
КАШРУТ

РАЗДЕЛЕНИЕ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПИЩИ

ЗАПРЕТ ТОРЫ

Сказано в Торе в трех местах: "*Ло тевашель гди бехалев имо*. Не вари козленка в молоке его матери". Значение первых слов этого стиха простое – "не вари". Следующее слово оригинала – *гди* – во всех изданиях на русском языке переводится именно как "козленок", однако более внимательный анализ текста показывает, что, когда Тора хочет упомянуть козленка, она пользуется словосочетанием *гди эзим*, "детеныш козы". Стало быть, утверждает Талмуд, в нашем случае слово *гди* означает "детеныш скотины", а вовсе не обязательно козленка, т.е. оно может употребляться для названия и ягненка, и теленка, и детенышей других животных. Почему же тогда не написано однозначно: "Не вари мяса в молоке"? Талмуд отвечает: в этой фразе содержится намек на предание Устной Торы, согласно которому запрещено варить в молоке только мясо кашерной скотины. Для того Тора и использует трижды слово *гди* – чтобы исключить мясо трех видов животных, не похожих на *гди*:

- 1) *гди* – а не птица (т.е., по закону Торы, варить птицу в молоке можно),
- 2) *гди* – а не запрещенные в пищу животные: ослы, лошади, свиньи и пр. (т.е. Тора не запретила варить свинину в молоке),
- 3) *гди* – а не "чистые" животные, которые не являются домашней скотиной: газель, лань и пр.

Можно ли сделать вывод, что мясо кашерной скотины (козлят, ягнят и телят) нельзя варить только в материнском для них молоке? Нет, отвечает Устная Тора, имеется в виду молоко не только матери, но и другой скотины. Почему же тогда Тора употребляет слово *имо*, "его матери"? Устная традиция сообщает, что здесь разговор идет о молоке того же вида, что и мясо, т.е. о молоке кашерной скотины (коровы, козы или овцы), а для этого в иврите не существует более короткого выражения, нежели *имо*. Приведенный стих заключает в себе еще один зашифрованный закон: *имо* – такая скотина, которая может быть матерью, т.е. запрещено молоко живой скотины, а не мертвой. Иными словами, по закону Торы, разрешено есть вымя, несмотря на то что в нем молоко смешано с мясом. (О том, как готовить вымя, см. ниже в этой части.)

Итак, по закону Торы нельзя варить мясо кашерной скотины в молоке кашерной скотины. Но откуда взялся запрет употреблять в пищу мясо с молоком? Рассматриваемое нами выражение упомянуто в тексте Торы три раза и, казалось бы, без всякой надобности. Талмуд объясняет: повторение приносит два дополнительных запрета – употреблять в пищу и получать пользу. Тогда почему не сказать один раз "не вари", а второй раз "не ешь"? Зачем записывать запрет употребления в пищу словами "не вари"? И здесь содержится намек на традицию Устной Торы: Всевышний запретил есть и использовать только то мясо, что сварено с молоком. Съесть бутерброд со сливочным маслом и колбасой по закону Торы можно, но, как мы узнаем в дальнейшем, мудрецы наложили запрет и на это. Окончательная формулировка закона такова: мясо кашерной скотины, сваренное в молоке, нельзя ни есть, ни использовать, получая для себя какую-либо выгоду.

Определив заповедь, мы можем перейти к ее сути, не забывая при этом, что смысл своих заповедей Тора, как правило, не раскрывает. Поэтому все, что будет сказано в дальнейшем, является нашей попыткой понять, как соблюдение заповеди разделения мясной и молочной пищи действует на жизнь человека.

Рамбам в книге "Яд Ахазака" пишет, что запрет употребления молока с мясом относится к законам Торы, рациональный смысл которых нам неизвестен (эти законы называются *хуким*). И действительно, иррациональность нашего запрета налицо: каждый из двух продуктов сам по себе разрешен, но смешивать их, тем не менее, нельзя. Впрочем, мы привыкли к некоторой "иррациональности" нашего мира, законы природы которого вряд ли когда-нибудь будут окончательно и ясно образом описаны. Ведь даже формальное описание законов физики или другой науки отнюдь не приближает нас к их пониманию. (Попробуйте, например, объяснить, почему в формуле закона гравитации в знаменателе стоит квадрат расстояния между двумя телами, а, скажем, не куб.)

