
КАШРУТ

ПОСТАНОВЛЕНИЯ МУДРЕЦОВ, СПАСАЮЩИЕ НАС ОТ ОШИБОК

Мясо и молоко – сами по себе разрешенные продукты. Употреблять их – естественно для человека, независимо от того, соблюдает он кашрут или нет. Поэтому всегда существует опасение, что если на столе будут стоять вместе и молочные, и мясные блюда, то мы можем по невнимательности съесть их вместе. Исходя из этого наши мудрецы запретили во время еды ставить на обеденный стол одновременно мясные и молочные блюда, если есть опасение их перепутать. Такого опасения, например, нет, когда за одним столом сидят два незнакомых еврея и каждый кушает свой отдельный обед (скажем, в столовой), – в этом случае их соседство допустимо, поскольку нет опасения, что один из них по недоразумению протянет руку к порции другого либо вдруг решит угостить соседа. Но если за одним столом решили пообедать друзья или просто знакомые, то всегда остается весомая вероятность недоразумения, в результате которого они перепутают блюда или посуду. И тогда на помощь приходит специальный опознавательный предмет-барьер, называемый экэр, который, будучи поставленным на стол, напоминает, что нужно быть внимательным и осторожным по отношению к запрету на смешение мяса с молоком. Таким знаком может служить любая вещь, которую в обычное время не принято ставить на стол во время еды, например, цветочный горшок, зубная паста, детская игрушка, – все, что подскажет фантазия. Это первый способ избежать опасности. Второй способ: каждый ест на своей скатерти, салфетке или подносе, так что ощущение общности еды и посуды пропадает. Есть еще один, третий, способ: сесть по разные стороны длинного стола, чтобы исключить возможность дотянуться рукой до манящей порции соседа. Что касается кухонного стола или любого другого, за которым в настоящее время не едят, то на него можно ставить и мясные, и молочные блюда, – но они должны находиться на определенном расстоянии друг от друга. Существует обычай ставить в холодильнике молочные продукты на одну сторону, а мясо на другую, чтобы они не касались и чтобы молоко не капало на мясо, лежащее под ним.

Нельзя есть молочную пищу на той же скатерти, которую ранее использовали для мясного стола, потому что скорее всего на ней остались капли мясных блюд, которые могут прилипнуть к хлебу, сыру и другим продуктам молочной трапезы. Вообще желательно завести отдельные скатерти и клеенки для мясного и молочного; впрочем, в стесненных обстоятельствах достаточно постирать "мясную" скатерть перед тем, как есть на ней молочное.

Хлеб, от которого ели за молочным столом, нельзя есть с мясом, поскольку существует опасение, что к нему прилипли крошки сыра, сливочного масла или творога. Но если хлеб резали чистыми руками, тогда батон остается достаточно "нейтральным", чтобы положить его на мясной стол; однако отрезанные куски все равно есть с мясом нельзя даже в этом случае (они годятся только для "нейтральной" еды), т.к. до них наверняка дотрагивались "молочными" руками.

Батон хлеба, от которого отрезали куски мясным ножом, не подают на молочный стол, поскольку всегда есть опасение, что прозрачный жир с его лезвия прилип к хлебу, а раз так, то последний запрещен для творога, йогурта и пр. Но когда другого хлеба в доме нет, следует удалить тонкий слой хлеба в том месте, где он контактировал с ножом, или просто срезать его любым немясным ножом. Однако, если наш мясной нож был тщательно вымыт твердой мочалкой с применением моющих средств и мы удостоверились, что слой жира снят, то, строго говоря, с точки зрения закона им можно было бы резать хлеб, который годится на бутерброды с сыром. Тем не менее в еврейской среде уже не первый век распространен обычай пользоваться для резки хлеба только парвеным ножом. Поэтому совет пользоваться чистым мясным ножом может быть принят лишь в самых стесненных условиях, например, в походе, – тогда нож не менее десяти раз втыкают в землю или тщательно моют.

Салаты, стоявшие на столе во время мясного обеда, можно есть с молочной пищей при условии, что для салата пользовались отдельной ложкой и за столом не сидели маленькие дети (!). Если же каждый брал салат из салатницы своей ложкой или за столом находились маленькие дети, то даже при наличии отдельной ложки есть эти салаты с молочной пищей запрещено.

