

Кошерность мяса

Животные, обитающие на суше

В пищу разрешено только мясо животных, являющихся **одновременно жвачными** (строго травоядных) и **парнокопытными** (имеющих раздвоенные копыта). Это травоядные животные, такие как коровы, овцы и козы, а также лоси, газели, горные козлы, жирафы (последних на сегодняшний день не принято употреблять в пищу) и т. п.

Тора перечисляет четыре вида животных, обладающих только одним из двух признаков кошерности. Это **свинья**, **верблюд**, **даман** и **заяц**. Эти животные запрещены в пищу. Таким образом, свинина некошерна, потому что свинья не пережёвывает жвачку, а не потому, что она «грязнее» прочих животных. В отношении «наполовину кошерных» животных существует особо строгий запрет, призванный уравновесить возможное легкомысленное отношение народа к запрещённости их мяса в силу «почти кошерности».

Согласно одному **мидрашу**, животные «стесняются» своей некошерности. Если, к примеру, взять парнокопытную свинью, не жующую жвачку, и зайца, жующего жвачку, но далеко не парнокопытного, то можно заметить, что во сне свинья прячет морду и выставляет напоказ копыта, а заяц наоборот: поджимает под себя лапки и выпячивает мордочку.

Птицы

Тора не определяет никаких признаков для кошерных птиц. Она просто перечисляет список трэфных птиц. Среди них такие, как орёл, сова, пеликан. Однако основная черта запрещенных видов в том, что это хищные птицы.

Поскольку сегодня нет возможности точно распознать всех трэфных птиц, перечисленных в Торе, в пищу употребляют только домашних птиц, кошерность которых подтверждена традициями. Это куры, индейки, перепела, утки, гуси и голуби.

Галаха приводит признак кошерности яиц: они должны быть от кошерных птиц. Обязательный, но недостаточный признак кошерности яйца — его разные концы (один более острый, другой — более округлый). Яйца же тех видов птиц, которые имеют одинаковые концы: или оба острые, или оба тупые — заведомо некошерны (обычно такие птицы хищные или **падальщики**).

Поскольку кровь категорически запрещена к употреблению, яйца, в желтке которых есть сгусток крови, являются трэфными. Яйца с кровью в белке не обязательно выбрасываются, а просто освобождаются от крови и употребляются в пищу.

Библейские животные, современные названия которых не установлены

Значение названий некоторых животных, упоминающихся в **Пятикнижии** в связи с кашрутом, исследователями точно не установлено. Среди них: «анака» «летаа», «хомет», «**тиншемет**» «харгол», «**хагаав**» и «**солам**».

Забой скота и птицы (**шхита**) и кошерование мяса

Основная статья: **Шхита**

Законы кашрута распространяются также и на процесс забоя животного. Чтобы мясо было полностью кошерным, оно должно отвечать нескольким требованиям:

1. Должно использоваться мясо только кошерных животных, перечисленных выше.
2. Животное должно быть зарезано в соответствии со всеми требованиями **Галахи**. Этот процесс называется **шхита** (**ивр.** שחיטה), а квалифицированный резник — **шо(й)хет** (**ивр.** שוחט). В соответствии с Галахой, одним из необходимых условий для кошерной шхиты является шхита одним плавным движением ножа, перерезающим одновременно большую часть (диаметра) трахеи и большую часть пищевода. Рваное

движение ножа, задержка движения ножа, прокол тканей животного острым концом ножа делают шхиту некошерной, а животное — запрещённым в пищу евреям.

В Швейцарии, Швеции, Дании и Нидерландах шхита запрещена законом о защите животных как негуманный метод забоя скота.

Существуют также специальные законы ритуальной подготовки [ножа](#), которым будет зарезано животное — как затачивать нож, проверять, чтобы на нём не было ни малейшей щербинки и т. п.; законы о том, где и как резать. Мясо зарезанных надлежащим образом животных, здоровье которых было непоправимо повреждено, некошерно.

Что касается ножа для шхиты, его лезвие должно быть не только очень острым, но и абсолютно гладким — такое лезвие лучше проникает в тело. Для такой заточки используется целый набор камней, от крупнозернистых до мелкозернистых. Ножи и камни, которыми пользуется резник, стоят немалых денег. Только процесс заточки ножа может занять несколько часов. Нож проверяют, проводя им по ногтю, и если при этом чувствуется хотя бы малейшая зазубрина — нож непригоден для шхиты. Галаха также отмечает, что чем выше уровень страха перед Небом у человека, тем более сосредоточенно он будет проверять нож. Поэтому есть обычай, что резник не только проверяет нож сам, но и даёт его на проверку местному раввину.