Тот же Рамбам в другой своей книге, "Морэ Невухим", отмечает, что варить мясо в молоке было принято у древних язычников, и Тора стремится отдалить нас от их обычаев. (Вот вам и рациональное объяснение.)

Приведем слова, написанные по этому поводу равом Шимшоном Рафаэлем Гиршем (цитируем в сокращении):

"По поводу остальных запрещенных в пищу продуктов Тора замечает: "не оскверняйте ваши души". Тем самым она предостерегает нас от опасного влияния этих продуктов на душу человека. Однако в случае мяса с молоком говорить о таком влиянии не имеет смысла, поскольку основной запрет здесь – варить (т.е. готовить мясо с молоком). Этот запрет напоминает *килаим* (запрет скрещивать различные виды животных и растений), *шаатнэз* (запрет смешения шерсти и льна в одежде), запрет пахать на осле и воле. "Мясо-молочный" запрет не связан с прямым влиянием на человека съеданной им пищи, смысл его лежит скорее в области символики, подобно запрещению квасного в Песах".

Другими словами, смысл запрета не в том, что, нарушая его, мы чем-то вредим своей душе, а в том, что его соблюдение должно ввести в наше сознание некоторые истины, – подобно запрету на квасное в Песах, при помощи которого в наше сознание входит идея свободы, полученной при Исходе из Египта.

В чем же видит рав Гирш символику запрета на смешение мяса с молоком? Мясо символизирует чувство и движение – два аспекта, которые отличают животное от растений и минералов. Молоко символизирует еще ряд отличий: половое размножение, питание и рост, – то, что называется вегетативной системой. Их соединение представляет собой максимум слияния двух силовых начал – анимальной силы (животной, двигательной) и силы вегетативной (репродуктивной). Такова суть животного бытия – использование чувственного аппарата и способности двигаться для удовлетворения потребностей питания и пола. Но человек отличается от животных. Пусть он обладает теми же системами – ведь и у него есть функции питания и пола, а также функции чувств и движений, подобно животным, – однако он обладает и третьей системой, тем, что выделяет его из мира животных: это б-жественная душа и разум, возвышающийся над животными инстинктами. Душа предназначена для того, чтобы править обеими системами – и вегетативной, и анимальной, поэтому она подчиняет себе и чувства человека, и его способность к передвижению, – отныне они подчиняются душе, а не инстинкту питания и пола. Иными словами, наш сознательный отказ от смешивания мяса с молоком должен (в час приготовления и поглощения пищи) помочь нам усвоить ту простую мысль, что истинная разница между нами и животными – не в наличии разума и интеллигентности, а во власти! У животного все чувства и все движения подчинены власти желудка и пола, что и символизирует смешение мяса с молоком. Но желаниями и инстинктами человека должен править, властвовать, руководить разум, которому подчиняется и вегетативная система, и эмоциональная, и все его движения и поступки.

МЯСО ПТИЦЫ С МОЛОКОМ

Еще в древние времена мудрецы запретили употреблять в пищу птичье мясо с молоком. Перед нами еще один наглядный пример того, как мудрецы возводили "ограду вокруг закона". Представим себе не особо сведущего в Торе еврея, который видит, как уважаемому раввину подают куриный шницель вместе с молочными продуктами – и тот его ест! Как же так? – воскликнет наш еврей. Получается, что мясо можно есть с молоком! Вместо того чтобы засесть за Тору и обнаружить, что мясо животных и птица – по Торе не одно и то же, что закон не запрещает птицу с молоком, он, наш бедный простака-еврей, по неведению сам себе постановит, что, судя по поведению раввина, любое мясо, в том числе и мясо скотины, с молоком разрешено! "Конечно, я помню, – объяснит он сам себе, – что в Писании говорится только о козленке. А стало быть, – и здесь простака делает ошибку, – любое другое мясо с молоком разрешено!"

