, צריך שידע שבכל עת יכול המשגיח להגיע ולראותו. לשם כך, צריך להעניק למשגיח מפתח כדי שיוכל להגיע למקום בכל עת ובלא תאום מראש, ולבדוק את כל הנעשה בו.

Punição: se o shochet ou o comerciante for flagrado vendendo alimento proibido, deve-se retirar dele a certificação de kashrut. Conforme determinaram os Sábios, um shochet que vendeu carne taref fica desqualificado para sempre. Ainda que alegue tê-lo feito por engano, demonstre exteriormente profundo pesar por seu pecado e faça teshuvá completa por isso, não se volta a confiar nele. Uma vez que perdeu sua credibilidade, deve-se recear que sua “teshuvá” tenha por objetivo obter novamente a permissão de vender carne e que, quando voltar a enfrentar a tentação, tropeçará e cometerá fraude. Somente se ele se mudar para outro lugar e ali ocorrer uma situação rara que demonstre com certeza que venceu seu desejo por dinheiro, será possível acreditar que fez teshuvá (San’hedrin 25a; Rashba 1:20; Shulchan Aruch 119:15).

ענישה: אם תופשים את השוחט או הסוחר במכירת מאכל אסור, צריך לשלול ממנו את הכשרות. וכפי שהורו חכמים, ששוחט שמכר בשר טרף, נפסל לעולם. ואף אם יטען שעשה זאת בשגגה, ויפגין כלפי חוץ שהוא מצטער מאוד על עוונו ועושה על כך תשובה גמורה, אין סומכים עליו יותר. שהואיל ואיבד את אמינותו, יש לחשוש ש’תשובתו’ נועדה לצורך קבלת היתר למכור בשר, וכאשר יעמוד שוב בפני פיתוי – ייכשל וירמה. ורק אם יעבור למקום אחר, ושם יארע מקרה נדיר שעל ידו יתברר בוודאות שהתגבר על תאוותו לממון, אפשר יהיה להאמין לו שחזר בתשובה (סנהדרין כה, א; רשב”א א, כ; שו”ע קיט, טו).

No início do período dos Acharonim, cerca de quatrocentos anos atrás, à medida que se intensificava o processo de especialização profissional, havia famílias cujo sustento inteiro dependia do abate e da venda de carne. Se o chefe da família fosse permanentemente impedido de vender carne, seu sustento e o de sua família seriam eliminados. Por isso, os rabinos determinaram que se facilitasse sua sentença e lhe fosse estabelecido um processo de teshuvá, com jejuns e mortificações; depois de concluí-lo, voltariam a confiar nele (Rashal; Taz 119:16; Shoel UMeshiv, Kama 2:170; cf. Chulin 18a; Daat

בראשית תקופת האחרונים, לפני כארבע מאות שנה, כאשר גבר תהליך ההתמקצעות, היו משפחות שכל פרנסתן נשענה על שחיטת בשר ומכירתו, ואם היו פוסלים את אבי המשפחה מלמכור בשר לצמיתות, היתה נכרתת פרנסתו ופרנסת בני משפחתו. לפיכך, הורו הרבנים להקל בדינו ולסדר לו תשובה עם תעניות וסיגופים, ולאחר סיום תשובתו יחזרו לסמוך עליו (רש”ל, ט”ז קיט, טז; שואל ומשיב קמא ב, קע. עי’ חולין יח, א; דעת כהן ב).

Cohen 2).

E em Shemesh UMagen, vol. 2, Yoreh De’ah 41, acerca do fundamento da credibilidade.

ובשמ”ש ומגן ח”ב יו”ד מא, על יסוד האמינות.

Assim se procede atualmente: se os rabinos responsáveis entenderem que há possibilidade de que a pessoa flagrada em fraude mude seu comportamento para melhor, punem-na com a retirada da certificação de kashrut por determinado período, estabelecem para ela um processo de teshuvá e, depois disso, devolvem-lhe o certificado de kashrut. É evidente, contudo, que, como a dissuasão geral foi enfraquecida pelo fato de a retirada da certificação não ser permanente, surgiu, em contrapartida, a necessidade de aumentar a intensidade da fiscalização sobre todos os comerciantes de alimentos, especialmente sobre aquele que já foi flagrado em fraude. [2]

וכך נוהגים כיום, שאם נראה לרבנים האחראים שיש סיכוי שהנתפש כרמאי ישנה את דרכיו לטובה, מענישים אותו בשלילת כשרות לזמן מסוים, מסדרים לו סדר תשובה, ולאחר מכן מחזירים לו את תעודת הכשרות. אמנם מובן מאליו, שהואיל וההרתעה הכללית נפגעה מכך ששלילת הכשרות אינה לצמיתות, נוצר מנגד צורך להגביר את משקל הפיקוח על כלל סוחרי המזון, ובמיוחד על מי שכבר נתפש כרמאי.[2]

[2]. Em regra, quando uma pessoa não tem nenhum incentivo para mentir, confia-se até mesmo numa pessoa considerada suspeita, conforme explicado por muitos Rishonim e no Shulchan Aruch 2, 4; 119, 7. Também se confia que um não judeu sem incentivo para trocar alimento kasher por alimento taref não efetuou a troca, conforme explicado em Avoda Zara 34b; 39b; Shulchan Aruch 114, 4; 118, 10. Quando há incentivo para fraudar, é possível neutralizá-lo por meio da dissuasão. Uma das formas de dissuasão é a fiscalização de um mashgiach que “sai e entra” de surpresa, como aprendemos a respeito de quem deixa vinho sob a guarda de um não judeu, em Avoda Zara 61a; Shulchan Aruch 129, 1; 131, 1; acima, 29, 9. O mesmo se aplica à ordenha realizada por um não judeu, em Avoda Zara 39b; Shulchan Aruch 115, 1; acima, 30, 2; ao abate realizado por um kuti, em Chulin 3a; e ao receio de substituição, em Shulchan Aruch 118, 10. Atualmente, parte da dissuasão e da fiscalização pode ser feita por meio de câmeras, conforme mencionado acima, 30, nota 5. Quanto maior for o receio de que transgridam uma proibição, mais severa deverá ser a dissuasão, por meio de uma fiscalização mais frequente de um mashgiach que “sai e entra” e de uma punição mais rigorosa pela violação das instruções. Em contrapartida, quando o receio é pequeno, pode-se contentar com uma fiscalização de surpresa apenas uma vez ao dia, conforme consta no Beit Yosef 131, 1. Às vezes, a fiscalização e a dissuasão se apoiam no público, que pode presenciar uma violação da kashrut, conforme consta em Avoda Zara 31b; Shulchan Aruch 129, 4. Quando a dissuasão é muito grande, como no caso em que uma violação da kashrut causaria enorme prejuízo, pode-se reduzir a fiscalização, conforme consta em Avoda Zara 40b; Shulchan Aruch 131, 2. A dissuasão também pode apoiar-se no dano à credibilidade de uma pessoa cujo sustento depende de sua reputação de confiabilidade, conforme explicado em Menachot 43a; Shulchan Aruch 114, 5. Em Igrot Moshe, Yore De’a 4, 1, há uma explicação extensa dos métodos de supervisão.

[2]. ככלל כאשר אין לאדם שום תמריץ לשקר סומכים גם על אדם חשוד, כמבואר בראשונים רבים ושו”ע ב, ד; קיט, ז. ואף על גוי שאין לו תמריץ להחליף מזון כשר בטרף, סומכים שלא החליף, כמבואר בע”ז לד, ב; לט, ב; שו”ע קיד, ד; קיח, י. וכאשר יש תמריץ לרמות, אזי על ידי הרתעה ניתן להתגבר עליו. אחת מדרכי ההרתעה היא פיקוח של משגיח ש’יוצא ונכנס’ בהפתעה, כפי שלמדנו לעניין המפקיד יין אצל גוי, בע”ז סא, א; שו”ע קכט, א; קלא, א; לעיל כט, ט. וכן לעניין חליבת חלב על ידי נוכרי, בע”ז לט, ב; שו”ע קטו, א; לעיל ל, ב. וכן לעניין שחיטת כותי – חולין ג, א. וכן לעניין חשש החלפה – שו”ע קיח, י. כיום ניתן לבצע חלק מההרתעה והפיקוח על ידי מצלמות, כמובא לעיל ל, 5. ככל שהחשש שייכשלו באיסור הוא יותר גדול, כך ההרתעה צריכה להיות יותר חמורה על ידי פיקוח רב יותר של משגיח ’יוצא ונכנס’, ועניש חמורה יותר על הפרת הוראות. מנגד כאשר החשש קל, אפשר להסתפק בפיקוח בהפתעה של פעם ביום בלבד, כמובא בב”י קלא, א. לעיתים הפיקוח וההרתעה נשענים על הציבור שעלול לראות את הפרת הכשרות, כמובא בע”ז לא, ב; שו”ע קכט, ד. כאשר ההרתעה גדולה מאוד, כגון שהפרת כשרות תגרום להפסד עצום, אפשר להפחית את הפיקוח, כמובא בע”ז מ, ב; שו”ע קלא, ב. הרתעה יכולה להישען גם על פגיעה באמינותו של אדם שפרנסתו נשענת על אמינותו, כמבואר במנחות מג, א; שו”ע קיד, ה. באג”מ יו”ד ד, א הרחיב בביאור דרכי ההשגחה.

4 – Kasher e mehadrin

ד – כשר ומהדרין

Nos sistemas de kashrut, é costume conceder certificados em dois níveis: certificado de kashrut comum e certificado

במערכות הכשרות מקובל להעניק שתי רמות של

de kashrut mehadrin. A diferença entre eles se manifesta em dois âmbitos. O primeiro: na kashrut mehadrin, quando não há uma dificuldade particularmente grande, levam-se em consideração as opiniões rigorosas, mesmo quando são minoritárias e mesmo quando a base da lei é de origem rabínica. Já na kashrut comum, seguem-se as regras da Halacha: em caso de necessidade, numa divergência sobre matéria de origem rabínica, decide-se conforme a opinião leniente; numa divergência relativa a uma proibição da Torá, se houver uma maioria clara que adota a posição leniente, em caso de necessidade pode-se confiar nela; se a divergência for equilibrada, adota-se a posição rigorosa. A única exceção ocorre na lei das sirchot do pulmão de um animal: embora se trate de uma divergência equilibrada sobre uma proibição da Torá, adota-se a posição leniente. Isso se deve ao custo elevado que resultaria da adoção do rigor, ao fato de o raciocínio dos lenientes parecer convincente e também por esse ter sido o costume predominante na maioria das comunidades de Israel. Assim, também nessa lei se procede de acordo com as regras da Halacha, conforme a tradição decisória (acima, 20, 8–9).

תעודות: תעודת כשרות רגילה, ותעודת כשרות למהדרין. ההבדל ביניהן בשני תחומים: האחד, בכשרות מהדרין, כאשר אין קושי גדול במיוחד, חוששים לדעות המחמירים גם כשהם מיעוט וגם כשיסוד הדין מדברי חכמים. ואילו בכשרות רגילה הולכים לפי כללי ההלכה, שבשעת הצורך במחלוקת בדברי חכמים פוסקים כדעה המקילה, ובמחלוקת הנוגעת לאיסור תורה, אם יש רוב ברור שמיקל – בשעת הצורך סומכים עליו, ואם המחלוקת שקולה – מחמירים. ורק בדין סירכות הריאה בבהמה, למרות שמדובר במחלוקת שקולה באיסור תורה, מקילים. וזאת משום העלות הגבוהה שבהחמרה, וגם מפני שסברת המקילים נראית, וגם מפני שכך היה המנהג הרווח ברוב קהילות ישראל. הרי שגם בדין זה נוהגים על פי כללי ההלכה כפי מסורת ההוראה (לעיל כ, ח-ט).

O segundo âmbito diz respeito ao grau de fiscalização. Na kashrut comum, procede-se de acordo com as regras da Halacha aceitas pela maioria dos poskim e confia-se que o proprietário do estabelecimento cumprirá os procedimentos de kashrut combinados com ele. O mashgiach visita o estabelecimento periodicamente para verificar se tudo está sendo conduzido conforme o acordado. Se descobrir que houve fraude, retirará a certificação; contudo, enquanto não encontrar um problema significativo, continua-se a confiar no proprietário. Em contrapartida, na kashrut mehadrin confia-se menos no proprietário do estabelecimento e, em geral, exige-se a presença de um mashgiach permanente, que acompanhe todo o trabalho de preparação dos alimentos. Além disso, mesmo uma infração leve das instruções pode resultar na retirada do certificado de kashrut.

התחום השני, נוגע למידת הפיקוח. בכשרות רגילה נוהגים על פי כללי ההלכה המקובלים על רוב הפוסקים, וסומכים על בעל העסק שיעמוד בנהלי הכשרות שנקבעו עמו, והמשגיח פוקד את העסק לפרקים, כדי לבדוק שהכל מתנהל כמסוכם. אם ימצא שרימו, ישלול את הכשרות, אבל כל זמן שלא מצא בעיה משמעותית, ממשיכים לסמוך על בעל העסק. לעומת זאת בכשרות מהדרין סומכים פחות על בעל העסק, ובדרך כלל דורשים שיהיה במקום משגיח צמוד שילווה את כל מלאכת הכנת המזון. בנוסף לכך, גם בעקבות הפרה קלה של ההוראות יכולים לשלול את תעודת הכשרות.

Em regra, o Rabinato-Chefe e os rabinatos locais concedem tanto a kashrut comum quanto a kashrut mehadrin, enquanto os diversos organismos privados de kashrut geralmente oferecem um único nível de certificação. Os Badatzim mais conhecidos de Israel

ככלל, הרבנות הראשית והרבנויות המקומיות מעניקות גם כשרות רגילה וגם כשרות מהדרין, ואילו גופי הכשרות הפרטיים למיניהם, מעניקים בדרך כלל רמת כשרות אחת. הבד"צים המפורסמים בארץ,

concedem somente kashrut mehadrin.

מעניקים רק כשרות מהדרין.