Поскольку работа резника требует точности действий, старый или больной человек не имеет права заниматься шхитой. В связи с этим в прошлом, когда община обычно имела только одного резника, нередко возникали разногласия между раввином и резником. Например, если в общину приезжал новый молодой раввин, то бывало, что престарелый и всеми уважаемый резник, который на самом деле был уже непригоден для этой ответственной работы, отказывался расставаться с прибыльной должностью и мог настроить всю общину против раввина. В XIX веке рабби [Шломо Клугер](#) вёл активную борьбу с этим явлением в [Галиции](#) и соседних странах. В одной из таких историй, происшедшей в [Бердичеве](#) в 1843 году, он даже подвергался угрозам жизни со стороны хозяев местной скотобойни. Он также постановил, что община обязана иметь пенсионный фонд для обеспечения резника, который уже не способен выполнять свою работу.

Тора запрещает употреблять в пищу кровь. Поэтому мясо сначала на полчаса замачивают в воде комнатной температуры, для того, чтобы размягчить его, а затем посыпают со всех сторон крупной солью и на час помещают на специальную наклонную доску или решётку для того, чтобы кровь могла свободно стекать с мяса. Соль впитывает кровь. После этого мясо тщательно промывают в трёх водах.

Шо(й)хет обычно много лет учится в [ешиве](#), чтобы получить общие знания еврейских законов. Затем он проходит специальный курс для резников, длящийся около года и завершающийся экзаменом. Только после этого он получает право делать шхиту. Законы о шхите и проверке туши животного на кошерность весьма многочисленны и сложны, поэтому лишь человек, который досконально их изучил и получил соответствующий диплом, имеет право заниматься этим ремеслом.

Специалист, проверяющий тушу предназначенного в пищу животного, называется *машгиах* ([ивр.](#) מַשְׂגִּיחַ, надзирающий). Машгиах обследует тушу, чтобы установить, есть ли признаки [болезни](#) (а именно [геофиллии](#)), по которым мясо считается трэфным. Существуют и другие профессии, связанные с кашрутом, например *менакер* ([ивр.](#) מְנַקֵּךְ) — человек, очищающий заднюю часть туши от запрещённых в пищу жил.

Кошерность рыбы

«Рыба» в данном случае является расширенным понятием, включающим в себя не только собственно рыб, но и других обитающих в воде животных. [Рыба](#), согласно законам кашрута, [мясом](#) не является, а потому на неё правила относительно мясных продуктов не

распространяются. Рыба является «**пáрве**» (от **идиш** **אין פֿאַר** — «ни молоко, ни мясо», «нейтральное»), то есть может употребляться в одной трапезе как с мясными, так и с молочными продуктами. Однако запрещено смешивать в одном блюде рыбу с мясной или молочной пищей. После употребления рыбы необходимо съесть что-либо (например, кусочек хлеба) и что-нибудь попить. После этого можно есть мясо.

Кошерные рыбы, согласно определению кашрута, имеют два обязательных признака: у них есть **чешуя** и **плавники**. Кошерная чешуя не прикреплена намертво к телу рыбы и с лёгкостью отделяется, если провести по рыбе ногтем. Считается, что плавники есть у любой рыбы. Наличие чешуи является вторым обязательным признаком, поэтому, когда продают чищеную рыбу, то всегда оставляют на ней кусочек с чешуёй.

Некоторые виды рыб (**сом**, **осётр**, **угорь**, **акулы**, **европейский удильщик**), а также млекопитающие **киты** и **дельфины** обладают плавниками, но не имеют кошерной чешуи (либо имеют чешую на определённом этапе роста, что хоть и делает эти виды формально кошерными, но все равно в силу традиции не воспринимаемыми в качестве кошерных) и поэтому некошерны. Соответственно, **осетровая (чёрная) икра** не кошерна, а **лососёвая (красная)** — кошерна. **Моллюски** (**осьминоги**, **устрицы**, **кальмары**) и **ракообразные** (**крабы**, **раки**, **омары**, **лангусты**, **креветки**) не имеют ни чешуи, ни плавников (а жабры у них хотя и есть, но скрытые) и в связи с этим не кошерны.