Чтобы избежать подобных ошибок, мудрецы приравнивали птичье мясо к мясу животного – по крайней мере в том, что касается запрета на смешение с молочными продуктами. Стоит напомнить, что мясо кашерных животных в смеси с молоком Тора запретила варить, есть и использовать. Однако, по решению мудрецов, от мяса птицы, если оно смешано с молочными продуктами, можно получать выгоду. Нельзя только употреблять его в пищу. Существует еще одно различие в этом вопросе между мясом скотины и мясом птицы. В законе есть такой принцип: там, где возникло сомнение по поводу установления Торы, следует решать его в сторону устрожения, но если возникло сомнение по поводу постановлений мудрецов – его решают в сторону облегчения. Поэтому если возникают вопросы по поводу смеси молока с говяжьим мясом или бараниной, то к ним относятся более строгим образом; если же появляются сомнения относительно смешения молока с куриным мясом или индюшатиной – возможен более мягкий подход.

Яйца, снесенные курицей, разрешено есть с молочными продуктами. Однако яйцо, найденное в теле курицы, зарезанной резником, нельзя есть, подав его, например, к бутерброду с маслом или к манной каше, сваренной на молоке, – даже если в момент извлечения яйца из тела курицы на нем была скорлупа.

КАК РАЗДЕЛИТЬ МЯСНУЮ И МОЛОЧНУЮ ПОСУДУ

Если вы помните, выше, когда разговор шел о кашеровании кухонной утвари, мы рассматривали принцип, согласно которому вкус запрещенной пищи приравнивается к самой пище (см. ч.2). Если применить этот принцип к запрету на мясо с молоком, выясняется, что вкус молока, впитавшийся в мясо, запрещает его, – подобно тому, как и вкус мяса, каким-то образом попавшего в молоко, делает последнее запрещенным. Поскольку посуда впитывает вкус варящихся в ней продуктов и выделяет его при повторном использовании, ясно, что невозможно пользоваться одной и той же посудой для мясной и молочной пищи. Поэтому следует разделить посуду на молочную и мясную во всех тех случаях, когда может возникнуть проникновение или выделение вкуса. Процессы эти происходят не всегда, а только при определенных условиях. Однако, прежде чем их рассматривать, перейдем к применению на практике уже полученных сведений. Итак, как организуется кашерная кухня?

Прежде всего зададим вопрос: почему вообще нужно разделять посуду? Разве мы не учили, что ее можно в любом случае откашеровать? Пусть кто-то разделал ножом мясо, а теперь хочет тем же ножом разрезать сыр, – разве не достаточно откашеровать его по всем правилам? Зачем создавать себе новые проблемы и обязательно разделять все ножи на мясные и молочные?

С точки зрения закона Торы высказанное предложение, может быть, и верно, но чревато некоторыми неприятностями. Например, у хозяйки есть один нож – и для мяса, и для сыра; какова

вероятность того, что в один прекрасный день она забудет его откашеровать? Согласитесь, вероятность весьма высока. Поэтому испокон веков существует обычай иметь отдельный нож для мяса и отдельный нож для молочных продуктов.

Приведенное требование относится не только к ножам, но и к другим видам посуды – ложкам, вилкам, тарелкам, кастрюлям, половникам и пр.: все они должны быть разделены. Молочную посуду следует отличать от мясной по внешней форме или рисунку; если вся посуда одинаковая, рекомендуется самим нанести отличительные знаки.

Повторяем, обычай разделять столовую и кухонную утварь на молочную и мясную возник в еврейском народе давно. В более позднее время появилась традиция использовать третий нож для резки продуктов, которые являются не "мясными" и не "молочными". Такие "нейтральные" продукты называются *парве* (обычно это хлеб, рыбные блюда, "растительная" еда типа салатов, овощных супов и пр.). Поэтому каждой серьезной домохозяйке следует обзавестись *парвенными* ножами и овощечистками, что особо важно при приготовлении овощей с острым вкусом, как будет разъяснено ниже (см. ч.7).

Кстати об острых овощах: по той же причине нельзя их резать на одной разделочной доске, если пользоваться попеременно молочным и мясным ножами (чтобы готовить, например, салаты для мясных и молочных блюд). Поэтому для резки овощей придется пользоваться либо исключительно *парвенным* ножом, либо обзавестись двумя досками, чтобы на первой резать лук мясным ножом, а на второй – молочным.

Кроме *парвеного* ножа желательно иметь хотя бы одну *парвеную* кастрюлю и ложку для того, чтобы приготовленный гарнир можно было употреблять и с мясными, и с молочными продуктами.