Por diversos motivos, o sistema de kashrut sofre de muitos problemas, cujos principais são: 1) falta de procedimentos uniformes para definir kasher e mehadrin.

מסיבות שונות, מערכת הכשרות סובלת מבעיות רבות שעיקרן: א) חוסר נהלים אחידים להגדרת כשר ומהדרין.

2) Ausência de fiscalização sobre determinados rabinatos e Badatzim, que às vezes realizam seu trabalho com negligência. 3) Muitas vezes existe um conflito de interesses que pode levar os mashguichim ou os organismos de kashrut a ignorar problemas, a fim de continuarem recebendo pagamento pela certificação. 4) Uma concorrência que às vezes se torna desenfreada e vem acompanhada de difamações que prejudicam injustamente a presunção de confiabilidade em matéria de kashrut de pessoas dignas de confiança.

ב) היעדר פיקוח על רבנויות ובד"צים מסוימים, שלעיתים עושים את מלאכתם ברשלנות. ג) פעמים רבות קיים ניגוד עניינים העלול לגרום למשגיחים או לגופי הכשרות להעלים עין מבעיות כדי להמשיך לקבל תשלום עבור מתן הכשרות. ד) תחרות שלעיתים נעשית פרועה ומלווה בהשמצות שפוגעות שלא בצדק בחזקת הכשרות של אנשים נאמנים.

Por isso, é apropriado trabalhar pelo aprimoramento de todo o sistema de kashrut: estabelecer procedimentos uniformes para definir kasher e mehadrin; estabelecer procedimentos que reduzam o risco de conflito de interesses; e obrigar os organismos de kashrut a informar com transparência o nível de sua fiscalização, para que o comprador saiba quais exigências foram observadas e quais não foram. O Rabinato-Chefe deverá supervisionar tudo isso com confiabilidade.

לפיכך, ראוי לפעול לשיפור מערכת הכשרות כולה: לקבוע נהלים אחידים להגדרת כשר ומהדרין, ונהלים שמפחיתים את חשש ניגוד העניינים, ולחייב את גופי הכשרות לדווח בשקיפות על רמת הפיקוח שלהם, כדי שידע הקונה על מה הקפידו ועל מה לא, ועל כל זה הרבנות הראשית תפקח באמינות.

Entretanto, mesmo agora, apesar de todos os problemas que exigem correção, o sistema de kashrut de Israel apresenta, no conjunto, um bom nível. Há várias razões para isso. Primeiro, o temor aos Céus e o senso de missão de praticamente todos os que trabalham com kashrut. Segundo, o fato de que a maior parte dos alimentos produzidos e comercializados em Israel é kasher contribui muito para a preservação da kashrut. Terceiro, a concorrência entre os diversos organismos de kashrut e a exposição das falhas nos meios de comunicação levam-nos a fiscalizar a si mesmos e a melhorar.

אמנם גם עכשיו, למרות כל הבעיות הדורשות תיקון, בסך הכל, מערכת הכשרות בארץ ברמה טובה. כמה סיבות לכך: ראשית, בזכות יראת השמיים ותחושת השליחות של רוב ככל העוסקים במלאכת הכשרות. שנית, העובדה שרוב המזון שמיוצר ומשווק בארץ הוא כשר, מסייעת מאוד לשמירת הכשרות. שלישית, התחרות בין גופי הכשרות השונים, וחשיפת הליקויים בתקשורת, גורמת להם לבקר את עצמם ולהשתפר.

Portanto, tanto segundo a Halacha quanto na prática, todos os alimentos que contam com supervisão de kashrut do Rabinato-Chefe, de um rabinato local ou de um organismo privado de kashrut são kasher. Em geral, os alimentos que possuem certificação mehadrin de um rabinato ou de organismos privados de kashrut (Badatzim) são kasher lemehadrin. Se o rabino ou o mashgiach tiverem sido negligentes em seu trabalho, e o

לפיכך, להלכה ולמעשה, כל המאכלים שיש עליהם השגחת כשרות של הרבנות הראשית והרבנות המקומית או גוף כשרות פרטי – כשרים. ובדרך כלל, המאכלים שיש עליהם כשרות למהדרין של הרבנות או של גופי כשרות פרטיים (בד"צים) – כשרים למהדרין. ואם הרב או המשגיח התרשלו במלאכתם והמזון שאדם אכל

alimento consumido por alguém não era kasher ou não estava no nível mehadrin que ele havia solicitado, o pecado recai inteiramente sobre o rabino e o mashgiach; o comprador que teve o cuidado de adquirir alimento com supervisão de kashrut está isento de pecado. Se o rabino e o mashgiach realizaram seu trabalho com fidelidade, mas o fabricante os enganou, o pecado recai inteiramente sobre o fabricante fraudulento.[3]

לא היה כשר או לא מהודר כפי שביקש, העוון מונח כולו על ראשם של הרב והמשגיח, ואילו הקונה שהקפיד לקנות מזון שיש עליו השגחת כשרות, נקי מעוון. ואם הרב והמשגיח עשו את מלאכתם נאמנה והיצרן רימה אותם, העוון מונח כולו על ראשו של היצרן הרמאי.[3]

[3]. A regra de que se segue a maioria é um princípio central em todas as leis de kashrut, como aprendemos a respeito das tereifot acima, 20, 4, e como explicado abaixo, na nota 4. Mesmo quando se ouve falar de problemas de kashrut neste ou naquele rabinato, a maioria dos rabinatos sempre é confiável; e até no rabinato em que surgiram problemas, é razoável presumir que, na maioria dos locais sob sua supervisão, os alimentos sejam kasher. Portanto, enquanto o consumidor não tiver informação em contrário, pode confiar na kashrut comum.

[3]. הכלל שהולכים אחר הרוב הוא יסוד מרכזי בכל הלכות כשרות, כפי שלמדנו לעניין טריפות לעיל כ, ד, וכמבואר להלן בהערה 4. וגם כאשר שומעים על בעיות כשרות ברבנות זו או אחרת, לעולם רוב הרבנויות אמינות, ואף באותה רבנות שהתגלעו בה בעיות, מן הסתם ברוב המקומות המושגחים על ידה המאכלים כשרים. לפיכך, כל זמן שהצרכן לא שמע אחרת, הוא רשאי לסמוך על כשרות רגילה.

Entre um rabinato e Badatzim sérios: o problema da kashrut de muitos rabinatos locais é que o mashgiach recebe seu salário do proprietário do estabelecimento, e há o receio de que hesite em repreendê-lo. Em contrapartida, os Badatzim têm incentivo para continuar concedendo certificação, pois é daí que obtêm seu sustento; já o rabino local recebe um salário fixo e não tem incentivo para continuar concedendo a certificação, de modo que sua decisão fica livre de parcialidade. Além disso, o rabinato local pode ser fiscalizado pelo Rabinato-Chefe e pelo sistema judiciário estatal, e nisso o rabinato possui uma vantagem (Rabino Moshe Bigel, na introdução de seu livro 'Echol BeSimcha'). Contudo, o fato de os Badatzim se dedicarem à kashrut mehadrin, cuja fiscalização é mais rigorosa, cria um contrapeso para seu conflito de interesses, reforçado pelo receio das críticas de organismos de kashrut concorrentes.

בין רבנות לבד"צים רציניים: הבעיה בכשרות של רבנויות מקומיות רבות, שהמשגיח מקבל את שכרו מבעל העסק, ויש חשש שיירתע מלמחות בו. מנגד, לבד"צים יש תמריץ להמשיך להעניק כשרות הואיל והם מתפרנסים מכך, ואילו לרב המקומי יש משכורת קבועה, ואין תמריץ להמשיך להעניק כשרות, ולכן פסיקתו נקייה מהטיה. בנוסף לכך, את הרבנות המקומית אפשר לבקר על ידי הרבנות הראשית ומערכת המשפט הממלכתית, ובזה יש לרבנות יתרון (הרב משה ביגל במבוא לספרו 'אכול בשמחה'). אולם בכך שעיסוקם של הבד"צים בכשרות מהודרת שהפיקוח בה הדוק יותר, נוצר איזון לניגוד העניינים שלהם, שמתחזק על ידי החשש שלהם מביקורת מגופי כשרות מתחרים.

De tempos em tempos surgem diversos Badatzim que concedem certificados bem-apresentados, mas cuja supervisão é, na prática, deficiente. O consumidor prudente deve procurar não confiar em Badatzim desconhecidos, especialmente no que diz respeito a restaurantes e pequenas fábricas. Ainda assim, não há pecado nas mãos do consumidor ingênuo que não sabe tratar-se de um organismo de confiabilidade deficiente. Pois, se forem conhecidos como negligentes, cabe ao Rabinato-Chefe e aos rabinatos locais — e é responsabilidade deles — protestar contra esses organismos mediante divulgação nos meios de comunicação religiosos e charedim; e, se não corrigirem sua conduta, requerer que sejam levados a julgamento segundo a Lei de Proibição de Fraude em Kashrut.

בד"צים שונים קמים לפרקים ומעניקים תעודות יפות, אבל בפועל השגחתם לקויה. והצרכן הנבון צריך להשתדל להימנע מלסמוך על בד"צים לא מוכרים, ובמיוחד בנוגע למסעדות ולמפעלים קטנים. ואע"פ כן, אין עוון ביד הצרכן התמים שאינו יודע שמדובר בגוף בעל אמינות לקויה. שכן אם הם ידועים כרשלנים, תפקידה ואחריותה של הרבנות הראשית והמקומית למחות בהם על ידי פרסום בכלי התקשורת הדתיים והחרדיים, ואם לא יתקנו את דרכם, לתבוע את העמדתם למשפט על פי חוק 'איסור אונאה בכשרות'.

Há rabinos que menosprezam as certificações do Rabinato e, às vezes, são nomeados rabinos locais e concedem kashrut do "Rabinato" sem responsabilidade suficiente, sob a alegação de que, de todo modo, um judeu observante das mitzvot deve adquirir uma certificação de um Badatz. Na prática, porém, embora sua supervisão seja negligente e deficiente, uma vez que sua chancela de kashrut aparece no alimento, o consumidor pode confiar neles. Se o alimento que consumiu não for kasher, o pecado recairá inteiramente sobre esses rabinos. Pode-se sugerir àquele que tem conhecimento da dúvida quanto à confiabilidade deles que os teste com a seguinte pergunta: eles próprios estão dispostos a comer alimentos com a

יש רבנים שמזלזלים בהכשרי הרבנות, ולעיתים הם מתמנים כרבנים מקומיים ומעניקים כשרות של 'רבנות' בלא אחריות מספקת, בתואנה שממילא יהודי שמקפיד במצוות צריך לרכוש הכשר בד"ץ. אמנם בפועל, למרות שהשגחתם רשלנית ולקויה, כיוון שחתימת כשרותם מתנוססת על המזון, הצרכן רשאי לסמוך עליהם. ואם האוכל שאכל אינו כשר, העוון כולו על ראשם. אפשר להציע למי שמודע לספק שבאמינותם, שיבדוק אותם על ידי שאלה, האם הם מוכנים לאכול

kashrut que certificam? Se não estiverem, é preferível não confiar neles.

מהכשרות שלהם. אם לא – עדיף שלא יסמוך עליהם.

5 – Níveis de hiddurim

ה – מדרגות בהידורים

Não existe nenhum hechsher, nem mesmo o mais mehadrin entre os mehadrin, que cumpra as exigências de todas as opiniões individuais rigorosas, pois, quando o hiddur envolve custos elevados, em geral até mesmo os que buscam cumprir as mitzvot da maneira mais aprimorada costumam adotar a posição leniente. Além disso, quando se trata de um rigor que os tzadikim das gerações anteriores não adotaram, por entenderem que a opinião rigorosa havia sido rejeitada pela esmagadora maioria dos poskim, não é apropriado que os rabinos de nossa época o adotem, para que não pareçam menosprezar a honra dos Rishonim. Às vezes, porém, os tzadikim das gerações anteriores adotaram a posição leniente porque o rigor acarretava grande prejuízo ou esforço excessivo; nesse caso, se atualmente for possível seguir de modo aprimorado a opinião rigorosa sem grande prejuízo nem esforço, é correto fazê-lo, pois nisso não há menosprezo pelas gerações anteriores.

אין שום 'הכשר', ואפילו מהודר שבמהודרים, שעומד בדרישות של כל דעות היחידים המחמירות, שכן אם ההידור כרוך בעלויות גבוהות, בדרך כלל גם המהדרים נוהגים להקל. מעבר לכך, כאשר מדובר בחומרה שלא החמירו בה צדיקי הדורות הקודמים, הואיל וסברו שדעת המחמיר נדחתה על ידי רובם המכריע של הפוסקים, אין ראוי לרבני ימינו להחמיר בה, כדי שלא יראו כמזלזלים בכבודם של הראשונים. אמנם לעיתים הצדיקים בדורות הקודמים נהגו להקל בכך מפני שהחומרה היתה כרוכה בהפסד גדול או בטורח עצום, ואזי אם עתה אפשר להדר כדעה המחמירה בלא הפסד וטורח גדולים, נכון להדר בכך, מפני שאין בזה זלזול בדורות הקודמים.