Разделение между мясным и молочным

Основная статья: **Парве**

Законы кашрута разделяют все пищевые продукты животного происхождения на мясные и молочные, совместное употребление которых запрещено. После приёма мясной пищи должно пройти несколько часов (сроки в некоторых общинах могут отличаться: 1, 3 или 6 часов), прежде чем можно употреблять молочную. После приёма молочной пищи мясо можно есть спустя период от 30 минут (и даже сразу, если нет послевкусия) до 2 часов; точная длительность тоже зависит от общины. Исключение составляют твёрдые сыры, после употребления которых должно пройти столько же времени перед употреблением мясной пищи, сколько принято в данной общине между приёмом мясной и молочной пищи.

Продукты, не относящиеся ни к молочной, ни к мясной пище (**рыба**, **овощи**, **фрукты**), называются **парве**, и их разрешено употреблять как с мясной, так и с молочной пищей. Однако если такие продукты контактировали с мясной или молочной пищей (даже если весь контакт заключался в том, что, к примеру, человек, евший молочное, не вымыл как следует руки перед тем, как брать овощи), они теряют статус «парве» и считаются мясной или молочной пищей соответственно. Вопрос необходимости периода ожидания после такой пищи зависит как от нюансов потери «паривности», так и от общин.

Запрет на насекомых

Кашрут категорически запрещает употреблять в пищу **насекомых** (кроме вида саранчи, см. ниже), **земноводных** и **пресмыкающихся**. Запрет на употребление в пищу насекомых и продуктов их жизнедеятельности установлен Торой: «*Все крылатые пресмыкающиеся нечисты для вас, не ешьте их*» (**Втор. 14:19**). Тора называет их **шерец** (**ивр.** שֵׂרֵץ, нечисть). Это ограничение обязывает религиозную хозяйку хорошо представлять внешний вид, процесс развития и места обитания насекомых, чтобы удалять их из пищи. Особенно осторожной надо быть при употреблении в пищу муки и крупы. Муку требуется просеивать через мелкое сито, а крупу перебирать, чтобы выявить, нет ли в ней насекомых или червей. **Овощи** — капусту, **салат**, **укроп** и т. п. — также, с точки зрения кашрута, необходимо очень внимательно проверять и тщательно мыть, так как на них могут находиться личинки и взрослые насекомые. Многие фрукты являются излюбленным местом обитания личинок — такие, как **инжир**, **абрикосы** — и поэтому перед едой их следует проверять с особой тщательностью.



- 20 Все [животные] пресмыкающиеся, крылатые, ходящие на четырёх [ногах], скверны для нас;
21 из всех пресмыкающихся, крылатых, ходящих на четырёх [ногах], тех только ешьте, у которых есть голени выше ног, чтобы скакать ими по земле;
22 с их ешьте из них: **саранчу** с её породю, **солам** с её породю, **харгол** с её породю и **хагаб** с её породю.
23 Всякое [другое] пресмыкающееся, крылатое, у которого четыре ноги, скверно для вас;

(Лев. 11:20-23)



Исключения

По законам кашрута, продукт некошерного организма автоматически некошерен; к примеру, белужья икра некошерна, а лососевая кошерна. Единственным исключением из этого правила является [мёд](#), продукт некошерного насекомого, который однако разрешён к употреблению в пищу, поскольку он (согласно кашруту) не является продуктом жизнедеятельности организма пчелы.

Производство мёда начинается с того момента, как рабочая пчела покидает улей для сбора нектара или пыльцы. Пчела собирает нектар в мешок, расположенный на её теле, и приносит его в улей. В улье нектар передается от одной пчелы к другой, жуётся и выплёвывается по несколько раз. Таким образом образуется густой сироп, который содержит большее количество углеводов и очень мало влаги. Рабочая пчела выливает сироп в ячейку соты и затем обдувает его своими крылышками. Это делает сироп ещё более густым. Так получается мёд.

Таким образом, несмотря на то, что, со строго научной позиции, [нектар](#) и подвергается [ферментной](#) биотрансформации секретами, выделяемыми в [зобу](#) медоносной [пчелы](#), с точки зрения кашрута, мёд представляет собой цветочный сок, переработанный пчелой, и поэтому считается продуктом растительного, а не животного происхождения. Сильным аргументом в пользу кошерности мёда является также библейский рассказ о Самсоне, евшем мёд из чрева мертвого льва.

Кошерность напитков

Кошерность [вина](#) обуславливается не типом [винограда](#) или спецификой изготовления, а соблюдением определённых законов.