ПЕРЕРЫВ МЕЖДУ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ТРАПЕЗАМИ

Согласно закону, сформулированному в Талмуде, тот, кто ел мясо, может приступить к молочной трапезе только по прошествии шести часов, начиная с того момента, когда он закончил есть мясо. Комментаторы Талмуда приводят два таких довода:

1. Обычно кусочки мяса застревают между зубами, поэтому во рту может образоваться смесь мясного с молочным. Однако через шесть часов мясо под действием слюны достаточно разложилось, и им можно пренебречь.

2. В мясе содержится много жиров, они прилипают к небу и деснам, так что в течение нескольких часов во рту еще остается мясной привкус. Все это время есть молочное нельзя.

На практике, прежде чем приступить к молочному, следует подождать шесть часов после любого мясного блюда, даже если самого мяса в тарелке не было, например, после мясного бульона или после картофеля, сваренного с мясом, и т.п. Но это еще не все. Даже выдержав положенное время, прежде чем сесть за молочный стол, надо соблюсти два требования: закончить предыдущую трапезу (в которую входило мясное блюдо) и произнести благословение после еды. Дело в том, что мясные и молочные блюда нельзя смешивать не только на одном столе, но и в одной трапезе. Поэтому если прошло шесть часов с того момента, как мы последний раз ели мясное, но трапеза все еще продолжается, то надо ее завершить, если мы хотим подать молочные блюда – и только затем можно заново сервировать стол.

Если во время приготовления мясного блюда хозяйка пробовала его на вкус, не жуя и не глотая, то она не обязана ждать шести часов, поскольку здесь нет ни одной из двух вышеуказанных причин.

После парвеных блюд, сваренных в мясной посуде (даже если в ней в течение последних суток варили мясо), можно сразу есть молочное и не нужно ждать шести часов. Точно так же тому, кто ел мясо, можно сразу вслед за ним есть парвеные блюда, сваренные в молочной посуде (главное – не забывать, что вместе их есть нельзя! См. выше, ч.6). Исключением из этого послабления является острая пища, сваренная в молочной посуде (см. ч.7), – ее можно есть только через шесть часов.

Тот, кто по прошествии некоторого времени обнаружил застрявшее между зубов мясо, должен тщательно прополоскать рот, прежде чем есть молочное, но заново начинать отсчет новых шести часов не надо. Так же нет обязанности специально проверять зубы перед молочной трапезой.

Тот, кто не уверен, прошло ли шесть часов после мясного обеда, может положиться на мнение законодателей, разрешающих в подобном случае есть молочное.

Больные, которым необходимо пить молоко, могут его пить уже через час после мясной трапезы, но при обязательном соблюдении трех условий: они успели произнести благословение после той трапезы, съели что-нибудь парвеное и тщательно прополоскали рот до того, как принялись за молоко.

Совсем маленьким детям, которым необходимо молоко по возрасту, можно давать его и меньше чем через час после мяса; более взрослым детям – как и больным, по необходимости; однако дети старше 9 лет должны выдерживать полных шесть часов.

Все это относительно молока после мяса. Что касается мяса после молока, то по закону Талмуда после молочной трапезы можно есть мясо сразу без промедления только тому, кто:

- съел какой-нибудь парвеный продукт из таких, что не прилипают к небу, а затем тщательно прополоскал рот (или выпил какой-нибудь напиток);
- удостоверился, что руки чистые и на них не осталось следов от молочного (а еще лучше – вымыл их).

Таков закон Талмуда. Однако существует обычай не есть молочное и мясное в одной трапезе и в один час. Поэтому многие стараются произнести благословение после еды и не садиться за мясной стол раньше чем через полчаса-час.

(Заговорив об обычаях, уместно заметить, что у евреев не принято есть рыбу вместе с мясом. Тот, кто ел рыбное блюдо и намерен перейти к мясному, должен поменять тарелку и вилку, съесть какой-нибудь нейтральный продукт, прополоскать рот или выпить что-нибудь и удостовериться в чистоте рук. Ждать не надо ни минуты.)

Причина, по которой после молочных продуктов не требуется перерыв в шесть часов, заключается в том, что эти продукты не застревают между зубами и не прилипают к небу. Исключением являются твердые (не "плавленые") сыры с высоким содержанием жира. После них нужно подождать шесть часов точно так же, как и после мясных продуктов.