Atualmente, em decorrência da reunião dos exílios, formou-se uma situação na qual os rigores de uma comunidade não são iguais aos de outra. Às vezes, um Badatz ligado aos membros de determinada comunidade costuma ser rigoroso quanto às exigências adotadas por ela, mas não leva em conta os rigores adotados por outra comunidade. Assim, por exemplo, quanto a alimentos cozidos por gentios, há Badatzim de judeus oriundos de comunidades asquenazitas que não levam em conta a opinião dos que adotam uma posição mais rigorosa (acima, 28, 8). Do mesmo modo, quanto ao costume de escaldar a carne depois de salgá-la, Badatzim de judeus oriundos de comunidades asquenazitas e sefaraditas não levam em conta a opinião do Rambam e do Ra'ah, conforme o costume dos judeus oriundos do Iêmen (acima, 22, 7). Da mesma forma, os Badatzim de judeus oriundos de comunidades sefaraditas não levam em conta os rigores dos asquenazitas em Pessach. Além disso, cada Badatz segue o método de decisão haláchica de seus rabinos; às vezes, em determinada questão, eles decidiram de forma conclusiva pela posição leniente e, por isso, já não levam em conta a posição dos que são

כיום בעקבות קיבוץ הגלויות, נוצר מצב שלא הרי חומרות עדה זו כחומרות עדה זו, ולעיתים בד"ץ שקשור לבני עדה אחת רגיל להחמיר בחומרות שנהגו אצלה, ואינו חושש לחומרות שנהגו בעדה אחרת. כך לדוגמא לגבי בישולי גויים, יש בד"צים של עולי אשכנז שאינם חוששים לדעת המחמירים (לעיל כח, ח). וכך לגבי מנהג חליטת הבשר אחר מליחתו, בד"צים של עולי אשכנז וספרד אינם חוששים לדעת הרמב"ם והרא"ה כפי מנהג עולי תימן (לעיל כב, ז). וכן לגבי חומרות של עולי אשכנז בפסח, בד"צים של עולי ספרד אינם חוששים להן. כמו כן כל בד"ץ הולך בשיטת הפסיקה של רבניו, ולעיתים בשאלה מסוימת הכריעו הכרעה גמורה לקולא, ושוב אינם חוששים לשיטת המחמירים. מן הראוי שהשגחות ארץ ישראליות מהודרות יתחשבו וישקללו את דעות כל הפוסקים ומנהגי כל העדות.

rigorosos. É apropriado que as supervisões de kashrut rigorosas da Terra de Israel levem em consideração e ponderem as opiniões de todos os poskim e os costumes de todas as comunidades.

Também é preciso saber que há temas nos quais a controvérsia diz respeito à própria questão de qual conduta constitui o hiddur, como ocorre com os frutos durante a Shemita. Muitos Badatzim têm o cuidado de não certificar frutos cultivados por judeus com base no heter mechira, e esse rigor é tão importante a seus olhos que preferem comprar frutas e verduras cultivadas por gentios e, às vezes, até por inimigos. Em contrapartida, conforme aprendemos de nossos mestres, é mais rigoroso comprar, durante a Shemita, frutas e verduras cultivadas por judeus de acordo com o heter mechira, pois o heter mechira constitui um caso de safek-safek-safeka relativo a uma proibição rabínica (Peninei Halakha, Shevi'it 7, 5), ao passo que a compra de judeus se apoia em duas mitzvot da Torá: 1) o povoamento da Terra; 2) dar preferência a nossos irmãos em vez de um gentio. Portanto, quando, durante a Shemita, temos diante de nós duas opções — kashrut comum baseada no heter mechira ou kashrut lemehadrin que proíbe os frutos do heter mechira —, devemos preferir o hiddur de comprar a produção de judeus aos demais rigores que levam em conta dúvidas referentes a proibições rabínicas.

עוד צריך לדעת, שישנן סוגיות שהמחלוקת בהן היא על עצם השאלה מהו ההידור, כדוגמת סוגיית הפירות בשמיטה. בד"צים רבים מקפידים שלא להכשיר פירות שגודלו על ידי יהודים ב'היתר המכירה', וכל כך חשובה חומרה זו בעיניהם עד שהם מעדיפים לקנות פירות וירקות שגודלו על ידי גויים ולעיתים אף אויבים. מנגד, כפי שלמדנו מרבותינו, יותר מהודר לקנות בשמיטה פירות וירקות שגודלו על ידי יהודים על פי 'היתר המכירה', שכן 'היתר המכירה' הוא ספק ספק ספיקא של איסור דרבנן (פנה"ל שביעית ז, ה), ואילו הקנייה מיהודים נשענת על שתי מצוות מהתורה: א) ישוב הארץ, ב) העדפת אחינו על פני נוכרי. ולכן כשעומדות בפנינו בשמיטה שתי אפשרויות: כשרות רגילה מ'היתר המכירה' או כשרות מהודרת שאוסרת את פירות 'היתר המכירה', נעדיף את ההידור שבקניית יבול יהודים על פני שאר ההידורים שחוששים לספקות מדרבנן.

Naturalmente, há disputas e concorrência entre os diferentes órgãos de kashrut. De modo geral, é correto que aqueles que buscam uma observância mais rigorosa deem preferência à Rabbanut ou a órgãos de kashrut que tratem respeitosamente aqueles que deles discordam, em vez de órgãos de kashrut que boicotam e difamam os demais. Embora seja possível que não haja defeito nos próprios alimentos que supervisionam, é apropriado afastar-se daquilo que é repulsivo e do que se assemelha ao repulsivo.

מטבע הדברים יש ויכוחים ותחרות בין גופי הכשרות השונים, וככלל, נכון למהדרים להעדיף רבנות או גופי כשרות שנוהגים כבוד בבני מחלוקתם, על פני גופי כשרות שמחרימים ומשמיצים את זולתם. ואף שייתכן ובגוף המאכלים שהם מפקחים אין פגם, מן הראוי להתרחק מהכיעור ומהדומה לכיעור.

Essas são as principais considerações que se apresentam àqueles que desejam ser mais rigorosos; quem não souber avaliá-las fará bem em consultar seu rabino a esse respeito.

אלו עיקר השיקולים שעומדים בפני הרוצים להדר, ומי שאינו יודע לבחון זאת, טוב שיתייעץ על כך עם רבו.

6 – Fábricas e restaurantes

A divisão das certificações entre kasher e kasher lemehadrin existe nas fábricas de alimentos e nos restaurantes. Na prática, porém, é mais fácil fiscalizar grandes fábricas do que exercer a fiscalização necessária nos restaurantes. Isso ocorre porque, no sistema de produção em massa, o mashguiach precisa inicialmente realizar uma verificação minuciosa de todos os ingredientes usados na fabricação dos alimentos e, em seguida, assegurar que a fábrica continue operando conforme o combinado. Além disso, é fácil para uma grande fábrica financiar uma supervisão rigorosa. Desse modo, na prática, até a kashrut comum, quanto ao nível de fiscalização, está próxima de ser considerada kasher lemehadrin.

חלוקת ההשגחות ל'כשר' ו'כשר למהדרין' קיימת במפעלי מזון ובמסעדות, אולם בפועל היכולת לפקח על מפעלים גדולים קלה לעומת הפיקוח הנדרש על מסעדות. וזאת משום שבשיטת הייצור ההמוני המשגיח צריך לערוך תחילה בדיקה יסודית לכל המרכיבים שמהם מייצרים את המזון, ולאחר מכן לשמור שהמפעל ממשיך לתפקד כפי שסוכם. בנוסף לכך, למפעל גדול קל לממן השגחה קפדנית, וכך יוצא שבפועל, גם כשרות רגילה, מבחינת רמת הפיקוח קרובה להיחשב ככשרה למהדרין.

Entretanto, nos restaurantes que preparam pratos variados, o trabalho de supervisão é mais complexo, pois é necessário fiscalizar todos os tipos de alimentos que o restaurante compra de fornecedores que mudam periodicamente. Além disso, como o preparo é feito diretamente por pessoas que, em geral, não conhecem bem a Halacha, às vezes ocorrem falhas. Para fiscalizar plenamente o restaurante, seria necessário colocar à sua disposição um mashguiach permanente; contudo, a maioria dos restaurantes não consegue arcar com o custo de manter um mashguiach permanente. Por isso, a Rabbanut realiza uma supervisão básica, baseada na confiança de que o proprietário do restaurante e os funcionários cumprem os procedimentos de kashrut estabelecidos para eles, e o mashguiach comparece periodicamente para verificar se esses procedimentos estão sendo observados. Em contrapartida, na supervisão lemehadrin, a fiscalização é contínua e assegura a kashrut em um nível mais elevado.

אולם במסעדות שעוסקות בבישולים שונים, מלאכת ההשגחה יותר מורכבת, שכן צריך להשגיח על כל סוגי המזון שהמסעדה קונה מסוחרים שמתחלפים לפרקים. בנוסף לכך, כיוון שהבישול נעשה בידיים על ידי אנשים שבדרך כלל אינם בקיאים בהלכה, לעיתים מתעוררות תקלות. כדי לפקח על המסעדה באופן מלא, היה צריך להעמיד לשירותה משגיח צמוד, אולם רוב המסעדות אינן מסוגלות לעמוד בעלות הכרוכה בהחזקת משגיח צמוד. לפיכך, הרבנות מקיימת השגחה בסיסית שנשענת על האמון בבעל המסעדה ובעובדים שעומדים בנהלי הכשרות שנקבעו להם, והמשגיח מגיע לפרקים כדי לבדוק שהנהלים שנקבעו נשמרים. לעומת זאת בהשגחה למהדרין, הפיקוח צמוד ומבטיח את הכשרות ברמה גבוהה יותר.

Por isso, mesmo quem não costuma exigir kashrut lemehadrin fará bem em ser mais rigoroso e preferir um restaurante que tenha certificação lemehadrin, ou pelo menos um restaurante pertencente a uma rede kasher que zele pela qualidade de seus produtos. Isso se aplica especialmente aos restaurantes de carne, pois a tentação de fraudar os produtos cárneos é grande: o preço da carne kasher é o dobro do preço da carne não kasher e, no cálculo mensal, trata-se de um “lucro” muito elevado.

לפיכך, גם מי שאינו רגיל להקפיד על כשרות מהדרין, טוב שיהדר ויעדיף מסעדה שיש לה כשרות מהדרין, או לפחות מסעדה ששייכת לרשת כשרה שמקפידה על איכות מוצריה. הדברים אמורים במיוחד לגבי מסעדות בשריות, שכן הפיתוי לרמות במוצרי בשר גדול, מפני שמחיר בשר כשר כפול ממחיר בשר טרף, ובחשבון חודשי מדובר ב'רווח'

Além disso, as proibições relacionadas à carne são as mais graves. Ainda assim, quem desejar confiar na kashrut comum também em um restaurante de carne pode fazê-lo. Embora o risco de ocasionalmente comer carne não kasher seja maior, enquanto o restaurante possuir um certificado de kashrut, haverá uma supervisão que impede isso na quase totalidade dos casos; portanto, segundo a Halacha, presume-se que a comida servida seja kasher. Se o cliente quiser beneficiar a si próprio e aos demais clientes, é correto que peça para falar por telefone com o mashguiach e confirme com ele que a comida é de fato kasher. Esse tipo de interesse melhora o nível da kashrut, pois estimula o proprietário do restaurante e o mashguiach a cumprir as normas de kashrut com as quais se comprometeram.[4]

גדול מאוד. בנוסף לכך, האיסורים הכרוכים בבשר הם החמורים ביותר. אמנם הרוצה לסמוך על כשרות רגילה גם במסעדה בשרית – רשאי. ואף שהסיכון שלעיתים יאכל בשר טרף גבוה יותר, כל זמן שיש למסעדה תעודת כשרות, מתקיימת השגחה שמונעת זאת ברוב ככל המקרים, ועל כן להלכה המזון שהיא מגישה בחזקת כשרות. ואם הסועד ירצה להועיל לעצמו ולשאר הסועדים, נכון שיבקש לדבר עם המשגיח בטלפון, ויברר אצלו שאכן האוכל כשר. התעניינות כזו משפרת את רמת הכשרות, מפני שהיא מעוררת את בעל המסעדה והמשגיח לעמוד בכללי הכשרות שהם חתומים עליהם. [4]

Quando o certificado de kashrut tiver expirado, não se deve confiar no proprietário do restaurante que afirma que o estabelecimento ainda está sob supervisão e que se esqueceram de lhe entregar o novo certificado. É necessário telefonar para um representante da Rabbanut e ouvir dele que o restaurante continua devidamente supervisionado.

כאשר פג תוקפה של תעודת הכשרות, אין לסמוך על בעל המסעדה שטוען שהמסעדה עדיין מושגחת ושכחו להביא לו את התעודה החדשה, אלא צריך להתקשר אל נציג הרבנות, ולשמוע ממנו שהמסעדה עדיין מושגחת כהלכה.

Nos salões de eventos com kashrut comum, quando há um mashguiach permanente presente durante todo o período de preparo e de serviço dos alimentos, o nível da supervisão é bom. Entretanto, se o mashguiach comparece apenas periodicamente, a situação em geral é menos satisfatória, pois a tentação de fraudar é muito grande. Portanto, os contratantes do evento devem pedir para se encontrar com o mashguiach e somente contratar o evento se ele lhes assegurar que a comida que receberão é kasher.

באולמות אירועים בכשרות רגילה, כאשר יש משגיח צמוד שנמצא במשך כל זמן הכנת המאכלים והגשתם, רמת ההשגחה טובה. אולם אם המשגיח מגיע רק לפרקים, המצב בדרך כלל פחות טוב, הואיל והפיתוי לרמות גדול מאוד. לפיכך, מזמיני האירוע צריכים לבקש להיפגש עם המשגיח, ורק אם יעיד בפניהם שהמזון שיקבלו כשר, יזמינו את האירוע.

Hotéis grandes e médios geralmente contam com uma supervisão melhor do que a dos restaurantes, pois o volume de produção de alimentos neles é maior e, por isso, sua supervisão é mais constante. Ainda assim, é bom que aqueles que costumam ser mais rigorosos peçam para falar com o mashguiach, a fim de ouvir dele que os procedimentos de kashrut estão sendo devidamente cumpridos.

בתי מלון גדולים ובינוניים נמצאים בדרך כלל תחת השגחה טובה ממסעדות, משום שהיקף ייצור המזון בהם גדול יותר, ולכן ההשגחה עליהם צמודה יותר. ואע"פ כן טוב שהנוהגים להדר יבקשו לדבר עם המשגיח כדי לשמוע שנהלי הכשרות מתקיימים כסידרם.