1. *Орла* — первые три года после посадки виноград (в числе остальных плодовых деревьев) запрещён к употреблению в пищу;
2. *Ревия* — плоды четвёртого года, которые полагалось приносить в [Иерусалимский храм](#), сегодня также запрещены, по крайней мере, до возрождения Храма;
3. *Шмита* — в Израиле каждый седьмой год от начала завоевания евреями [Ханаана](#) вино можно изготавливать, лишь соблюдая специальные правила святости плодов (не выбрасывая попусту плоды и не выливая без нужды само вино и пр.);
4. Соблюдение субботы — непосредственно в производстве вина могут участвовать лишь [евреи](#), соблюдающие [шаббат](#).
5. При осветлении не должны использоваться вещества животного происхождения (напр. яичный белок и [желатин](#)). Следовательно, [агар-агар](#) допускается.

6. [Маасер \(десятина\)](#) — [Галаха](#) требует отделять от винограда (в числе остального урожая) [десятину](#) в [Иерусалимский храм](#). За отсутствием Храма, в [Израиле](#) один процент от урожая виноделы уничтожают в присутствии раввина.

Все сельскохозяйственные законы Торы связаны исключительно с **Землёй Израиля** и в других странах **не действуют**.

[Галаха](#) запрещает использовать вино, относительно которого существует подозрение в том, что его могли использовать в своих религиозных обрядах иноверцы, «служители звёзд» ([ивр.](#) דְבַר הַכּוֹכָבִים). Поэтому напитки из винограда (в том числе [коньяк](#) и [бренди](#)) должны производиться исключительно религиозными евреями, начиная с этапа давления винограда и заканчивая закупориванием бутылок.

Существует также постановление мудрецов о том, что вино, которое было открыто неевреем или даже евреем, но не соблюдающим шаббат, запрещено к употреблению.^[12] Во избежание этого запрета, существует обычай «варить» вино, то есть нагревать его до температуры, когда появятся пузырьки на поверхности. Считается, что подобное вино становится непригодным для языческих обрядов (некоторые авторитеты, однако, это оспаривают, так как подобное вино по качеству не уступает обычному). В современной виноделии принято не кипятить, а быстро нагревать и затем охлаждать вино в автоклаве. Такое вино называется *мевушаль* ([ивр.](#) מְבוּשָׁל, варёное) и оно может быть использовано даже в том случае, если его открыл нееврей. Особо ревностные иудеи требуют кипятить также виноградный сок, если он используется для благословения *кидуш*^[13].

Некоторые сорта водки являются трэфными, поскольку в их состав входят молочные добавки (например, водка «Посольская»).

Пасхальный кашрут

Основная статья: [Песах](#)

Во время праздника [Песах](#) к обычным правилам кашрута добавляются специфические запреты, связанные с квасным ([хамец](#)). Запрещено употреблять в пищу и даже иметь в доме продукты, содержащие [хамец](#).

Для продуктов в фабричных упаковках в дополнении к штампу кашрута должен присутствовать специальный штамп «*Кашер ле-Песах*» («Kosher for Passover»).

Хамец

Основная статья: [хамец](#)

В Песах нельзя не только пользоваться, но и владеть квасным (хамецом).

Примеры квасного:

- Любые [злаки](#) — [пшеница](#), [ячмень](#), [рожь](#), [овёс](#), или [полба](#), которые входили в контакт с водой или другими жидкостями, должны рассматриваться как хамец, поскольку в них может начаться [брожение](#).
 - Мучные продукты: [лапша](#) из муки, [вермишель](#), [овсянка](#), [хлеб](#), [торт](#), [печенье](#), [пирожные](#), [маца](#) и блюда из мацы, не приготовленные специально для Песаха.
 - Продукты из злаковых: кукурузные хлопья, воздушные пшеничные зерна, толченая пшеница и др.
- Солодовые продукты: все солодовые и дрожжевые продукты, овощные экстракты, горчица и другие соусы.
- Напитки: пиво, виски и другие алкогольные напитки, солодовый уксус и маринованные продукты, содержащие солодовый уксус, фруктовые эссенции, глюкоза.

В различных еврейских общинах правила относительно квасного могут отличаться друг от друга. Так, [ашкеназы](#) запрещают в пищу и употреблению т. н. *китнийот*: продукты, содержащие [бобовые](#), [рис](#), а также похожие на них продукты, например, [арахис](#), и др. Существуют различные обычаи по отношению к различным [растительным маслам](#), например, к соевому и кукурузному маслам.