В одной духовке нельзя печь одновременно мясные и молочные продукты. Более того, нельзя их печь и друг за другом, т.к. пар запекаемого мяса вместе с его вкусом впитывается в стенки духовки, а затем, когда пекут что-либо молочное, вкус мяса выделяется под воздействием паров уже нового блюда из стенок и впитывается в наш любимый пирог с творогом. Вот почему необходимо иметь две духовки – одну для мясных блюд, другую для молочных. Покупая сегодня газовую плиту, обратите внимание на то, чтобы обе ее духовки были абсолютно отдельными (чтобы у них не было общих стенок).

Но иметь в доме две отдельные газовые плиты не обязательно. Что касается конфорок, то мясо можно варить на той же конфорке, на которой раньше кипятилось молоко, – только нужно постараться, чтобы при этом на железной подставке не осталось молочных следов.

В отличие от обычной духовки, в микроволновой печи, не оснащенной грилем, пар не впитывается в холодные стенки, – по крайней мере, если подогреваемое блюдо хорошо накрыто. Несмотря на это, некоторые авторитеты запрещают пользоваться одной микроволновой печью для мяса и для молока. Но многие раввины это разрешают, хотя и при соблюдении ряда условий:

- Во время подогрева (готовки) пища должна быть плотно накрыта.
- Между мясным и молочными блюдами стенки печи должны чисто вытираться.
- Под подогреваемый сосуд кладется тарелка – так что, если пища перельется через край, она "не запретит" поддон.

Если же микроволновая печь снабжена грилем, то, при его использовании, пар запекаемого мяса впитывается в стенки – так же как и в обычной духовке. Поэтому, вдобавок к перечисленным выше условиям, следует пользоваться грилем только с мясом или только с молоком, а с противоположным видом использовать исключительно микроволновый режим.

Все это – по закону. Но тот, кто, устраивая, не пользуется микроволновой печью одновременно для мяса и молока, безусловно, заслуживает похвалы. В особенности подобное устройство приобретает смысл там, где микроволновая печь используется не только для подогрева готовых блюд, но и для варки: трудно предположить, что на протяжении длительного времени, нужного для приготовления блюда, оно останется плотно накрытым, так что можно будет избежать массивного пароотделения.

Следует обзавестись отдельными солонками для мясного и молочного стола.

Стаканы, даже если они сделаны из стекла (а способность стекла впитывать вкус весьма сомнительна), лучше разделить на мясные и молочные. Крупнейшие ученые авторитеты позволяют использовать одни и те же стеклянные стаканы и за мясным, и за молочным столом – но только для парвеных напитков. Однако не следует пить из одного стакана мясной бульон и кофе с молоком.

На пирокситовое стекло и дюралекс распространяются законы обычного стекла.

Тарелки должны быть разделенными во всех случаях.

Желательно иметь две отдельные раковины – одну для мясной, а другую для молочной посуды. Главное, чтобы они были удалены друг от друга. Можно пользоваться и одной двухсекторной, но в таком случае обе ее половины должны быть разделены перегородкой, которая предохраняет от попадания брызг из одной секции в другую. Для керамической раковины это достаточно. Если же на кухне вмонтирована двухсекторная раковина из нержавеющей стали, то следует проверить, нагревается ли вторая половина, когда в первой моют посуду горячей водой. Если нет, то все в порядке; в противном случае – следует проконсультироваться у раввина. Но что делать тому, у кого в доме есть только одна раковина с одной полостью? Если домашняя хозяйка вынуждена мыть посуду в такой раковине, то ей надо приобрести две решетки-подставки: на одну ставить молочную утварь, на другую – мясную. Опускать посуду прямо в раковину нельзя, и, если не обзавестись решетками, придется во время мытья держать тарелки на весу.

Следует купить разные мочалки для мытья посуды, желательно разного цвета, и отдельные банки моющей пасты. На жидкое мыло это правило не распространяется – оно годится для любой утвари. И еще одно правило: вытирать молочную и мясную посуду следует разными полотенцами.

С появлением посудомоечной машины возникли и расхождения во мнениях между раввинами: можно ли использовать одну машину и для мясной, и для молочной посуды? Есть авторитеты, разрешающие мыть мясную посуду, а вслед за ней молочную, но при условии, что внутри машины меняется поддон. Однако существуют мнения, запрещающие даже это. Поэтому на практике следует проконсультироваться у своего раввина.