[4]. O fundamento da confiança na kashrut é que "uma única testemunha é digna de crédito em questões de proibições"; por isso, confia-se no mashguiach que atesta, verbalmente ou por meio do

[4]. היסוד לאמון הכשרות הוא ש"עד אחד נאמן באיסורים", ועל כן סומכים על המשגיח שמעיד בפיו או על ידי תעודת הכשרות שהמזון כשר. ואף שהמשגיח

certificado de kashrut, que o alimento é kasher. Embora o mashguiach seja remunerado por isso, como os rabinos escolhem mashguichim confiáveis e os fiscalizam, é possível confiar neles. Embora às vezes as pessoas mintam — inclusive pessoas consideradas especialmente confiáveis —, a minoria de mentirosos não anula a regra de que "uma única testemunha é digna de crédito em questões de proibições". Do mesmo modo, ainda que duas testemunhas às vezes mintam, enquanto não se provar o contrário, confia-se em duas testemunhas até mesmo nos julgamentos mais graves (Rambam, Yesodei HaTorá 7, 7). Embora às vezes se espalhem rumores negativos sobre a kashrut de determinada Rabbanut que atua com negligência e emprega mashguichim desonestos ou negligentes, e embora por vezes existam lojas que vendem alimentos não kasher com um certificado de kashrut falsificado, apesar de tudo isso, enquanto não houver testemunho explícito que identifique exatamente o estabelecimento que vende alimentos não kasher, é permitido comprar comida em todos os lugares que possuam certificado de kashrut de uma Rabbanut ou de um órgão privado de kashrut confiável. Primeiro, por causa da presunção básica de idoneidade da Rabbanut que concede o selo de kashrut, a qual não deve ser anulada sem uma investigação minuciosa. Segundo, porque se segue a maioria, e a maioria dos lugares que possuem certificado de kashrut é kasher. Conforme explicado em Chulin 95a e no Shulchan Aruch 110, 3, mesmo que um alimento seja encontrado na rua, se naquele lugar a maioria das lojas for kasher, o alimento encontrado na rua será kasher — apesar de uma minoria das lojas vender alimentos não kasher —, pois se segue a maioria. Com muito mais razão, pode-se comprar em lojas que possuem certificado de kashrut. Não se deve argumentar que os estabelecimentos nos quais há fraude são considerados kavua, pois não se sabe onde estão; segundo a maioria dos poskim, a regra de kavua depende de que o estabelecimento não kasher seja conhecido ou, pelo menos, de que seja possível descobrir onde ele está com pouco esforço. Não se leva em conta a opinião dos que são rigorosos nesse caso, pois, segundo a maioria dos poskim, em toda dúvida relativa à regra de kavua deve-se adotar a posição leniente (acima, 2, 16). Ainda assim, a princípio é apropriado que a pessoa se afaste da dúvida; por isso, aqueles que buscam uma observância mais rigorosa intensificam a fiscalização, a fim de reduzir o número de vezes em que o vendedor poderá fraudá-los e lhes vender um alimento que não seja kasher. Segundo a Torá, segue-se a maioria também quanto à carne encontrada na rua; porém, segundo as palavras dos Sábios, há quem sustente que é proibido comer carne que ficou fora de vista, a menos que ela possua um sinal de que é kasher ou esteja embalada e lacrada com um selo de kashrut (Shulchan Aruch 63, 1); há também quem adote uma posição leniente e siga a maioria até mesmo quanto à carne (Rema 63, 2).

מקבל על כך שכר, כיוון שהרבנים בוחרים משגיחים נאמנים ומפקחים עליהם, אפשר לסמוך עליהם. ואף שלעיתים אנשים משקרים, ובכללם גם אנשים שנחשבו כנאמנים במיוחד, אין מיעוט השקרנים מבטל את הכלל ש"עד אחד נאמן באיסורים". וכשם שלמרות שלעיתים שני עדים משקרים, כל עוד לא הוכח אחרת סומכים על שני עדים בדינים החמורים ביותר (רמב"ם יסוה"ת ז, ז). ואף שלעיתים מתפשטות שמועות רעות על כשרות של רבנות מסוימת שנוהגת ברשלנות ומעסיקה משגיחים רמאים או רשלנים, ולפעמים יש חנויות שמוכרות טרף עם תעודת כשרות מזויפת. למרות כל זאת, כל זמן שאין עדות מפורשת היכן בדיוק המקום שמוכר טרף, מותר לקנות מזון בכל המקומות שיש להם תעודת כשרות מרבנות או מגוף כשרות פרטי אמין. ראשית, מפני חזקת הכשרות הבסיסית של הרבנות שמעניקה את חותמת הכשרות, שאין לעקור אותה בלא בירור מדוקדק. שנית, הולכים אחר הרוב, ורוב המקומות שיש להם תעודת כשרות – כשרים. וכפי שמבואר בחולין צה, א, ושו"ע קי, ג, שאפילו אם נמצא מזון ברחוב, אם באותו מקום רוב החנויות כשרות, למרות שבמיעוט החנויות מוכרים מזון טרף, המזון שנמצא ברחוב כשר, שהולכים אחר הרוב. קל וחומר שאפשר לקנות בחנויות שיש להן תעודת כשרות. ואין לטעון שהמקומות שבהם מרמים נחשבים 'קבועים', הואיל ואין יודעים היכן הם, ולדעת רוב הפוסקים דין 'קבוע' תלוי בכך שהמקום הטרף יהיה ידוע או לפחות יהיה כזה שבמאמץ קל ניתן יהיה לברר היכן הוא. ואין חוששים לדעת המחמירים בזה, הואיל ולרוב הפוסקים בכל ספק בדין קבוע יש להקל (לעיל ב, 16). אמנם לכתחילה ראוי לאדם להתרחק מהספק, ולכן המהדרין מגבירים את הפיקוח, כדי לצמצם את מספר הפעמים שבהם המוכר ירמה וימכור להם מאכל שאינו כשר. מהתורה הולכים אחר הרוב גם לגבי בשר שנמצא ברחוב, אבל מדברי חכמים יש אומרים שאסור לאכול בשר שהתעלם מהעין אלא אם כן יש בו סימן שהוא כשר או שהוא ארוז וחתום בחותמת כשרות (שו"ע סג, א), ויש מקילים גם בבשר ללכת אחר הרוב (רמ"א סג, ב).

7 – Selo de kashrut em alimento embalado

ז – חותמת כשרות על מזון באריזה

O selo de kashrut nas embalagens dos alimentos constitui o testemunho de que o alimento contido na embalagem é kasher. Embora o alimento seja transportado de um lugar para outro, enquanto a embalagem permanecer fechada e lacrada tal como saiu da fábrica, presume-se que o alimento em seu interior seja kasher. Essa é a regra para todos os tipos de embalagem difíceis de falsificar.

חותמת הכשרות על אריזות המזון היא העדות על כך שהמזון שבאריזה כשר. ואף שמובילים את המזון ממקום למקום, כל זמן שהאריזה נותרה סגורה וחתומה כפי שיצאה מהמפעל, המזון שבתוכה בחזקת כשר. כך הדין בכל סוגי האריזות שקשה לזייפן.

De modo semelhante, os Sábios estabeleceram que,

כיוצא בזה קבעו חכמים,

quando é necessário enviar um alimento pelas mãos de um gentio e existe a preocupação de que ele o substitua por um alimento cuja proibição é da Torá — como no caso da carne, que pode ser substituída por carne não kasher —, o recipiente ou o saco que contém o alimento deve ser fechado com dois lacres. Quando a preocupação envolve uma proibição dos Sábios — como no caso do leite, que pode ser substituído por leite de gentios —, basta fechar o recipiente com um lacre. Lacre significa um fechamento especial difícil de falsificar, como colar uma fita adesiva sobre a abertura do recipiente e assinar sobre a fita, de modo que, se ela for aberta, seja difícil colocar ali uma nova fita com assinatura semelhante. Se outra fita adesiva for colada e assinada, as duas serão consideradas dois lacres. Também o ato de amarrar de maneira especial o saco plástico que contém o alimento, tornando difícil para quem o abrir restaurá-lo exatamente à forma original, é considerado um lacre; amarrar dois sacos é considerado dois lacres. Do mesmo modo, um único lacre muito difícil de falsificar é considerado dois lacres (Rashba; Beit Yosef 118, 9; Igrot Moshe, Yoreh De'ah 1, 56). Também um lacre cuja falsificação sujeita o falsificador a punição segundo a lei é considerado dois lacres (Da'at Kohen 229).

שכאשר צריכים לשלוח מזון בידי גוי, ויש חשש שיחליף אותו במזון שאיסורו מהתורה, כדוגמת בשר, שעלולים להחליף בבשר טרף, יש לחתום את הכלי או השק שבו המזון בשני חותמות. וכאשר החשש מאיסור חכמים, כדוגמת חלב שיחליפו אותו בחלב נוכרים, די לחתום את הכלי בחותם אחד. חותם פירושו סגירה מיוחדת שקשה לזייפה, כדוגמת הדבקת נייר דבק על פתח הכלי וחתימה על הנייר באופן שאם יפתחו את הנייר יהיה קשה להדביק שם נייר חדש בחתימה דומה. ואם ידביקו עוד נייר דבק ויחתמו עליו, ייחשבו כשני חותמות. גם קשירת שקית הניילון שהמזון בתוכה באופן מיוחד שיקשה על הפותח אותה להחזירה לצורתה במדויק, נחשבת חותם אחד, וקשירת שתי שקיות – שני חותמות. כמו כן חותמת אחת שקשה מאוד לזייפה נחשבת כשני חותמות (רשב"א, ב"י קיח, ט; אג"מ יו"ד א, נו). וכן חותמת שהמזייף אותה צפוי על פי החוק לעונש נחשבת כשני חותמות (דעת כהן רכט).

Portanto, como é mais difícil falsificar uma embalagem original do que falsificar dois lacres, toda embalagem original é considerada dois lacres. É verdade que um falsificador profissional é capaz de fabricar uma máquina para falsificar as embalagens; porém, como, se for apanhado, será severamente punido segundo a lei, não se leva essa possibilidade em consideração. Ainda assim, há quem adote o rigor de fechar com dois lacres os alimentos cuja possível substituição envolve uma proibição grave. Por isso, como hiddur, as garrafas de vinho são fechadas com rolha de cortiça ou tampa de metal e, por cima, com outro invólucro de plástico. É correto ter esse cuidado com alimentos nos quais o lucro obtido pela falsificação da kashrut é grande, como a carne em grandes quantidades: além do lacre presente em cada embalagem, é correto lacrar também a caixa de papelão na qual as embalagens são colocadas. Há ainda quem adote o hiddur de produzir selos especiais muito difíceis de falsificar, como o holograma.

לפיכך, כיוון שקשה יותר לזייף אריזה מקורית מאשר לזייף שני חותמות, כל אריזה מקורית נחשבת כשני חותמות. ואמנם גנב מקצועי מסוגל לייצר מכונה שתזייף את האריזות, אולם כיוון שאם ייתפש ייענש בחומרה על פי החוק, לא חוששים לכך. ואע"פ כן יש מהדרים לחתום בשני חותמות מאכלים שחשש ההחלפה בהם נוגע לאיסור חמור. לכן מהדרים לחתום את בקבוקי היין בפקק שעם או מתכת ועליו עוד עטיפה מפלסטיק. ונכון להקפיד על כך במזון שהרווח מזיוף כשרותו גדול, כדוגמת בשר בכמויות גדולות, שבנוסף לחתימה שיש על כל אריזה, נכון לחתום גם את הקרטון שבו מניחים את האריזות. ויש מהדרים לייצר חותמות מיוחדות שמאוד קשה לזייפן (הולוגרמה).

Quando não há incentivo para fraudar, como no caso de um entregador de restaurante, confia-se no restaurante

כאשר אין תמריץ לרמות, כמו שליח מסעדה, סומכים על המסעדה הכשרה שהשליח

kasher que o entregador está trazendo o alimento kasher que foi encomendado ali.[5]

מביא את המזון הכשר שהוזמן ממנה.[5]

[5]. Está explicado em Avodah Zarah 39a–b que quem envia, pelas mãos de um não judeu, carne, vinho, techelet ou peixe deve lacrá-los com dois selos. Já quem envia assa-fétida, muries, pão ou queijo pode contentar-se com um selo. Segundo a maioria dos poskim, a diferença decorre da gravidade da proibição que se receia: quando o receio envolve uma proibição da Torá, são necessários dois selos; quando envolve uma proibição de origem rabínica, basta um selo (Rambam, Ma'achalot Assurot 13, 10; Rashba; Rabenu Yerucham; Shulchan Aruch 118, 1). Há quem diga que a diferença está entre algo proibido por sua própria essência, que requer dois selos, e algo que se tornou proibido em razão de outra substância que se misturou a ele, para o qual basta um selo (Ramban, Ra'ah, Ritva, Ran). E há quem explique que essa opinião concorda com a primeira, pois, quando o receio é de uma mistura, trata-se geralmente do receio de uma proibição rabínica e, consequentemente, basta um selo (Ra'avad, Meiri, Gra e Aruch HaShulchan 118, 3).

Para Rashi, a diferença não depende da gravidade da proibição: quando a fraude proporciona grande lucro, são necessários dois selos; quando o lucro é pequeno, basta um selo. Embora a maioria dos Rishonim não tenha interpretado a Guemara como ele, o princípio de seu raciocínio é consensual. Assim também aprendemos que, quando o não judeu não tem nenhum incentivo para fazer a troca, não se receia que a tenha feito (Avodah Zarah 34b; Tosafot, Avodah Zarah 12a, 'ושדי'; Shulchan Aruch 118, 10; Shach 1). Do mesmo modo, quando ele teme ser descoberto, pois será punido por isso, confia-se nele mesmo sem selos (Shulchan Aruch 118, 10; ver Shach 129, 4; Kaf HaChaim 118, 50). Por isso, confia-se no entregador de comida pronta e casos semelhantes, desde que não haja receio razoável de que queira fazer uma troca; tanto mais quando, se a fizer, será demitido de seu trabalho como entregador (ver 'Ve'achalta Vesavata' 5, 5). Em contrapartida, quando o risco de fraude é grande, não se confia nem mesmo em selos, conforme escreveu o Rashba (1, 109) a respeito de uma situação em que era comum falsificar selos. Assim também escreveu o Pri Toar 119, 3. Por isso, em grandes quantidades de carne, reforça-se a fiscalização por meio de guia de remessa, pesagem e medidas semelhantes, a fim de assegurar que a entrega realmente procede do estabelecimento kasher.

Os Rishonim questionaram que, em Avodah Zarah 39a–b, está explicado que o vinho requer a proteção de um selo dentro de outro, e isso também se depreende das palavras de Rav em Avodah Zarah 29b. Contudo, em Avodah Zarah 31a, está explicado que a Halacha segue Rabi Eliezer, segundo o qual basta um selo ou uma chave. Para a maioria dos Rishonim, isso significa que, além do selo, o lugar deve estar trancado com chave, de modo que ela é considerada um selo adicional (Rambam e Rashba, bem como Behag e Rif segundo a maioria dos Rishonim); assim foi decidido na opinião apresentada sem atribuição no Shulchan Aruch 118, 1; 130, 1. Há quem tenha inferido da opinião de Rabi Eliezer que, se é sabido que o judeu verificará depois se o alimento permaneceu lacrado com seu selo, basta um único selo (Tosafot, Semag, Semak, Sefer HaTeruma, Eshkol, Ran, Ritva). Assim também consta no Shulchan Aruch 118, 1, na opinião de "há quem diga", que diverge da opinião apresentada sem atribuição. Segundo Rabenu Tam, um judeu suspeito pode fraudar com maior facilidade, pois sente menos medo; por isso, ao confiar-lhe vinho, são necessários dois selos, ao passo que, ao confiá-lo a um não judeu, basta um selo (Tosafot, ibid.). Assim também escreveu o Or Zarua. Alguns escreveram que, depois do fato, é possível apoiar-se nessa

[5]. מבואר בע"ז לט, א-ב, שהשולח ביד גוי בשר, יין, תכלת או דג, צריך לחותמם בשני חותמות. ואילו השולח חילתית, מורייס, פת או גבינה, יכול להסתפק בחותם אחד. לרוב הפוסקים, ההבדל נובע מחומרת האיסור שמפניו חוששים, כאשר החשש מאיסור תורה – צריך שני חותמות, ובחשש מאיסור חכמים – די בחותם אחד (רמב"ם מאכ"א יג, י; רשב"א, רבנו ירוחם, שו"ע קיח, א). ויש אומרים שההבדל הוא בין דבר שאסור מצד גופו שצריך שני חותמות, לדבר שנאסר מחמת דבר שנתערב בו, שדי לו בחותם אחד (רמב"ן, רא"ה, ריטב"א, ר"ן). ויש מבארים שדעה זו מסכימה לדעה הראשונה, שאם החשש הוא של תערובת, מדובר בדרך כלל בחשש איסור דרבנן, וממילא מספיק חותם אחד (ראב"ד, מאירי, גר"א ועורה"ש קיח, ג).

לרש"י ההבדל אינו תלוי בחומרת האיסור, אלא כשיש מהזיוף רווח גדול צריך שני חותמות, וכשהרווח קטן חותם אחד. ואף שרוב הראשונים לא כתבו כפירושו בגמרא, יסוד סברתו מוסכם. וכן למדנו, שכאשר אין שום תמריץ לגוי להחליף, אין חוששים שהחליף (ע"ז לד, ב; תוספות ע"ז יב, א, 'ושדי'; שו"ע קיח, י; ש"ך א). וכן כאשר הוא חושש להיתפש, מפני שייענש על כך, סומכים גם בלא חותמות (שו"ע קיח, י; עי' ש"ך קכט, ד; כה"ח קיח, נ). ולכן סומכים על שליח של מזון מוכן וכיוצא בזה, כל שאין חשש סביר שירצה להחליף, קל וחומר כאשר המצב הוא שאם יחליף יפוטר מעבודתו כשליח (עי' 'ואכלת ושבעת' ה, ה). מנגד, כאשר חשש הזיוף גדול, אין סומכים גם על חותמות, וכפי שכתב הרשב"א (א, קט), במצב שהיו רגילים לזייף חותמות. וכ"כ בפר"ת קיט, ג. לכן בכמויות גדולות של בשר דואגים לפקח יותר על ידי תעודת משלוח, משקל וכיוצא בזה, כדי להבטיח שהמשלוח אכן מהמקום הכשר.

הקשו הראשונים שבע"ז לט, א-ב, מבואר שיין צריך שמירה של חותם בתוך חותם, וכן משמע מדברי רב בע"ז כט, ב. אולם בע"ז לא, א, מבואר שהלכה כר' אליעזר שמספיק חותם אחד או מפתח. לרוב הראשונים, הכוונה שבנוסף לחותם צריך שהמקום יהיה סגור במפתח, וממילא זה נחשב כחותם נוסף (רמב"ם ורשב"א, ובה"ג ורי"ף לפי רוב הראשונים), וכן נפסק בדעת סתם בשו"ע קיח, א; קל, א. ויש שלמדו מדעת ר' אליעזר שאם ידוע שהישראל יבדוק אח"כ אם המאכל נותר חתום בחותמו – די בחותם אחד (תוס', סמ"ג, סמ"ק, תרומה, אשכול, ר"ן, ריטב"א). וכ"כ בשו"ע קיח, א, בדעת י"א החולקים על הסתם. לר"ת ישראל חשוד עלול יותר לרמות כי הוא פחות מפחד, ולכן כשמפקידים אצלו יין צריך שני חותמות, וכשמפקידים אצל גוי די בחותם אחד (תוס' שם). וכ"כ או"ז. ויש שכתבו שאפשר לסמוך עליו בדיעבד (תוס' לא, ב, 'השולח'), רוקח, או"ה הארוך;

opinião (Tosafot 31b, ‘השולח’; Rokeach; Issur VeHeter HaAroch; Rema 118, 1). Ver ainda acima, 29, 9, 11.

רמ”א קיח, א. עוד ראו לעיל כט, ט, 11.

8 – Hospedando-se com alguém que observa a kashrut conforme a Halacha

ח – המתארח אצל שומר כשרות כהלכה

Como aprendemos (na Halacha 1), quem se hospeda na casa de alguém que observa corretamente a kashrut deve confiar nele e comer de seus alimentos, pois a Halacha estabelece que “uma testemunha é confiável em matérias de proibição” (Chulin 10b, Rashi, ‘עד’; Yevamot 88a, Rashi, ‘ואמר’). Mesmo um hóspede que costuma adotar maior rigor e comprar produtos alimentícios com certificação de kashrut mehuderet, quando se hospeda na casa de um amigo ou parente, deve confiar no anfitrião e comer de seus alimentos, pois a kashrut comum está de acordo com a Halacha segundo a maioria dos poskim e conforme as regras da Halacha. Embora haja mérito nas diversas práticas de maior rigor, que levam em conta as opiniões mais estritas, é mais importante promover a paz em Israel e honrar a Halacha.

כפי שלמדנו (בהלכה א), המתארח אצל שומר כשרות כהלכה, צריך לסמוך עליו ולאכול ממאכליו, שכן הלכה היא ש”עד אחד נאמן באיסורים” (חולין י, ב, רש”י ‘עד’; יבמות פח, א, רש”י ‘ואמר’). ואף אורח שרגיל להדר ולקנות מוצרי מזון עם כשרות מהודרת, כשהוא מתארח אצל חברו או קרובו, עליו לסמוך על המארח ולאכול ממאכליו, מפני שהכשרות הרגילה היא ההלכה על פי רוב הפוסקים וכפי כללי ההלכה. ואף שיש מעלה בהידורים השונים החוששים לדעות המחמירים, יותר חשוב להרבות שלום בישראל ולכבד את ההלכה.

Entretanto, no caso de costumes firmes e claros, adotados por comunidades inteiras e dos quais seus integrantes não costumam se afastar, salvo por uma necessidade incontornável como uma doença, mantém-se o rigor mesmo quando se está hospedado. É o caso dos oriundos de comunidades ashkenazitas, que não comem kitniyot em Pessach nem quando estão hospedados, sem que isso constitua uma ofensa, pois se trata de um costume conhecido. De modo semelhante, os que têm o costume de comer sempre apenas carne ‘chalak’ mantêm esse rigor também quando estão hospedados. Entre os que costumam comer sempre apenas hortaliças folhosas provenientes de cultivos especiais livres de insetos, ou deixar as hortaliças de molho em água com sabão e lavá-las muito bem, há também quem mantenha esse rigor quando está hospedado. Contudo, em relação a um prato cozido, não devem ser rigorosos, em razão de um sefek sefeika (conforme explicado acima, 23, 7; 21).

אמנם במנהגים נחרצים וברורים, שנהוגים אצל קהילות שלימות, ובני אותן קהילות אינם רגילים לזוז מהם בלא אונס של מחלה, נוהגים להקפיד גם כשמתארחים. כדוגמת יוצאי אשכנז שאינם אוכלים קטניות בפסח גם כשמתארחים, ואין בכך פגיעה, הואיל ומדובר במנהג ידוע. כיוצא בזה, הנוהגים להקפיד לאכול תמיד רק בשר ‘חלק’, מקפידים על כך גם כשהם מתארחים. גם מבין הנוהגים לאכול תמיד רק ירקות עלים מגידולים מיוחדים ללא חרקים, או להשרות את הירקות במים עם סבון ולשוטפם היטב – יש שמקפידים בזה גם כשמתארחים. אמנם בתבשיל אין להם להחמיר, משום ספק ספיקא (כמבואר לעיל כג, 7; 21).

Atualmente, porém, há muitos que adotam o rigor de comer apenas alimentos com certificações de kashrut mehuderet, a ponto de essa prática ter se tornado, para eles, um costume firme, do qual não se afastam salvo por uma necessidade incontornável, como uma doença ou algo semelhante. Assim, de acordo com seu costume, eles

וישנם כיום רבים שמחמירים לאכול רק מכשרויות מהודרות, עד שהקפדה זו הפכה אצלם למנהג נחרץ שאינם זזים ממנו בלא אונס של מחלה וכדומה. ואזי לפי מנהגם הם אינם אוכלים אצל מי שאינו מקפיד לרכוש את כל

não comem na casa de quem não tem o cuidado de adquirir todos os produtos alimentícios com certificações de kashrut mehuderet. Embora seu costume contrarie a Halacha, pode-se explicar que, em decorrência das crises e reviravoltas pelas quais o povo judeu passou nas últimas gerações, a tradição da kashrut foi prejudicada entre muitos, tornando mais difícil saber quem conhece devidamente a Halacha e quem é cuidadoso em observá-la. Para evitar dúvidas e situações desagradáveis, eles assumiram regras de maior rigor próprias dos costumes dos mehadrin. Com isso, também elevam os muros de proteção e separação diante do público que é menos meticuloso nas mitzvot ligadas à kashrut ou cujas posições consideram inadmissíveis; também esse é, na opinião deles, um objetivo digno.

מוצרי המזון מכשרויות מהודרות. ואף שמנהגם מנוגד להלכה, ניתן להסביר שבעקבות המשברים והתהפוכות שהעם היהודי עבר בדורות האחרונים, אצל רבים נפגעה מסורת הכשרות, עד שקשה יותר לדעת מי מכיר כראוי את ההלכה ומי מקפיד על שמירתה, וכדי להימנע מספקות ואי נעימויות, קיבלו על עצמם כללי החמרה של מנהגי המהדרין. ובתוך כך הם גם מגביהים את חומות השמירה וההפרדה מפני הציבור שמדקדק פחות במצוות מסוג הכשרות או שעמדותיו פסולות בעיניהם, ואף זו מטרה ראויה לדעתם.

Entretanto, na prática, somente quanto a costumes de rigor amplamente conhecidos é correto manter o rigor ao se hospedar na casa de outros. Quanto aos demais costumes de rigor, enquanto os anfitriões forem reconhecidos por observar devidamente a kashrut, segundo a orientação dos sábios é proibido ser rigoroso, para não provocar animosidade e discórdia.[6]

אולם למעשה, רק במנהגי החמרה מפורסמים נכון להחמיר בעת שמתארחים, אבל בשאר מנהגי ההחמרה, כל זמן שהמארחים ידועים כמקפידים לשמור כשרות כהלכה, על פי הדרכת חכמים אסור להחמיר, כדי שלא לגרום איבה ומחלוקת.[6]

[6]. Esta questão é composta de várias suguiot, que resumiremos brevemente: está explicado em Pessachim 51b que aquele que vai de um lugar onde não se realiza trabalho na véspera de Pessach para um lugar onde se realiza trabalho não deve trabalhar. E questionaram: afinal, foi dito: "Uma pessoa não deve agir de modo diferente por causa da discórdia"; como, então, ele pode ser rigoroso quando eles são lenientes? Rava respondeu que, uma vez que de todo modo há pessoas que não têm trabalho, sua abstenção do trabalho não parece uma alteração do costume local. Até aqui. Vê-se, portanto, que, se o seu rigor fosse perceptível, ele teria de transgredir o costume de seu lugar de origem e ser leniente como eles, pois a paz tem grande importância quando a proibição não é da Torá (Rosh, Pessachim 4, 4). Há quem diga que se pode ser leniente somente quanto a um costume; porém, se na opinião dos rigorosos há uma proibição rabínica propriamente dita, não se pode ser leniente (Rabênu Tam, Ramban, Shach 119, 20; Pri Chadash 19; Mishná Berurá 468, 23). Outros dizem que, mesmo quando, segundo o costume dos rigorosos, trata-se de uma proibição de origem rabínica, ao se ir a um lugar onde se segue a opinião dos lenientes, deve-se ser leniente para evitar discórdia (Tosafot, Pessachim 52a, 'mimakom'; Maharashdam, Yore Deá 85; Mikra'ei Kodesh, p. 199b; Halachot Ketanot 4; e assim entenderam a opinião do Rosh e do Ran). De modo semelhante, o costume difundido segue a opinião dos que consideram proibido pela Torá o chelev aderido ao rúmen sob a membrana, enquanto os judeus da Renânia eram lenientes a esse respeito. Quando membros de outras comunidades se hospedavam entre os judeus da Renânia, não comiam esse chelev, mas alguns comiam os demais alimentos que haviam sido cozidos com ele. Isso porque, quanto ao que proibiram em razão de "um costume que constitui Halacha, não é necessário ser rigoroso quanto ao princípio de que o sabor é como a substância no

[6]. סוגיה זו מורכבת מכמה סוגיות ונסכמן בקיצור: מבואר בפסחים נא, ב, שההולך ממקום שאין עושים בו מלאכה בערב פסח למקום שעושים בו מלאכה, לא יעשה מלאכה. והקשו, הרי אמרו: "אל ישנה אדם מפני המחלוקת", ואיך הוא רשאי להחמיר כשהם מקילים? והשיב רבא, שהואיל וממילא יש אנשים שאין להם עבודה, הימנעותו מעבודה אינה נראית כשינוי ממנהגם. ע"כ. הרי שאם החמרתו היתה ניכרת, היה צריך לעבור על מנהג מקומו ולהקל כמותם שגדול השלום כשהאיסור אינו מהתורה (רא"ש פסחים ד, ד). יש אומרים שרק במנהג אפשר להקל, אבל אם לדעת המחמירים הוא איסור גמור מדרבנן, אין להקל (ר"ת, רמב"ן, ש"ך קיט, כ; פר"ח יט; מ"ב תסח, כג). ויש אומרים שגם כאשר למנהג המחמירים מדובר באיסור מדברי חכמים, בעת שהולכים למקום שנוהגים כדעת המקילים, צריך להקל מפני המחלוקת (תוס' פסחים נב, א, 'ממקום'; מהרשד"ם יו"ד פה; מקראי קודש דף קצט, ב; הלכות קטנות ד; וכך למדו בדעת הרא"ש והר"ן). כיוצא בזה, המנהג הרווח כדעת האוסרים מהתורה את החלב הדבוק לכרס שתחת הפריסה, ובני ריינוס הקילו בו, וכשבני קהילות אחרות התארחו אצל בני ריינוס לא אכלו חלב זה, אבל היו שאכלו את שאר המאכלים שהתבשלו עמו. שכן מה שאסרו מטעם "מנהג הלכה, אין צריך להחמיר בטעם כעיקר במקום שנהג בו היתר מלא

lugar onde se adotou a permissão, em razão de lo titgodedu" (Isur VeHeter HaAroch 14, 9). Muitos se abstinham também de comer o que havia sido cozido com esse chelev, mas eram lenientes quanto a comer em utensílios nos quais ele fora cozido, sem kasherizá-los (Rabênu Yerucham, Rema 64, 9; Knesset HaGedolah, Shulchan Gavoah e outros. O Pri Chadash, Orach Chaim 496, 24, foi rigoroso e proibiu comer até mesmo em seus utensílios). De modo semelhante, aprendemos na Mishná, Demai 4, 2, que é possível comer durante um Shabat na casa de alguém que não é considerado confiável quanto aos dízimos, confiando em seu testemunho de que os separou de acordo com a lei. A razão é explicada no Talmud de Jerusalém, no mesmo trecho: segundo Rabi Yochanan, para evitar animosidade; e, segundo Rabi Avun, em razão dos caminhos da paz. Assim, embora se trate de uma ordenança dos sábios que proíbe comer na casa de quem não assumiu o compromisso de ser rigoroso quanto aos dízimos, nas circunstâncias de uma hospedagem no Shabat, quando é proibido separar os dízimos, permitiram confiar nele para evitar animosidade e promover a paz. De modo semelhante, o Rema escreveu em 112, 15, com base no Maharil, que, quando alguém que se abstém do pão de não judeus come com amigos que não se abstêm, deve comer do pão deles "por causa de animosidade e contenda", pois o pão é o elemento principal da refeição, e abster-se de comê-lo é muito perceptível e pode causar animosidade (como apresentado acima, 28, 4). E o Rema acrescentou: "Não se deve deduzir daqui uma regra para as demais proibições". Assim também escreveram os Acharonim nesse trecho. Do conjunto das suguiot aprendemos que há consenso entre os poskim de que, para preservar a paz e evitar animosidade, o hóspede deve abrir mão de costumes de rigor. Eles divergem quanto à conduta a adotar em uma controvérsia sobre proibições rabínicas quando, no lugar de origem do hóspede, a Halacha foi decidida segundo a opinião dos rigorosos: para Tosafot e os que o acompanham, ele deve ser leniente; para Rabênu Tam e os que o acompanham, deve ser rigoroso. Por isso, quem se hospeda na casa de uma pessoa que observa a kashrut deve comer de seus alimentos, pois, caso contrário, a paz será prejudicada e surgirá animosidade, visto que aprendemos na Halacha 4 que a certificação de kashrut comum é uma certificação baseada nas regras da Halacha.

תתגודדו" (איסור והיתר הארוך יד, ט). ורבים נמנעו מלאכול גם מה שהתבשל עם חלב זה, אבל הקילו לאכול מהכלים שהתבשל בהם בלא להגעילם (רבנו ירוחם, רמ"א סד, ט; כנה"ג, שולחן גבוה ועוד. והפר"ח או"ח תצו, כד, החמיר שלא לאכול גם בכליהם). כיוצא בזה למדנו במשנה דמאי ד, ב, שאפשר לאכול שבת אחת אצל מי שאינו נאמן על המעשרות על סמך עדותו שהפריש מעשרות כדין. והטעם מבואר בירושלמי שם, לר' יוחנן מפני איבה, ולר' אבון משום דרכי שלום. הרי שלמרות שמדובר בתקנת חכמים שלא לאכול ממי שלא קיבל על עצמו להקפיד במעשרות, בתנאים של אירוח בשבת שאסור להפריש מעשרות, כדי למנוע איבה ולהרבות שלום, הקילו לסמוך עליו. כיוצא בזה כתב הרמ"א קיב, טו, עפ"י מהרי"ל, שכאשר הנזהר מפת גוי אוכל עם חברים שאינם נזהרים – יאכל מהפת שלהם "משום איבה וקטטה", שהפת עיקר הסעודה, והימנעות מאכילתה ניכרת מאוד ועלולה לגרום לאיבה (כמובא לעיל כח, ד). והוסיף הרמ"א: "ואין ללמוד מכאן לשאר איסורים". וכ"כ האחרונים שם. מכלל הסוגיות למדנו שהסכמת הפוסקים שכדי לשמור על השלום ולמנוע איבה, האורח צריך לוותר על מנהגי חומרה (ונחלקו כיצד ינהג במחלוקת באיסורי דרבנן, כאשר במקום האורח נפסקה הלכה כדעת המחמירים, לתוס' ודעימיה יקל, ולר"ת ודעימיה יחמיר). לכן המתארח אצל אדם ששומר כשרות, עליו לאכול ממאכליו, שאם לא כן ייפגם השלום ותתעורר איבה, שכן למדנו בהלכה ד שההכשר הרגיל הוא הכשר על פי כללי ההלכה.

Como complemento, aprendemos que, segundo alguns, é apropriado que o anfitrião informe a seus hóspedes que o alimento que lhes oferece não é kasher segundo o costume deles, mas isso não é uma obrigação (Ritva, Yevamot 14b; Pri Chadash 119, 19). Na opinião de muitos, é obrigatório informá-los de que seu alimento não é kasher segundo o costume deles (Or Zarua; Yam Shel Shlomo, Yevamot 1, 11; Rema 119, 7; Shach 20; e outros). Por isso, o Rema escreveu em 119, 7, que uma pessoa pode comer na casa de um amigo que conhece seus costumes, pois certamente ele não lhe dará de comer algo "que ele costuma considerar proibido".

כהשלמה לכך למדנו שיש אומרים שראוי למארח לומר לאורחיו שהמאכל שהוא נותן להם אינו כשר לפי מנהגם, אבל אין זו חובה (ריטב"א יבמות יד, ב; פר"ח קיט, יט). ולדעת רבים חובה לומר להם שהמאכל שלו אינו כשר לפי מנהגם (או"ז, יש"ש יבמות א, יא; רמ"א קיט, ז, ש"ך כ, ועוד). ולכן כתב רמ"א קיט, ז, שאדם יכול לאכול אצל חברו שמכיר את מנהגיו, שכן בוודאי לא יאכיל אותו דבר "שהוא נוהג בו איסור".

De tudo isso resulta que, quando se trata de costumes proibitivos inequívocos e conhecidos, como o de não comer kitniot em Pessach e o de consumir somente carne chalak, sua observância não causa animosidade, e eles não impedem, de modo geral, que uma pessoa coma do que seu amigo costuma comer em casa. Quanto a esses costumes proibitivos, segundo a maioria dos poskim, o anfitrião deve informar ao hóspede que os alimentos servidos são proibidos segundo o costume deste; há, porém, quem diga que é apenas apropriado informá-lo, mas não obrigatório. Embora tenhamos aprendido que, quando uma pessoa vai a um lugar onde são lenientes, deve abrir mão de seus costumes de rigor em favor da paz e para evitar discórdia — e alguns sustentem que ela deve ser leniente até mesmo em leis que, segundo seu costume, constituem proibições rabínicas —, parece que isso se refere a um hóspede que chega a um lugar onde todos os

מכל זה עולה, שכאשר מדובר במנהגי איסור נחרצים וידועים, כמו קטניות בפסח ובשר 'חלק', אין איבה משמירתם, והם אינם גורמים לכך שבאופן גורף אדם אינו יכול לאכול ממה שחברו רגיל לאכול בביתו. ועל מנהגי איסור אלו לדעת רוה"פ המארח חייב לומר לאורחו שהמאכלים שהוא מגיש אסורים לפי מנהגו, ויש אומרים שרק ראוי שיאמר אבל לא חובה. ואף שלמדנו שכאשר אדם הולך למקום שמקילים, עליו לוותר על מנהגי חומרה שלו מפני השלום ומניעת מחלוקת, ויש סוברים שעליו להקל אף בדינים שאסורים לפי מנהגו מדרבנן. אולם נראה שזה אמור לגבי אורח שמגיע למקום שבו כל בני המקום נוהגים להקל, שאז בני המקום

habitantes costumam ser lenientes, caso em que eles podem se sentir ofendidos com o hóspede. Quando, porém, membros de todas as comunidades vivem juntos e conhecem os diferentes costumes — como Beit Shamai e Beit Hilel, que viviam no mesmo lugar —, eles não se ofendem com os que são rigorosos quanto a kitniot ou carne chalak.

Não há, porém, fundamento para que aqueles que, em sua própria casa, fazem questão de consumir produtos com certificação mehadrin mantenham esse rigor também quando são hóspedes. É verdade que se pode explicar seu costume: em decorrência das transformações pelas quais o povo judeu passou e das mudanças nos modos de vida modernos, a preservação da tradição foi prejudicada, e hoje é difícil saber quem conhece a Halacha e quem se empenha em observá-la devidamente; como salvaguarda contra isso, adotaram o costume de consumir apenas produtos mehadrin. Ao não comerem na casa de quem não é meticuloso, resolveram a maior parte das dúvidas. Entretanto, aprendemos na Halacha 4 que a certificação 'kasher' comum é a principal segundo as regras da Halacha; e aprendemos também na Halacha 1 que se deve confiar em um judeu enquanto não for sabido que ele é ignorante ou negligente. Não é necessário submetê-lo a testes de temor aos Céus e de conhecimento da Halacha. Toda pessoa reconhecida como observante das mitzvot e que conhece as regras da Halacha do modo como as mulheres as conheciam pelo que viam na casa de suas mães e ouviam de seus pais é confiável quanto à kashrut. Consequentemente, o costume deles contraria a orientação dos sábios e também constitui uma afronta à honra da Torá, pois tratam produtos kasher como se não fossem kasher e transgridem a Halacha, que instruiu a não ser rigoroso em uma situação que possa ofender o anfitrião, provocar animosidade e impedir a paz. Há ainda motivo para recear que, às vezes, a postura de alguns dos que se abstêm de comer alimentos kasher quando são hóspedes tenha outro objetivo, negativo, promovido por diversos grupos que desejam separar o público charedi do público religioso.

Não se deve argumentar em favor dos rigorosos que é desejável buscar um cumprimento mais estrito em toda questão controvertida, conforme foi dito em Ezequiel 4, 14: "E carne pigul não entrou em minha boca", e os sábios explicaram (Chulin 44b): "Nunca comi de um animal sobre o qual um sábio precisou emitir uma decisão". Isso porque a Guemará explicou ali que tal postura se aplica quando a permissão decorre de uma avaliação racional; quando, porém, ela decorre da lei, não se deve ser rigoroso, como escreveu o Rema em 116, 7. A decisão adotada pela certificação de kashrut comum fundamenta-se nas leis e regras aceitas. É verdade que, em uma questão sobre a qual os poskim divergiram, mesmo quando a opinião da maioria é leniente e a controvérsia diz respeito a uma proibição rabínica, aquele que deseja ser rigoroso consigo mesmo pode fazê-lo (algo semelhante foi escrito no Aruch HaShulchan 116, 25). Contudo, quando uma pessoa é hóspede, segundo a orientação dos sábios é proibido que seja rigorosa.

עלולים להיפגע מהאורח, אבל כאשר בני כל הקהילות חיים יחד ומכירים את המנהגים השונים (כדוגמת בית שמאי ובית הלל שחיו במקום אחד), אינם נפגעים מהמחמירים בקטניות או 'חלק'.

אבל אין בסיס למנהג המקפידים לצרוך מוצרים עם הכשר מהדרין בביתם להחמיר בזה גם כשהם מתארחים. ואמנם אפשר להסביר את מנהגם, שבעקבות התהפוכות שהעם היהודי עבר, והשינויים באורחות החיים המודרניים, שמירת המסורת נפגעה וקשה כיום לדעת מי יודע את ההלכה ומי מקפיד לשמור עליה כראוי, וכגדר מפני זה נהגו להקפיד לצרוך רק מוצרי מהדרין. ובכך שאינם אוכלים אצל מי שאינו מדקדק, פתרו את רוב הספקות. אולם למדנו בהלכה ד, שההכשר ה'כשר' הוא העיקר לפי כללי ההלכה, וכן למדנו בהלכה א שיש לסמוך על ישראל כל זמן שלא נודע שהוא בור או מזלזל. ואין צריך להעמידו במבחנים של יראת שמיים ובקיאות בהלכה, אלא כל אדם שידוע כשומר מצוות, ויודע את כללי ההלכה כפי שנשים ידעו ממה שראו אצל אמותיהן ושמעו מאבותיהן, נאמן על הכשרות. ממילא מנהגם בניגוד להדרכת חכמים, ויש בה גם פגיעה בכבוד התורה, בכך שהם מתייחסים למוצרים כשרים כאינם כשרים, ועוברים על ההלכה שהורתה שלא להחמיר במצב שעלול לגרום לפגיעה במארח, לאיבה ולמניעת השלום. עוד יש לחשוש, שלעיתים יש לעמדת חלק מהנמנעים מלאכול כשר כשהם מתארחים מטרה נוספת, שלילית, שמקודמת על ידי גורמים שונים שרוצים להבדיל את הציבור החרדי מהדתי.

ואין לטעון לטובת המחמירים, שרצוי להדר בכל סוגיה ששנויה במחלוקת, וכפי שנאמר ביחזקאל ד, יד: "וְלֹא בָא בְּפִי בָּשָׂר פִּגּוּל", ופרשו חכמים (חולין מד, ב): "שלא אכלתי מבהמה שהורה בה חכם". מפני ששם הגמרא ביארה, שזה בתנאי שההיתר על פי סברה, אבל אם הוא על פי דין, אין להחמיר, וכפי שכתב הרמ"א קטז, ז. ופסיקת הכשרות הרגילה היא על פי הדינים והכללים המקובלים. ואמנם בדבר שנחלקו הפוסקים, גם כאשר דעת הרוב להקל והמחלוקת בדרבנן, הרוצה להחמיר על עצמו רשאי (כעין זה כתב בערוה"ש קטז, כה). אולם כאשר אדם מתארח, על פי הדרכת חכמים אסור לו להחמיר.

9 – Quem se hospeda na casa de um judeu tradicional

ט – המתארח אצל מסורתי

Quem se hospeda na casa de um judeu tradicional — isto é, um judeu que costuma comer alimentos kasher e tem o cuidado de manter os utensílios separados, de não cozinhar carne em um utensílio de leite e de não cozinhar leite em um utensílio de carne — pode confiar em suas

המתארח אצל מסורתי, היינו יהודי שרגיל לאכול אוכל כשר ומקפיד להפריד כלים, שלא לבשל בשר בכלי חלבי ולא לבשל חלב בכלי בשרי, אם הוא ידוע כאדם אמין, אפשר לסמוך על דבריו. אלא

declarações, desde que ele seja reconhecido como uma pessoa confiável. Contudo, como é possível que ele não conheça devidamente a Halacha ou não seja meticuloso em seu cumprimento, não se pode confiar em uma declaração genérica de que o alimento é kasher. Por isso, se alguém deseja comer de seus alimentos, deve fazer antecipadamente cinco perguntas sobre os pratos que ele serve, as quais abrangem todas as áreas problemáticas. Naturalmente, para evitar uma ofensa desnecessária, é correto fazer as perguntas no momento do convite e antes da refeição.[7]

שהואיל ויתכן שהוא לא מכיר את ההלכה כראוי או לא מדקדק בקיומה, אי אפשר לסמוך על אמירה כללית שלו שהאוכל כשר. ולכן, אם רוצים לאכול ממאכליו, יש צורך לשאול לפני כן על המאכלים שהוא מגיש חמש שאלות שמקיפות את כל התחומים הבעייתיים. כמובן שכדי למנוע פגיעה מיותרת נכון לשאול את השאלות בעת ההזמנה ולפני הסעודה.[7]

As cinco perguntas:

חמש השאלות:

1) Com relação à carne, é preciso averiguar se ela conta com uma supervisão de kashrut confiável. Aqueles que costumam comer carne kasher podem confiar em uma certificação comum, e aqueles que costumam ser rigorosos e comer carne chalak só comerão se a carne for chalak.

א) לגבי בשר, יש לברר אם הוא בהשגחה של כשרות אמינה. כאשר הרגילים לאכול בשר כשר, יכולים לסמוך על כשרות רגילה, והרגילים להדר לאכול בשר חלק, יאכלו בתנאי שהבשר חלק.

2) Com relação às frutas e verduras, é preciso averiguar se foram compradas em uma loja ou rede na qual se separam terumot e maasserot; caso contrário, devem-se separar delas terumot e maasserot.

ב) לגבי פירות וירקות, יש לברר האם נקנו מחנות או מרשת שמפרישים בה תרומות ומעשרות, ואם לא – יש להפריש מהם תרומות ומעשרות.

3) Com relação às verduras sobre as quais há suspeita de insetos, é preciso averiguar se foram bem lavadas. E os mais rigorosos averiguarão se foram compradas de cultivos livres de insetos ou se ficaram de molho em água com sabão e depois foram enxaguadas. Se tiverem sido cozidas, até mesmo os mais rigorosos poderão comê-las.

ג) לגבי ירקות שיש בהם חשש חרקים, יש לברר האם נשטפו היטב. והמהדרים יבררו האם נקנו מגידולים נקיים מחרקים או הושרו במים עם סבון ואח"כ נשטפו. ואם הם בושלו, גם המהדרים יכולים לאוכלם.

4) Imersão de utensílios: com relação aos utensílios de refeição de metal e vidro, como talheres de metal e pratos e copos de vidro, é preciso averiguar se o anfitrião os imergiu. Caso contrário, deve-se comer em utensílios de plástico ou descartáveis. Em uma situação premente, quando não houver tais utensílios, pode-se comer em utensílios de metal e vidro que não foram imersos. Quando essa pergunta puder causar uma grande ofensa, pode-se adotar a posição leniente em razão da dúvida (acima, 31, 8).

ד) טבילת כלים, לגבי כלי אכילה ממתכת ומזכוכית, כגון סכו"ם ממתכת וצלחות וכוסות מזכוכית, יש לברר האם המארח טבל אותם. ואם לא, יאכלו בכלי פלסטיק או בכלים חד פעמיים. בשעת הדחק כשאין שם כלים כאלה, יאכלו בכלי מתכת וזכוכית שלא הוטבלו. כאשר שאלה זו עלולה לגרום לעלבון גדול, אפשר להקל מחמת הספק (לעיל לא, ח).

5) Com relação a produtos de forno caseiros, é preciso averiguar se foram preparados em uma quantidade sujeita à obrigação de chalá (acima, 11, 6) e, em caso

ה) לגבי מאפים ביתיים, יש לברר אם היו בכמות שחייבת בחלה (לעיל יא, ו), ואם כן, האם הופרשה מהם חלה, ובמקרה הצורך, להפריש

afirmativo, se a chalá foi separada deles; quando necessário, deve-se separar uma quantidade qualquer como chalá.[8]

כלשהו לחלה.[8]

Quando um judeu traz um bolo e diz que ele é kasher porque foi preparado por uma pessoa tradicional que observa a kashrut, pode-se confiar nele, desde que a pessoa que trouxe o bolo seja digna de confiança. Contudo, é preciso fazer uma pergunta: caso a massa tivesse a quantidade sujeita à obrigação de chalá, separaram dela a chalá? Se não houver certeza disso, pode-se separar uma migalha por dúvida. Se houver frutas no bolo, também é preciso perguntar se delas foram separados terumot e maasserot. Se isso não estiver claro, devem-se separar terumot e maasserot.[9]

כאשר יהודי מביא עוגה ואומר שהיא כשרה, מפני שאדם מסורתי שמקפיד על כשרות הכין אותה. כל זמן שזה שהביא את העוגה הוא אדם אמין, אפשר לסמוך עליו. אמנם שאלה אחת צריך לשאול: במידה והיה בבצק שיעור החייב בחלה, האם הפרישו ממנה חלה? במידה ואין ביטחון בכך, אפשר להפריש פירור מספק. אם יש פירות בעוגה, צריך גם לשאול האם הפרישו מהפירות תרומות ומעשרות. ואם לא ברור, יש להפריש תרומות ומעשרות.[9]

[7]. Aprendemos que uma pessoa que comete transgressões, mas sempre faz questão de comer kasher, é digna de confiança para atestar a kashrut de seus alimentos (Shulchan Aruch 119, 7). Em contrapartida, uma pessoa suspeita de às vezes comer alimentos não kasher não é digna de confiança para atestar a kashrut de seus alimentos (ibid., 1). Da mesma forma, quem profana o Shabat em público não é digno de confiança para testemunhar sobre nenhuma mitzva (ibid., 7). À primeira vista, segundo isso, não se poderia confiar em uma pessoa tradicional que às vezes não faz questão de comer kasher e, com muito mais razão, quando ela às vezes profana o Shabat em público. Há, porém, uma diferença entre aqueles que, no passado, eram suspeitos em matéria de kashrut e de profanação do Shabat e a situação atual. No passado, quando a sociedade era tradicional, familiar e tribal, era evidente que quem transgredia essas mitzvot era uma pessoa leviana ou insolente, que desprezava as mitzvot; por isso, não se podia confiar em suas palavras nem em questões de kashrut nem em questões financeiras. Hoje, no entanto, há pessoas que não observam as mitzvot e que são reconhecidamente íntegras e dignas de confiança (como aprendemos no Maamar HaDor, de nosso mestre, o Rav Kook, de abençoada memória, e como aprendemos acima, 29, 13, a respeito dos que profanam o Shabat em público). Assim decidiram, na prática, Dvar Chevron, Yore Deá 2, 125, e Echol BeSimchá, p. 155: pode-se confiar nas palavras de uma pessoa íntegra e honesta em questões de kashrut, embora ela própria não as observe. Além disso, quando é fácil obter alimentos kasher, confia-se até mesmo em alguém cuja credibilidade é duvidosa quando ele diz que comprou seus alimentos em um lugar kasher, conforme a regra: "não se abandona o permitido para comer o proibido" (Chulin 4a–b; Shulchan Aruch 2, 4). Em contrapartida, não se pode confiar em seu testemunho genérico de que os alimentos são kasher, pois uma pessoa tradicional nem sempre conhece os detalhes da Halacha; por isso, é necessário fazer as perguntas. [8]. A premissa de que se trata de uma pessoa tradicional que observa a kashrut implica que ela faz questão de manter separados os utensílios de carne e de leite. Não é necessário perguntar se, porventura, ela cozinhou em seus utensílios no Shabat — caso em que, segundo o Rashba e os que seguem sua opinião, os utensílios precisariam passar por hagalá para seu uso. Primeiro, porque, segundo o Rosh e os que seguem sua opinião, eles não precisam de hagalá; além disso, mesmo segundo o Rashba e os que seguem sua opinião, o que foi cozido nos utensílios fica proibido

[7]. למדנו שאדם שעובר עבירות אבל מקפיד לאכול תמיד כשר, נאמן להעיד על כשרות מאכליו (שו"ע קיט, ז). ומנגד, אדם שחשוד לאכול לפעמים מאכלים שאינם כשרים, אינו נאמן להעיד על כשרות מאכליו (שם, א). וכן מי שמחלל שבת בפרהסיא אינו נאמן להעיד על שום מצווה (שם, ז). לכאורה לפי זה לא ניתן לסמוך על מסורתי שלעיתים אינו מקפיד לאכול כשר, וק"ו כאשר הוא לעיתים מחלל שבת בפרהסיא. אלא שיש שוני בין החשודים בעבר על כשרות וחילול שבת לבין מצבם בימינו. בעבר, כשהחברה היתה מסורתית, משפחתית ושבטית, היה ברור שהעובר על מצוות אלו הוא קל דעת או חצוף שבז למצוות ולכן אין לסמוך על דבריו לא בענייני כשרות ולא בענייני ממון. אולם כיום ישנם אנשים שאינם שומרים מצוות וידוע שהם ישרים ונאמנים (כפי שלמדנו ב'מאמר הדור' למרן הרב קוק זצ"ל. וכפי שלמדנו לעיל כט, יג, ביחס למחללי שבת בפהרסיא). וכן כתבו למעשה דבר חברון יו"ד ב, קכה; אכול בשמחה עמ' 155, שאפשר לסמוך על דבריו של אדם ישר והגון בענייני כשרות למרות שאינו שומרם בעצמו. בנוסף לכך, כאשר קל להשיג מאכלים כשרים סומכים גם על מי שיש ספק באמינותו שאומר שקנה את מאכליו ממקום כשר, וכפי הכלל "לא שביק היתרא ואכיל איסורא" (חולין ד, א-ב; שו"ע ב, ד). מנגד, אי אפשר לסמוך על עדות כללית שלו שהמאכלים כשרים, הואיל ולא תמיד שומר המסורת מכיר את פרטי ההלכה, לפיכך יש צורך לשאול את השאלות.[8]. הבסיס לכך שמדובר על מסורתי שמקפיד על הפרדת כשרות שהוא מקפיד על הפרדת כלי בשר וחלב. ואין צורך לשאול שמא בישל בכליו בשבת, ואזי לרשב"א ודעימיה הכלים צריכים הגעלה עבורו, ראשית מפני שלרא"ש ודעימיה אינם צריכים הגעלה, וגם לרשב"א ודעימיה, המתבשל בכלים נאסר עליו ולא על אחרים (פנה"ל שבת כו, 8). על דגים לא כשרים, אין צורך

para ela, mas não para outras pessoas (Peninei Halakha, Shabat 26, 8). Não é necessário perguntar sobre peixes não kasher, pois uma pessoa tradicional que costuma comer kasher toma esse cuidado. Também não se deve acrescentar à terceira pergunta se as verduras folhosas foram examinadas depois da lavagem (acima, 23, 10), pois, a posteriori, uma lavagem que presumivelmente é acompanhada por uma inspeção geral é suficiente. Em contrapartida, seria possível argumentar, à primeira vista, que, uma vez que a grande maioria da carne no país é kasher, que de grande parte das frutas e verduras se separam terumot e maasserot e que a maioria das pessoas lava as verduras folhosas, não seria necessário perguntar sobre isso. Contudo, segundo a Halacha, sempre que houver dúvida e for possível esclarecê-la por meio de uma pergunta, é preciso fazê-lo, como aprendemos a respeito da busca do chametz (Pessachim 4a; Shulchan Aruch, Orach Chaim 437, 2). O Pri Chadash (437, 2) explicou que, quando a averiguação é muito trabalhosa, como a inspeção de todas as trefot, confia-se na maioria; quando, porém, ela não é trabalhosa, como fazer uma pergunta, é obrigatório perguntar. Portanto, caso a apresentação das cinco perguntas cause uma ofensa muito grande — por exemplo, se o anfitrião for um parente importante ou uma pessoa muito distinta — e, por outro lado, não seja possível deixar de comer ali sem causar uma grave discórdia, pode-se confiar, sem fazer as cinco perguntas, que os alimentos do anfitrião tradicional são kasher. Embora seja muito provável que ele não tenha imergido os utensílios de metal e vidro, em uma situação premente, quando a pergunta a esse respeito causar uma grande ofensa, pode-se confiar na opinião dos que permitem comer de maneira ocasional em utensílios não imersos (acima, 31, 8).

[9]. Não há dúvidas a esclarecer acerca dos produtos usados no preparo de bolos, pois, no país, esses produtos são kasher; somente quem se esforçar para procurar produtos não kasher os encontrará, e uma pessoa tradicional não é suspeita disso. Contudo, é preciso perguntar sobre a separação da chalá e, no caso de um bolo de frutas, sobre terumot e maasserot (duas das cinco perguntas). Não é necessário perguntar sobre o peneiramento da farinha, pois, mesmo que ela tenha sido comprada no mercado e não tenha sido peneirada, a posteriori o bolo é kasher (acima, 23, 15). Quanto aos ovos, já aprendemos que, de acordo com a lei fundamental, não há obrigação de examiná-los (acima, 24, 2–3). E não há suspeita de que o bolo tenha sido assado em uma assadeira não kasher, pois se trata de uma pessoa tradicional que faz questão de manter separados os utensílios de carne e de leite.

לשאול, שכן אדם מסורתי שנוהג לאכול כשר מקפיד על כך. וגם אין להוסיף בשאלה השלישית אם גם הסתכלו על ירקות העלים אחר השטיפה (לעיל כג, י), שכן בדיעבד שטיפה שמן הסתם מלווה במבט כללי מספיקה. מנגד, אפשר לטעון לכאורה שהואיל ובפועל רוב גדול של הבשר בארץ כשר, ומרוב הפירות והירקות מפרישים תרומות ומעשרות, ורוב האנשים שוטפים את ירקות העלים, אין צורך לשאול על כך. אולם להלכה, כל זמן שיש בזה ספק וניתן לברר אותו על ידי שאלה, צריכים לעשות זאת. וכפי שלמדנו לגבי בדיקת חמץ (פסחים ד, א; שו"ע או"ח תלז, ב). וביאר הפר"ח (תלז, ב), שכאשר הבירור מטריח מאוד, כדוגמת בדיקת כל הטריפות, סומכים על הרוב, אבל כשאינו מטריח, כמו לשאול שאלה, חובה לשאול. לפיכך, במקרה שהצגת חמש השאלות תגרום לעלבון גדול מאוד, כגון שהמארח הוא קרוב משפחה חשוב או אדם נכבד ביותר, ומאידך לא ניתן להימנע מלאכול שם בלא לגרום למחלוקת קשה, ניתן לסמוך על המארח המסורתי שמאכליו כשרים בלא לשאול את חמש השאלות. ואף שרוב הסיכויים שלא טבל כלי מתכת וזכוכית, בשעת הדחק כאשר השאלה על כך תגרום לעלבון גדול, ניתן לסמוך על המתירים לאכול כדרך ארעי בכלים לא טבולים (לעיל לא, ח).

[9]. על המוצרים שמהם מכינים עוגות אין שאלות, שכן בארץ מוצרים אלה כשרים, ורק מי שמתאמץ לחפש מוצרים לא כשרים ימצאם, ומסורתי לא חשוד על כך. אמנם יש לשאול על הפרשת חלה, ובעוגת פירות – על תרומות ומעשרות (שהן מחמש השאלות). על ניפוי הקמח לא צריך לשאול, שכן גם אם הוא נקנה מהשוק ולא ניפו אותו – בדיעבד העוגה כשרה (לעיל כג, טו). ולגבי הביצים, כבר למדנו שמעיקר הדין אין חובה לבודקן (לעיל כד, ב-ג). ואין חשש שאפו את העוגה בתבנית טריפה הואיל ומדבר במסורתי שמקפיד על הפרדת הכלים בין בשר לחלב.

10 – Quem se hospeda na casa de um judeu não religioso e o restaurante não kasher

י – המתארח אצל חילוני ומסעדה לא כשרה

Quem se hospeda na casa de um judeu não religioso que não observa a kashrut pode comer, em utensílios descartáveis, alimentos kasher provenientes de embalagens que tenham um selo de kashrut ou alimentos preparados em restaurantes com certificação de kashrut reconhecida. É recomendável pedir para saber quem concedeu a certificação aos alimentos, a fim de verificar se ela é confiável. Isso, evidentemente, sob a condição de que o anfitrião seja conhecido como uma pessoa digna de confiança, em cujas palavras se possa confiar (como explicado na nota 7).

המתארח אצל יהודי חילוני שאינו שומר כשרות, רשאי לאכול אצלו בכלים חד פעמיים מאכלים כשרים מאריזות שיש להן חותמת כשרות, או ממאכלים שהוכנו במסעדות עם כשרות מוכרת. וטוב שיבקש לדעת מי העניק כשרות למאכלים, כדי לוודא שמדובר בכשרות אמינה. וזאת כמובן בתנאי שהמארח ידוע לו כאדם נאמן, שאפשר לסמוך על דבריו (כמבואר בהערה 7).

Não se devem, porém, comer alimentos que ele tenha cozinhado em sua casa, pois é muito difícil verificar todos os problemas que podem surgir. De todo modo, suas panelas precisam ser kasherizadas por meio de hagalá, e os Sábios impuseram uma penalidade e proibiram os alimentos cozidos em panelas que precisam de kasherização para todas as pessoas em cujo benefício esses alimentos foram preparados (acima, 32, 3, 3).

אבל אין לאכול מאכלים שהוא בישל בביתו, מפני שקשה מאוד לבדוק את כל הבעיות שיכולות להתעורר. ובכל מקרה, הסירים שלו צריכים הכשרה בהגעלה, וקנסו חכמים ואסרו את המאכלים שבושלו בסירים שצריכים הכשרה, על כל אלה שהמאכלים בושלו למענם (לעיל לב, ג, 3).

Quando o anfitrião tiver encomendado comida pronta de um restaurante kasher, pode-se aquecê-la em seu forno, desde que os alimentos permaneçam dentro de uma assadeira descartável e sejam envolvidos em papel-alumínio, a fim de impedir que vapores do forno penetrem nos pratos. Se os alimentos forem aquecidos no micro-ondas, devem ser colocados dentro de um utensílio kasher, como um recipiente plástico descartável, e tanto o alimento quanto o recipiente devem ser envolvidos em um saco, a fim de impedir que vapores do interior do micro-ondas penetrem nos alimentos.

כאשר המארח הזמין אוכל מבושל ממסעדה כשרה, אפשר לחמם את האוכל בתנור שלו, בתנאי שהמאכלים נותרו בתוך תבנית חד פעמית, ונעטפו בנייר כסף, כדי למנוע כניסת אדים מהתנור לתבשילים. ואם מחממים את המאכלים במיקרוגל, יש להניחם בתוך כלי כשר, כדוגמת כלי פלסטיק חד פעמי, ולעטוף את האוכל עם הכלי בשקית, כדי למנוע כניסת אדים מחלל המיקרוגל למאכלים.

Pode-se tomar café e chá na casa de um judeu não religioso usando copos descartáveis ou xícaras de porcelana destinadas exclusivamente ao café ou ao chá. Em uma situação premente, podem-se usar utensílios de vidro, embora não tenham sido imersos (acima, 31, 8; 32, 5).

קפה ותה אפשר לשתות אצל חילוני בכוסות חד פעמיות, או בכוסות חרסינה שנועדו לקפה או תה בלבד. בשעת הדחק אפשר להשתמש בכלי זכוכית למרות שלא הוטבלו (לעיל לא, ח; לב, ה).

Deve-se evitar entrar em um restaurante não kasher, por causa da profanação do Nome de Deus e de marit ayin; com muito mais razão, não se deve sentar com um amigo que ali esteja comendo alimento não kasher. No exterior,

יש להימנע מלהיכנס למסעדה לא כשרה, משום חילול השם ומראית עין, וקל וחומר שלא לשבת עם חבר שאוכל שם אוכל לא כשר. אמנם בחוץ

durante um encontro com não judeus, pode-se adotar uma posição leniente a esse respeito; em Israel, porém, onde a maioria dos restaurantes é kasher, não se deve entrar em um restaurante não kasher nem mesmo na companhia de um não judeu.[10]

לארץ בעת פגישה עם גויים אפשר להקל בכך, אבל בארץ שרוב המסעדות כשרות, גם עם גוי אין להיכנס למסעדה לא כשרה.[10]

Também é apropriado não comprar em uma loja que abre no Shabat; em caso de necessidade, porém, podem-se comprar ali alimentos embalados que tenham certificação de kashrut.

כמו כן נכון שלא לקנות בחנות שפתוחה בשבת, אבל בשעת הצורך אפשר לקנות שם מאכלים ארוזים עם כשרות.

[10]. Na base desta Halacha há uma consideração central ligada à mitzva de "certamente repreenderás", segundo a qual, em virtude da responsabilidade mútua existente entre Israel, é mitzva que um judeu repreenda seu semelhante quando este comete uma transgressão. É verdade que, quando suas palavras não forem ouvidas, é mitzva não as dizer (Yevamot 65b). Contudo, no mínimo, é preciso evitar demonstrar, por meio do silêncio, concordância com os atos da pessoa; por isso, não se deve entrar em um restaurante não kasher e, com muito mais razão, não se deve sentar com um amigo que ali come alimento não kasher. Essa é também, aproximadamente, a opinião do Rav Y. S. Elyashiv (Chashukei Chemed, Bava Kama 83a). No exterior, porém, em um restaurante de um não judeu no qual a maioria dos clientes não é judia, não há semelhante profanação do Nome de Deus; por isso, em caso de necessidade, pode-se adotar a posição leniente. Algo semelhante foi escrito em Echol BeSimchá, p. 159. Ver também Igrot Moshe, Orach Chaim 2, 40; Minchat Asher 1, 67.

[10]. בבסיס הלכה זו יש שיקול מרכזי של מצוות 'הוכח תוכיח', לפיה מתוך הערבות ההדדית שבין ישראל, מצווה על ישראל למחות בחברו שעובר עבירה. ואמנם כאשר הדברים לא יישמעו, מצווה שלא לאומרם (יבמות סה, ב). אבל לכל הפחות צריך להימנע מלהסכים למעשיו בשתיקה, ולכן אין להיכנס למסעדה לא כשרה, וק"ו שלא לשבת עם חבר שאוכל בה מאכל לא כשר. כעין זה דעת רישׁ"א (חשוקי חמד ב"ק פג, א). אבל בחו"ל במסעדה של גוי כשרוב הסועדים גויים, אין חילול השם כזה, ולכן בשעת הצורך אפשר להקל. וכעין זה כתב ב'אכול בשמחה' עמ' 159. ועי' אג"מ או"ח ב, מ; מנחת אשר א, סז.

11 – Hospedagem na casa dos pais

יא – מתארחים אצל הורים

Um filho ou uma filha que fizeram teshuva, embora seus pais não comam kasher, devem confiar neles e comer em sua casa caso sejam pessoas íntegras que, em benefício dos filhos, kasherizaram a cozinha e preparam para eles alimentos kasher em utensílios kasher (ver Igrot Moshe, Yore Deá 1, 54, e acima, nota 7).

בן או בת שחזרו בתשובה, למרות שהוריהם אינם אוכלים כשר, אם הם אנשים ישרים ולמענם הכשירו את המטבח ומכינים עבורם מאכלים כשרים בכלים כשרים, עליהם לסמוך על הוריהם ולאכול אצלם (עי' אג"מ יו"ד א, נד, ולעיל בהערה 7).

Um filho ou uma filha que se hospedam na casa de seus pais religiosos devem comer de seus alimentos em cumprimento da mitzva de honrar os pais, mesmo que estes sigam as opiniões mais lenientes nas leis de kashrut. Ainda que os filhos tenham o costume de comer carne chalak e os pais não tomem esse cuidado, devem comer em sua casa, pois a mitzva de honrar os pais é mais importante do que esse rigor, embora ele seja o mais importante nas leis de kashrut (acima, 20, 11). Se for possível, é apropriado persuadi-los respeitosamente a comprar carne chalak para eles. Contudo, no que diz respeito a práticas mais rigorosas adotadas segundo apenas parte dos poskim, é apropriado não pedir aos pais

בן או בת שמתארחים אצל הוריהם הדתיים, גם אם הוריהם נוהגים בהלכות כשרות כפי השיטות המקילות, משום כיבוד הורים עליהם לאכול ממאכליהם. ואפילו אם הם נוהגים לאכול בשר 'חלק' וההורים אינם מקפידים על כך, יאכלו אצלם, שמצוות כיבוד הורים חשובה יותר מחומרה זו, אף שהיא החשובה ביותר בהלכות כשרות (לעיל כ, 11). אמנם אם אפשר, נכון לשכנעם בדרכי כבוד שיקנו עבורם בשר חלק. אבל במה שקשור להידורים על פי מקצת הפוסקים, נכון שלא לבקש מהם להחמיר עבורם.

que sejam rigorosos por causa deles.

Este trabalho contou com o auxílio de Inteligência Artificial em seu processo de tradução. Caso encontre qualquer erro ou ajuste necessário na edição, entre em contato conosco e colabore com este projeto. Toda ajuda é muito bem-vinda!

Raí Paiva – rai.paiva@startgadol.com.br